



VRAC
BORDEAUX

Vers un réseau
d'achat en commun

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2024

GARANTIR L'ACCÈS

À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ

POUR TOUTES ET TOUS

Sommaire

Sommaire	2
1. Le projet associatif de VRAC Bordeaux.....	4
A. Présentation	4
B. Missions	4
Le pôle groupements d'achat.....	4
Le pôle animation avec les ateliers cuisine et le projet Popote Story	4
Le pôle expérimentation avec la Maison Popote et le projet Acclimat'action.....	4
C. Valeurs.....	6
2. L'organisation	7
1. Les groupements d'achats VRAC en 2024	7
8 groupements directs	7
2 groupements autonomes	7
2 groupements hebdomadaires	8
Ventes externes	8
2. Organisation opérationnelle des groupements d'achats	8
L'Adhésion à l'association et le Fonds Mieux Manger pour Tous	8
Les produits proposés par VRAC.....	11
Préparation et livraison des produits	12
Distributions	13
3. Les moyens de VRAC	14
A. Les financements mobilisés par VRAC.....	14
B. Les ressources humaines	14
C. Locaux et équipements	15
Bureau de l'équipe.....	15
Local de stockage	15
Local de la Maison Popote	15
4. Le bilan de l'année 2024.....	16
A. Budget annuel	16
B. Les adhérent.e.s et les commandes	16
C. Les ventes de produits.....	25
D. Partenariats	26
Participation au GALAS	26
E. Poursuite du projet "Maison Popote"	27
Rappel du contexte du projet	27
Le marché hebdomadaire de la Maison Popote	28

Animations autour de la démocratie alimentaire	29
F. L'animation des quartiers et les actions de sensibilisation	31
Les ateliers de sensibilisation.....	31
Zoom sur de nouveaux formats d'animation	33
Boxe & Cook : sport & alimentation.....	37
5. Popote Story saison#2 vers une démocratie alimentaire	38
A. Rappel de la saison 1	38
B. Résumé de la saison 2.....	38
Les bénéficiaires du projet	39
Zoom sur les actions	39
6. La poursuite du projet Acclimat'action	47
A. Création d'une association autonome Acclimat'action	47
B. Lancement de l'expérimentation	48
C. Participation de VRAC en tant que point de vente conventionné.....	49
7. Les défis relevés par VRAC en 2024	50
A. Le lancement de la saison#3 de Popote Story	50
B. Lancement d'un deuxième point de vente de fruits et légumes hebdomadaire aux Aubiers.....	52
C. L'organisation d'une assemblée générale festive et pédagogique	54
D. Lancement du projet APCAL	56

1. Le projet associatif de VRAC Bordeaux

A. 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** ;
- **Différentes tarifications** (en fonction de la situation de chacun)

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**.

B. 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 avec les ateliers cuisine et le projet Popote Story

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

Le pôle expérimentation avec la Maison Popote et le projet Acclimat'action

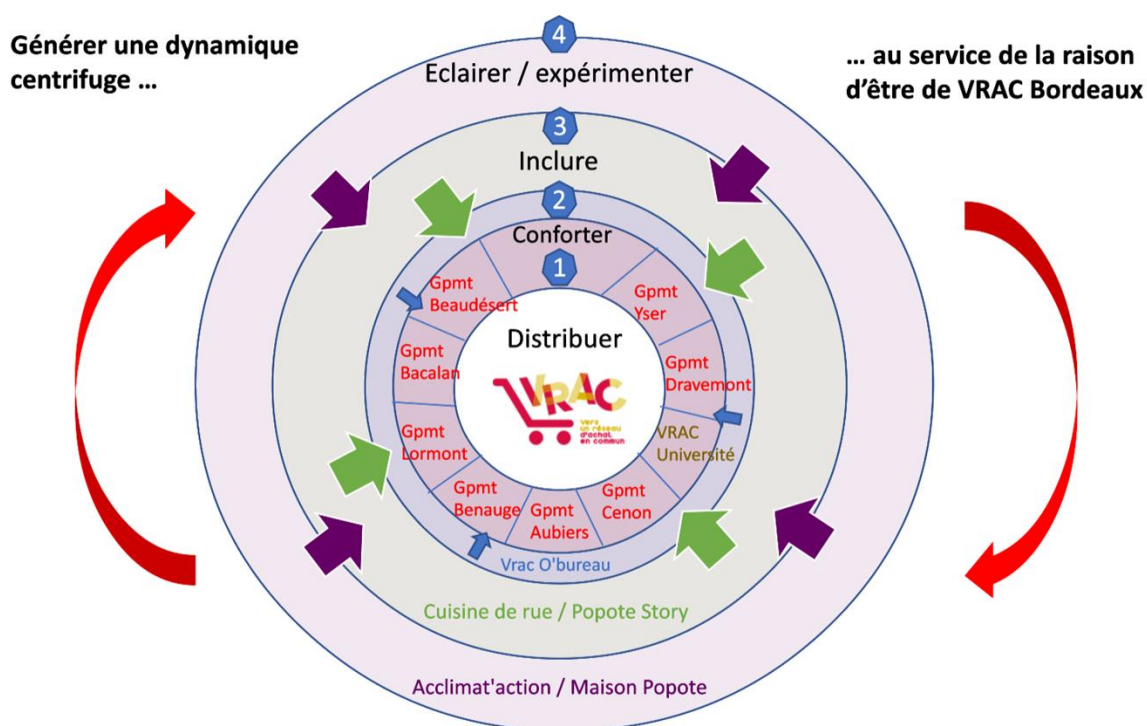
La Maison Popote a ouvert le 14 février 2022 afin de répondre à l'enjeu premier d'un manque d'approvisionnement dans le QPV de Dravemont (Floirac) tout en défendant un accès digne et non stigmatisant à une alimentation durable et de qualité, à prix accessible pour tous.tes.

L'offre d'épicerie a constitué une offre de substitution partielle à la GMS avec la proposition d'une gamme alimentaire élargie par rapport aux groupements d'achats actuels de VRAC : produits frais.

Ce lieu a aussi été un espace convivial où les habitant.es ont pu se retrouver, à s'entraider ou tout simplement à discuter autour d'un thé ou d'un café, et (re)créer du lien social entre eux. La Maison Popote a ensuite évolué et vous retrouverez l'évolution de ces changements dans ce rapport.

Confrontés au double enjeu d'accélérer la lutte contre le changement climatique et d'opérer une transition des modèles alimentaires vers plus de justice sociale, plusieurs acteurs et actrices de Gironde se sont réunis pour créer **le collectif Acclimat'action**.

Le travail de compréhension et de sensibilisation sur les enjeux liés à l'agriculture et l'alimentation mené conjointement par le collectif Acclimat'action et les habitant.e.s de Gironde, a conduit à la préfiguration d'une expérimentation de Sécurité Sociale de l'Alimentation. Le but de ce dispositif est d'expérimenter un droit à l'alimentation permettant à tous les mangeurs et mangeuses d'accéder à une alimentation durable, de qualité et de leur choix.



C. 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 :

JUSTICE SOCIALE ET SOLIDARITÉ

L'accès à une alimentation saine, digne et durable : en garantissant l'accès à des produits à prix coûtant et en rééquilibrant les injustices (monétaires et géographiques) puis en permettant au plus grand nombre de choisir son alimentation, pour garantir la dignité des personnes et lutter contre l'isolement social.

La mixité sociale : en créant des lieux d'achat favorisant la cohésion sociale, à destination des personnes en situation de pauvreté en priorité mais qui soient aussi ouverts aux autres habitant.e.s des villes (moyennant une marge de 10%).

La solidarité avec les producteurs : en développant des circuits de distribution durables et en achetant les produits aux prix souhaités par les producteurs sans négociation de la part de VRAC.

DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE

La mise en place d'un projet collectif et émancipateur : en permettant aux habitant.e.s d'accéder à des produits soigneusement sélectionnés suivant leurs moyens, pratiques, croyances, besoins et d'être informé.e.s sur la provenance et les conditions de production des produits qu'ils.elles achètent pour reprendre le pouvoir sur leur alimentation.

ÉCOLOGIE ET SANTÉ

Encourager la promotion de la santé : en donnant la possibilité de consommer des produits sains, à travers une approche positive de la diversification alimentaire et prenant en compte les déterminants de santé.

Permettre aux adhérent.e.s de s'inscrire dans une démarche écologique : en consommant des produits en vrac et issus des circuits courts et locaux.

2. L'organisation

1. Les groupements d'achats VRAC en 2024

En 2024, l'association coordonne le fonctionnement de **11 groupements d'achats (dont 2 autonomes)** sur le territoire de la Métropole :



8 groupements directs

Ils sont animés directement par l'équipe VRAC et ses 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 DIDEÉ.
- **La Benauge**, Bordeaux. En partenariat avec le Centre d'animation Bastide Benauge.
- **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, à destination des étudiants et du personnel de l'Université.

2 groupements autonomes

La préparation logistique des commandes est réalisée par l'équipe VRAC mais l'acheminement des denrées et l'animation de la distribution sur place est autonome (équipe salariée de la structure partenaire et bénévoles mobilisés par la structure partenaire).

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

- **Centre social et culturel l'Estey** à Bègles. En partenariat avec le CCAS de Bègles.

2 groupements hebdomadaires

- **La Maison Popote** sur le quartier de Dravemont (Floirac). Groupement d'achat de fruits, légumes et œufs hebdomadaire.
- **Le Panier des Aubiers** sur le quartier des Aubiers (Bordeaux). Groupement d'achat de fruits, légumes et œufs hebdomadaire, lancé en septembre 2024.

Ventes externes

En 2024, nous avons fourni ponctuellement des produits à des épiceries sociales et solidaires ainsi qu'à des associations :

- L'épicerie le CABAS à Lormont
- L'épicerie le Paniers des 4 saisons à Cenon
- L'épicerie Local Attitude à Bordeaux
- L'association Capable
- L'association La Régie de Quartier Habiter Bacalan
- L'association Acclimat'action
- Habitat Jeunes des Hauts de Garonne

Lors du lancement de l'association VRAC Pau-Béarn, nous avons également été en appui sur les approvisionnements pour leur première distribution en décembre.

2. Organisation opérationnelle des groupements d'achats

L'Adhésion à l'association et le Fonds Mieux Manger pour Tous

VRAC France et ses associations locales dont VRAC Bordeaux fait partie, reçoivent une aide du Fonds « **Mieux manger pour tous** » (Ministère du Travail, de la Santé et des Solidarités) pour financer l'achat de denrées alimentaires de qualité sur **3 ans** (2023 à 2025).

Cette aide financière permet de continuer à soutenir les actions et expérimentations locales de lutte contre la précarité alimentaire, notamment en élargissant l'**accès à des produits de qualité à des personnes en situation de (grande) précarité**, qui ne seraient pas encore identifiées par les associations VRAC aujourd'hui.

Ce Fonds nous a permis de mettre en place des nouvelles tarifications sur les produits alimentaires et sur l'ensemble de nos groupements d'achats depuis décembre 2023 (-10%) et depuis janvier 2024 (3 tarifications expliquées ci-dessous). L'application des tarifications dépend de la situation de l'adhérent.e. Toutes les situations et tarifications associées sont indiquées sur le formulaire d'adhésion et expliquées pendant les permanences de prise de commande et les distributions.

Les 3 tarifications sont les suivantes :

- **Une tarification à -50%** sur le prix coûtant pour des personnes orientées par des travailleurs sociaux et/ou allocataires de minimas sociaux et/ou étudiant.es boursiers

et/ou bénéficiaires des repas CROUS à 1€. Pour ce type d'adhésion, la cotisation annuelle est offerte.

- **Une tarification à -10%** sur le prix coûtant pour les adhérents habitant en QPV et/ou en logement social et/ou non imposable et/ou étudiant.e. Pour ce type d'adhésion, le montant de la cotisation annuelle est libre à partir de 3€.
- Ceci entraîne automatiquement la distinction avec une 3ème **tarification de +10%** sur le prix coûtant concernant les personnes n'habitant pas en logement social et imposable. Ces adhérents ne sont pas éligibles au fonds MMPT. Pour ce type d'adhésion, le montant de la cotisation annuelle est libre à partir de 3€.



Nouveauté sur les prix !
pour permettre un meilleur accès à des produits alimentaires de qualité !

-50 %

sur l'ensemble du catalogue VRAC* et
ADHÉSION offerte

- Si vous êtes bénéficiaire de minimas sociaux
- Si vous êtes orienté.e par un travailleur social
- Si vous êtes étudiant.e boursier et/ou bénéficiaire des repas CROUS à 1€

-10 %

sur l'ensemble du catalogue VRAC* et
ADHÉSION libre à partir de 3€

- Si vous résidez dans un logement social
- Si vous habitez en Quartier Politique de la Ville (QPV)
- Si vous êtes non imposable
- Si vous êtes étudiant.e

+10 %

sur l'ensemble du catalogue VRAC* et
ADHÉSION libre à partir de 3€

- Si vous n'habitez pas en logement social
- Si vous êtes imposable

MINISTÈRE
DU TRAVAIL
DE LA SANTÉ
ET DES SOLIDARITÉS

*Les 3 nouvelles tarifications sont appliquées
sur le prix coûtant des produits.

Nous contacter :
contact-bordeaux@vrac-asso.org
07.44.59.65.74

Nous veillons à conserver une mixité des publics au sein des groupements d'achats et limitons le nombre d'adhérents concernés par cette 3ème tarification grâce à la mise en place d'une liste d'attente par groupement sur le site l'Épicerie VRAC. Nous avons donc privilégié sur l'année

2024 les personnes se trouvant dans l'une des situations citées ci-dessous des tarifications – 50% et –10%.

La mise en place de ces nouvelles tarifications et notamment la tarification –50% nous permet d'accueillir de nouvelles personnes habitant le QPV du groupement et de retrouver d'anciens adhérent.es qui jusque-là n'avaient pas ou plus le pouvoir d'achat nécessaire pour passer commande régulièrement.

Aussi, un travail collaboratif a été mené sur chacun des territoires avec les travailleurs sociaux. Le dispositif a été présenté à plusieurs structures d'aides sociales (MDS, MDSI, CCAS, Services de la Politique de la Ville et CESF dans les MJC et Centres Sociaux et Culturels) des QPV sur lesquels nous sommes présents. Il a été convenu que :

- les travailleurs sociaux peuvent nous orienter les personnes et familles qu'elles accompagnent
- lors des permanences et distributions, VRAC peut identifier des personnes en dehors des radars sociaux et pour qui la tarification –50% représenterait un réel coup de pouce, ces personnes sont mises en relation avec les structures d'aides sociales référentes.

Une fiche de suivi a été mise en place pour assurer le lien et servir de justificatif si nécessaire.

Formulaire d'adhésion 2024 :



VRAC BORDEAUX - ADHÉSION 2024



MINISTÈRE
DU TRAVAIL,
DE LA SANTÉ
ET DES SOLIDARITÉS

Soutien
à la
solidarité

Nous ne rêvons
d'achat en commun

Nom Prénom :

Email :

Téléphone :

Adresse postale :

.....

Nombre de personnes par sexe dans votre foyer: Femme Homme Autre

Nombre de personnes par tranche d'âge dans votre foyer :

..... 0 à 3 ans 4 à 14 ans 15 à 25 ans 26 à 64 ans 65 ans et +

Cochez la ou les situations vous correspondant ?

