

Rapport d'activité 2021



Table des matières

1. Le projet associatif de VRAC Bordeaux	4
1.1. Présentation	4
1.2. Missions.....	4
1.3. Valeurs.....	6
2. L'organisation	7
2.1. Les groupements d'achats VRAC en 2021	7
2.2. Organisation opérationnelle des groupements d'achats.....	9
2.2.1. Adhésion à l'association	9
2.2.2. Les produits proposés par VRAC.....	9
2.2.2. Préparation et livraison des produits.....	11
2.2.3. Distributions	11
3. Les moyens de VRAC	11
3.1. Les financements mobilisés par VRAC	11
3.2. Ressources humaines (organigramme)	12
3.3. Locaux et équipements	13
4. Le bilan de l'année 2021	14
4.1. Budget annuel	14
4.2. Les adhérent.e.s et les commandes.....	14
4.3. Les ventes de produits.....	15
4.4. L'animation des quartiers et les projets de sensibilisation	16
4.4.1 VRAC Cuisine et le Vélo Popote	16
4.4.2 Edition et diffusion du livre "Pépites, Recettes engagées de nos quartiers"	24
4.5. La poursuite de la recherche action ACCLIMAT'ACTION.....	26
4.5.1. Partenaires du projet et territoire du projet.....	26
4.5.2. Sensibiliser par le jeu : parcours de sensibilisation Acclim'à table	28
4.5.3. Sensibiliser par la pratique et les façons de cuisiner dans l'espace public : parcours de sensibilisation « Cuisine de rue »	29
4.5.4. Agir sur l'évolution des pratiques alimentaires par la communication, vers une campagne d'affichage réutilisable par tous	32
5. Les défis relevés par VRAC en 2021	33

5.1.	Lancement des distributions sur le groupement d'achat VRAC Universités Bordeaux	33
5.1.1	La naissance du projet en 2020	33
5.1.2.	Les adhérent.es VRAC Universités Bordeaux en 2021	34
5.2.3.	Les commandes VRAC Universités Bordeaux en 2021	34
5.2.4.	Perspectives 2022.....	35
5.2.	Le lancement du groupement d'achat de Cenon.....	35
5.3.	Le lancement du projet expérimental à Floirac : création d'un lieu pour l'accès de tous et toutes à une alimentation durable dans le quartier de Dravemont	37
5.3.1.	Origine du projet	38
5.3.2	Avancement des réflexions	38
5.3.3	Un lieu pour l'accès de tous et toutes à une alimentation durable	39
5.3.4	Lancement du projet	41
5.3.5	Perspectives 2022.....	42

1. Le projet associatif de VRAC Bordeaux

1.1. Présentation

L'acronyme « VRAC » signifie « **vers un réseau d'achats en commun** » et fait référence au projet de l'association : favoriser le développement de **groupements d'achats de produits de qualité** (c'est-à-dire sains, pas ou peu transformés, écologiques, issus de l'agriculture biologique et locale au maximum) dans les **quartiers prioritaires de la politique de la ville de la métropole bordelaise (QPV)**.

Son projet est orienté vers **l'accès du plus grand nombre à des produits de consommation courante de qualité**, et ceci **à prix juste**. Si les prix des produits choisis par VRAC peuvent être considérés comme raisonnables, c'est grâce à :

- **L'achat en grande quantité** permettant de baisser le prix unitaire ;
- La réduction des coûts intermédiaires en privilégiant les **circuits courts** ;
- La réduction des coûts superflus grâce à la **limitation des emballages** ;
- La **vente à prix coûtant** (sans marge pour l'association)

VRAC permet ainsi aux habitant.e.s des quartiers prioritaires de s'inscrire dans un **mode de consommation digne et durable, reposant sur le collectif, la capacité à agir et les dynamiques locales**.

1.2. Missions

Depuis son implantation en 2017, VRAC Bordeaux s'est structuré en plusieurs pôles, afin d'étayer ses propositions et de répondre au mieux à ses ambitions.

Le pôle groupements d'achat

Proposition d'une offre qualitative accessible sous forme de groupements d'achat. Des distributions mensuelles sont mises en place avec les habitants et les partenaires du quartier.

Le pôle animation

Encourager les changements de pratiques à travers des actions de sensibilisation autour des questions environnementales et alimentaires.

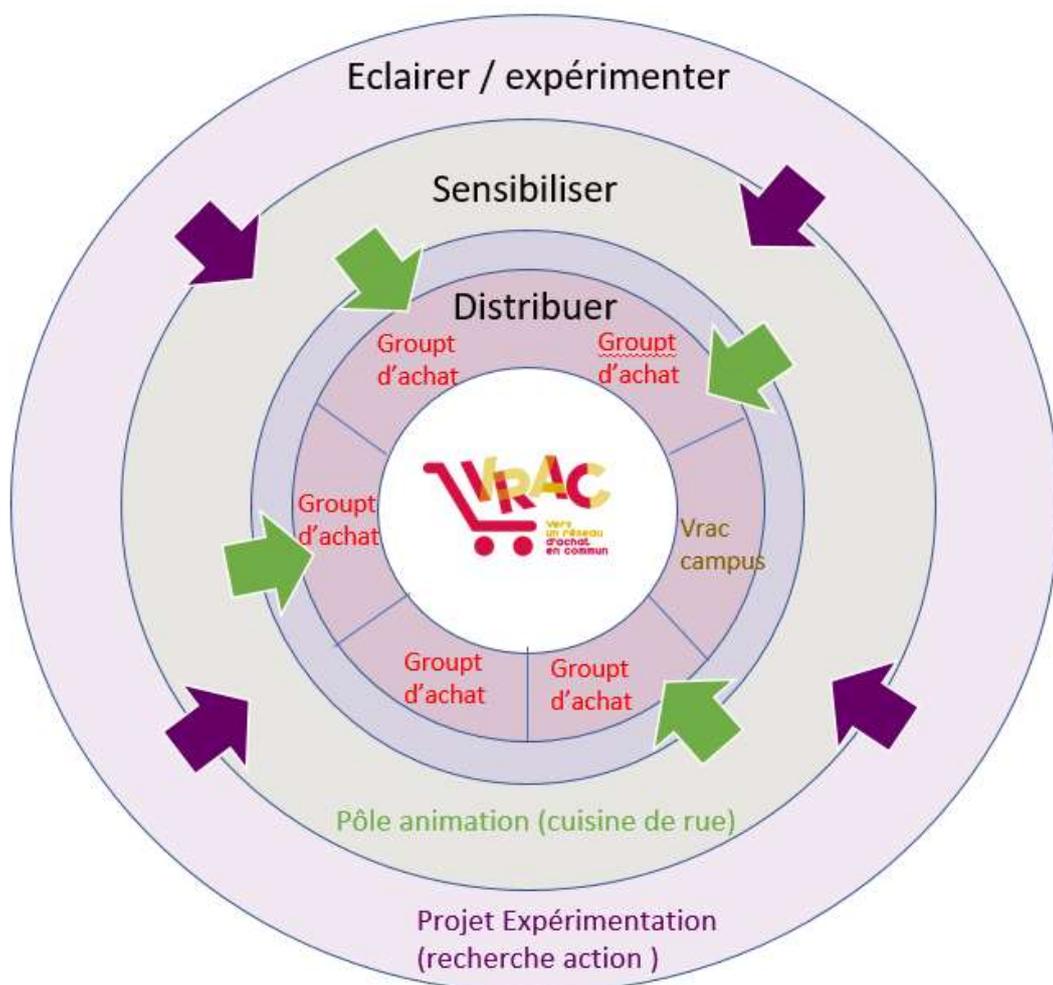
Le pôle expérimentation

Constat d'une dégradation concomitante des conditions socio-économiques et de la situation écologique.

Constitution d'un collectif de chercheurs et d'acteurs de l'alimentation durable et solidaire.

Réflexions autour d'actions à mener sur :

- l'amélioration des conditions d'accès à une alimentation durable et de qualité afin de s'adapter au changement climatique dans un esprit de justice.
- l'évolution des pratiques alimentaires de chacun.e afin d'atténuer les effets du changement climatique.



1.3. Valeurs

Les **valeurs de l'association**, partagées par les salarié.e.s, les adhérent.e.s et les partenaires, sont au cœur des missions menées sur le territoire de la métropole bordelaise :

QUALITE & DEMOCRATIE ALIMENTAIRE

VRAC propose une alternative à un système alimentaire inégalitaire où « qualité » rime trop souvent avec « gros budget » et où pour certain.e.s, le choix n'existe pas. En rendant accessibles à ses adhérents – sur le plan géographique, économique et culturel – des produits de qualité, biologiques et/ou locaux, l'association œuvre pour une démocratie alimentaire où les mangeur.se.s ont le droit de choisir, et reprennent le pouvoir sur leur alimentation !

COOPERATION & EMANCIPATION

Le projet VRAC fonctionne grâce à l'implication des adhérent.e.s dans le fonctionnement de leur groupement d'achats. Il s'inscrit dans une démarche émancipatrice et se reconnaît dans les valeurs d'éducation populaire en proposant à chacun.e de se réapproprier ses choix de consommation.

SOLIDARITE & JUSTICE SOCIALE

En rendant financièrement accessibles des produits sains et de qualité tout en rémunérant à juste prix les producteur.rice.s, VRAC œuvre pour compenser les inégalités socio-économiques et renforcer les solidarités collectives.

2. L'organisation

2.1. Les groupements d'achats VRAC en 2021

En fin 2021, l'association coordonne le fonctionnement de **10 groupements d'achats** sur le territoire de la Métropole, dont **1 « autonome »**.



9 GROUPEMENTS DIRECTS

Ils sont gérés directement par l'équipe VRAC et des adhérent.e.s bénévoles.

Les Aubiers, Bordeaux
En partenariat avec le Centre d'animation Aubiers Le Lac

Bacalan, Bordeaux

En partenariat le Centre d'animation de Bacalan

Dravemont, Floirac

En partenariat avec le bailleur social Aquitanis

Génicart, Lormont

En partenariat avec le centre social DIDEE

La Benauges, Bordeaux

En partenariat avec le Centre d'animation Bastide Benauges

Beaudésert, Mérignac

En partenariat avec La Maison des habitants de Beaudésert

Yser Pont de Madame, Mérignac

En partenariat avec la Maison des Jeunes et de la Culture Centre-ville

Palmer, Cenon

En partenariat avec le centre social et culturel La Colline

Campus de l'Université Bordeaux Montaigne, Pessac

Distribution organisée à la Maison des Etudiants

1 GROUPEMENT AUTONOME

Géré par le **Centre Social Bordeaux Nord**, dans le cadre de son projet alimentaire « Maison Interculturelle de l'Alimentation et des Mangeurs ».

