



MODELE ECONOMIQUE DU LABORATOIRE DE TRANSFORMATION

LA MIAM BORDEAUX NORD

UNE PROPOSITION DU CENTRE SOCIAL ET FAMILIAL BORDEAUX NORD

▶ PROJET 2017 / 2018

I. ORIGINES ET CONTEXTE DU PROJET

1) La place de l'alimentation au Centre Social et familial Bordeaux Nord et la labellisation Maison Interculturelle de l'Alimentation et des Mangeurs

Le Centre Social Bordeaux Nord rassemble depuis des années des connaissances, des compétences, des savoirs, et des expériences en matière d'alimentation. Chargée de valeurs, de partage et de plaisir, l'alimentation peut être un moyen d'échange privilégié par lequel le centre souhaite faire société.

Plusieurs constats et besoins ont été identifiés en matière d'alimentation sur le territoire d'action du centre social :

- La problématique d'accès à une nourriture saine, de qualité et en quantité, en corrélation avec une problématique économique, entraînant, pour les plus démunis de l'insécurité alimentaire.
- Le souhait des habitants du quartier de s'investir et d'agir ensemble pour trouver des solutions aux problématiques repérées.
- La nécessité de créer du lien social et de favoriser la mixité des publics.
- L'intérêt de rapprocher le monde rural du monde urbain autour de l'alimentation durable : qualité, proximité, équité.

La création de la MIAM permet, donc, d'envisager les problématiques alimentaires de façon globale en fonction des besoins repérés. C'est un lieu ressource d'information, de diffusion, de formation, d'échange, de pratiques, d'expérimentation et de mutualisation autour de l'alimentation durable. Elle a pour objectif de permettre à tous d'accéder à une nourriture saine et de qualité, en faisant évoluer les comportements alimentaires, et en favorisant le lien producteurs/consommateurs.

La MIAM est traversée par l'ensemble des publics présents au centre social (dès la petite enfance jusqu'aux adultes). Ainsi, différents projets et actions vont s'articuler, se développer et se compléter en fonction des besoins repérés par les professionnels, les bénévoles et/ou les usagers. Et s'articule autour de trois axes autonomes et complémentaires : la pratique, la sensibilisation et la participation, et le laboratoire.

2) Le projet du laboratoire de transformation alimentaire

L'un des trois axes de la MIAM de Bordeaux Nord consiste à mettre en place un laboratoire de transformation alimentaire partagé, qui puisse traiter un volume plus important de fruits et de légumes que la cuisine du centre, qui est à visée exclusivement pédagogique.

L'idée est d'offrir un lieu de production (aux normes) répondant à la problématique de sécurité alimentaire et qui puisse être mutualisé avec des partenaires du territoire.

Cet outil s'inscrirait dans « un système gagnant/gagnant » tant pour les producteurs, en valorisant l'ensemble de leur production avec des commandes régulières et la récupération de leurs invendus, que pour les habitants, en leurs offrant l'opportunité de bénéficier de produits de qualité en quantité à un prix très accessible. De plus cet atelier s'inscrira dans une démarche de développement durable en participant à lutter contre le gaspillage alimentaire.

Suite à une étude de faisabilité, rendue en juin 2017 par l'Institut de Formation et d'Appui aux Initiatives de Développement (IFAID), le centre s'est arrêté sur la création d'une légumerie. La piste retenue est en adéquation avec la volonté des habitants. Elle est également en accord avec les objectifs du centre qui étaient : d'accompagner à l'évolution des comportements alimentaires, de favoriser l'insertion et la cohésion sociale par l'alimentation et de faciliter l'accès à une nourriture de qualité en quantité pour tous.

Ce projet de laboratoire de transformation comporte plusieurs phases d'évolution. Tout d'abord au niveau des sources d'approvisionnement avec la volonté de passer du circuit-court à des matières premières biologiques, pour finir avec une production dédiée. Et également au niveau du type de transformation proposé, qui évoluera vers une conserverie, sous réserve d'un investissement supplémentaire.

II. RÉGLEMENTATION ET CADRE JURIDIQUE

1) Formation HACCP et procédure d'hygiène

Le salarié en charge de l'animation des séquences de transformation devra avoir suivi la formation HACCP. Cette formation, qui dure 14 heures, est principalement orientée autour de l'hygiène alimentaire et des risques liés à la prolifération de microbes dans l'alimentation, dans les locaux ou bien avec le matériel utilisé. Le tarif s'élève à environ 240 € pour une session. Cette formation permet d'identifier les points critiques et les points de contrôle à surveiller

2) Traçabilité des produits et étiquetage des denrées alimentaires

La traçabilité des produits permet de retracer toutes les étapes de transformation des denrées alimentaires. Un fonctionnement par lot sera mis en place et les produits finis seront étiquetés de façon à pouvoir suivre cette traçabilité.