☐ 1. Je suis bénéficiaire de minimas sociaux (RSA, Allocation aux Adultes Handicapés, ASPA Minimum vieillesse, Allocation de Solidarité Spécifique, Allocation Supplémentaire d'Invalidité ou Allocation pour Demandeur d'Asile).

☐ 2. Je suis étudiant.e boursier et/ou bénéficiaire du repas CROUS à 1€.

☐ 3. Je ne suis pas bénéficiaire de minimas sociaux mais je souhaite rencontrer un travailleur social afin d'évaluer ma situation.

☐ 4. J'habite dans un Quartier Prioritaire de la Ville (si vous ne savez pas, nous pouvons vérifier votre adresse postale sur <https://sig.ville.gouv.fr/>)

☐ 5. Je suis locataire d'un logement social.

☐ 6. Je ne paie pas d'impôt.

☐ 7. Je suis étudiant.e non boursier.

☐ 8. Je n'habite pas dans un logement social et je paie des impôts.

-50%

Sur l'ensemble du catalogue VRAC

Sur présentation d'un justificatif (attestation d'un travailleur social, CAF, CROUS, Izly...)

Adhésion offerte

☐ 4. J'habite dans un Quartier Prioritaire de la Ville (si vous ne savez pas, nous pouvons vérifier votre adresse postale sur <https://sig.ville.gouv.fr/>)

☐ 5. Je suis locataire d'un logement social.

☐ 6. Je ne paie pas d'impôt.

☐ 7. Je suis étudiant.e non boursier.

☐ 8. Je n'habite pas dans un logement social et je paie des impôts.

-10%

Sur l'ensemble du catalogue VRAC

Aucun justificatif

Adhésion libre à partir de 3€ :

..... € payée en.....

☐ 8. Je n'habite pas dans un logement social et je paie des impôts.

+10%

Sur l'ensemble du catalogue VRAC

Adhésion libre à partir de 3€ :

..... € payée en.....

À quel groupement d'achats participez-vous ?

☐ Bacalan

☐ Benauges

☐ Bègles

☐ Cenon

☐ Dravemont / La Maison Popote

☐ Les Aubiers

☐ Lormont

☐ Yser - Pont de Madame

☐ VRAC Universités

Habitez-vous le quartier de votre groupement d'achats ? ☐ Oui ☐ Non

En adhérant à l'association, **je m'engage à être bénévole au moins une fois par trimestre.** Je déclare sur l'honneur vouloir adhérer à l'association VRAC Bordeaux.

Signature de l'adhérent.e

Les produits proposés par VRAC

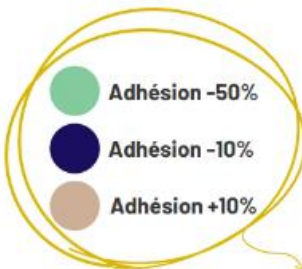
Chaque mois, VRAC propose à ses adhérents.e.s, une soixantaine de références de produits. Les produits proposés sont issus de l'agriculture **biologique, locaux, français et/ou**

approvisionnés en circuit court dans la mesure du possible et favorisent d'une manière générale des démarches durables sur le plan social et environnemental.

La mise en place de la triple tarification nous a amené à modifier la forme de notre catalogue de produits en y intégrant les trois tarifications.

Extrait du catalogue de produits fin 2024 :

**CATALOGUE VRAC
LES AUBIERS**



Adhésion -50%

Adhésion -10%

Adhésion +10%



Ces tarifications dépendent de votre situation au moment de votre adhésion. Elles sont mises en place grâce à une aide de l'Etat, appliquées sur le prix coûtant et concernent uniquement les produits alimentaires.



Les prix peuvent varier, merci de vous référer à ceux affichés sur le site www.epicerie.vrac-asso.org lorsque vous passez commande.

Produits issus de l'agriculture biologique

ŒUFS DE POULE DE FERME  ● 0,14 €/U ● 0,24 €/U ● 0,30 €/U FR Charente	HUILE D'OLIVE  ● 5,5 €/L ● 9,9 €/L ● 12,1 €/L Tunisie	HUILE DE TOURNESOL  ● 1,65 €/L ● 2,97 €/L ● 3,63 €/L FR Landes
HUILE DE COLZA  ● 1,75 €/L ● 3,15 €/L ● 3,85 €/L FR Landes	VINAIGRE DE CIDRE  ● 1,5 €/L ● 2,7 €/L ● 3,3 €/L FR Lot-et-Garonne	GROS SEL  ● 0,65 €/kg ● 1,17 €/kg ● 1,43 €/kg FR Ile de Ré
RIZ LONG BLANC  ● 1,75 €/kg ● 3,15 €/kg ● 3,85 €/kg Italie	RIZ SEMI-COMPLET  ● 1,6 €/kg ● 2,88 €/kg ● 3,52 €/kg Italie	COUSCOUS BLANC  ● 1,35 €/kg ● 2,43 €/kg ● 2,97 €/kg France
SPAGHETTI  ● 1 €/kg ● 1,8 €/kg ● 2,2 €/kg Italie	PENNE RIGATE  ● 1 €/kg ● 1,8 €/kg ● 2,2 €/kg Italie	PÂTES SPIRALES SEMI-COMPLÈTES  ● 1 €/kg ● 1,8 €/kg ● 2,2 €/kg Italie

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 le local de stockage (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 salarié.es dans les véhicules acquis en 2019 puis en 2021.

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 plusieurs adhérent.e.s bénévoles déchargent le camion et installent les produits et le matériel au sein du 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.

Les grandes étapes du fonctionnement des groupements d'achat :



3. Les moyens de VRAC

A. Les financements mobilisés par VRAC

En 2024, VRAC Bordeaux a bénéficié de financements, détaillés dans le rapport financier 2024 qui accompagne ce rapport d'activités.

B. Les ressources humaines

Fin 2024, l'équipe VRAC était composée de :



Mouvements RH durant l'année 2024 :

- *Juin 2024* : création de l'association Acclimat'action et basculement RH de David FIMAT, David GLORY et Lucile LUCAS vers Acclimat'action
- *Août 2024* : départ de Yohan TARIS (fin de contrat d'alternance) et de Romane JACQUET (fin de contrat d'alternance)
- *Septembre 2024* : Arrivée de Giulia ESCOUBES (contrat aidé, chargée de mission sur les distributions hebdomadaires) et de Ninon BOUCHARENC (contrat d'alternance, chargée de mission sur les distributions hebdomadaires)
- *Octobre 2024* : arrivée de Maëlle LE SAULNIER (CDI, chargée de projets)
- *Novembre 2024* : départ d'Alicia en congé maternité et départ de Jérémiah KUSTER (fin de CDD)
- *Décembre 2024* : arrivée de Donatien DERVILLEE (CDD, chargé de projets)
- *Décembre 2024* : départ de Camille DACOMO (fin de CDI)

C. Locaux et équipements

Bureau de l'équipe

Jusqu'en juillet 2024, l'équipe VRAC occupe 1 bureau au sein d'un espace de travail partagé par plusieurs structures, mis à disposition par Aquitanis, en plein cœur du quartier des Aubiers.

En juillet 2024, l'équipe VRAC déménage ses bureaux dans la résidence intergénérationnelle Mohamed Mechti, gérée par Aquitanis et située dans le quartier de Saint Michel.

Local de stockage

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 (La Cité Bleue). 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.

Local de la Maison Popote

Dans le cadre du projet de renouvellement urbain du quartier de Dravemont à Floirac, la Maison Popote a déménagé en avril 2024 à quelques mètres de l'ancien local, au 12 rue Corneille. Grâce au soutien d'Aquitanis, un local au rez-de-chaussée d'un immeuble nous a été mis à disposition.



Photos du local de stockage à la Cité Bleue

4. Le bilan de l'année 2024

A. Budget annuel

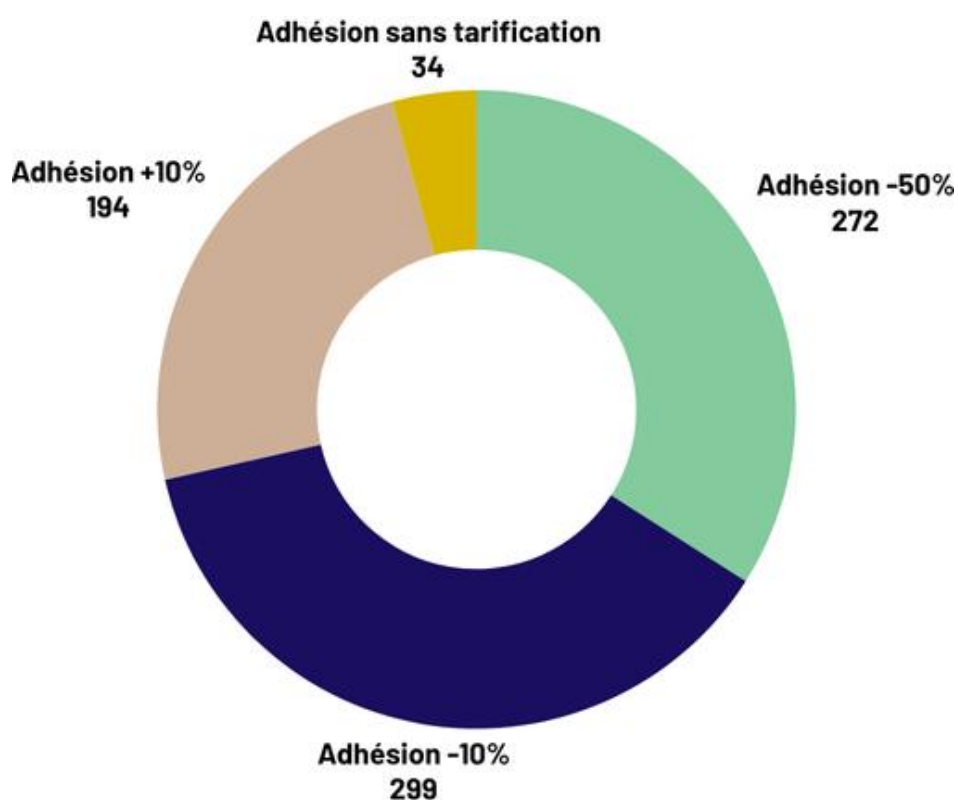
- Voir le rapport financier 2024.

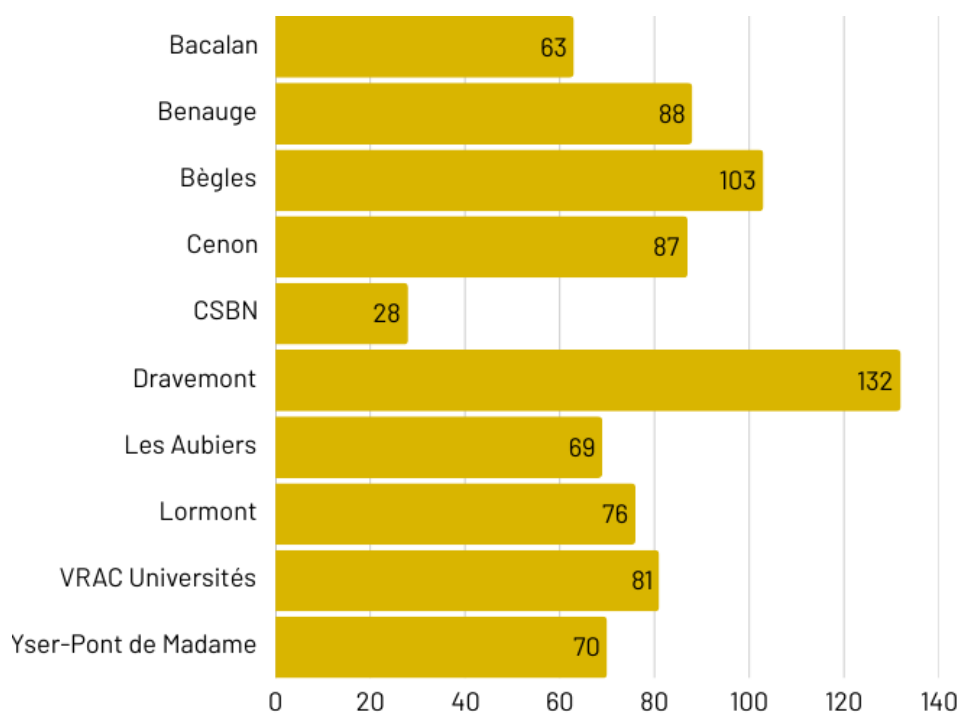
B. Les adhérent.e.s et les commandes

En 2024, le nombre de **foyers adhérents** s'élève à **797**.

Le **nombre de personnes touchées** par la consommation de produits secs et frais distribués par l'association est de **1975**.

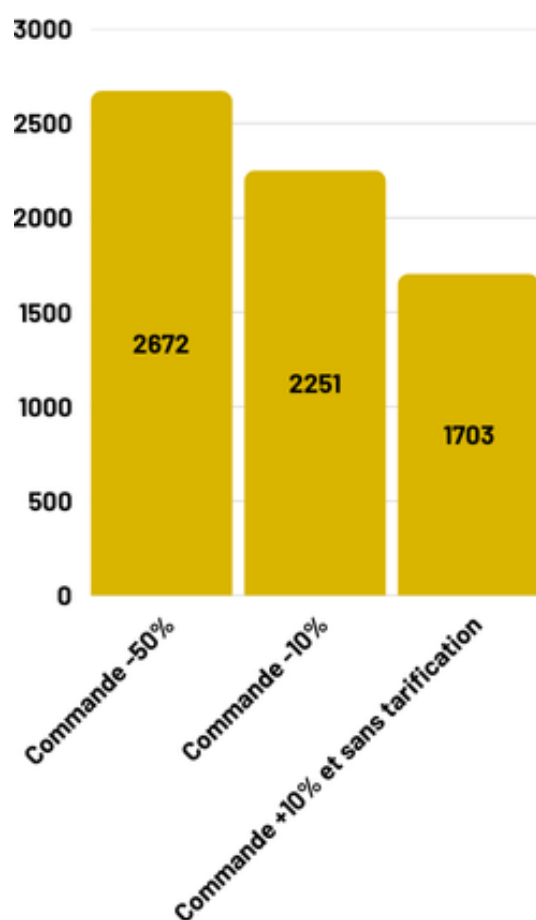
Répartition des adhésions par tarification :



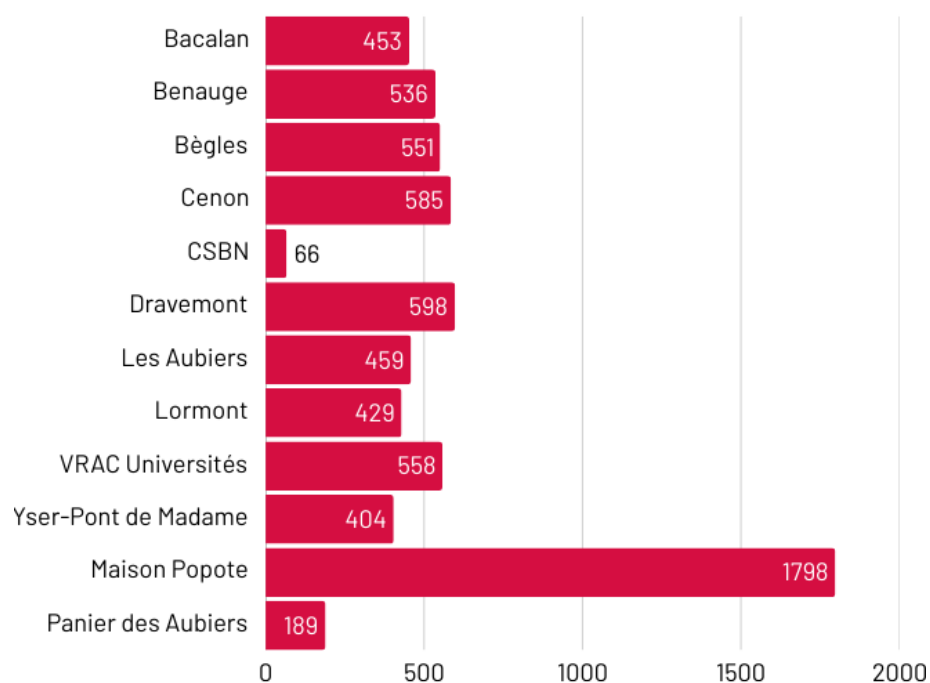
Répartition des adhésions par QPV :

Le **nombre de commandes** sur les groupements d'achats s'élève à **6 626**, dont 1 987 de produits frais de la Maison Popote et du Paniers des Aubiers.