2 GROUPEMENTS EN ETUDE DE LANCEMENT :

Sainte Foy la Grande et Bègles

2.2. Organisation opérationnelle des groupements d'achats

2.2.1. Adhésion à l'association

L'adhésion à l'association se fait au moment du retrait de sa première commande. Les habitants un parc social ou les personnes bénéficiant de petits revenus (non-assujetti à l'impôt sur le revenu) paient une **cotisation annuelle libre à partir de 3€**. Les autres s'acquittent **d'une cotisation annuelle libre à partir de 30€**.

L'association continue à assurer la **mixité sociale** sur ses groupements. Ainsi, en plus des habitant.e.s des quartiers où sont implantés les groupements d'achats VRAC, des personnes issues de quartiers extérieurs ou du centre-ville se rendent dans les points de distribution. Cela permet une rencontre entre des publics qui se croisent rarement. Les distributions sont alors de vrais lieux de **socialisation** et de mixité où des gens d'horizons divers se croisent, échangent et coopèrent.

2.2.2. Les produits proposés par VRAC

Chaque mois, VRAC propose à ses adhérent.e.s une soixantaine de références de produits. Les produits proposés sont issus de l'agriculture **biologique, locaux, français et/ou approvisionnés en circuit court dans la mesure du possible** et favorisent d'une manière générale des démarches durables sur le plan social et environnemental.

Le catalogue de produits en fin 2021 :



CATALOGUE VRAC

Produit issu de l'agriculture biologique

HUILE DE COLZA EN VRAC 3,30 € / L Landes - France	HUILE DE TOURNESOL EN VRAC 3 € / L Landes - France	HUILE D'OLIVE EN VRAC 5 € / L Andalousie - Espagne
--	---	---

FARINE DE BLÉ T65 EN VRAC 1 € / kg Deux-Sèvres - France	FARINE DE BLÉ T110 EN VRAC 1 € / kg Deux-Sèvres - France	GROS SEL DE L'ÎLE DE RÉ EN VRAC 1,30 € / kg Île de Ré - France
--	---	---

RIZ LONG BLANC EN VRAC 2,20 € / kg Italie	RIZ SEMI-COMPLET EN VRAC 2,40 € / kg France	COUSCOUS BLANC EN VRAC 2 € / kg France
--	--	---

SPAGHETTIS EN VRAC 1,60 € / kg Italie	PENNE RIGATE EN VRAC 1,60 € / kg Italie	PÂTES SPIRALES SEMI-COMPLÈTES EN VRAC 1,60 € / kg Italie
--	--	---

POIS CASSÉS EN VRAC 2,85 € / kg Charente - France	HARICOTS ROUGES EN VRAC 4,60 € / kg Charente - France
--	--

POIS CHICHES EN VRAC 3 € / kg Charente - France	LENTILLES VERTES EN VRAC 3 € / kg Tarn et Garonne - France
--	---

MIEL DE FORÊT 12 € / pièce (1 Kg) 6,50 € / pièce (500 g) Gironde - France	MIEL DE FLEURS D'ÉTÉ 12 € / pièce (1 Kg) 6,5 € / pièce (500 g) Gironde - France
---	---

MIEL DE FLEURS DE PRINTEMPS 12 € / pièce (1 Kg) 6,5 € / pièce (500 g) Gironde - France	ŒUF DE POULE DE FERME 0,25€ / pièce Charente - France
--	--

BOULE OU BATARD DE PAIN DE BLÉ COMPLET- 500G 1,25 € / pièce (500 g) Gironde - France

POÊLE (DIAMÈTRE 26 CM) 12€ / pièce Rumilly, Haute-Savoie	CASSEROLE (DIAMÈTRE 20 CM, VOLUME 3 L) 15 € / pièce Rumilly, Haute-Savoie
--	---

MOULE À TARTE (DIAMÈTRE 27 CM) 7€ / pièce	MOULE À GÂTEAU (DIAMÈTRE 23 CM) 7 € / pièce
--	--

DATTES DEGLET NOUR EN VRAC 5 € / Kg Tunisie	FIGES SÉCHÉES EN VRAC 7€ / Kg Turquie	PRUNEUX MI-CUITS 4,50 € / poche 500g Lot-et-Garonne-France
--	--	---

RAISINS SECS SULTANINE EN VRAC 3,50 € / kg Turquie	AMANDES DÉCORTIQUÉES EN VRAC 12,50 € / kg Espagne	AMANDES EN POUDRE EN VRAC 13,70 € / kg Espagne
---	--	---

CA CAO EN FAIR TRADE 100% EN VRAC 5€ / kg République Dominicaine, Equateur, Sao tomé	PALETS DE CHOCOLAT NOIR 58 % EN VRAC 9 € / kg République Dominicaine, Pérou, Equateur et Sao Tomé
---	--

SUCRE BLOND EN VRAC FAIR TRADE 100% 1,80 € / kg Brésil	FLOCONS D'AVOINE EN VRAC 1,40 € / kg Allemagne
---	---

JUS DE POMME 100 % 2,70 € / bouteille 1L Lot-et-Garonne - France	PURÉE DE POMMES EN COUPELLE 100G 0,30 € / coupelle 100g Drôme - France
---	---

THÉ VERT MENTHE EN VRAC 3 € / 100 g Hubei - Chine	THÉ NOIR BREAKFAST CEYLON EN VRAC 2,30 € / 100 g Kandy - Sri Lanka	CAFÉ ARABICA ÉQUILIBRÉ 2,65 € / Poche 250g 5,20 € / poche 500g Bolivie, Pérou, Honduras, Guatemala, Mexique
--	---	---

NETTOYANT MULTI-USAGES ÉCOLOGIQUE 3,60 € / L Bordeaux - France	LIQUIDE VAISSELLE ÉCOLOGIQUE 1,60 € / L Gard - France	LESSIVE ÉCOLOGIQUE 2,30 € / L Gard - France
---	--	--

GEL DOUCHE VERVEINE ÉCOLOGIQUE 5,40 € / bouteille (1 L) Gard - France	SHAMPOING FORTIFIANT QUINQUINA-SAUGE-CITRON 5,40 € / bouteille (1 L) Gard - France
--	---

SAVON VIVIFIANT ARTISANAL ET NATUREL EUCALYPTUS & MENTHE VERTE 100G 4,80 € / pièce (100g) Floirac, Gironde - France	SAVON D'ÉTÉ ARTISANAL ET NATUREL JUS DE CAROTTE & MILLEPERTUIS 100G 4,80 € / pièce (100g) Floirac, Gironde - France
--	--

POT VIDE TRANSPARENT 2L 1€ / pièce Bruges - France

SPRAY VIDE 750 ML 2,40 € / pièce Bruges - France	GOURDE RÉUTILISABLE 130 ML 3 € / pièce Bruges - France
---	---

Pour passer votre commande RDV sur cagette.net ou appeler-nous : Camille 06 95 99 59 84 mission.vracbordeaux@gmail.com

2.2.2. Préparation et livraison des produits

Après la centralisation de toutes les commandes et pour chaque jour de distribution, **l'équipe VRAC**, largement aidée par les volontaires en service civique, **assure la préparation des palettes** dans les 100m² aménagés de stockage VRAC (se trouvant dans le hangar de la Régie de Quartier Habiter Bacalan).

Les palettes préparées, contiennent les produits commandés en quantité exacte pour la distribution du jour.

Pour chaque distribution, la livraison des palettes est assurée par l'équipe de salariés dans les véhicules acquis en 2019 puis en 2021.

2.2.3. Distributions

La distribution des produits a lieu entre **une et deux semaines après la prise de commande** et se déroule le plus souvent sur une demi-journée.

Avant la distribution, l'équipe VRAC et des adhérent.e.s bénévoles déchargent le camion et installent les produits et le matériel dans le lieu de distribution.

Après l'installation, les adhérent.e.s sont invités à récupérer leur commande. Muni.e.s de leurs contenants et de leur bon de commande, ils/elles participent directement au passage du vrac au détail avant de passer en caisse.

Pour **s'adapter à la crise sanitaire**, l'équipe VRAC et les adhérent.e.s bénévoles ont assuré le service des produits en vrac directement dans les contenants des adhérents.

Un protocole sanitaire a également été mis en place : les gestes barrières (distances, masques obligatoires, gel hydroalcoolique et gants à disposition).

3. Les moyens de VRAC

3.1. Les financements mobilisés par VRAC

En 2021, VRAC Bordeaux a bénéficié de financements, détaillés dans le rapport financier 2021 qui accompagne ce rapport d'activités.

3.2. Ressources humaines (organigramme)

De nombreux changements ont eu lieu au sein de l'équipe VRAC en cette année 2021.

Au début de l'année 2021, l'équipe VRAC était composée de 4 salariés : 2 coordinateurs de territoire (Camille et Nicolas), un coordinateur du programme de recherche action (David) et une coordinatrice d'animation (Emma).

Juliette, étudiante et en contrat de professionnalisation chez VRAC est chargée de mettre en place le projet VRAC Université depuis septembre 2020.

4 volontaires en service civique accompagnent l'équipe en participant aux distributions alimentaires et aux ateliers de cuisine : Anna, Marion, Yohan et Noha.

En juin, Coralie et Mayara rejoignent l'équipe de salariés VRAC.

Coralie reprend les missions de Juliette sur VRAC Universités et devient référente de plusieurs autres groupements d'achat.

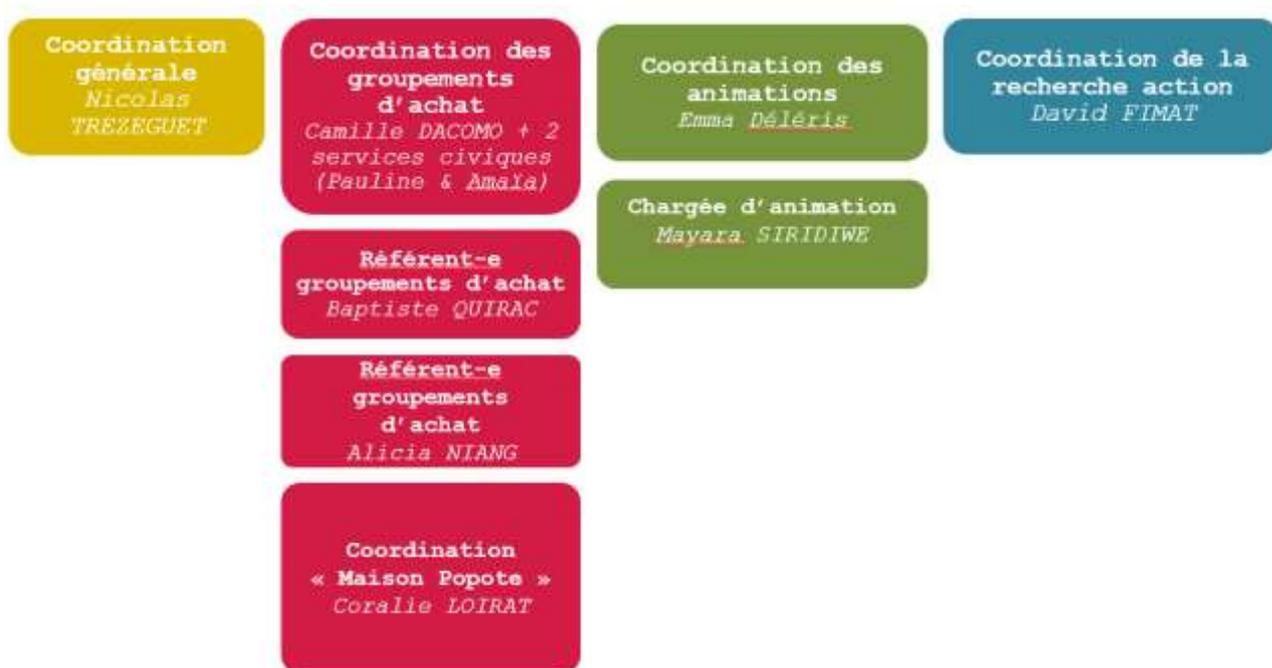
Mayara rejoint l'équipe d'animation et permet à VRAC de mener de nombreux ateliers de cuisine sur l'ensemble des territoires d'action.

