

# ReADy, un réseau pour accélérer les projets d'alimentation durable !

Mis à jour le 26 août 2022

Alors que se préparent les **Etats généraux de l'alimentation** qui doivent réunir l'ensemble des acteurs de la fourche à la fourchette, les membres de **ReADy** se sont questionnés sur le réseau et son rôle : Comment peut-il nourrir les dynamiques régionales et parvenir à « **faire système pour une alimentation durable** »? Comment intégrer les **nouveaux modèles économiques**?

## ReADy : le Réseau d'Alimentation Durable HDF

**ReADy** est un **écosystème d'acteurs**, professionnels de l'alimentation (entreprises, associations, institutions, territoires...), né de la construction d'une **culture commune** sur l'alimentation durable lors de la réalisation des « **Repères pour une alimentation durable en Nord-Pas de Calais** ». Les objectifs de départ : interconnaissance, échanger, débattre et agir entre intervenants très divers du système économique alimentaire.

**Nous sommes désolés**, un problème technique nous empêche de vous afficher le tweet. Vous pouvez tenter de l'afficher directement en cliquant sur <https://twitter.com/cerdd/status/882187502559404033>

## ReADy pour créer les conditions du changement

Aujourd'hui, le Cerdd a constaté que pour **faire évoluer le système alimentaire** vers plus de durabilité, il était essentiel de **permettre aux structures de proposer de nouvelles initiatives et d'innover**. Face à un système cloisonné, l'une des pistes pour proposer des solutions nouvelles est de **[stimuler les coopérations](#)**. Mais comment des structures aussi différentes sont amenées à coopérer ?

*Quelques repères :*

- *Interagir et constituer un ensemble, plutôt qu'être un acteur isolé*
- *Favoriser la connaissance et l'inter-connaissance pour faciliter les réponses collectives*
- *Créer de la proximité entre structures aux compétences distinctes*

Pour ancrer ces objectifs dans ReADy, la matinée a été consacrée, avec l'appui d'Alexis Montaigne d'Extra-cité, à la **définition de nos ambitions communes**, les préalables et les **perspectives opérationnelles** pour un réseau influant, force de proposition, fédérateur et révélateur des initiatives et des innovations.

Si vous souhaitez intégrer le réseau, n'hésitez pas à contacter Solène Devaux, chargée de mission Alimentation Durable au Cerdd : [sdevaux@cerdd.org](mailto:sdevaux@cerdd.org)

## Ready EFC

•

•

•

•

•

•

•



•

•

•

•

•

•

•

•



•

## **Bon & Bien contre le gaspillage alimentaire**

Cette journée s'est déroulée dans les locaux de E.Leclercq Templeuve. Thomas Pocher, directeur des supermarchés E.Leclerc de Wattrelos et de Templeuve, nous a accompagné dans la **visite de l'atelier de production de « Bon et Bien »** et nous a expliqué ce qui l'a amené à développer cette marque de soupe issue d'un social business :

*« Dès 2008, j'ai affiché le bilan carbone de plus de 20 000 de nos produits pour que les clients mesurent l'impact de leur consommation sur les émissions de gaz à effet de serre. A l'époque, j'ai aussi fait le bilan de ce que nous jetions : 1 % de la marchandise, soit une tonne par jour, qui finissait dans des composteurs ! »* explique-t-il.

**Nous sommes désolés**, un problème technique nous empêche de vous afficher le tweet. Vous pouvez tenter de l'afficher directement en cliquant sur <https://twitter.com/cerdd/status/882217098575040512>

Depuis, ce constat l'a fait évoluer vers le développement de nouvelles offres de produits locaux et de saison, tout en réfléchissant à des **actions Anti-Gaspi**. Il a ainsi mis en place :

- Pour réduire le gaspillage des invendus de son magasin, la **production de smoothie** provenant des fruits invendus dans le magasin,
- l'inscription dans la **démarche « Too good, to go »** (application mobile qui permet aux utilisateurs d'acheter les invendus des commerçants à prix réduit)
- le **don aux associations caritatives**
- le **compostage...**

Pour réduire le gaspillage des productions non calibrées subit par les agricultures, trois entreprises, Leclercq Templeuve, Mac Cain, Randstad et une entreprise d'insertion se sont associées, pour **développer une gamme de soupes « Bon et Bien »** :

*"Nous avons à cœur de partager la lutte contre le gaspillage en général sur nos territoires, et la volonté d'en faire une opportunité d'emploi et de création de valeur."*