Le **nombre moyen de commandes par mois** sur les groupements d'achats de produits secs est de **421**.

Répartition des commandes par tarification :**Répartition des commandes par groupement d'achats :**

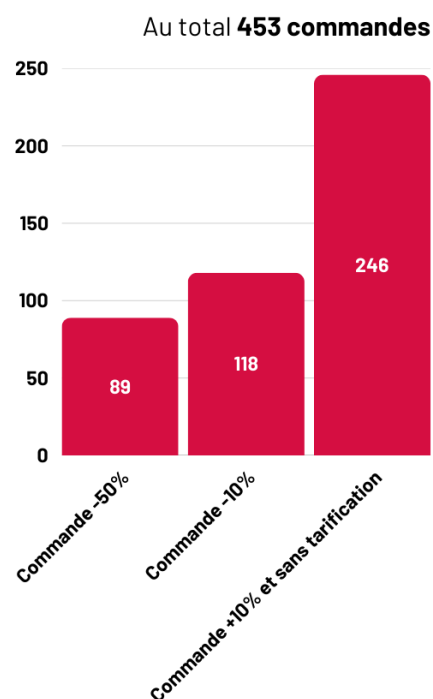
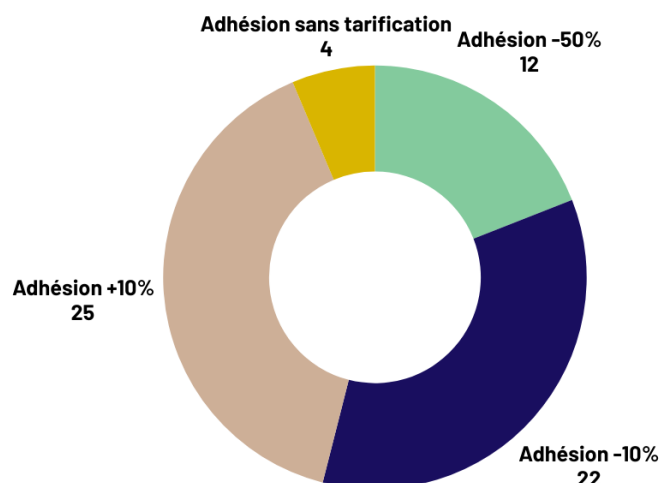
Répartition des 6 626 commandes par groupement d'achats :



Détails des répartitions par groupement d'achats :

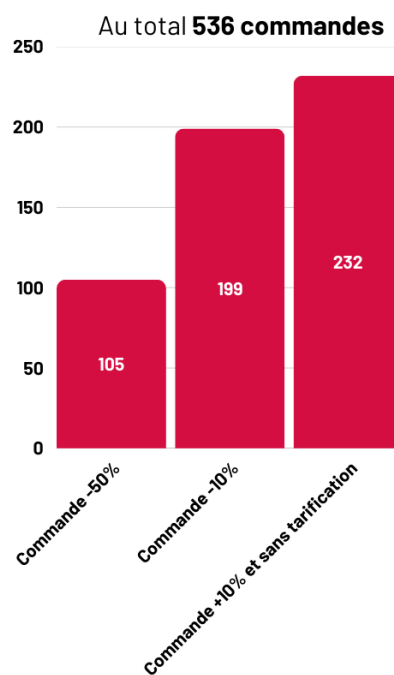
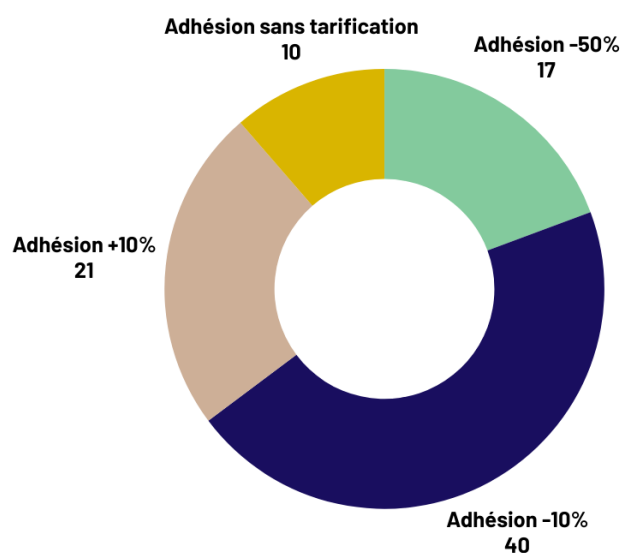
VRAC Bacalan

Au total **63 foyers adhérents**, soit 163 personnes touchées



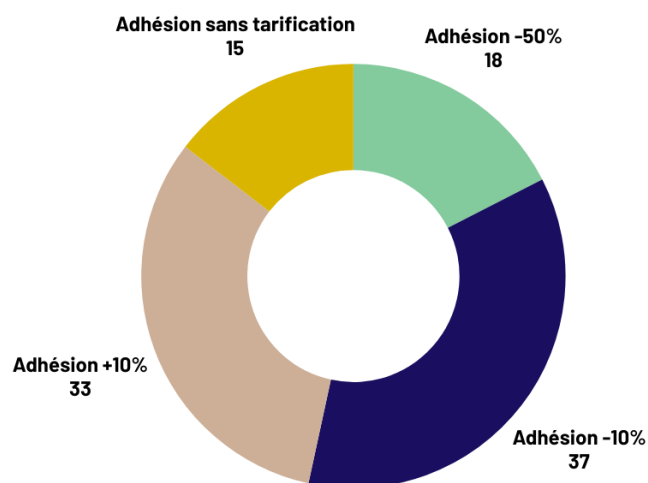
VRAC Benauges

Au total **88 foyers adhérents**, soit 214 personnes touchées

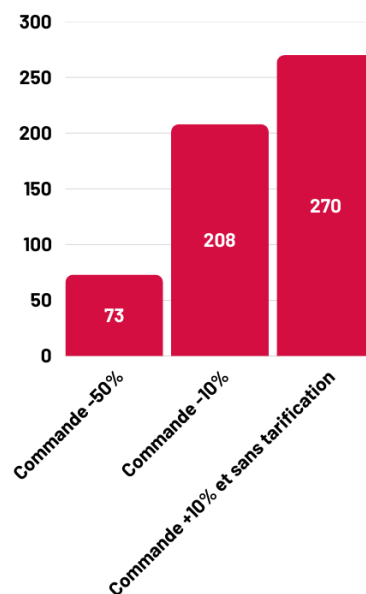


VRAC Bègles

Au total **103 foyers adhérents**, soit 289 personnes touchées

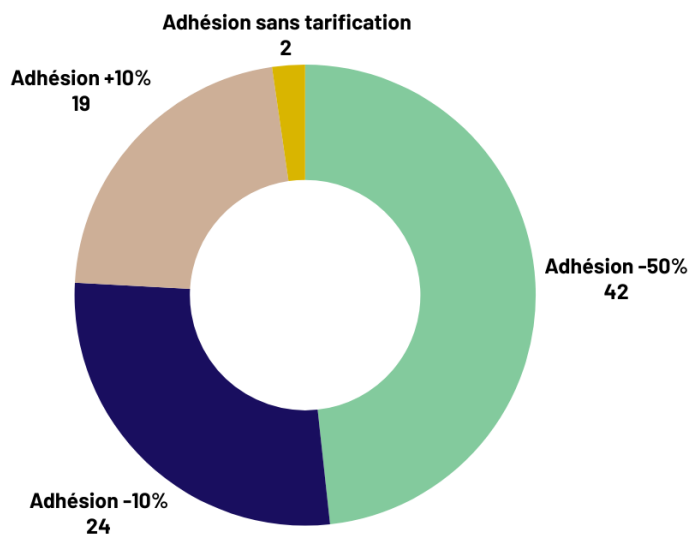


Au total **551 commandes**

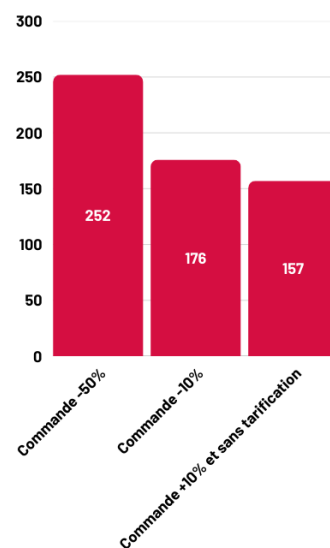


VRAC Cenon

Au total **87 foyers adhérents**, soit 234 personnes touchées

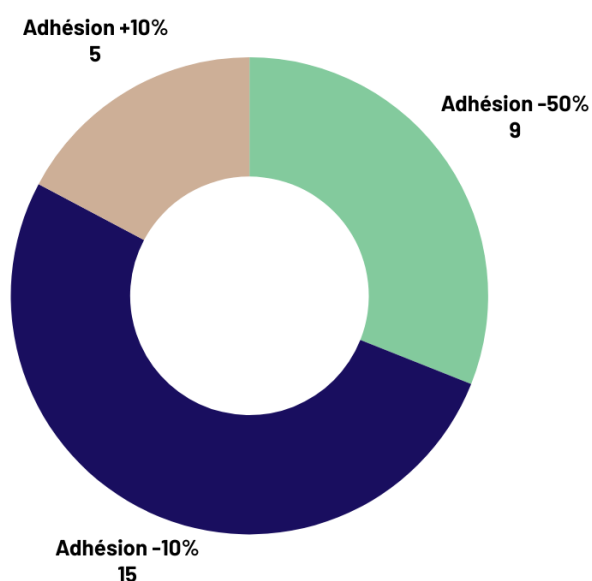


Au total **585 commandes**

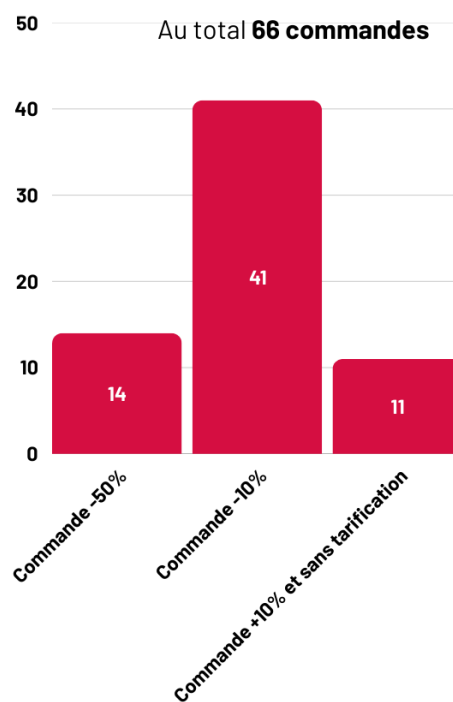


VRAC CSBN

Au total **29 foyers adhérents**, soit 64 personnes touchées

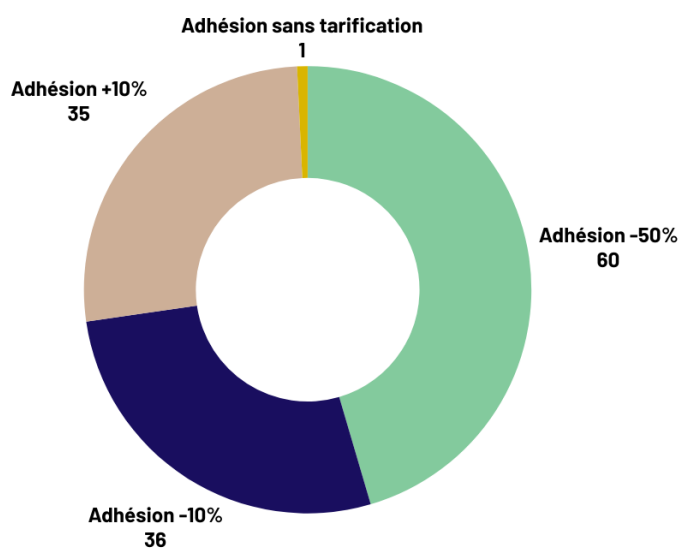


Au total **66 commandes**

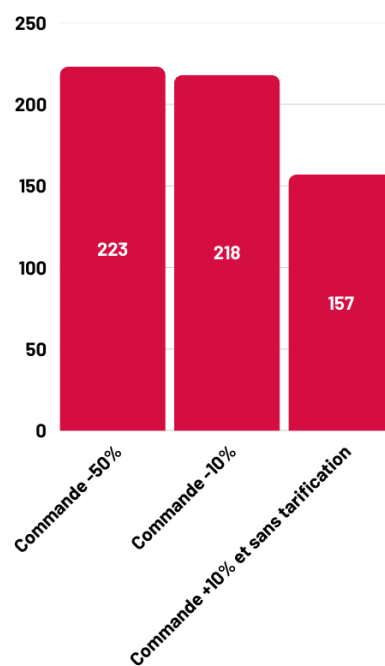


VRAC Dravemont

Au total **132 foyers adhérents**, soit 239 personnes touchées

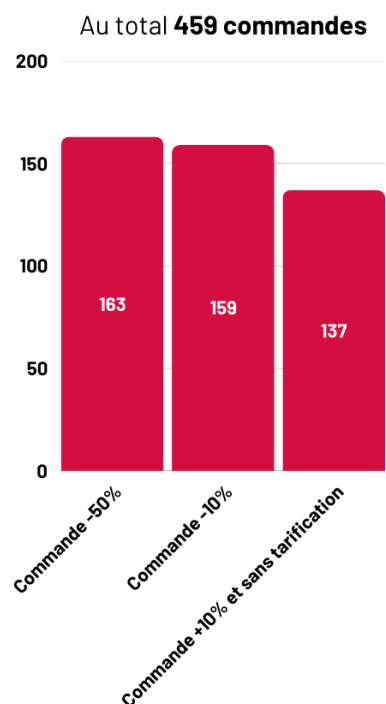
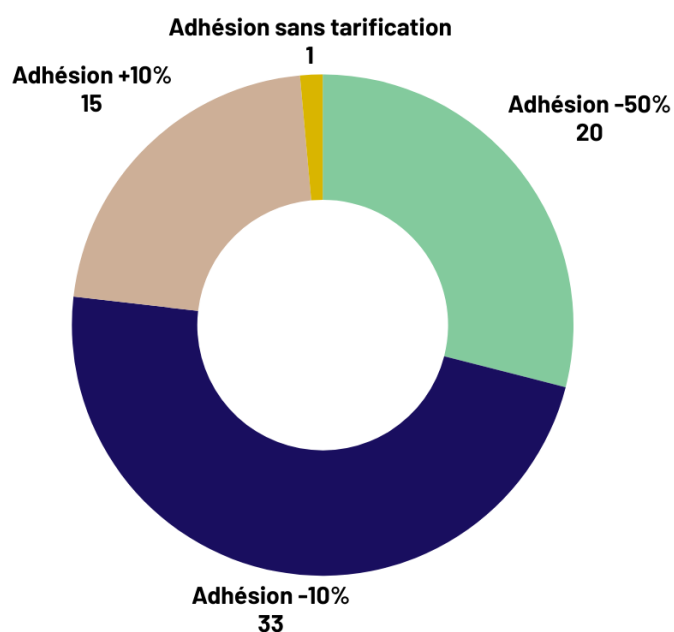