Alicia est recrutée en septembre comme référente de groupements d'achats au côté de Coralie et Camille.

En octobre, 3 nouveaux volontaires en service civique (toujours accompagnés par Unis Cité) intègrent l'équipe et viennent en soutien aux distributions et ateliers de cuisine : Amaïa, Pauline et Baptiste.

En décembre, Baptiste est recruté et remplace Coralie sur ses missions qui passe coordinatrice du projet d'expérimentation "La Maison Popote" de Dravemont (ville de Floirac).

Fin 2021, l'équipe VRAC s'organisait ainsi :



3.3. Locaux et équipements

Bureau de l'équipe

En 2021, l'équipe VRAC occupe 2 bureaux au sein d'un espace de travail partagé par plusieurs structures, en plein cœur du quartier des Aubiers.

Stockage des produits

Le stockage des produits VRAC se fait toujours au sein du hangar de la Régie de Quartier Habiter Bacalan, dans la zone d'activité Achard. Une surface de 100m², aménagée et sécurisée, permet l'entreposage de 69 palettes de produits. On y trouve également un point d'eau chaude pour le nettoyage du matériel de distribution, des étagères de rangement et un cabanon de 6m² permettant de stocker de façon plus hermétique les contenants déjà ouverts.

Nouveaux équipements logistiques

A partir de septembre 2021, une nouvelle organisation logistique a été mise en place pour la préparation des commandes au stock, le transport et l'installation des distributions dans les quartiers.

L'objectif était d'alléger les ports de charge et d'optimiser le temps et l'espace de préparation des commandes pour l'équipe salariée et volontaire. Pour cela, un transpalette et deux rolls

containers (chariot sur roulettes de rangement) ont été acquis et ont permis de préparer les commandes directement sur des palettes ou dans des chariots et de les charger dans le nouveau camion à hayon (voir photo ci-dessous), acquis en octobre.

L'achat d'un deuxième véhicule apparaissait nécessaire face aux journées comptant 2 distributions ou encore aux ateliers de cuisine nécessitant l'utilisation de matériel ne rentrant pas dans le Vélo Popote. La camionnette ci-dessous a ainsi été acquise en octobre.



4. Le bilan de l'année 2021

4.1. Budget annuel

Voir Rapport financier 2021

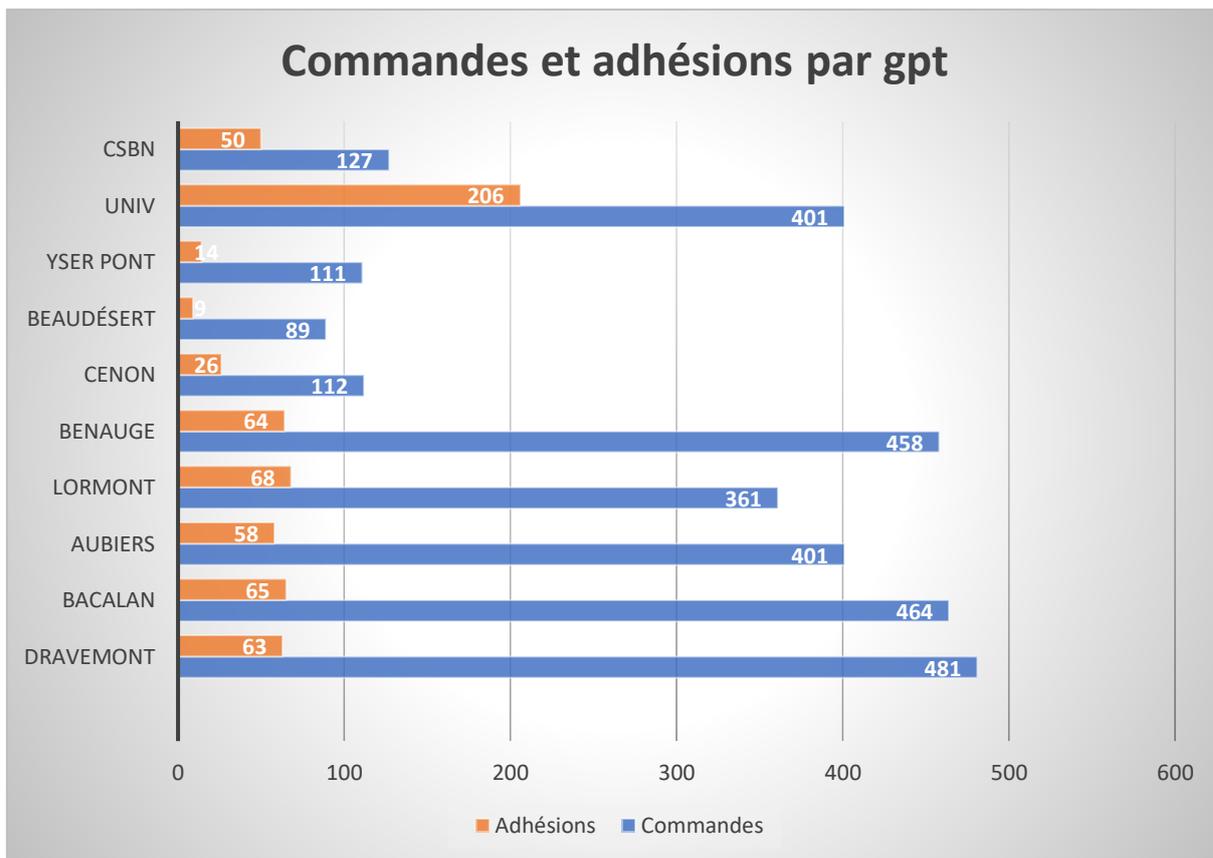
4.2. Les adhérent.e.s et les commandes

En 2020, VRAC comptait 393 ménages adhérents sur l'ensemble des groupements. En **2021**, le nombre d'adhérent.e.s a augmenté, passant à un total de **629 familles adhérentes**.

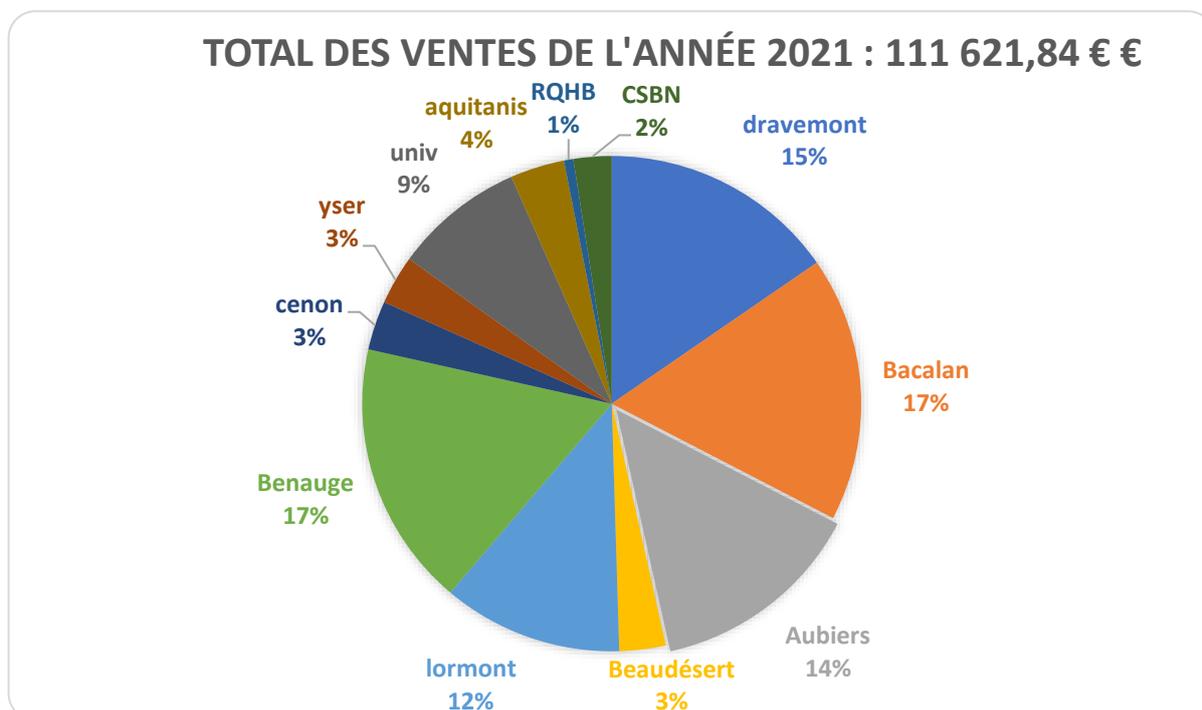
Le **nombre total de commandes annuelles** passe de 2 314 en 2020 à **3 238 commandes en 2021**.

Le **montant moyen des commandes VRAC** sur l'ensemble des groupements est de **34,25 €**.

Voici un graphique reprenant les chiffres par groupement d'achat :



4.3. Les ventes de produits



4.4. L'animation des quartiers et les projets de sensibilisation

Les animations organisées par VRAC sont destinées aux adhérent.e.s, aux bénévoles, mais aussi au grand public. Leurs objectifs sont pluriels : découverte du projet et des produits VRAC, rencontre des producteur.rice.s, participation à des événements solidaires au cœur du quartier, information et sensibilisation autour des questions d'accessibilité alimentaire, de santé, d'alimentation durable.