Ils organisent un circuit pour récupérer chez les agriculteurs les légumes qui ne correspondent pas aux normes de la grande distribution et pour les transformer en soupe : la marque Bon et Bien est née ! « *Les salariés qui confectionnent ces soupes sont recrutés localement parmi des personnes en insertion ou réinsertion, ils bénéficient d'un parcours de formation et d'un accompagnement.* »

**Nous sommes désolés**, un problème technique nous empêche de vous afficher le tweet. Vous pouvez tenter de l'afficher directement en cliquant sur <https://twitter.com/cerdd/status/882218754964414464>

**Ce social business est en Open source, comme l'a conclu Thomas Pocher « Si vous voulez le faire, je vous laisse les clefs du camion ».**

## **Economie de la Fonctionnalité et de la Coopération, quelles solutions concrètes ?**

Simon Ledez du Club Noé a animé un atelier pour décrypter ce concept, nous apporter quelques **éléments de compréhension**, et vivre le **récit d'une structure accompagnée** qui a changé ses pratiques : méthode, changement observé, décryptage... **Montrer quelles sont les limites de la logique industrielle ?**

### **EFC qu'est-ce que c'est ?**

C'est un **nouveau modèle économique** qui consiste à **créer et vendre une performance** dont l'objectif principal est de **concilier développement économique, social et environnemental**. Pour exemple, quand vous rénovez votre maison, souhaitez-vous une chaudière ou un système de chauffage performant ? Peu importe, si c'est une chaudière ou le couplage de plusieurs techniques thermiques, notre besoin réel est un bien-être en température hiver comme été.

### **> Découvrez le kit outils du Cerdd sur les nouveaux modèles économiques**

S'interroger de la sorte, formuler un besoin de confort plutôt que technique, impose aux entreprises de **troquer la vente de produits en une proposition de services et de solutions** qui impliquent souvent de travailler avec le client et des partenaires aux expertises différents.

Dans la même veine, **s'interroger sur les besoins et le bien-être alimentaire permet d'augurer un système économique alimentaire** qui se réorganise pour proposer de nouvelles ambitions et services qui intègrent les défis de notre siècle : la santé, l'environnement, les savoirs-faire artisanaux, l'entrepreneuriat local...

### **3 objectifs / critères :**

- Sortir de la logique industrielle d'une rentabilité fondée uniquement sur les volumes
- L'intégration d'externalités sociales et/ou environnementales
- Redonner du sens au travail

### **4 points clés du succès :**

- La coopération et la co-création

- Le partage d'expériences
- La confiance
- Se laisser du temps et ne pas vouloir « plaquer » l'économie de la fonctionnalité sur son modèle actuel

#### 4 questions pour faire avancer votre projet :

- Comment ma structure peut-elle avancer vers l'EFC ?
- Quelles sont les limites de ma structures ? Comment peut-elle en sortir ?
- Quels sont les effets utiles et négatifs que ma structure provoque sur ses parties prenantes ? (clients, partenaires, collectivités locales, territoire...)
- Quels sont les effets utiles et négatifs que les parties prenantes provoquent sur ma structure ?

## CONCLUSION

Cette journée nous a convaincu sur l'**envie commune d'agir** et d'**innover pour un système alimentaire** répondant aux enjeux de notre siècle. Notre choix d'organiser cette rencontre du réseau ReADy dans une entreprise et de **traiter le thème des nouveaux modèles économiques** avait pour objectif de constater que le monde économique agit et innove également. Les **passerelles et les coopérations** entre la diversité des opérateurs de l'alimentation sont plus que jamais réalisables.

Découvrez notre dernière vidéo sur les acteurs économiques de la série "Changer de regard sur notre système alimentaire" :

## Changer de regard sur l'alimentation et les transitions économiques

Durée: 10:00

### Découvrez d'autres contenus similaires

- [ReADy \(Réseau Alimentation Durable\)](#)
- [Retour sur la 5ème rencontre du Réseau Ali...](#)
- [Accompagner la dynamique entrepreneur...](#)
- [Enregistrer](#)
- [La coopération au coeur des projets d'alim...](#)
- [Le réseau ReADy dessine son futur](#)
- [Le réseau Ready s'immerge dans le Chaud bo...](#)
- [Alimentation durable](#)

- **La justice alimentaire au coeur de la proc...**
- **Rencontre du réseau Ready 2023 : place au...**
- Le 08.12.2023

**[Rencontre du réseau Ready 2023 : place au co-développement !](#)**

- **Les DDTour sur l'alimentation durable**
- **Repères "Pour une alimentation durable"**

[Enregistrer](#)

**Abonnez-vous !Recevez le meilleur de l'information régionale DD & Climat**

[S'inscrire](#)