Au total **598 commandes**



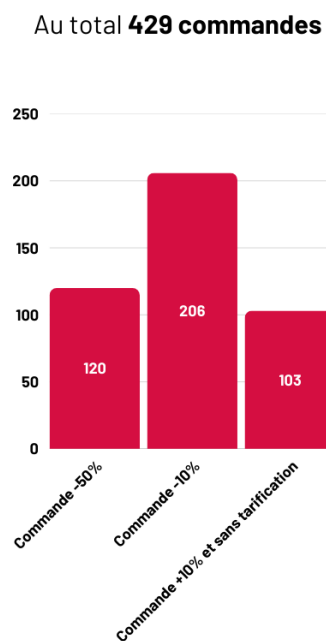
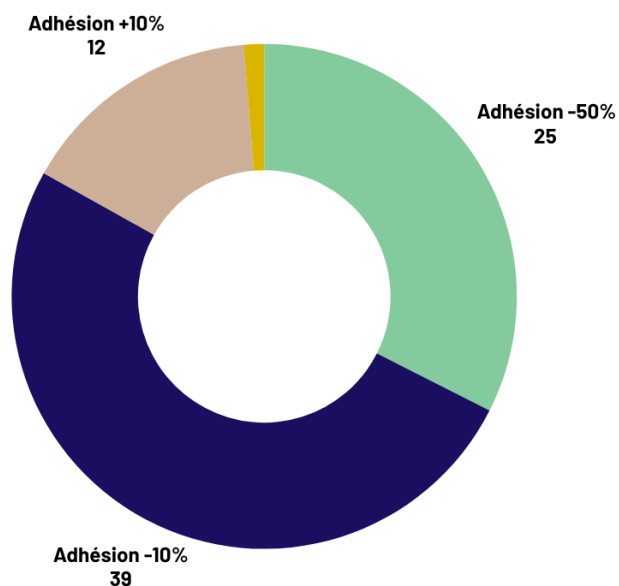
VRAC Les Aubiers

Au total **69 foyers adhérents**, soit 177 personnes touchées



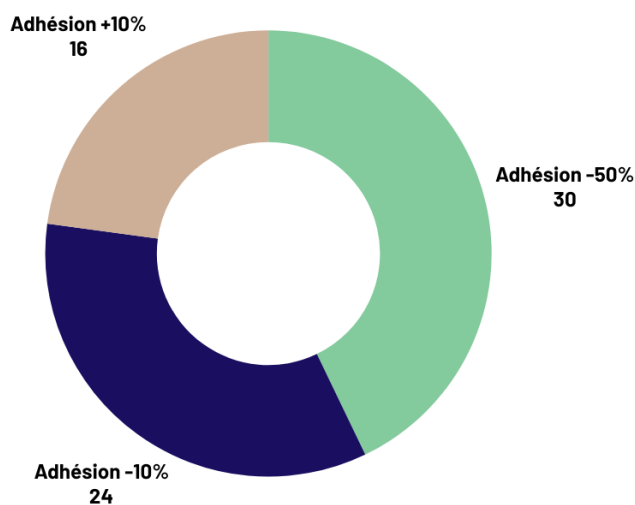
VRAC Lormont

Au total **77 foyers adhérents**, soit 225 personnes touchées

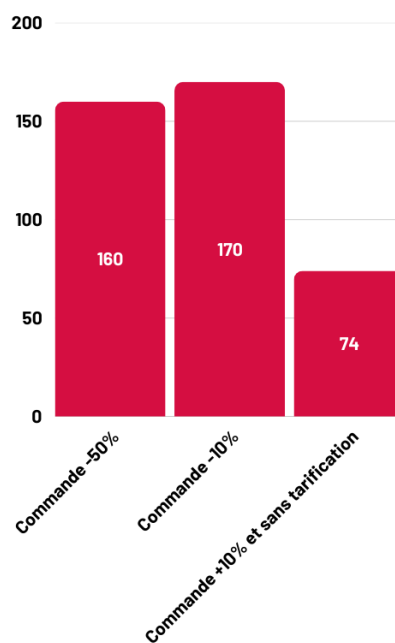


VRAC Yser-Pont de Madame

Au total **70 foyers adhérents**, soit 207 personnes touchées

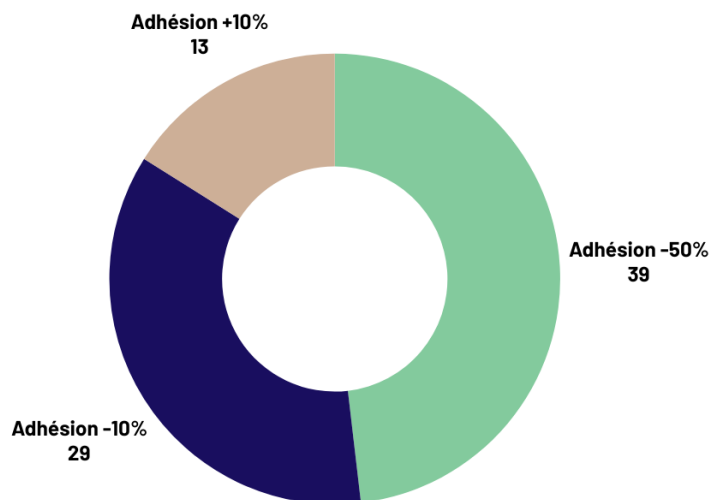


Au total **404 commandes**

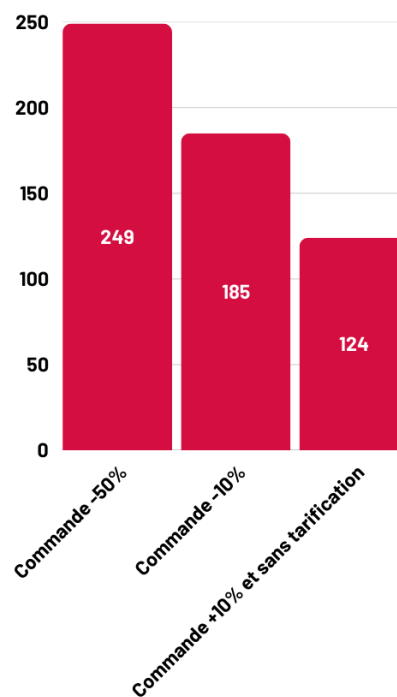


VRAC Universités

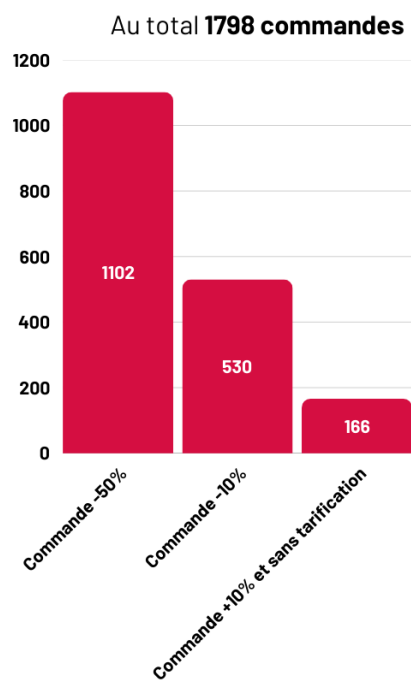
Au total **81 foyers adhérents**, soit 163 personnes touchées



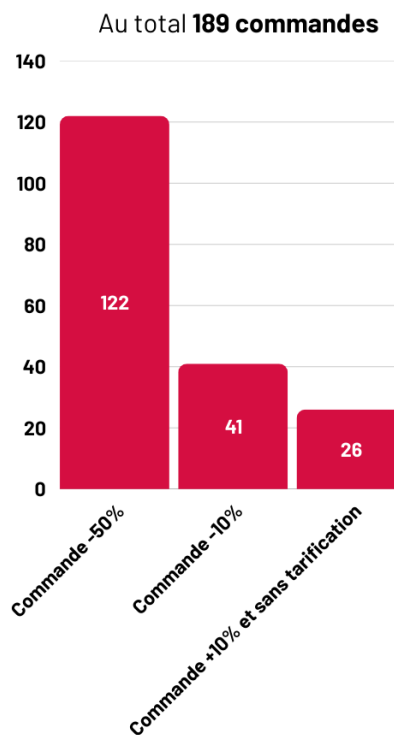
Au total **558 commandes**



VRAC Maison Popote



VRAC Panier des Aubiers

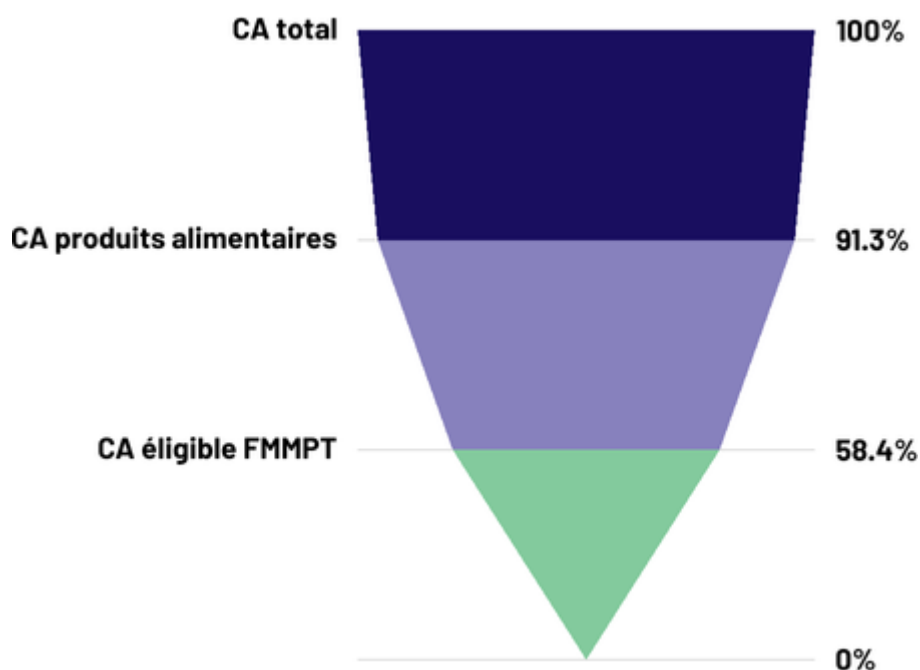


C. Les ventes de produits

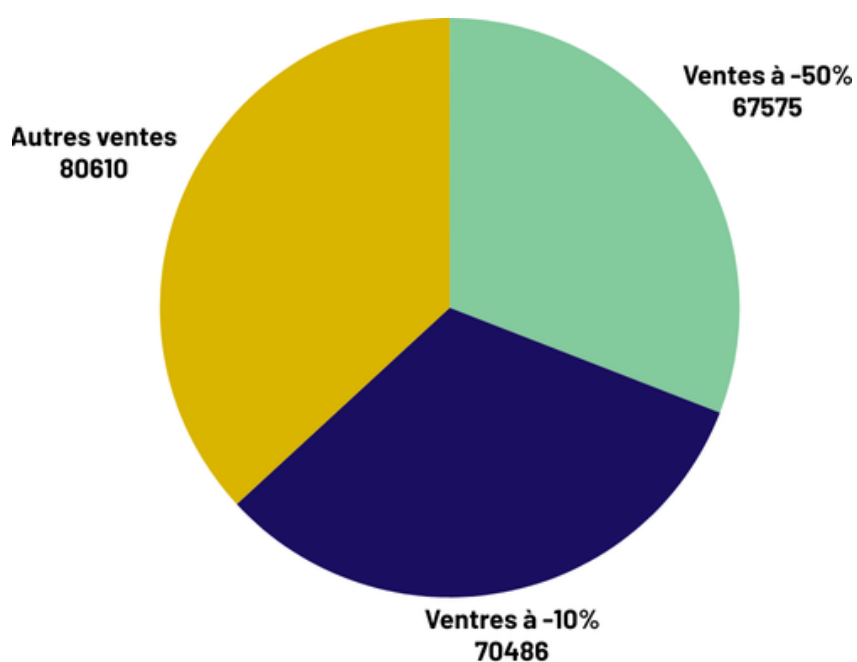
Sur cette année 2024, le **chiffre d'affaires (prix de vente) total des produits vendus** lors des groupements d'achats atteint **218 671 €**.

91 % de ce chiffre d'affaires correspond à la **vente de produits alimentaires**, soit **199 602 €**.

Sur le chiffre d'affaires total, **58 % sont éligibles au Fonds Mieux Manger Pour Tous**, soit **127 688 €**.



La répartition du chiffre d'affaires par tarification est la suivante (€) :



Bilan volumes de ventes de produits d'épicerie :

En 2024 ont été vendus lors des distributions mensuelles :

- 39,7 tonnes de produits alimentaires dont :
 - 34000 oeufs
 - 1 tonnes d'amandes
 - 4,5 tonnes de farine
 - 6,5 tonnes d'huile d'olive
 - 4,7 tonnes de pâtes
 - 2 tonnes de riz
 - 2 tonnes de légumineuses
- 8,8 tonnes de produits d'hygiène et d'entretien dont :
 - 4,5 tonnes de lessive
 - 2,9 tonnes de liquide vaisselle

Soit un total de **48,5 tonnes de produits VRAC vendus** et aussi **16.5 tonnes de fruits et légumes**.

D. Partenariats

Participation au GALAS

VRAC Bordeaux est membre de l'**association GALAS (Groupement des Acteurs Locaux de l'Alimentation Solidaire)** depuis 2021. Le GALAS vise à structurer une solidarité et une coopération opérationnelle entre acteurs publics et privés de l'alimentation solidaire, afin de renforcer les possibilités d'action de chacun et d'améliorer la qualité des services délivrés. Il regroupe actuellement 15 structures adhérentes (associations et CCAS), principalement des Epiceries Sociales et Solidaires en Gironde.