4.4.1 VRAC Cuisine et le Vélo Popote

La cuisine, les habitudes alimentaires et les rituels autour de l'assiette sont autant de sujets qui nous concernent tous. C'est sur ce thème, facilitant l'échange et mettant à l'honneur le vivre ensemble, que l'association base le projet de la cuisine de rue à l'aide du Vélo Popote (livré en juin 2021), un triporteur entièrement conçu et aménagé pour la cuisine hors les murs ([lien pour la vidéo de présentation](#)).

Le Vélo Popote : un outil pour "aller vers" les habitants, au cœur des quartiers, au plus proche de nos publics

Grâce au soutien du GPV, du Département de la Gironde et de la Région Nouvelle Aquitaine, le Vélo Popote a été conçu : un savant assemblage d'un triporteur et d'une remorque, tous deux aménagés pour la cuisine en extérieur. Le triporteur et la remorque sont dissociables et peuvent être utilisés indépendamment en fonction des besoins de l'activité. Le triporteur électrique, long de deux mètres, est équipé d'une cuisinière à gaz, d'un petit plan de travail ainsi que d'un robinet d'eau, fonctionnant à l'aide d'une pompe à pied. La remorque est conçue pour se déployer en table d'angle (2 mètres par 2 mètres), pouvant accueillir jusqu'à 10 personnes. Sa hauteur est adaptable selon si on souhaite cuisiner debout, ou manger assis. Les tiroirs de la remorque abritent parasols, tabourets, glacières, couverts et tous les ustensiles nécessaires à la cuisine (casseroles, planches à découper, marmites, ...).

Il s'agit d'un outil mis à disposition des associations membres de la coopérative d'acteurs agissant sur le territoire de la Rive Droite : e-graine, Germaine Veille, DIDEE, le Bocal Local, les Gourmandignes, épicerie sociale de Floirac et de Cenon ...



Le Vélo Popote nous permet une réelle mobilité dans les quartiers. Nous pouvons ainsi accéder aux pieds d'immeubles et axes de passage pour aller à la rencontre des habitants. Le Vélo Popote est un outil attrayant qui crée des espaces d'interactions, de partages et de convivialité éphémères. L'espace public devient alors plus qu'un lieu de circulation fonctionnel : il est possible de s'arrêter, sans forcément dépenser, pour faire une pause, échanger et peut être rencontrer ses voisins et voisines. C'est un outil qui permet de requalifier l'espace public en espace commun, valorisant le temps collectif, **le vivre-ensemble et la création de lien social.**

Expérimenté pendant la saison estivale à raison de 3 ateliers par semaine, entre juin et septembre, dans les divers territoires d'intervention de VRAC Bordeaux Métropole, nous avons pu éprouver les contraintes techniques et limites du Vélo Popote.

Un nouveau cahier de charges a été alors dressé en vue de concevoir un deuxième Vélo Popote, grâce au soutien de la Fondation Abbé Pierre et Bordeaux Métropole, qui sera livré au printemps 2022.

Accompagner le changement de pratiques alimentaires par le "faire"

Nos ateliers cuisine sont **gratuits pour les participants, sans inscription et sous des formats courts** (15 minutes en moyenne). Ce sont les 3 leviers que nous activons en vue de lever un maximum de freins à la participation et inclure le plus grand nombre dans nos actions.

Les habitants y retrouvent parfois leurs voisins ou voisines, ce qui facilite le rapprochement et l'interaction. Même si le temps moyen passé à cuisiner est de 15 minutes, il arrive souvent que les participants restent plus longtemps, à discuter ensemble.

Le rôle de l'équipe d'animation est aussi d'aller à la rencontre des passants, en se détachant du périmètre immédiat du Vélo Popote pour les convier.



A bord du Vélo Popote, nous cuisinons des **recettes peu coûteuses et simples à reproduire chez soi**. Les recettes sont toujours végétariennes, en vue de sensibiliser à la réduction de consommation de la viande. Sans forcément amener le débat de façon frontale, ce sont les recettes qui font réagir : le burger de Michel avec un steak à base de lentilles, carottes et oignons ou le kebab végétarien où nous remplaçons la viande par des champignons. L'apport nutritionnel des légumineuses est valorisé dans nos recettes, notamment à travers le wok de légumes et légumineuses ou les tartinades de légumineuses.

Outre le coût et la simplicité des recettes, la saisonnalité des fruits et légumes est un élément primordial à prendre en compte, en adaptant par exemple la brochette de fruits rôtis et son caramel, les smoothies de fruits de saison ou le bar à soupe. Ces recettes nous permettent aussi de parler de la valorisation des fruits et légumes hors calibre ou qui pourraient être un peu abîmés dans les frigos, autant de pistes pour éviter le gaspillage alimentaire à l'échelle des foyers.

Ce sont autant d'occasions pour **chacun de s'exprimer autour des thématiques liées à l'alimentation et l'enjeu environnemental**. Les participants sont invités à s'exprimer, à faire part de leur vision et habitudes de consommation.

Bilan quantitatif et qualitatif des ateliers cuisine dans les quartiers prioritaires

Entre juin et décembre 2021, nous avons proposé **76 ateliers cuisine**, soit une moyenne de 11 par mois.

Territoires d'intervention	Nombre d'ateliers
Benauges - Bordeaux	10
Aubiers - Bordeaux	11
Bacalan - Bordeaux	9
Bordeaux Sud - Bordeaux	3
Dravemont / Cité du midi- Floirac	7
Sarailière - Cenon	6
Beaudésert Mérignac	6
Bois Fleuri / Carriet - Lormont	16
Autres territoires (en lien avec la mairie de Bordeaux)	1
TOTAL	70

A ces 70 ateliers s'ajoutent **6 ateliers sur le campus Bordeaux Montaigne** entre septembre et novembre 2021, en lien avec le groupement d'achat de VRAC sur ce campus et grâce au soutien de la Fondation Abbé Pierre et de Bordeaux Métropole (voir plus bas).

245,3 kilomètres ont été parcourus à bord du Vélo Popote entre début juillet fin octobre (temps estival, concentrant la plus grande partie des animations), l'équivalent d'un trajet Bordeaux-Toulouse !

Nous comptons une moyenne de **50 participants par atelier, soit plus de 3.000 personnes** touchées. Nous apportons cependant **quelques nuances à ce chiffre** :

- la moitié des personnes ayant participé à un premier atelier revient plus facilement à un prochain atelier programmé dans son quartier, donc souvent ils s'agit des mêmes personnes ;
- certains formats d'ateliers sont adaptés à l'évènementiel comme le bar à smoothies, le bar à soupes, ou encore les dorayakis (pancakes japonais sans lactose) et nous permettent de débiter jusqu'à 150 unités. Dans ce cas, la qualité du lien noué et du message transmis n'est pas la même que lorsque nous avons un atelier comptant 20 personnes.
- La météo est une grande alliée ou notre pire ennemie ! Certains ateliers ont été laborieux, avec très peu de participants, les plus braves, sous les intempéries ...

Inspirées par nos échanges avec les acteurs parties prenantes du collectif Acclimat'action notamment les Râteleurs de Sainte-Foy-La-Grande et le Centre Culturel et Social de l'Estey de Bègles, nous avons laissé la place à plusieurs reprises aux habitants : une fois le lien établi lors du premier atelier dans leur quartier, par exemple, nous "mettons au défi" une personne de

nous proposer une recette végétarienne pour le prochain atelier dans leur quartier. C'est ainsi que nous avons rencontré Farah et Samar qui nous ont appris à préparer les cornes de gazelle, accompagnées du traditionnel thé à la menthe préparée par Momo, un employé de la Régie de Quartier Habiter Bacalan. Nous avons également appris à cuisiner le kesra, le pain arabe, ainsi que le felfla, plat algérien à base de poivrons et oignons. Autant d'occasions de **valoriser le savoir-faire des habitants et de laisser la place à bord du Vélo Popote**, pour que nos positionnements se permutent, permettant une réciprocité dans les échanges.



Pour chaque animation, un minimum de deux personnes mobilisées est nécessaire, autant pour la partie préparation de l'atelier et pour l'animation que pour le temps trajet, où il est parfois nécessaire, selon les itinéraires, d'être deux pour sécuriser la circulation du Vélo Popote et sa remorque (un convoi qui compte plus de 6 mètres de longueur !).



Les Ressources Humaines

Emma Déléris, animatrice depuis le printemps 2020 a mené pendant l'hiver 2021 le chantier de conception du Vélo Popote (en lien avec la coopération d'acteurs de la Rive Droite et le GPV) et établi la programmation de l'année en lien avec nos partenaires - en plus du projet Pépites. Elle a été rejointe en juin 2021 par Mayara Siridiwê pour composer le binôme de l'équipe d'animation cuisine de rue (2 personnes à 0,8 ETP). En termes de ressources humaines, l'appui de deux personnes en CDD pendant l'été a été un renfort nécessaire, en vue d'assurer parfois 2 ateliers la même journée. C'est Anna Charron et Yoann Taris, anciens volontaires en Service Civique au sein de VRAC, qui sont venus prêter main forte à l'équipe pendant l'été. Nous avons pu également compter sur Marina et Maëva, volontaires en Service Civique, soit une moyenne totale de 1,6 salariés et 0,5 VSC pour chaque atelier.

Le modèle économique

Les ateliers dans les quartiers d'intervention de VRAC sont programmés à travers :

- Des **collectivités**, notamment dans le cadre des Ateliers Santé Ville des communes ou dans le cadre d'évènements d'animation des quartiers portés par les villes (Bel été et Bel Hiver à Lormont par exemple).
- Des **bailleurs sociaux** qui nous font confiance pour animer les ateliers en pied d'immeuble dans le cadre d'une programmation de cycles d'ateliers ou d'évènements portés en lien avec les collectivités
- Des **structures partenaires** portant des projets dans lesquels nous sommes complémentaires comme e-graine, Bordeaux Métropole, ADT Quart Monde, Régie de Quartier Habiter Bacalan.

En 2021, nous avons facturé 17900€ de prestations, soit une moyenne de 245€ par atelier.

Au lancement du projet, avec une projection prévisionnelle du temps de travail, coûts en matière première et ressources humaines pour un atelier, nous avons facturé 300€ chaque atelier.

Au bout de 6 mois d'expérimentation, en prenant en compte le temps de travail réel, estimé aujourd'hui à 9 heures pour un atelier de 3 heures, mobilisant 2 personnes, **nous avons réévalué nos ateliers à 500€**. Au-delà du temps de coordination, de rendez-vous et réunions nous permettant de nouer des liens et nourrir notre réseau de partenaires, nous comptons le temps d'expérimentation de recettes qui est nécessaire en vue de prendre en compte nos contraintes techniques et leur application en conditions réelles. Le temps de trajet en triporteur (le double du trajet à vélo mécanique) entre en jeu également ainsi que le temps d'installation et désinstallation des ateliers, soit 2 heures en plus.