Depuis octobre 2024, le GALAS a lancé sa première **expérimentation de mutualisation de l'approvisionnement en denrées alimentaires** entre plusieurs structures membres du GALAS - dont VRAC Bordeaux. Cette expérimentation a permis d'approvisionner tous les 15 jours nos deux distributions hebdomadaires (Le Panier des Aubiers et la Maison Popote) en pommes et poires bio, provenant des Vergers de Méquin (Guérin, 47). Ce projet se poursuit sur l'année 2025.

En parallèle de cette expérimentation, le GALAS a mis en place des groupes de travail, afin de développer des projets communs entre ses structures membres. VRAC Bordeaux participe notamment aux réflexions autour du développement de l'approvisionnement mutualisé pour d'autres denrées alimentaires que les pommes et poires, et nous participons aussi au groupe de travail "Animations".



Ce volet "Animation" a notamment permis, en novembre 2024, de réaliser une visite d'un atelier de transformation (*La Nomali & Co*), suivie d'une visite de la ferme du Bosquet (Castets-et-Castillon, 33). 5 adhérent-es de la Maison Popote ont ainsi pu y participer, en plus des autres participant-es des structures membres du GALAS (voir photo).

E. Poursuite du projet "Maison Popote"

Rappel du contexte du projet

Dans le cadre du projet de renouvellement urbain du quartier de Dravemont à Floirac et la fermeture temporaire du supermarché Lidl pour travaux pendant plusieurs mois durant l'année 2022/2023, la Maison Popote a vu le jour (février 2022) afin de répondre à l'enjeu premier d'un manque d'approvisionnement dans le quartier tout en défendant un accès digne et non stigmatisant à une alimentation durable et de qualité, à prix accessible pour tou-tes.

Le projet Maison Popote a été pensé dès son début comme un lieu à double vocation puisqu'il a offert pendant son année d'expérimentation, un accès à une épicerie et à des animations autour de l'alimentation de qualité, dans un objectif de démocratie alimentaire.

Première année d'expérimentation (février 2022 – mars 2023) : La Maison Popote était sous un format d'épicerie ouverte 3 demi-journées par semaine, proposant une offre alimentaire issue d'une agriculture durable et locale (produits d'épicerie sèche, fruits et légumes frais, œufs et pain) ainsi que des produits d'hygiène et d'entretien. Grâce à un système solidaire mis en place, la "caisse commune d'ajustement des prix", chacun-e a pu contribuer selon ses moyens.



Evolution du projet pour le pérenniser (à partir d'avril 2023) : A l'initiative des habitant-es bénévoles, le projet s'est structuré autour d'un point d'approvisionnement hebdomadaire (marché) de produits frais et de qualité (fruits, légumes, œufs et pains). Cette évolution a permis de penser un modèle qui allie qualité de fruits et légumes à prix accessible et développement du pouvoir d'agir des habitant-es avec un fonctionnement allégé.

RAPPEL : Pour (re)découvrir la Maison Popote en 3 minutes > [CLIQUEZ ICI](#) <

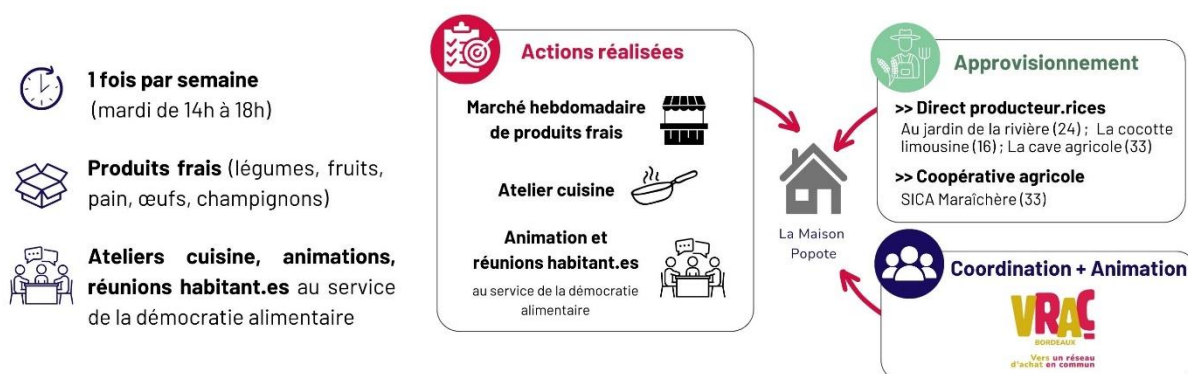
Le marché hebdomadaire de la Maison Popote

Le format du marché hebdomadaire mis en place à partir d'avril 2023 s'est perduré sur l'année 2024. Un changement de local a cependant eu lieu cette année-là, suite au projet de démolition du premier local, dans le cadre du PRU. La Maison Popote, initialement résidente au 1 rue Corneille, a déménagé au 12 rue Corneille à Floirac, en avril 2024.



Autre changement notoire sur l'année 2024, la "caisse d'ajustement des prix" a laissé place au système de "triple tarification", comme mis en place sur les autres groupements d'achats VRAC.

ZOOM SUR LE FONCTIONNEMENT DE CE MARCHÉ HEBDOMADAIRE :



Bilan de l'année 2024 : **132 foyers ont adhéré à la Maison Popote** (environ 250 personnes) dont 55% ont eu accès à la tarification "-50%", 40% à la tarification "-10%" et 5% à la tarification "+10%". Sur l'année 2024, **60 marchés** ont eu lieu, avec en moyenne **45 commandes chaque mardi** (au total, 1595 commandes en 2024). On observe d'ailleurs une grande majorité d'adhérent-es réguliers (qui passent commande toutes les semaines).

Environ **45 000€ de denrées alimentaires ont été achetées** en 2024 auprès de nos producteur-rices, puis revendu selon les tarifications des adhérent-es : sur les 1798 commandes, 58% des commandes ont été réglées selon la tarification "-50%", 32% en "-10%" et 10% en "+10%" par

rapport au prix courant. Le chiffre d'affaires des ventes à la Maison Popote s'élève en 2024 à **28 200€**, avec un panier moyen de 15,65€ (toute tarification confondue).

ZOOM SUR LES QUANTITES DE PRODUITS VENDUES :



A noter : la vente de pains s'est stoppée en fin mars 2024 suite à l'arrêt de l'activité de la structure Pain et Partage qui nous livrait.

Pour pérenniser le marché de la Maison Popote, la participation des adhérent-es dans le fonctionnement des distributions est crucial. Et les bénévoles étaient bel et bien au rendez-vous cette année : il y a eu en moyenne **6 bénévoles présents chaque mardi**, que ce soit en amont de la vente (réception des produits et mise en rayon), ou durant la vente (accueil, préparation des commandes, rangement).

Animations autour de la démocratie alimentaire

En plus d'être un lieu d'accès à une alimentation durable, le projet Maison Popote a également pour vocation de mettre en place des espaces au service d'une démocratie alimentaire. Dans la continuité de ce qui a été réalisé les années précédentes, ce volet démocratie alimentaire s'est matérialisé, en 2024, sous format d'animation de sensibilisation à une alimentation durable, et de réunions adhérent-es pour co-construire le projet de la Maison Popote.

Réunions adhérent-es :

L'arrivée de la triple tarification (janvier 2024) et le changement de local de la Maison Popote (avril 2024) ont donné une nouvelle dynamique au projet. Un nouveau public a pu nous rejoindre, via une nouvelle communication par les orientations des travailleurs sociaux, mais aussi une meilleure visibilité sur le quartier (nouveau local en rez-de-chaussée d'un immeuble). Cette évolution a induit le besoin de prendre du recul sur le projet, et de repenser notamment l'organisation des distributions lors de la vente.

Une réunion adhérent-es a ainsi été faite en avril 2024, aboutissant notamment à la mise en place de stands bénévoles pour peser et distribuer les commandes des autres adhérent-es. Une seconde réunion adhérent-es a été faite en octobre 2024, dont l'objectif était de questionner le format des animations autour de la Maison Popote, face au constat que les ateliers cuisines hebdomadaires, ou tous les 15 jours, réalisés à partir des invendus du marché, peinent à trouver un engouement (évolution détaillée dans "*animation de sensibilisation*").

Qu'est-ce qui vous a motivé à venir à la réunion ? :

"Je viens pour la bonne ambiance"

"C'est un beau projet qui me tient à cœur et c'est important que les gens s'impliquent"

"Je veux participer à l'évolution du projet, et pouvoir donner mon avis"

Animations de sensibilisation à une alimentation durable :

Dans la continuité de ce qui avait été mis en place précédemment, les animations de sensibilisation autour du projet Maison Popote s'organisaient principalement autour d'ateliers cuisines hebdomadaire ou tous les 15 jours, avec des recettes élaborées en fonction des invendus de la distribution.

Ainsi, en 2024, 6 ateliers cuisines autour de pratiques alimentaires durables, saines et économiques ont été réalisés dont 2 ateliers co-construits avec un-e adhérent-e pour valoriser leur savoir-faire.

Le nombre d'ateliers cuisine est en effet très réduit, de par le changement de local et de dynamique, qui ont nécessité du temps pour restructurer la distribution ; mais aussi par le constat que ces animations très régulières avaient peu de participant-es (en moyenne 3 personnes par ateliers), et qu'ils étaient chronophages pour les animatrices. Face à cela, une réunion adhérent-es a été réalisée en octobre 2024 pour repenser ces animations. Il en résulte notamment l'envie d'ateliers cuisine plus thématiques ("pain maison", "sans gluten", "rencontre avec une diététicienne", etc.), de rencontre avec les producteur-rices, de temps de découverte d'autres structures via des permanences à la Maison Popote ou des ateliers spécifiques ("théâtre avec une troupe d'artiste", "atelier danse", etc.), et des temps conviviaux ("projections de film", "sorties culturelles", etc.).

Cela a permis de mettre en place dès fin de 2024 des animations plus proches des envies des adhérent-es :

- 2 visites de fermes : *Au jardin de la rivière*, en Dordogne - maraîcher de la Maison Popote (octobre 2024) ; *La Ferme du Bosquet* + visite de la conserverie La Nomali & Co, en Gironde (novembre 2024, avec le GALAS)
- 1 projection d'un documentaire : *"La Théorie du Boxeur"* dans le cadre du Festival Alimenterre + discussion avec Magali – productrice de pommes en Lot-et-Garonne (novembre 2024)

Pour aller plus loin, et développer des animations de qualité correspondantes aux attentes des adhérent-es, un cycle d'animation autour de la démocratie alimentaire, sera notamment déployé de mars 2025 à juin 2025, grâce au recrutement d'une personne en contrat d'apprentissage en charge de ce cycle.



F. L'animation des quartiers et les actions de sensibilisation

Les ateliers de sensibilisation

En 2024, nous comptabilisons **132 animations** (dont les ateliers Popote Story, voir chapitre plus bas), à bord du Vélo Popote ou avec du matériel mobile (camion, tables et plaques à induction). Cela représente environs **11 animations par mois ou 2,5 par semaine** (moyenne sur 52 semaines).

Un calendrier d'animations varié

Le calendrier d'animations s'organise en fonction des sollicitations et des projets construits avec nos partenaires. Cette année nous avons poursuivi l'activité hors les murs avec le Vélo Popote avec un pic d'activités entre mai et septembre. Cependant, nous avons développé de nouveaux formats pour proposer des cycles d'ateliers au sein des écoles et poursuivre les animations en dehors de cette période.

Voici un panel du calendrier des animations :

- **Temps de bilan en décembre-février**, préparation du calendrier, réflexion sur de nouveaux formats d'animation (réunions, concertations avec les partenaires et rédaction de nouveaux projets), mobilisation habitant dans le cadre de Popote Story.
- **La période de janvier à avril** était principalement consacrée aux ateliers Popote Story
- **De septembre à décembre**, nous avons animé un nouveau cycle d'ateliers mensuels avec l'Université Bordeaux Montaigne pour l'année scolaire 2024/ 2025.
- Présence sur les campus **tout au long de l'année au grès des évènements** avec l'Université de Bordeaux et Bordeaux Montaigne au campus de Carreire, campus de la Victoire, campus de Pessac et l'IUT Bordeaux Montaigne.
- Plusieurs **prestations traiteurs participatives** ont été réalisées ponctuellement : une soupe collective/ conférence pour Acclimat'action, un séminaire d'équipe pour le Grand Projet des Villes, une réunion stratégique "speed dating" pour le campus de Carreire et un format plus classique pour la ville de Mérignac dans le cadre de la "Journée pour le cœur des femmes".

- Participation aux **fêtes de quartier lors de la saison estivale** : fête de la Nature à Floirac, fête de la Saraillère à Cenon, fête des Alpilles à Lormont, fête de l'environnement aux Aubiers, fête de la Cité du Midi à Floirac, fête des jardins à Mérignac, les Olympiades à Bacalan et Cenon, fête de l'Avenir à Bassens, fête de quartier du Bois Fleuri, Bouge Ta Santé à la Benauge.

Répartition territoriale des ateliers cuisine : 93% dans les Quartiers Politiques de la Ville

Nous comptabilisons un total de 93% d'ateliers dans les Quartiers Politiques de la Ville et 83% des ateliers réalisés dans les quartiers où sont implantés des groupements d'achat, campus inclus.

Nombre d'ateliers							
Territoires avec GA							
Lormont	Floirac	Cenon	Mérignac	Aubiers	Bacalan	Benauge	Bègles
20	4	54	9	5	4	3	2
Total GA hors campus							101
Campus							9
Total GA + Campus							110
Hors GA							22
TOTAL ATELIERS CUISINE 2024							132

Lormont et Cenon sont les territoires sur lesquels nous avons été le plus sollicité sur l'année 2024. Nous avons réalisé de nombreux ateliers à Cenon dans le cadre de Popote Story et également organisé des temps de mobilisation des ambassadeurs à Lormont à partir d'octobre (plus détails à la section 5). Nous avons aussi participé aux nombreuses fêtes de quartiers et diverses événements ponctuels tel que la journée santé senior, l'évènement "Bienvenue Chez Vous", les *Vacances Curieuses* à l'école Condorcet...

Au fil des années, notre répertoire de recettes s'agrandit afin de répondre au mieux aux enjeux d'une alimentation saine et durable tout en s'adaptant aux sollicitations des partenaires et aux contraintes techniques des ateliers. Nous avons avant tout pour objectif de créer des moments privilégiés de convivialité, propices à l'échange et aux rencontres. Les recettes choisies permettent d'amorcer un débat et surtout de proposer des alternatives facilement reproductibles à la maison (peu coûteuse et nécessitant peu de matériel).

Quelques exemples de recettes proposées en 2024 : bruschetta de courges, samoussas de courges, boulettes végétariennes aux lentilles, cookies au beurre d'amande maison, cookies au pain rassie, croquetas de chou-fleur, crumble aux pommes sans beurre, energy balls.

Les animations touchent un public très varié, cela dépend des événements et des dynamiques de quartiers : les étudiants sur le campus, une majorité de familles avec enfants en pieds d'immeubles, un public hétéroclite sur les fêtes de quartier et une tranche d'âge plus élevée (retraités, femmes seules) pour le projet Popote Story.

La participation moyenne par atelier est de 20 habitant.es, et un même groupe de quarante habitant.es pour les ateliers Popote Story, soit au total **d'environ 1 800 personnes touchées au cours de l'année 2024.**



Photos d'ateliers réalisés en 2024 (prestation traiteur pour le GPV, fêtes de quartier...)

Zoom sur de nouveaux formats d'animation

Le cycle école : un parcours alimentaire éducatif

Nous avons mis en place un cycle dans le but d'éveiller les enfants aux "bonnes pratiques" alimentaires, en particulier en termes de nutrition et de qualité des produits et les accompagner à mieux comprendre l'impact de leurs choix alimentaires sur l'environnement.

Ce cycle est composé de 4 ateliers sur les thèmes de l'alimentation durable, la réduction du gaspillage alimentaire et l'équilibre alimentaire à travers des activités pratiques de cuisine et de jeu. Des notions et des compétences du programme scolaire sont également abordées : mesure, compréhension des saisons, notions géographiques.

Le goûter équilibré : pour apprendre à préparer un goûter avec des produits sains à l'aide de la pyramide alimentaire et d'un jeu sur les goûters industriels pour sensibiliser à la teneur en sucre de ces biscuits (*recettes proposées : Granola de fruits, Barre de céréales, Cookies aux flocons d'avoine*).

Le gaspillage alimentaire : pour comprendre les enjeux liés au gaspillage alimentaire en utilisant un aliment du quotidien : le pain. Un photolangage sur le gaspillage alimentaire permet d'aborder cette notion et invite les enfants à s'exprimer sur le sujet (*recettes proposées : pain perdu, gnocchis de pain*).

Le calendrier des saisons : pour apprendre la saisonnalité des fruits et légumes à l'aide d'un plateau de jeu. Puis atelier cuisine pour établir le lien entre les saisons et l'alimentation et découvrir de nouveaux produits (*recette proposée : galettes de légumes*).

La géographie des aliments : pour découvrir l'origine des aliments du quotidien et comprendre que nombre d'entre eux viennent de loin (chocolat, banane, jus d'orange). Cet atelier est aussi l'occasion d'étudier la géographie (les continents, les pays producteurs), en plaçant les fruits et légumes sur une carte du monde (*recettes proposées : brochettes de fruits, smoothies, pancakes de fruits*).

Ateliers réalisés en partenariat avec l'école Pasteur de Floirac, le Grand Projet des Villes, Servi en local, écoles élémentaires de Cenon et l'espace culturel Simone Signoret et dans le cadre des Vacances Curieuses à Lormont.



Les ateliers sport et alimentation

Des inégalités existent en termes d'accès à l'activité physique. Certaines populations, en particulier celles issues de milieux socio-économiques défavorisés, peuvent avoir des opportunités limitées pour s'engager dans des activités physiques régulières. Par ailleurs la pratique d'une activité physique contribue à l'amélioration globale de la santé (poids, santé cardiaque, sommeil, système immunitaire...). C'est aussi un bon moyen de créer du lien social et générer un sentiment de bien-être.

Nous avons donc développé plusieurs formats de sensibilisation axés sur la pratique sportive et l'alimentation avec plusieurs objectifs :

- Découvrir les espaces verts périurbains
- Proposer des cours d'activités physique gratuits
- Encourager la pratique régulière d'une activité physique
- Promouvoir une alimentation accessible, équilibrée, locale, écologique et favorable à la santé et préventive de maladies chroniques ou de leurs complications
- Partager et transmettre des recettes culinaires
- Créer des moments de partage, d'échange et de cohésion entre les habitants des QPV

Rando Alim

Première partie – cuisine : atelier cuisine de recettes majoritairement avec des produits que l'on peut retrouver dans les distributions VRAC et constituer un menu pique-nique par la suite dégusté au cours d'une promenade.

Deuxième partie - activité physique : Balade périurbaine au départ du lieu de l'atelier cuisine avec une pause pique-nique pour déguster ce qui aura été élaboré durant l'atelier. Observer et commenter ce qu'on rencontre durant la balade, en lien avec l'alimentation : les lieux d'approvisionnements alimentaires, signalétiques, panneaux publicitaires (commerces, grandes surfaces, cantines scolaires, restaurants, fast-food, aide alimentaire...) pour amorcer les échanges entre les habitants.

Recettes réalisées : Sandwich de houmous de lentilles, feuilles de chêne, tomates, citronnade maison, energy balls aux amandes et fruits secs

Ateliers réalisés en partenariat avec le centre socioculturel Le Phare à Lormont et le centre d'animation Bordeaux Lac



Cook & Moov

Première partie - cuisine : Constituer une collation, un encas sain et complet en apports nutritionnels, facile et rapide à faire, pouvant se déguster après une activité physique ou à un autre moment de la journée pour calmer la faim en dehors des heures de repas.

Deuxième partie - activité physique : Proposer une activité physique de remise en forme en cours collectif.

Troisième partie - temps de convivialité : Après l'effort, le réconfort. En récompense de l'entraînement, dégustation de la collation élaborée. Ce temps sera aussi un moment d'échange sur les opinions de chacun sur la santé, l'alimentation et le sport.

Recettes réalisées : Pancake patate douce banane et smoothie vert

Ateliers réalisés en partenariat avec le centre social Le Carroussel au Bouscat et le centre social de Beaudésert à Mérignac



Crédit photo : ©NakamaProd

Ressources humaines et logistique

Sur la première moitié de l'année de janvier à août 2024, le pôle animation était constitué de 3 salariés : Julie Mazzalovo (1 ETP), Yoann Taris en alternance (1 ETP) et Jeremiah Kuster (0,5 ETP). Depuis novembre, le pôle animation est composé de deux salariés, avec l'arrivée de Donatien Dervillé (0,5 ETP) et Julie Mazzalovo. Nous avons également pu compter sur le soutien des volontaires en service civique et stagiaires tout au long de l'année.

Pour les animations à Pessac ou Mérignac, l'équipe s'appuie sur le matériel de cuisine mobile (plaques de cuisson électrique et tables) et utilise donc les véhicules lorsqu'ils ne sont pas mobilisés par les distributions.

Nous nous tournons vers le fabricant, Ecotriporteur ou Reine Cargo qui a une antenne en centre-ville de Bordeaux pour les révisions, rayonnage ou recalibrage des freins et c'est l'équipe VRAC qui se charge de l'entretien et réparations quotidiennes.

Un grand merci à tous nos partenaires qui nous ont permis de mettre en œuvre de nouveaux projets et réaliser de nombreux ateliers sur toute la métropole de Bordeaux.

Partenaires institutionnels : Domofrance, Mésolia, Aquitanis, Gironde Habitat, CDC Habitat, Grand Projet des Villes Rive Droite, Ville de Bordeaux, Ville de Cenon, Ville de Lormont, Ville de Floirac, Ville de Mérignac, Ville de Bassens, Ville du Bouscat, Université de Bordeaux, Université Bordeaux Montaigne, CROUS, Bordeaux Métropole

Partenaires associatifs : Cap Sciences, CSC La Colline, Le Phare (Centre socioculturel Génicart), Espace Simone Signoret, Ricochet Sonore, Ressourcerie Pépites, Entr'Autre, Servi en Local, Drive Fermier, Centre social de Beaudésert, Centre social Le Carroussel (Bouscat),

Ferme pédagogique des Aubiers, Centre d'Animation Bordeaux Lac, Kfé des familles, E-graine, Kiosque Bleu, Acclimat'action, Centre social de l'Estay (Bègles).

Boxe & Cook : sport & alimentation

En partenariat avec le Centre social et Culturel La Colline et la ville de Cenon, nous avons organisé 3 demi-journées courant mars 2024, pendant lesquelles un groupe de femmes a pu se sensibiliser aux enjeux et impacts de l'activité physique et de l'alimentation sur la santé.

Les objectifs de ce programme d'animations :

- Créer un espace convivial, chaleureux où chaque femme peut y trouver sa place et se sentir libre de s'exprimer
- Proposer un temps à soi et pour soi
- Apprendre les unes des autres par le partage de pratiques et savoir-faire culinaires
- Favoriser une alimentation saine, durable et locale

Chaque matinée débutait par 1h à 1h30 d'activité physique et plus particulièrement la pratique de la boxe française, une découverte pour la plupart ! Cette première heure était surtout l'occasion d'être en mouvement, de démontrer les bienfaits d'une activité physique régulière, de pouvoir se retrouver entre femmes et de renforcer l'estime de soi.

Cette séance de boxe était suivie d'un retour au calme avec des animations de sensibilisation aux enjeux climatiques liés à notre alimentation. Une transition parfaite pour passer ensuite en cuisine, avec chaque jour une recette différente. Ces femmes ont fait preuve de créativité et d'aisance face à leur plan de travail. Au menu des recettes sucrées et salées, de saison, équilibrées et végétariennes. La matinée se terminait par un repas toutes ensemble !

Ces sessions Boxe & Cook été intégrées à une semaine bien-être organisée par le CSC La Colline, coordonnée par Justine LAFAYE, Conseillère en Economie Sociale Familiale.



5. Popote Story saison#2 vers une démocratie alimentaire

A. Rappel de la saison 1

La saga Popote Story a commencé en octobre 2022 avec l'ambition de créer une communauté de cuisinier.es à Cenon (Bordeaux Métropole) pour promouvoir les talents culinaires des habitant.es et sensibiliser à des pratiques alimentaires durables, saines et abordables.

B. Résumé de la saison 2

En 2024, l'aventure évolue et se poursuit avec comme fil rouge **les idées reçues sur l'alimentation**. Après plusieurs mois de travail en collaboration avec Périphéries Productions, le court-métrage **"Qu'est-ce qu'on mange ? A la table des idées reçues"** voit le jour. Nous proposons au spectateur un regard interrogateur pour ouvrir le champ de la réflexion et déconstruire ces idées reçues, abordées sur un ton humoristique.

Pour cette seconde édition, le programme Popote Story s'ouvre à d'autres villes de la Rive Droite, en particulier les habitant.es des quartiers prioritaires de Cenon, Lormont et Floirac.

Les idées reçues en question ont été empruntées au collectif Acclimat'action, qui met en place une expérimentation de Sécurité Sociale de l'Alimentation en Gironde :

- *Manger maison permet d'être en bonne santé*
- *Le local c'est l'idéal*
- *Le changement climatique n'a rien à voir avec mon assiette*
- *Il faut produire plus pour nourrir la population mondiale qui augmente*
- *L'aide alimentaire permet de lutter contre la précarité alimentaire*

Ce court-métrage s'inspire des **films muets en noir et blanc des années 30** avec des écrans de dialogues doublés d'une voix-off dans un souci d'inclusivité de tous. Les participant.es au projet n'étant pas des professionnels de l'audiovisuel, le défi était de trouver un format accessible. D'une durée d'une dizaine de minutes, il est découpé en **cinq chapitres**, chacun évoquant une des idées reçues listées plus haut.

Des habitants impliqués dès la conception du projet :

Les habitant.es ont joué un rôle prépondérant dans le projet de l'écriture du scénario à la projection finale. Ils étaient les acteurs, les vidéastes et les metteurs en scène avec l'aide de notre partenaire Périphéries Productions qui leur a fait découvrir la diversité des métiers sur un tournage et en amont. Ils ont pris part aussi à l'organisation d'une avant-première. Ce projet a permis de mettre en avant les habitant.es des quartiers prioritaires et révéler leur talent !

Nombre d'actions réalisées : au total, 46 actions ont été réalisées entre janvier et juin 2024.

Merci au soutien de nos partenaires grâce à qui ce projet a pu être réalisé !

Partenaires institutionnels : le Fonds pour l'Innovation Sociale, les bailleurs sociaux Mésolia, Domofrance et Aquitanis, la ville de Cenon, Bordeaux Métropole, l'Etat.

Partenaires associatifs : Périphéries Production, CSC La Colline, Germaine Veille, Espace Simone Signoret, Ricochet Sonore, Ressourcerie Pépites, le Conservatoire du Goût, Acclimat'action

Les bénéficiaires du projet

Nombre de personnes mobilisées : 46 habitant.es dont 25 locataires d'un logement social soit 54% des participant.es.

Genre et tranche d'âge : Au total, 39 femmes ont participé à Popote Story 2 soit 85% et 7 hommes soit 15%. Parmi eux, 2% avaient entre 25 et 39 ans, 45% entre 40 et 59 ans, 28% entre 60 et 69 ans et 25% 70 ans et plus.

Lieu d'habitation : La majorité des participants résidaient à Cenon. 29 personnes ont indiqué être **habitant.es à Cenon, soit au moins 63% des participant.es**, 2 personnes à Floirac, et 2 personnes à Lormont, 13 personnes n'ont pas indiquées leur lieu d'habitation.

Tous les participant.es bénéficiaient d'un bon d'achat utilisable pour les achats alimentaires sur les groupements d'achat VRAC de Cenon, Lormont et Floirac. En moyenne, **26 habitant.es** ont bénéficié tous les mois des bons d'achats de 15€ entre février et juillet. Pour favoriser une implication sur le long terme, indispensable à l'apprentissage et à la création de liens solides, l'association a choisi de récompenser les habitant.es pour leur engagement via un bon d'achat de 15€ chaque mois ce qui leur a permis d'avoir accès gratuitement à des produits de qualité via le groupement d'achat de Cenon, Lormont ou Floirac.

Zoom sur les actions

Ateliers avec les ambassadeurs : fin 2023, un groupe d'ambassadeurs s'est constitué, afin de travailler sur les idées reçues, mobiliser de nouvelles personnes et coconstruire avec eux la suite du projet. Ce groupe s'est formé avec les participants de la première saison, motivés pour poursuivre l'aventure.



Flyer de mobilisation

Réunion de lancement : le lancement du projet a eu lieu à Cenon, à l'espace Nelson Mandela le 30 janvier et a regroupé une quarantaine d'habitant.es. Les ambassadeurs ont activement participé et ont restitué ce qu'ils ont appris sur les idées reçues au cours des derniers mois. Cet événement était l'occasion aussi de présenter le déroulé du parcours et le partenaire audiovisuel Périphéries Productions et de constituer les groupes selon l'idée reçue sur laquelle chacun souhaitait travailler.

Ateliers sur les idées reçues : Voici un aperçu des ateliers qui ont été réalisés avec les ambassadeurs puis avec chaque groupe à partir de février pour aborder chacune des idées reçues du court-métrage, en s'appuyant sur les ressources disponibles sur le site Acclimat'action.

Manger maison permet d'être en bonne santé : atelier cuisine et sensibilisation

Pour sensibiliser sur les aliments ultra-transformés : échange autour des avantages et inconvénients du manger maison "permet de se faire plaisir", "plus économique", "meilleur pour la santé", mais "ça prend du temps", "manger maison ne veut pas dire sans pesticides", "si on habite seul, sentiment d'isolement" puis comparaison entre une pâte à tartiner maison et une pâte à tartiner industrielle et visionnage d'une vidéo de Maëva Breton, nutritionniste pour comprendre les différences entre produits bruts, produits transformés et produits ultra-transformés suivi d'un quizz.

Il faut produire plus pour nourrir la population mondiale qui augmente : Projection du film documentaire "La Révolution Verte" suivi d'un débat pour comprendre les enjeux de l'agriculture intensive et de ses conséquences.