Nous avons également pu réévaluer le temps nécessaire en amont et en aval de chaque atelier : les courses, préparations culinaires - découpes, cuissons des aliments et conditionnement -

nous permettant de proposer des ateliers de 15 minutes en moyenne mais aussi le temps de rangement, de nettoyage de nos ustensiles, torchons et tabliers (prévoir 3 heures). Il s'est avéré également nécessaire de prendre en compte le coût de la maintenance et entretien du Vélo Popote, avec le matériel et le temps de formation dédiés (1 heure lissée sur la totalité des ateliers).

En vue de mobiliser un maximum d'habitants et de valoriser nos actions, nous avons identifié le besoin de communiquer davantage, avec l'appui des partenaires pour l'affichage sur place mais aussi en consacrant plus de temps à créer des visuels pour la communication en ligne et les diffuser.

Les ateliers cuisine de rue sur le campus Bordeaux Montaigne

Le soutien de la Fondation Abbé Pierre au printemps 2021 nous a permis d'étendre les animations cuisine de rue sur le campus Bordeaux Montaigne.

Nous avons ainsi lancé les premiers ateliers à destination des étudiants en septembre 2021, lors du Village Accueil Associatif Montaigne.



Nous avons proposé deux autres ateliers lors de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets en novembre et deux ateliers ont eu lieu en octobre et novembre, lors de la distribution d'inventaires alimentaires de l'association étudiante La Cuvée des Ecolos. Ces premiers ateliers nous ont permis de **rencontrer dans un premier temps les divers acteurs de l'écosystème** : Alt, CREPAQ, Etu'Récup, les associations les plus actives ainsi que ASCAB (distribution alimentaire gratuite) et Les Jardins Imparfaits. Une **dynamique collective** s'est créée, ce qui nous a permis de mener des actions sur des temps communs, touchant ainsi un public plus large.

Au vu d'une recrudescence des cas de Covid, nos animations ont été annulés entre décembre 2021 et janvier 2022.

La **récurrence des ateliers est un facteur important dans la mobilisation du public** et nous avons pu l'observer avec les étudiants. Entre mars et avril, nous sommes venues en moyenne 2 fois par semaine. En communiquant sur Facebook et Instagram, quelques habitués et fidèles des ateliers sont venus de façon régulière et nous avons ainsi pu échanger plus longuement avec eux, sur leurs habitudes alimentaires et la place de la cuisine dans leur quotidien. En créant une communauté autour des ateliers cuisine, nous avons pu à nouveau laisser la place aux étudiants pour proposer leur recette. C'est ainsi que Miguel nous a proposé sa recette de quesadillas aux légumes !

Lorsque nous avons du surplus de nourriture en fin d'atelier, nous prenons soin de le placer dans le Frigo Zéro Gaspi installé par le CREPAQ, une autre façon de participer à la dynamique collective autour des thématiques alimentaires qui est très vive sur le campus Bordeaux Montaigne.



Emergence d'un nouveau projet : les ateliers cuisine et pratique de la langue française « Les mots à la bouche »

VRAC est mobilisé en tant que partenaire de l'association ALT¹ pour un projet qui a vu le jour en décembre à l'Espace Social et d'Animation Alain Coudert, dans le QPV de Saige (quartier voisin du campus Bordeaux Montaigne).

Nous participons à ce temps d'animation qui pendant l'hiver a lieu dans la cuisine du centre social mais qui se tiendra à l'extérieur dès que les beaux jours seront de retour. La particularité de ce projet est la mixité des publics : les résidentes du quartier (public identifié par ALT) et les étudiants (public identifié par VRAC) sont invités à se rencontrer autour d'une recette et par la même occasion, pratiquer le français ou partager ses connaissances. Notre défi : faire en sorte que ces deux publics se déplacent en fonction du lieu de l'atelier qui se tiendra soit dans la cuisine du centre social soit sur le campus, en extérieur.



4.4.2 Edition et diffusion du livre "Pépites, Recettes engagées de nos quartiers"

Entre décembre 2020 et février 2021, l'équipe de VRAC a mobilisé les structures partenaires et les adhérents des groupements d'achat en vue de recruter les 10 cuisiniers et cuisinières qui ont **accepté d'ouvrir à l'association leurs cuisines et de partager un repas** : femmes, hommes, cuisiniers aguerris ou débutants, familles nombreuses ou personnes seules. Ces

¹ La mission de l'association ALT est de dynamiser la vie de quartier Saige/Compostelle/campus à Pessac à travers des activités conviviales et créatrices de lien social

rencontres ont été accompagnées d'un écrivain, Eric Chevance, qui a retranscrit leurs témoignages dans le livre, ainsi que de cinq illustrateurs qui les ont mis en images.



La conception graphique a été finalisée en mars et l'impression a été lancée début avril. La livraison a eu lieu en mai. Un total de 984 exemplaires a été distribué aux points de vente, aux publics accompagnés par VRAC et aux partenaires de l'association. L'inauguration officielle a eu lieu en juin, au Rocher de Palmer. Un temps événementiel fédérateur agrémenté d'une lecture en musique par Éric Chevance, et lors duquel les cuisiniers et cuisinières du livre nous ont fait profiter de leurs recettes !

Les deux principaux canaux de diffusion pour la vente ont été :

- La société de diffusion S2D, filiale de Sud-Ouest qui permis de diffuser à la librairie Mollat, à la Fnac et à Cultura. Sur 250 exemplaires mis sur les rayons, 158 ont été vendus par ce canal.
- Le réseau de VRAC, à travers les distributions et présences à des événements (Festival D'ici Danse à St Germain du Puch) ou à travers le dépôt-vente à la librairie N'a qu'1 œil. 179 exemplaires vendus.

Aujourd'hui, nous comptons un total de 319 exemplaires vendus et 102 offerts.

4.5. La poursuite de la recherche action ACCLIMAT'ACTION

Consolidation du collectif et création de ressources sur le changement vers des pratiques alimentaires accessibles et soutenables d'un point de vue climatique.

4.5.1. Partenaires du projet et territoire du projet

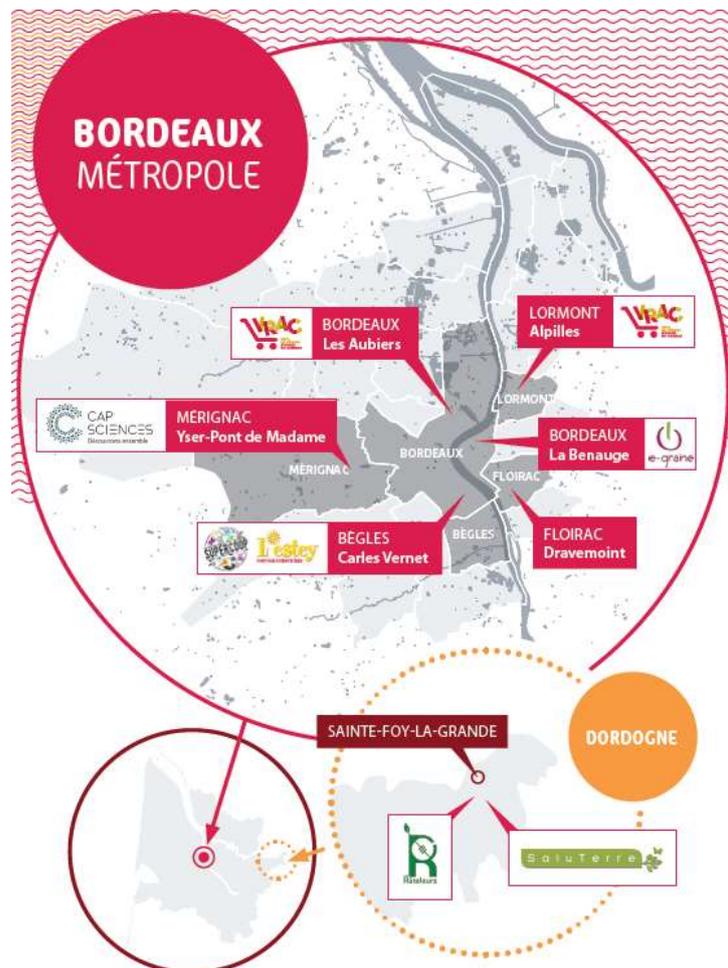
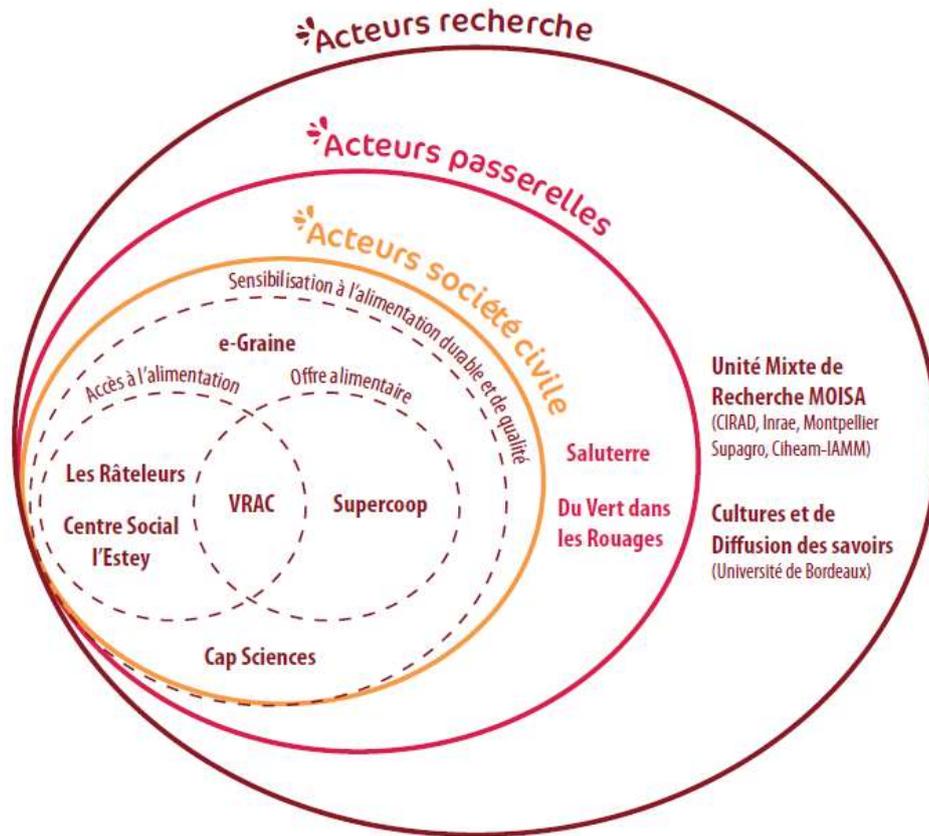
Le projet Acclimat'action est porté par VRAC Bordeaux au sein d'un collectif d'acteur de terrain de l'alimentation durable et solidaire (E graine, Cap Sciences, Râteleurs, Salutterre, Supercoop, Centre Social de l'Estey) ainsi que des acteurs d'interface et de la recherche (Du Vert dans les rouges, le laboratoire CEDS de l'université de Bordeaux, l'UMR MOISA de l'INRAE)

Ce partenariat consiste à :

- partager nos expériences et mûrir nos réflexions pour concilier accès à l'alimentation et urgence climatique
- réfléchir ensemble à des actions communes à mener chacun sur son territoire de « référence », afin d'expérimenter des outils de sensibilisation à l'évolution vers des pratiques alimentaires accessibles et répondant à l'urgence climatique
- construire ensemble à l'élaboration de préconisations de politiques publiques pour une alimentation accessible répondant à l'urgence climatique (à partir de l'expérimentation de mécanismes plus poussés d'accès financier à une alimentation durable et de démocratie alimentaire)

L'ensemble des réflexions sur les actions sont menées par le collectif au sein d'un comité technique auquel tous les partenaires participent.