Cela coûte cher de bien manger : Sensibilisation basé sur le programme Opticourse > Pour identifier les aliments à privilégier et ceux à éviter pour une alimentation équilibrée et à moindre coût et comprendre comment bien manger avec un petit budget. Rappel des bases nutritionnelles et visionnage de la vidéo de Nicole Darmon, chercheuse à l'INRAE qui a développé le programme Opticourse. Selon elle, pour avoir une alimentation équilibrée, il faut prioriser les aliments de bonnes qualités nutritionnelles et de bons prix à condition d'avoir un budget minimum suffisant soit 4,50€/ jour et par personne. Elle propose des recommandations s'appuyant sur la hiérarchie des calories.

L'aide alimentaire permet de lutter contre la précarité alimentaire : jeu de la Marmite > Pour comprendre les limites de l'aide alimentaire : échanges autour de la notion de précarité alimentaire "inégalité d'accès à l'alimentation", "ne pas pouvoir se nourrir correctement en qualité et quantité", "déséquilibre alimentaire", et de l'aide alimentaire "solidarité", "resto du coeur", "pas de notion de qualité, on donne des aliments poubelle", "défiscalisation dans les supermarchés" et définition des termes puis visionnage d'une vidéo sur la notion de démocratie alimentaire. Puis mise en pratique ludique à l'aide du **jeu de La Marmite**.

Le changement climatique n'a rien à voir avec mon assiette : Jeu des Labels > Pour identifier les différences entre labels durables, labels bio, labels équitables et initiatives des marques distributeurs. Définition des termes "empreinte carbone", "gaz à effet de serre", "alimentation durable" et visionnage de la vidéo de Sylvain Pellerin, chercheur à l'INRAE qui prône la réduction des GAS dans l'agriculture.

Le local, c'est l'idéal : rencontre/ débat avec la productrice avec Aurore de la Ferme Limousine > Pour comprendre le terme "local" à différencier de la notion de circuit-court, ses avantages et ses inconvénients, puis échange avec Aurore, productrice d'œufs. Selon elle, "le local c'est produire à une échelle humaine et proposer de bons produits sans passer par trop d'intermédiaires. Il y a aussi un aspect environnemental."

Lien vers les vidéos ressources disponibles sur le site Acclimat'action : [Les idées reçues sur l'agriculture et l'alimentation - Acclimat'action](#)



Photos des ateliers sur les idées reçues

Ateliers de création du court-métrage : La création du court-métrage s'est déroulée en plusieurs étapes. Les habitants ont d'abord travaillé sur le scénario puis la mise en scène et ont pu expérimenter les rôles de vidéastes, acteurs, metteurs en scène. Chaque groupe participait à deux ateliers. Puis les habitants ont réalisé le court-métrage sur trois jours de tournage, dans la peau des personnages qu'ils avaient pu tester lors des précédents ateliers ! Le tournage s'est déroulé au Conservatoire du Goût à Floirac, dans la cuisine du CSC La Colline, dans les rues de Cenon, et à l'épicerie sociale et solidaire le Panier des 4 saisons.



Photos des ateliers de mise en scène et du tournage

Le court-métrage réalisé s'inspire des films muets en noir et blanc des années 30 avec des écrans de dialogues doublés d'une voix-off dans un souci d'inclusivité de tous. Les participant.es au projet n'étant pas des professionnels de l'audiovisuel, le défi était de trouver un format accessible. D'une durée d'une dizaine de minutes, il est découpé en cinq chapitres, chacun évoquant une des idées reçues. Ci-après, la vidéo du court-métrage : **"Qu'est-ce qu'on mange ? À la table des idées reçues" - Court-métrage du Collectif Popote Story**



Photos extraites du court-métrage

Ateliers nutrition/ santé (avril)

Objectifs : Sensibiliser à l'équilibre alimentaire, composer et analyser un repas, comprendre l'intérêt d'une alimentation variée et équilibrée

Atelier avec Cap Sciences : les participants prennent un plateau et composent leur journée d'alimentation du petit-déjeuner au dîner, puis passent à la caisse avec leur sélection. Le « ticket » livre automatiquement les apports énergétiques et valeurs nutritionnelles du plateau. Les participants vont ensuite comparer leur profil à celui des autres et au profil type d'un repas équilibré, puis échanger sur leurs résultats.

Atelier avec e-graine : atelier de sensibilisation sur la thématique "cuisine maison vs cuisine industrielle", et élaboration d'un menu équilibré et peu coûteux sous un format ludique (1er atelier), puis un atelier de cuisine pour mettre en pratique ce qui a été vu précédemment (2ème atelier), dans le cadre du défi alimentation initié par le Grand Projet des Villes Rive Droite.



Photos des ateliers avec Cap Sciences et E-Graine

Ateliers cuisine (mai/juin)

Ces ateliers avaient pour but de choisir une recette pour le buffet de l'avant-première de la projection. Les participants avaient pour mission dans un premier temps de se mettre d'accord sur plusieurs recettes à tester, avec la contrainte de devoir établir un lien avec l'idée reçue du groupe. Dans un second temps, chaque groupe a testé les recettes sélectionnées puis s'est mis d'accord sur une recette pour le buffet.

Recettes sélectionnées pour le buffet :

- "le local c'est l'idéal" : gaufres salées, houmous de betteraves et houmous de carottes
- "il faut produire plus pour nourrir la population mondiale qui augmente" : chaussons de légumes et pestos de fanes de carottes
- "le changement climatique n'a rien à voir avec mon assiette" : carrot cake
- "manger maison c'est bon pour la santé" : batbout au caviar d'aubergines et salade de légumes
- "l'aide alimentaire permet de lutter contre la précarité alimentaire" : boule de riz sucré aux fruits



Photos des ateliers cuisine

Ateliers de l'organisation de l'avant-première (juin)

Ces ateliers avaient pour but d'impliquer les participants dans l'organisation de l'avant-première et d'attribuer à chacun un rôle précis lors de cette journée. Nous avons défini ensemble des référents "accueil public", "stand boisson", "réception des plats", "rangement", "installation", "responsable courses" etc... C'est aussi lors de ces ateliers que chaque groupe a préparé son texte de présentation des idées reçues et de la bouchée proposée pour le buffet.

Evènement final : avant-première festive et gourmande

L'avant-première s'est déroulée lors de la fête de quartier de la Marègue le 30 juin 2024 en partenariat avec la ville de Cenon. Une centaine de personnes étaient présentes pour la projection. Environ 35 participants de Popote Story étaient là le jour de l'évènement.

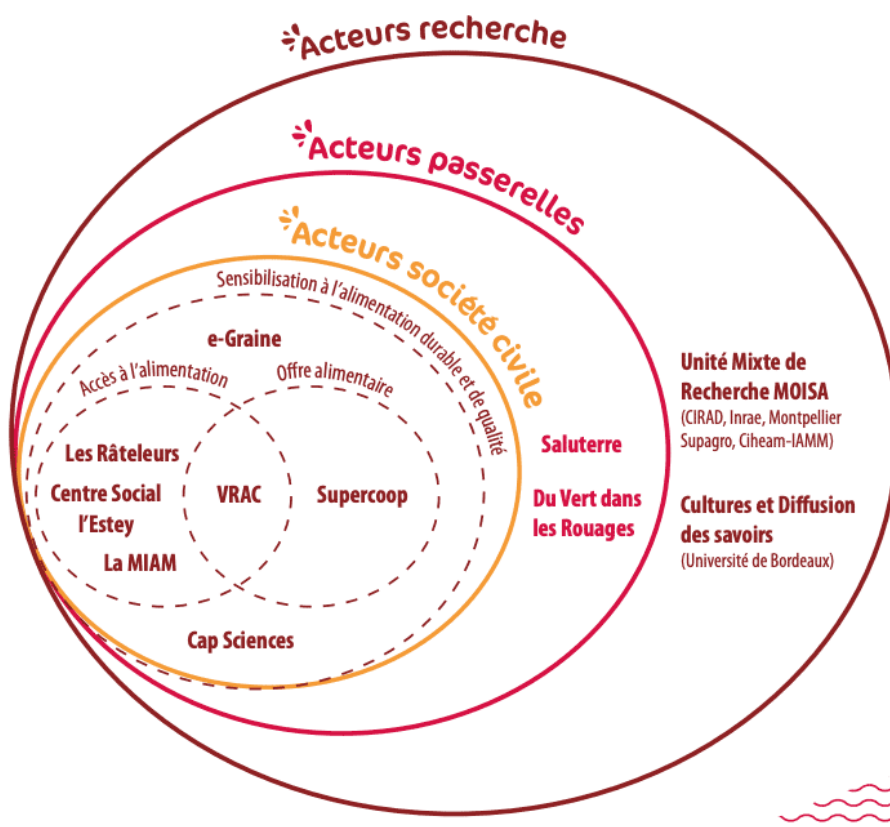
A ce jour, 5 projections ont été organisées auprès de différents partenaires principalement à Cenon (Espace Simone Signoret, Maison du projet, Jardin rêvé) et au sein du réseau VRAC. La diffusion du court-métrage nous permet aussi d'aller à la rencontre des habitant.es afin de les mobiliser pour la 3ème édition. D'autres projections sont à venir en décembre/ janvier.



6. La poursuite du projet Acclimat'action

A. Création d'une association autonome Acclimat'action

Le collectif Acclimat'action, initialement porté par notre association VRAC Bordeaux s'est constitué en association pour poursuivre son action, dans un contexte d'émergence d'une expérimentation de sécurité sociale de l'alimentation.



Rappel des membres du collectif Acclimat'action

L'association Acclimat'action a officiellement été créée le 20 février 2024, avec pour objet social : l'expérimentation et la mise en œuvre d'une démocratie alimentaire en Gironde et au-delà.

Une démocratie alimentaire signifie pour Acclimat'action, la prise ou la reprise en main par les citoyen-ne-s de leur pouvoir d'agir individuel et collectif vers un système alimentaire durable : depuis le champ jusqu'à l'assiette, en passant par l'élaboration et l'expérimentation de politiques publiques.

L'association s'est donné pour mission d'accompagner et promouvoir les démarches de démocratie alimentaire

Cette mission générale se décline en 6 missions spécifiques :

- Développer des expérimentations de démocratie alimentaire, y compris des systèmes de solidarité basé sur l'octroi d'allocation alimentaire

- Proposer le cas échéant l'élaboration, l'adaptation ou la mutualisation d'actions et de supports d'éducation populaire et de sensibilisation pour structurer une culture commune autour de la démocratie alimentaire
- Fédérer les acteurs de l'alimentation sur la démocratie alimentaire
- Conduire des recherches notamment à travers de la recherche-action
- Porter un plaidoyer pour promouvoir l'objet social de l'association
- Accompagner ou conseiller d'autres démarches de démocratie alimentaire

L'Association Acclimat'action porte la préfiguration juridique pour expérimenter et mettre en œuvre une démocratie alimentaire en Gironde et au-delà. Aussi, elle se donne le temps de mûrir son projet, son modèle juridique qui seront revus à l'occasion d'une Assemblée Générale Extraordinaire prévue à l'approche de la fin des 2 premières années de préfiguration.

L'assemblée générale constitutive de l'association Acclimat'action a voté le premier conseil d'Administration composé de : l'association VRAC Bordeaux*, l'association La Boussole*, l'association Centre Social Bordeaux Nord, David Glory - anthropologue*, Antoine Bernard de Raymond - sociologue chercheur à l'INRAE, Sylvain Bordieuc - sociologue enseignant-chercheur à l'Université de Bordeaux, l'association les Râteleurs, la SCOP Saluterre, l'association de préfiguration le Laboratoire d'Initiatives Alimentaires (LIA), l'association e-Graine.

*Membres du bureau au titre de co-président.

B. Lancement de l'expérimentation

L'expérimentation de la Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA) a été lancée en mars 2024 sur quatre territoires girondins, pour une durée d'environ un an. La journée officielle de lancement s'est tenue le 19 mars 2024 à la Fabrique Pola, à Bordeaux. Cet événement convivial a rassemblé les collectifs territoriaux, les participant-e-s nouvellement intégré-e-s, les partenaires du projet, les collectivités locales et les médias.

Ce lancement concrétise plusieurs années de travail collectif – citoyen, associatif et institutionnel. Depuis 2021, le collectif Acclimat'action développe ce projet en lien étroit avec le Département de la Gironde, la Ville de Bordeaux et les acteurs locaux des territoires concernés. Entre janvier et juin 2023, quarante citoyen-ne-s issus de ces territoires ont participé à un parcours d'engagement autour des enjeux alimentaires. Ils ont co-construit une charte de conventionnement des produits et lieux de vente, qui constitue aujourd'hui le socle du dispositif. Dès septembre 2023, des collectifs territoriaux composés de citoyen-ne-s et d'acteurs locaux se sont réunis pour créer ensemble les quatre caisses locales.

Puis, en février et mars 2024, les habitant-e-s intéressé-e-s ont pu candidater pour rejoindre l'expérimentation. Afin de garantir la diversité sociale et territoriale – et de respecter le principe d'universalité propre à la SSA – les candidatures ont été classées selon les niveaux de revenu et la composition des foyers. Un tirage au sort a été nécessaire pour certaines catégories.

Les personnes sélectionnées ont commencé à utiliser leurs MonA (monnaie alimentaire) dès le 15 avril 2024 dans les premiers points de vente conventionnés. Ces conventionnements se

poursuivent tout au long de l'année 2024 afin d'élargir les possibilités d'achat pour les participant-e-s.



C. Participation de VRAC en tant que point de vente conventionné

Dans le cadre de l'expérimentation permettant aux participant-e-s d'utiliser leur allocation SSA pour faire leurs courses, plusieurs points de vente ont été conventionnés. Pour cela, les structures candidates devaient remplir au moins 3 des 5 critères définis dans la Charte Commune de Conventionnement. Celle-ci privilégie les lieux qui valorisent les produits locaux et issus d'une agriculture durable, qui sont accessibles à toutes et tous, et qui garantissent de bonnes conditions de travail à leurs salarié-e-s.

Vous pouvez consulter la charte ici : [Charte de conventionnement](#)

Engagé dès le début dans le projet, VRAC a été l'un des premiers à proposer sa participation au conventionnement. Un questionnaire d'auto-positionnement nous a permis d'évaluer notre conformité aux critères. Sur cette base, un échange a eu lieu le 7 mars 2024 entre l'association VRAC, représentée par Camille DACOMO, et trois membres de la caisse locale.

Le processus de conventionnement repose principalement sur la confiance dans l'engagement des commerçant-e-s et producteur-ice-s, appuyée par une validation démocratique assurée par la caisse locale. Ainsi, le 12 mars 2024, les groupements d'achat de VRAC ont été intégralement conventionnés (pour l'ensemble des produits alimentaires) par la caisse locale de Bègles.

7. Les défis relevés par VRAC en 2024

A. Le lancement de la saison#3 de Popote Story

Pour la troisième édition de Popote Story, nous avons choisi comme fil rouge les légumineuses et en particulier **la lentille** qui semble être l'alternative idéale pour remplacer la viande : riche en protéines, peu émettrice de gaz à effet de serre, simple à stocker, la liste des atouts de cette légumineuse sont nombreux !

C'est ce que le parcours Popote Story propose d'étayer avec les habitant.es en s'appuyant sur plusieurs thèmes clés : **le goût et la cuisine, l'agriculture et l'agriculteur, l'autonomie alimentaire d'un territoire, l'empreinte carbone de notre alimentation, la nutrition et la santé.** Toutes ces thématiques seront abordées sous le prisme de la lentille et jalonneront l'exposition !

Le projet a été pensé comme un parcours en plusieurs étapes avec la volonté d'impliquer au maximum les habitants et les mettre sur le devant de la scène via une phase de mobilisation, une phase d'apprentissage, une phase d'action et enfin une phase événementielle. A travers ces différentes étapes, les habitant.es créent une œuvre collective, soit une exposition et acquièrent au fur et à mesure de nouvelles connaissances et compétences qu'ils auront l'occasion de révéler lors d'un vernissage à la fin du parcours. Au terme de ce parcours, chacun sera en mesure de comprendre pourquoi il est nécessaire aujourd'hui d'adapter son alimentation !

La mobilisation des ambassadeurs et de nouveaux participant.es

D'octobre à janvier, nous avons organisés des rencontres mensuelles avec les ambassadeurs (participants des saisons 1 et 2) autour de repas partagés afin de les impliquer dans la mobilisation de nouveaux habitants (inscription à des temps de mobilisation) et réfléchir ensemble aux ateliers de la saison 3. Les ambassadeurs ont également pu bénéficier de sorties culturelles en partenariat avec Culture du cœur. Au total, 21 habitant.es ont participé à ces temps de rencontres.



D'autres actions de mobilisation ont été réalisées avec une présence mensuelle sur les groupements d'achat de Lormont, Cenon et Floirac, des temps de rencontres avec les habitant.es au sein des structures partenaires du territoire (CSC La Colline, l'Espace Textile, épicerie sociale et solidaire le CABAS et le Panier des 4 saisons, centre social de Lormont, ressourcerie Pépites, Activ'action) et des projections du court-métrage "Qu'est-ce qu'on mange ? A la table des idées reçues" à la Maison des Initiatives à Floirac, la Maison du projet à Cenon, au Jardin Rêvé de Germaine Veille à Cenon et à l'espace Simone Signoret à Cenon. Au total, 27 actions de mobilisation ont été effectuées de octobre à janvier.



Flyer de mobilisation

La soirée de lancement

Une soirée de lancement pour présenter le projet aux habitants mobilisés a été organisée fin janvier à l'espace Nelson Mandela à Cenon. Les participants ont constitué des groupes d'une dizaine de personnes, soit 5 groupes à l'aide des ambassadeurs qui étaient là pour répondre à leurs questions, présenter les différents parcours thématiques et prendre les inscriptions. Un buffet salé à base de légumineuses avait été préparé par les ambassadeurs afin de partager un moment de convivialité ! Cet événement a marqué le début de la saison 3 avec un total de 47 personnes inscrites.



B. Lancement d'un deuxième point de vente de fruits et légumes hebdomadaire aux Aubiers

Peu de temps après la création de l'association VRAC Bordeaux en 2017, et la mise en place des premières distributions mensuelles de produits secs de qualité, on se questionne sur l'approvisionnement en fruits et légumes pour les habitant-es des QPV. Plusieurs initiatives ont été testées via les ventes mensuelles mais elles restaient non pérennes. C'est via l'expérimentation du projet Maison Popote (lancement en 2021 à Floirac) qu'un modèle semble porter ses fruits : distribution hebdomadaire de produits frais, via un système de précommande, et avec des animations mise en place en parallèle du point de vente pour favoriser la participation des adhérent-es au projet. Fort de cette expérimentation, un projet pluriannuel de 2023 à 2026 a été construit pour développer deux autres points de vente de fruits et légumes. Objectifs : lancement d'une **deuxième distribution en septembre 2024 (QPV Bordeaux Lac)**, puis d'une **troisième distribution en septembre 2025 (QPV Benauges)**.

De janvier à août 2024, des temps de rencontre avec différents acteurs ont été effectués pour présenter le projet, et pour co-construire la distribution :

- Rencontre avec le Centre d'animation Bordeaux Lac pour l'utilisation de leur local : le lundi après-midi (15h - 17h) semble être le seul créneau disponible de manière hebdomadaire.
- Rencontres avec différents producteurs-rices locaux-ales pour approvisionner la distribution : le lundi ne semble pas être un jour favorable pour les livraisons, mais nous parvenons à trouver une maraîchère intéressée : Le Jardin de Quentin à Eysines (33).
- Rencontres avec les habitant-es du quartier des Aubiers pour communiquer sur le lancement du projet et débiter les réflexions autour d'une alimentation durable sur leur territoire.



En septembre 2024, le Panier des Aubiers (*nom attribuée à cette distribution*) a été testé (4 distributions) au Centre d'animation Bordeaux le lundi après-midi. Cependant, nous avons vite constaté le besoin de compléter notre gamme de produits pour qu'elle soit plus intéressante, or le créneau du lundi n'est pas compatible avec la logistique de livraison d'une grande partie des producteurs.

Octobre 2024 - Décembre 2024 : n'ayant pas d'autres créneaux disponibles toutes les semaines au Centre d'animation Bordeaux Lac, le Panier des Aubiers a migré à la Ferme Pédagogique, le mercredi après-midi. Ce changement a permis de trouver d'autres producteurs, dont un maraîcher ayant une gamme de produits plus intéressante. Ainsi d'octobre à décembre 2024, le Panier des Aubiers a pu être alimenté par **Saveurs du Bois du Roc** (légumes principalement, Dordogne), **La cocotte Limousine** (œufs, Charente) et par les **Vergers de Méquin** (pommes et poires, Lot-et-Garonne - *via l'expérimentation du GALAS*).

L'utilisation de ce nouveau local n'est pas pérenne - la salle n'est pas toujours accessible le mercredi après-midi - mais cela a tout de même permis de réaliser **14 distributions**, avec **une quarantaine de produits différents** proposés sur cette période.



Il y a eu en 2024 au Panier des Aubiers **40 foyers adhérents**, dont 60% ont eu accès à la tarification "-50%", 20% à la tarification "-10%" et 20% à la tarification "+10%". Environ **2300€ de denrées alimentaires ont été achetés** auprès des producteur-rices, puis revendu selon les tarifications des adhérent-es. On comptabilise **189 commandes**, avec un **chiffre d'affaires de 1500€** et un panier moyen de 7,92€.

L'objectif pour l'année 2025 est de pérenniser le lieu des distributions pour consolider le projet et augmenter / fidéliser les adhérent-es du Panier des Aubiers. Dans un second temps, il sera question de mettre en place des animations, comme à la Maison Popote, pour sensibiliser à une alimentation durable, et introduire un espace de démocratie alimentaire.

C. L'organisation d'une assemblée générale festive et pédagogique

Le 15 mai 2024, l'équipe VRAC a organisé une journée d'échanges autour des circuits alimentaires locaux couplée à l'Assemblée Générale annuelle de l'association.

50 adhérent.es se sont rassemblés dans la Résidence Mohamed Mechti basée à Saint Michel afin de participer au grand quiz couplé à des ateliers cuisine tournants. Les thèmes abordés lors du quiz sont les suivants :

- Conditions de vie et de travail des agriculteurs
- Autonomie alimentaire d'un territoire
- Utilisation de pesticides et cahier des charges Agriculture biologique
- Empreinte carbone du système alimentaire
- Les circuits courts
- Les produits de qualité en Nouvelle-Aquitaine

Les préparations réalisées lors des ateliers cuisine tournants ont constitué un délicieux buffet que nous avons partagé dans la cour de la résidence. Les présents ont ensuite été invités à participer à l'assemblée générale de l'association.





ÇA CHAUFFE DANS MON ASSIETTE ! 1/2

1. Quel est l'étape la plus émettrice de gaz à effet de serre dans le cycle de vie d'un produit :

- A. La production (agriculture/élevage)
- B. Le transport
- C. La transformation
- D. La distribution
- E. La consommation au domicile

2. En France, quel est le mode de transport le plus utilisé pour acheminer les denrées alimentaires depuis l'Europe ?

- A. Camion
- B. Avion
- C. Bateau
- D. Train

3. Dans le monde, le transport par bateau représente :

- A. 30% des volumes de marchandises alimentaires transportés
- B. 50% des volumes de marchandises alimentaires transportés
- C. 80 % des volumes de marchandises alimentaires transportés

AUTONOMIE ALIMENTAIRE, RÊVE OU RÉALITÉ ? 1/2

1. La France est la :

- A. 1ère puissance agricole européen
- B. 9ème puissance agricole européen
- C. 23ème puissance agricole européen

2. Grâce à la production agricole française on peut répondre à :

- A. 30% des besoins alimentaires des français
- B. 60% des besoins alimentaires des français
- C. 100% des besoins alimentaires des français

3. La France importe :

- A. 10% de son alimentation
- B. 20% de son alimentation
- C. 50% de son alimentation

4. Quelle proportion du blé que consomme les français est importée :

- A. 30%
- B. 50%
- C. 75%

5. Quelle est la principale production agricole de la région Nouvelle-Aquitaine ?

- A. Le blé
- B. Le maïs
- C. Le riz
- D. Le vin

D. Lancement du projet APCAL

Depuis septembre 2023, plusieurs actions menées s'inscrivent dans le cadre **du projet APCAL (Appel à Projet Circuits Alimentaires Locaux)**, lancé et soutenu par la Région Nouvelle-Aquitaine. Les grands objectifs de cet appel à projet dont VRAC a été lauréat sont de faire vivre la démocratie alimentaire, de favoriser les liens entre producteurs et habitants ainsi que de rendre accessible des produits alimentaires de qualité dans les quartiers prioritaires.

Un calendrier des actions menées et à mener a été établi entre septembre 2023 et juin 2025 :

Actions réalisées		sept-23	oct-23	nov-23	déc-23	janv-24	févr-24	mars-24	avr-24	mai-24	juin-24	juil-24	août-24	sept-24	oct-24	nov-24	déc-24	janv-25	févr-25	mars-25	avr-25	mai-25	juin-25
Travail collectif (habitants, producteurs, VRAC) de mise en place d'une deuxième distribution hebdomadaire de produits frais locaux dans un QPV (Aubiers)	Détails																						
Lancement d'une deuxième distribution hebdomadaire de produits frais locaux aux Aubiers	Détails																						
Animations hebdomadaires autour de la nouvelle distribution : recherche de nouveaux producteurs, visites producteurs, animation de sensibilisation, ateliers cuisine...	Détails																						
Mise en place d'un partenariat avec l'association Les Saveurs du Bois du Roc	Détails																						
Organisation et animation d'un comité de pilotage du projet	Détails																						
Travail partenarial sur les approvisionnements locaux avec VRAC Pau	Détails																						
Rencontre entre Fabrice, notre apiculteur, et les adhérents du groupement d'achat de Lormont *	Détails																						
Intégration d'un nouveau produit local au catalogue VRAC : noix entières de Cancon (Lot-et-Garonne)	Détails																						
Intégration d'un nouveau produit local au catalogue VRAC : les bonbons de miel de Saint Michel de Fronsac	Détails																						
Questionnaires et entretiens à destination des producteurs et synthèse des échanges *	Détails																						
Inéniurie et mise en place d'une distribution de légumes																							

Il regroupe une quarantaine d'actions cycliques ou spontanées qui permettent de répondre à l'un des sous objectifs du projet APCAL :

- Se réapproprier le système alimentaire
- Comprendre les contraintes en amont
- Trouver des solutions pour adapter l'offre et la demande
- Distribuer des produits d'épicerie avec une amélioration continue
- Distribuer des fruits et légumes avec une amélioration continue

Voici les actions menées dans le cadre de ce projet et du projet globale de l'association durant l'année 2024 :

- Distributions mensuelles de produits secs dans 10 QPV sur Bordeaux Métropole
- Distributions hebdomadaires de produits frais locaux à Floirac Dravemont
- Visite de la miellerie Les ruchers de la Caussade
- Travail collectif (habitants, producteurs, VRAC) de mise en place d'une deuxième distribution hebdomadaire de produits frais locaux dans un QPV (Aubiers)
- Réflexion en partenariat avec la structure Alilo pour favoriser la coopération entre VRAC et de nouveaux producteurs locaux
- Lancement d'une deuxième distribution hebdomadaire de produits frais locaux aux Aubiers
- Animations hebdomadaires autour de la nouvelle distribution de produits frais : recherche de nouveaux producteurs, visites producteurs, animation de sensibilisation, ateliers cuisine...
- Visite de la ferme maraîchère Au jardin de la rivière de Luc Alberti (Lamothe-Montravel Port)
- Mise en place d'un partenariat avec l'association Les Saveurs du Bois du Roc pour la nouvelle distribution de produits frais
- Travail partenarial sur les approvisionnements locaux avec VRAC Pau

- Travail autour de du lancement d'une distribution de légumineuses locales (Fermes de Chassagnes) à Sainte Foy la Grande
- Intégration d'un nouveau produit local au catalogue VRAC : les bonbons de miel de Saint Michel de Fronsac
- Questionnaires et entretiens à destination des producteurs de VRAC afin de mettre en lumière les freins et leviers au développement de l'accès aux produits locaux pour les habitants



Visite de la miellerie de Fabrice, apiculteur des "Ruchers de la Caussade" (Saint Michel de Fronsac)

Objectif général

Trouver des solutions pour adapter l'offre et la demande

Objectif de l'action

Faire découvrir aux habitants des Aubiers le lieu de fabrication de leur miel et le métier des apiculteurs.

Mise en oeuvre

15 février 2024 à Saint-Michel-de-Fronsac

Cette exploitation familiale est située à Saint-Michel-de-Fronsac, l'apiculture professionnelle y est pratiquée depuis trois générations. Fabrice et Sébastien, les deux frères apiculteurs, ont commencé par nous faire **visiter l'exploitation (bâtiments, laboratoire de conditionnement, atelier de fabrication des cadres de ruche)** et nous parler de leur métier. Ils ont **détailé les étapes de fabrication du miel** et de l'incroyable monde des abeilles. Fabrice nous a fait **déguster les différents miels** puis les participants ont pu faire des achats dans la boutique de l'exploitation



Indicateurs d'évaluation et résultats

11 participants

Suite à la visite, nous avons pris la décision d'introduire un nouveau produit de la miellerie au catalogue VRAC : **les bonbons de miel**.

8

Visite de la ferme maraîchère "Au jardin de la rivière" de Luc Alberti (Lamothe-Montravel Port)

Objectif général

Trouver des solutions pour adapter l'offre et la demande

Objectif de l'action

Faire découvrir aux adhérents de la Maison Popote le lieu de production des fruits et légumes qu'ils achètent.

Mise en oeuvre

31 octobre 2024 à Lamothe- Montravel Port

La ferme "Au Jardin de la Rivière", située à Lamothe-Montravel Port, nous a ouvert ses portes. Luc, le propriétaire, a débuté par une visite guidée de son exploitation, partageant son quotidien. Il a expliqué **ses stratégies d'adaptation visant à préserver le sol, protéger la biodiversité et garantir une production de qualité tout au long de l'année**. Attaché à une rémunération juste et équitable, il a également souligné son choix **d'éviter de vendre aux grandes distributions**. À l'issue de cette visite enrichissante, nous avons eu l'opportunité d'acheter directement certains de ses produits.



Indicateurs d'évaluation et résultats

12 participants



NOUS CONTACTER

VRAC Bordeaux

1 avenue André Reinson

33000 Bordeaux

contact-bordeaux@vrac-asso.org



VRAC Bordeaux



bordeaux.vrac-asso.org



[vracbordeaux](https://www.instagram.com/vracbordeaux)