Les expérimentations sont conçues et menées par les acteurs de terrain de l'alimentation durable et solidaire avec l'appui et le regard des acteurs d'interface et de la recherche.



Nous avons défini un cadre commun d'expérimentation dans 5 quartiers, dans lequel il s'agissait :

-d'imaginer des méthodes permettant d'activer des leviers individuels d'évolution de pratiques pour diminuer l'empreinte carbone alimentaire

-dans nos actions, de mieux en compte l'urgence climatique et les changements de pratiques alimentaires qu'elle implique

En veillant à 1/ ne pas impacter le budget alimentaire des habitants et 2/ à ce que les outils produits soient formalisés et appropriables facilement par d'autres acteurs socio-éducatifs non spécialistes de l'alimentation (centres sociaux, associations de quartiers, bénévoles...). **3 types d'expérimentations pour la phase 1 ont ainsi été formulées et mises en œuvre :**

4.5.2. Sensibiliser par le jeu : parcours de sensibilisation Acclim'à table

Actions

D'une part les micro trottoirs et l'enquête ont confirmé le constat de terrain « les personnes se sentent concernées par l'urgence climatique si on leur demande mais n'ont pas accès aux discours scientifiques et médiatiques qui le véhiculent ». D'autres part, hormis les agriculteurs ou jardiniers l'impact du réchauffement climatique dans nos vies quotidiennes est peu perceptible dans la plupart des métiers et activités. L'impact du changement climatique est seulement projeté par des études scientifiques. Aussi il n'était plus seulement question de vulgarisation scientifique mais bien de trouver le moyen de faire atterrir ce sujet dans le quotidien. 4 jeux ont ainsi été pensés et conçus **dans l'optique :**

- **d'un parcours, donc d'un cheminement vers de nouvelles pratiques alimentaires.** Via un apprentissage par le jeu et l'échange auprès d'un public cible adulte, vivant en QPV, avec un budget modeste voir très modeste et qui s'intéresse à l'alimentation.

- **de donner la possibilité aux participants d'aller plus loin que les pratiques alimentaires individuelles :** participer aux activités du collectif et animer eux-mêmes les jeux.



Enseignements

=> **Les sessions prévues au printemps 2021, ont finalement eu lieu au dernier trimestre 2021** : la reprise des activités par les structures après le desserrement des mesures de restrictions a provoqué un effet entonnoir, ce qui a décalé le calendrier.

=> **Sont en cours d'évaluation l'effet sur les pratiques** (par du déclaratif, via un diagnostic en début de parcours et un autre à venir 6mois après suivi d'un entretien), **ainsi que leur contenu** (via débriefing à chaud compilés, plus un bilan collectif avec tous les participants à venir) et sa reproductibilité (en accompagnant les habitants et acteurs qui se sont manifestés pour animer les jeux).

=> **Les premières impressions sont très encourageantes** : les jeux semblent bien fonctionner. Les règles sont vite comprises, les participants se prennent au jeu. Le parti pris d'un fil rouge sur l'empreinte carbone semble pertinent, car cela évite de perdre les participants et pour autant n'empêche pas d'aborder la complexité du système alimentaire et les limites de cet indicateur.

Chiffres clés

3 groupes d'habitants sur 3 quartiers (Aubiers, Alpilles, Benauges) ont testé les 4 jeux (sur un format de 2 journées entières 10h-15h). Le nombre correspond à ce qui était espéré (10aine/groupe) et les profils partiellement (profils classes moyennes basses et petits budgets, mais plus difficile de toucher de « nouveaux » publics-cf l'impossibilité de créer une continuité suite aux micro trottoirs). **2 groupes ont testé le jeu** (Floirac, Mérignac) dans le cadre de leurs activité (jeunes d'une MJC et adultes d'un groupe FLE)

3 membres impliqués spécifiquement : e Graine, VRAC, Cap Sciences

1 graphiste sollicitée et 4 supports de jeux avec une identité commune

Diffusions : invitations à se saisir des jeux, décision de recruter une stagiaire pour accompagner la reproductibilité des jeux chez différents acteurs (bénévoles, médiateurs, autres membres du collectif

4.5.3. Sensibiliser par la pratique et les façons de cuisiner dans l'espace public : parcours de sensibilisation « Cuisine de rue »

Le dispositif expérimental ne consistait pas en la réalisation d'ateliers de cuisine en soi. Il s'agissait surtout de voir **dans quelle mesure cette pratique de la cuisine dans l'espace public**, reconnue par les râteleurs et le centre social et culturel de l'Estey comme un bon vecteur

d'échanges et de lien social par le biais de l'alimentation, pouvait aussi être un **vecteur de changement de pratiques alimentaires**. Pour cela nous avons imaginé une adaptation du format « traditionnel » de la cuisine de rue.

Actions

Nous avons commencé par nous appuyer sur les forces du dispositif tel qu'ils étaient pratiqués au Centre Social l'Estey à Bègles et par les Râteleurs à Sainte Foy la Grande :

-le principe du rendez-vous pour créer de l'attente et fidéliser les personnes rencontrées (même jour, même heure)

-des recettes faciles à faire et économiques

-S'appuyer sur une occupation polycentrique de l'espace public, telle qu'elle est pratiquée à Bègles : un espace cuisine, un espace jeux, un espace sport



Nous avons ensuite cherché à adapter et modifier le format pour y intégrer une dimension « sensibilisation aux changements de pratiques alimentaires » :

Par du recueil de témoignages, inspiré de la méthode du porteur de parole, dans un périmètre légèrement ou beaucoup plus large que le lieu précis de l'atelier cuisine. Inspiré des travaux de Jérôme Guillet, l'idée est de se positionner aux marges géographiques de l'ateliers cuisine pour créer des opportunités d'échanges avec des habitants qui n'oseraient pas s'approcher

d'eux même. Cela a pris plusieurs formes et évolué au fil des ateliers en fonction des réussites et échecs rencontrés.



Enseignements

=> **Pour que le dispositif soit efficace, il faut bien articuler :**

*la disponibilité physique de l'animateur-trice pour l'échange

*la temporalité (ci-dessous)

*le choix de la recette (par exemple un kebab végétarien ou un steak de lentilles vont plus interpeler et permettre de rebondir sur la réduction de la consommation de viande qu'un atelier pain)

=> **La temporalité adéquate pour le recueil de témoignage : « gagner la confiance d'abord, demander leurs avis ensuite »**

=> **Les pancartes n'attirent pas forcément plus de public mais constituent un tremplin vers les échanges. Il semble essentiel d'avoir au moins une personne dédiée à l'échange et au recueil de témoignages.** Au début de la démarche il faut le temps de constituer une base bénévole solide autour de la cuisine de rue, celle qui permettra à l'animateur de se dédier aux échanges.

=> **A défaut d'avoir une personne dédiée à l'échange, un espace d'expression libre peut suffire : la question laissée au regard, une table et des chaises...**

=>Il est difficile étant donné le côté spontané, aléatoire et sans rendez-vous des rencontres avec les participants d'en mesurer les effets. Cependant, la présence régulière sur un lieu installe un rendez-vous dans l'espace public, permet une fidélisation et donc une relation « suivie » avec les habitants. Idéalement, afin de pouvoir réaliser un suivi, **la fréquence devrait donc être hebdomadaire.**

Chiffres clés

Un dispositif expérimental et évolutif testé sur 5 quartiers

3 personnes minimum pour sensibiliser aux pratiques alimentaires en atelier cuisine de rue

2 services civiques : Marina et Maeva qui ont aussi bénéficié d'1 formation-action sur la prise de parole dans l'espace public avec la Forge des Compétences et Jérôme Guillet

4 membres impliqués spécifiquement : CSC l'Estey, VRAC, Râteleurs, Saluterre

Diffusion : reportage TV7, vidéo institutionnelle VRAC

4.5.4. Agir sur l'évolution des pratiques alimentaires par la communication, vers une campagne d'affichage réutilisable par tous

Actions

Nous avons, fin décembre 2020, identifié un angle mort et en même temps un dénominateur commun fort dans les envies d'agir : la sensibilisation aux changements de pratique par la communication. Non prévu au départ nous avons décidé d'y consacrer une expérimentation, avec deux parti pris :

1/Utiliser les mêmes armes que la publicité afin de faire (un peu) contre poids dans le flot d'informations publicitaires.

2/Interpeller différemment sur la consommation de viande

Nous avons d'abord pris du recul nécessaire sur la place de la communication dans nos modes de consommation et sur le principe de fabrique du consentement, mais aussi sur les approches du changement par la psychologie sociale. L'accompagnement par un psychosociologue s'avère un choix pertinent, si possible ayant déjà travaillé sur les comportements alimentaires. Si le comportement alimentaire est très dur à prédire, l'habitude est le facteur le plus prédictif. Alors nous nous sommes demandés quelles sont ces habitudes ? Comment les faire

potentiellement bouger tout en restant compatible avec son environnement matériel, ses compétences et ses règles ?

Chiffres clés

3 ateliers d'idéation avec les acteurs du quartier des Aubiers ayant abouti à 4 prototypes d'affiches pour interpeler sur la réduction de la consommation de viande

4 concepts à décliner dans une campagne d'affiche

1 agence de communication identifiée pour la réalisation

3 membres impliqués spécifiquement : Supercoop, Du vert dans les rouages, VRAC,

1 appui financier et technique de la Fondation Européenne pour le Climat + 1 Appui technique VRAC France

5. Les défis relevés par VRAC en 2021

5.1. Lancement des distributions sur le groupement d'achat VRAC Universités Bordeaux

5.1.1 La naissance du projet en 2020

Le constat

La réflexion autour du projet VRAC Universités a été menée sur la base d'un constat partagé : la restriction du pouvoir d'achat des étudiant.es et de leur consommation, notamment en produits alimentaires de qualité (englobant l'ensemble des aspects liés au terme "qualité" : santé, enjeux environnementaux et humains à l'échelle d'un territoire, etc.).

Les origines du projet

Le réseau des associations VRAC a ainsi souhaité développer son offre de service en proposant une extension de ses activités aux étudiant.es, avec la mise en place d'un VRAC Universités, permettant une alimentation digne, saine et durable au sein des campus universitaires.

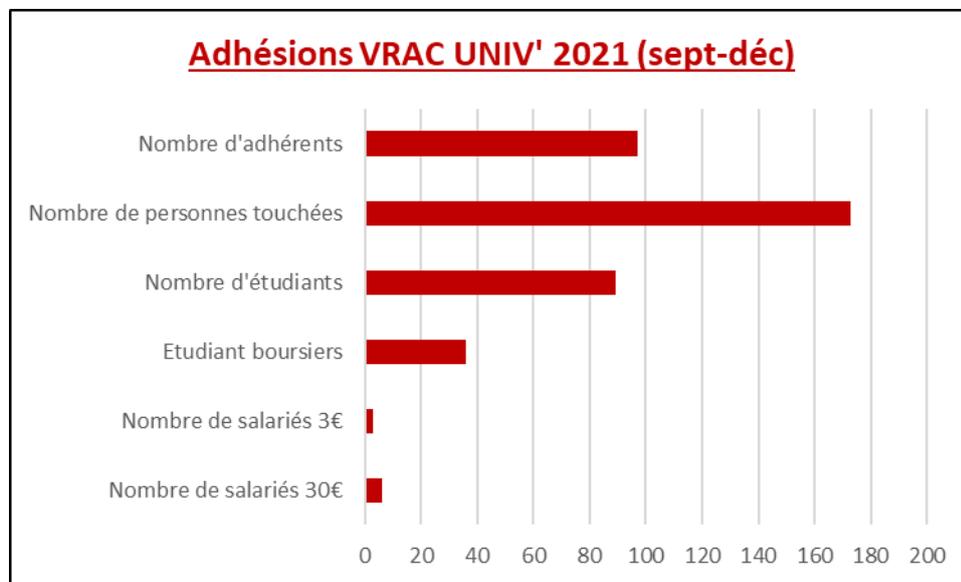
L'émergence du projet VRAC Universités Bordeaux

Dans une démarche de co-construction avec l'Université de Bordeaux Montaigne, des étudiants et les associations et acteurs du territoire, le groupement d'achat s'est construit progressivement à partir de septembre 2020. Une subvention de la Direction Générale de la Cohésion Sociale, dans le cadre du programme « Inclusion sociale et protection des personnes », a permis de financer un contrat de professionnalisation de septembre à juin 2021.

La crise du covid ayant retardé le lancement des distributions, la première distribution a eu lieu en février 2021, au sein de la Maison des Etudiants du campus Bordeaux Montaigne.

5.1.2. Les adhérent.es VRAC Universités Bordeaux en 2021

La campagne d'adhésion annuelle pour le groupement d'achat de l'Université se basent sur le calendrier universitaire (adhésion de septembre à septembre). Les chiffres sont donc décomptés de septembre à décembre 2021.



5.2.3. Les commandes VRAC Universités Bordeaux en 2021

Les commandes

401 commandes ont été récupéré pendant les distributions de 2021. En moyenne par mois, ce sont **45 étudiant.es** qui ont participé au groupement d'achat. Le panier moyen par distribution est de **24,6 euros**. Sur l'année 2021, le montant total des achats du groupement s'élève à **9472,16 €**.

Les opérations « coup de pouce »

Des « coups de pouce » ont été proposés aux étudiant.es lors des 2 premières distributions, afin de poursuivre notre aide durant la pandémie. Il s'agissait d'une réduction de 10€ sur toute commande supérieure à 20€. Au total, 34 coups de pouce ont été accordés. Ces réductions ont pu être faites grâce au reliquat de l'aide de rentrée de la DGCS. La Fondation la France s'Engage a également soutenu les étudiant.es pendant la crise sanitaire. En 2021, ce sont 1200 euros de produits VRAC qui ont pu être offerts aux étudiant.es sur le même principe des opérations coup de pouce décrites ci-dessus.

5.2.4. Perspectives 2022

A la fin de l'année 2021, a émergé l'idée de permettre aux habitants du quartier de Saige de participer au groupement d'achat de l'Université de par la proximité des deux territoires et la volonté de mixer les publics. L'Université Bordeaux Montaigne, Bordeaux Métropole, l'Espace Social d'Animation Alain Coudert de Saige et Domofrance sont partenaires de la dynamique.

5.2. Le lancement du groupement d'achat de Cenon

Le lancement d'un groupement d'achat dans la ville de Cenon est envisagé depuis mars 2019, où une première rencontre avec différents acteurs du territoire (ville de Cenon, bailleurs, Ajhag...) avait été organisée pour présenter le dispositif VRAC.

Rien n'avait été concrétisé jusqu'à juillet 2020 où l'accord de la Ville de Cenon de soutenir le lancement de VRAC a été donné.

La crise sanitaire a très largement ralenti le lancement du groupement d'achat et le travail en amont de présence sur le territoire, de porte à porte, de rencontres des partenaires et habitants n'a pu se faire comme pour les autres quartiers.

Néanmoins de septembre 2020 à juin 2021, des actions ont été menées sur les différents quartiers de Cenon pour lancer la dynamique, comprendre le territoire et, surtout, chercher un lieu d'accueil pour les distributions et aller à la rencontre des habitants.

Le **quartier de Palmer** a rapidement été identifié comme un quartier favorable à l'implantation d'un groupement d'achat : présence d'acteurs associatifs partenaires de la démarche, quartier largement connu et fréquenté par les habitants de Cenon (notamment par la présence hebdomadaire d'un marché de plein air), présence de 2 bailleurs sociaux fondateurs de VRAC (Domofrance et Aquitanis), quartier accessible en tramway etc...

La **première distribution** a finalement eu lieu le **9 juin 2021** au sein des locaux du **centre social et culturel la Colline**.

Des **permanences de prises de commandes** ont été mises en place mensuellement au CSC la Colline, pour permettre aux habitants éloignés du numérique de passer leur commande avant la distribution mensuelle.



Voici quelques **actions** qui ont été menées en 2021 pour faire connaître le projet aux habitants **avant et après le lancement** des distributions en juin 2021 :

- Janvier 2021 : Participation aux actions de pied d'immeuble, dans le quartier de la Marègue, de l'association cenonnaise Gemaine Veille. Stand d'informations et de dégustation de produits VRAC.
- Février 2021 : Présentations de l'association VRAC durant les cours d'apprentissage de la langue française aux participant.es de l'association Espace Textile Rive Droite.
- Mai 2021 : Participation à la « Green walk » organisée par la ville de Cenon.

Stands d'animation et d'informations organisés par l'équipe de volontaires en service civique VRAC en collaboration avec l'équipe de volontaires en service civique de la ville de Cenon/

Présentations de l'association VRAC durant les cours d'apprentissage de la langue française aux adhérent.es du Centre Social et Culturel la Colline.

- Juin 2021 : ateliers cuisine avec le Vélo Popote dans le quartier de la Sarailière, soutenu par le bailleur Mésolia.
- Septembre 2021 : Tenue d'un stand d'informations et de dégustation lors du village des associations Cenonnaises de rentrée.
- Novembre 2021 : Tenue d'un stand d'informations et de dégustation sur le marché de Cenon (action multi-partenaire organisée par la Maison du projet de Cenon).

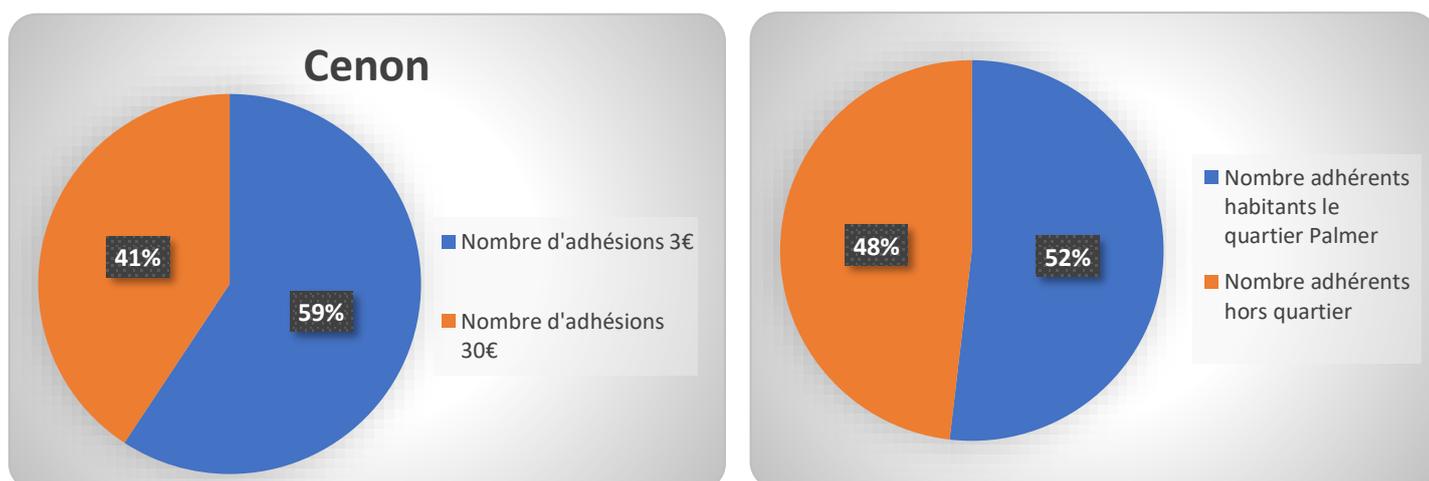
Le bilan des distributions à Cenon (de juin à décembre 2021) :

112 commandes ont été passées lors des 6 distributions organisées en 2021

29 familles ont adhéré à l'association VRAC

66 personnes ont bénéficié des produits VRAC (chiffre calculé en fonction du nombre de personnes par foyers)

Sur les 29 familles adhérentes, **59%** ont payé une **adhésion classique** à 3€ (habitent donc le parc social ou possèdent de petits revenus) et **52% habitent le quartier** de Palmer.



5.3. Le lancement du projet expérimental à Floirac : création d'un lieu pour l'accès de tous et toutes à une alimentation durable dans le quartier de Dravemont

5.3.1. Origine du projet

VRAC anime depuis 3 ans un groupement d'achat sur le quartier de Dravemont à Floirac. Ce quartier, classé QPV et dont le parc immobilier est constitué à 95% de logements sociaux, est concerné par un projet important de renouvellement urbain qui conduira entre autres, à la fermeture du Lidl (mi 2022 jusqu'en 2023), principal lieu d'approvisionnement alimentaire du quartier. De cette situation est née une certaine inquiétude des habitant.e.s et un besoin a émergé : disposer d'un lieu d'achat alimentaire durant la fermeture du Lidl.

Une réflexion a été initiée par le comité d'animation du projet de renouvellement urbain (Aquitanis, Bordeaux Métropole, Ville de Floirac, Conseil Citoyen) pour imaginer des solutions de remplacement : aider les habitant.e.s à se rendre dans d'autres grandes surfaces, système de portage de courses, création d'une solution d'approvisionnement de proximité...

VRAC de par son action dans le quartier, a été sollicité en avril 2021 par Aquitanis et la ville de Floirac pour réfléchir à cette dernière solution autour d'un lieu d'approvisionnement alimentaire de qualité et d'animation.

Pour VRAC il s'agit d'abord de répondre à une préoccupation directe des habitant.e.s du quartier en proposant une alternative en terme d'approvisionnement alimentaire et de lien social.

Ensuite, c'est l'opportunité pour VRAC d'expérimenter la construction et la mise en place de nouvelles modalités d'accès à une alimentation durable et accessible (lieu fixe, fréquence, fonctionnement, catalogue, ajustement des prix) et ainsi d'innover pour un système alimentaire durable et inclusif.

5.3.2 Avancement des réflexions

Mi-avril 2021 >> Juin 2021

Plusieurs scénarios ont été pensés, par l'équipe VRAC, concernant :

- Les caractéristiques de l'offre et du mode de fonctionnement du projet pour proposer une alternative de qualité
- Les mécanismes financiers pour proposer une alternative accessible

Des échanges en équipe ont eu lieu, ainsi qu'avec le collectif Acclimat'action afin de conforter un scénario unique.

Ce scénario unique à double vocation (cf. paragraphe suivant) a été présenté aux partenaires et a reçu un avis favorable de leur part.

Juin 2021 >> Novembre 2021

Pendant cette période, 2 chantiers ont été mené de front :

- La recherche de financements supplémentaires
- La recherche d'un lieu pour faire naître concrètement ce projet

Plusieurs pistes ont été étudiées, avec Aquitanis et Bordeaux Métropole.

A l'automne 2021, la mise à disposition temporairement d'un logement, au 15 clos de Vernes, nous est proposé par le bailleur social Aquitanis. Il est situé en lisière du Quartier Prioritaire de la Politique de la Ville de Floirac/Cenon, à proximité du LIDL Dravemont. Idéalement situé en rez-de-chaussée d'un lotissement, et accessible en camion, c'est dans ce local que le projet verra donc le jour.

A noter que ce local est voué à être détruit (en 2023) dans le cadre du Programme de Rénovation Urbaine du quartier.

Cette période a aussi permis le recrutement d'une personne à temps plein pour la coordination de ce projet dès le 1^{er} décembre : Coralie.

5.3.3 Un lieu pour l'accès de tous et toutes à une alimentation durable

Objectifs

- Proposer une offre alimentaire :
 - semi-complète
 - de proximité
 - accessible financièrement
 - disponible à une fréquence régulière
 - saine et durable
- Proposer un nouveau lieu de vie sociale :
 - de rencontres et d'échanges
 - de sensibilisation et d'apprentissage
 - de participation bénévole et de coopération
- Expérimenter un lieu de démocratie alimentaire :
 - concertation sur l'aménagement du lieu, l'offre de produits, le fonctionnement (jours d'ouverture, horaires...)
 - réappropriation du système alimentaire par les habitants
 - dialogue avec tous les acteurs du système alimentaire

Un lieu à double vocation

>> Un lieu d'approvisionnement

Ce lieu sera composé d'une partie épicerie proposant une offre de substitution partielle à la GMS avec une gamme alimentaire élargie par rapport aux groupements d'achats actuels :

- Produits d'épicerie vendus en vrac et issus d'une agriculture biologique
- Fruits et légumes frais, de saison et issus d'une agriculture biologique
- Produits d'hygiène et d'entretien

L'épicerie sera ouverte 2 demi-journées par semaine, et un soir jusqu'à 20h.

Un mécanisme innovant a été pensé afin d'atténuer les freins financiers de l'accès à une alimentation durable et de qualité : la caisse d'ajustement des prix (voir plus bas).

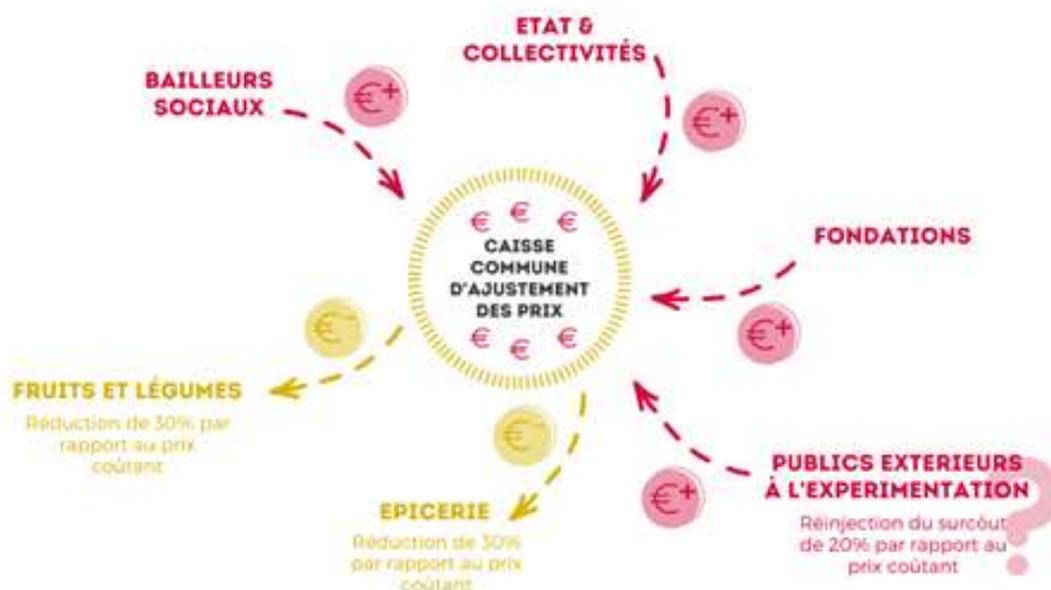
>> Un lieu d'animation et de convivialité

Des créneaux seront réservés à des animations et des actions de sensibilisation autour de l'alimentation de qualité, dans un objectif de démocratie alimentaire.

En dehors de ces créneaux, le lieu sera mouvant et pourra être mis à disposition d'autres acteurs et partenaires pour renforcer les espaces de socialisation dans le quartier.

FOCUS sur la caisse ajustement des prix

La caisse commune d'ajustement des prix est pensée comme un mécanisme d'accessibilité financière expérimental permettant d'**atténuer les freins financiers de l'accès à une alimentation durable et de qualité**.



Cette caisse commune d'ajustement des prix permet la diminution du prix de vente des produits VRAC (prix coûtant) de 30 % pour le public cible. Si tous les produits ne peuvent pas

bénéficiaire de cet ajustement de prix, alors les produits cibles seront déterminés en concertation avec les habitant.e.s.

L'identification des publics visés par cette expérimentation et l'implémentation des publics extérieurs dans le projet sera travaillé avec les partenaires en début d'année 2022.

Durée de l'expérimentation

10 à 12 mois à partir du lancement. Une suite pourra être donnée au projet après la réouverture du Lidl en fonction de l'évaluation de l'expérimentation, et si la motivation est partagée par les habitants et acteurs du quartier.

5.3.4 Lancement du projet

Mise à disposition du lieu et début des travaux

Coralie débute sa mission de coordination au 1^{er} décembre, alors que le logement nous a mis à disposition depuis le 30 novembre 2021.

Un chantier éducatif a vu le jour durant 2 semaines en décembre : 4 jeunes du quartier, Youssef, Jessy, Salim, Jessi, Aiyemen, ont participé activement à la réhabilitation de ce lieu en vue de créer un lieu propre, chaleureux et convivial.

Encadrés par les médiateurs de la Ville et les Compagnons Bâisseurs, les jeunes se sont ainsi essayés à de nouveaux métiers, et ont pu (re)découvrir leurs compétences/appétences et reprendre confiance en eux.

Préalablement au chantier, les Compagnons Bâisseurs ont réalisé l'abattement d'une cloison pour agrandir l'espace principal du lieu.

Les missions réalisées dans le cadre du chantier éducatif étaient :

- Réalisation d'une peinture murs et plafonds de tout le local
- Réalisation d'une peinture au sol dans le garage
- Aménagement de la salle de bain pour créer un espace de stockage des denrées alimentaires

Les travaux précités n'ont pas suffi à combler les 2 semaines de chantier, une nouvelle mission a alors été confiée aux jeunes :

- Réalisation de meubles de rayonnage pour la vente, à partir de palettes de récupération : une cinquantaine de palettes destinées à être jetées ont trouvées une nouvelle vie !

Une semaine supplémentaire a alors été demandée pour finir cette mission, en début d'année 2022.



Une soirée d'information conviviale a eu lieu à la mi-décembre pour partager le projet aux habitant.es et ainsi les mobiliser. Ce fut aussi l'occasion de lancer une première consultation afin de déterminer les horaires d'ouverture et le nom du lieu : le vote est fait, ce sera **La Maison Popote !**

5.3.5 Perspectives 2022

Début 2022, un échange avec les partenaires est prévu, autour du mécanisme innovant qu'est la caisse d'ajustement des prix, pour déterminer collectivement les conditions d'accès à l'épicerie, et les publics visés par cette expérimentation et l'implémentation des publics extérieurs au projet.

Le mois de janvier 2022 sera aussi l'occasion de terminer le chantier éducatif visant à créer des meubles de rayonnage pour la vente. Un second chantier éducatif sera lancé afin de réaliser une fresque sur la façade du lieu. Ce chantier sera accompagné par un artiste graffeur local, MAS graffiti.

Le début d'année sera aussi propice pour lancer une communication. En ce sens, l'agence de communication O'tempora sera missionné pour la création d'une flamme.

Nous lancerons également une offre pour une poste en charge l'animation du lieu (1/2 ETP).

L'ouverture de l'épicerie est prévue le lundi 14 février 2022. Le programme d'animation sera lancé au printemps.

L'enjeu sur l'année 2022 est également la mobilisation des habitants, ainsi que la mobilisation des partenaires autour d'une gouvernance collective.