De plus, l'étiquetage sera conforme aux normes en vigueur pour les denrées alimentaires préemballées. Il précisera : la dénomination du produit, la composition par ordre d'importance décroissant, le numéro du lot comme pré-cité ci-dessus, la date d'emballage, et la Date Limite de Consommation ou bien la Date de Durabilité Minimale.

3) Conditions pour produire du bio

Compte-tenu du modèle choisi, de laboratoire mutualisé, et en envisageant sur le long terme de proposer des produits bio, le CSBN devra réaliser une demande d'habilitation ÉCOCERT. Cette habilitation permettra d'assurer une distinction entre les lots de produits conventionnels et les bio. Cette habilitation demande de mettre en œuvre plusieurs mesures :

- Réserver des zones de stockage identifiables pour les produits bio
- Tenir une comptabilité pour assurer la traçabilité des produits
- Faire une analyse – type HACCP – pour identifier les points critiques
- Prévoir des opérations de nettoyage et de rinçage spécifiques avant la transformation de produits bio, ces opérations doivent être enregistrées
- Soumettre l'étiquetage des produits finis à ÉCOCERT pour validation

III. LE PROJET, SES ÉVOLUTIONS, ET SES CIBLES

1) Phase de démarrage : Légumerie avec cuisine de base

Cette première phase consiste à transformer des fruits et des légumes de saison de façon crue ou cuite, distribués sous le label MIAM, et à louer l'espace sur les temps où le CSBN ne l'investit pas pour sa production. Il implique l'achat du matériel suivant, évalué à un prix TTC de 17 339,76 € :

- Machine sous-vide à cloche
- Éplucheuse à pomme de terre 5kg Robot coupe EP5 (matériel d'occasion)
- Cutter / coupe légumes R602 Robot coupe (matériel d'occasion)
- Cuve de cuisson 150 L Bonnet inox (matériel d'occasion)
- Chambre froide 1200 x 1600
- Hotte de 2ml moteur incorporé
- Tables inox
- Plonge deux bacs avec égouttoir et douchette col de cygne
- Plan de cuisson 4 feux électriques
- Lave-mains à commande fémorale

a) Cibles potentielles

→ **Les cibles potentielles identifiées pour la location du laboratoire sont les suivantes :**

Productions à vocation sociale	Productions à vocation commerciale
<i>Utilisation régulière ou occasionnelle</i>	
- CSBN - Associations locales - Associations thématiques (épiceries sociales...)	- Agriculteurs - Traiteurs - Porteurs de projets professionnels (création d'entreprises, services...)
<i>Utilisation expérimentale</i>	
- Association d'insertion professionnelle (qualifiante) - Association : développement des compétences	- Entreprise d'insertion

→ **Les cibles pour les productions MIAM, quant à elles, sont :**

- Vocation solidaire : Principalement les personnes bénéficiant de l'aide alimentaire mise en place au Centre Social, ce qui représente une quarantaine de ménages, à raison de plus ou moins 3 sachets par ménage. Ce qui représente sur une semaine 120 sachets et sur 1 mois 480 sachets.
- Vocation lucrative : La restauration collective, avec comme partenaire identifié la cantine de la fabrique POLA, qui sera mise en place à partir de 2019. Nous proposerons un volume de vente de 180 sachets par semaine.

b) Approvisionnement

L'approvisionnement se fera dans une démarche de circuit-court. La source choisie, qui est la SICA Maraîchère d'Eysines permet de valoriser les productions des agriculteurs locaux et de participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire avec la récupération des invendus.

Ce partenaire peut nous faire bénéficier des prix de gros pour une liste de produits définis en fonction des besoins du laboratoire. De plus il est en capacité de nous livrer les denrées sur le lieu de production.

<i>Légumes</i>	<i>Prix au kg</i>		
		Courge	0,50
Aubergine	1,35	Courgette	0,80
Carotte	0,45	Poivron	1,70
Céleris	0,80	Pomme de terre	0,45
Concombre	0,80	Tomate	1,00

c) Productions MIAM

Le laboratoire sera actif 9 mois sur 12, et chaque mercredi sera réservé pour les productions de la MIAM, en vue d'assurer la distribution de l'aide alimentaire du jeudi en facilitant la logistique

liée au stockage. Ces deux demi-journées, qui durent au total 8 heures, impliqueront la présence d'un salarié formé aux méthodes HACCP et de deux bénévoles.

L'objectif de production pour le centre social est de générer 300 sachets sous-vides de 500g par semaine. Pour atteindre cet objectif, cela nécessite de transformer 180 kilos de matière première (fruits ou légumes bruts), sur un volume horaire pour 3 personnes (2 bénévoles et un salarié), de 8 heures par jour et par personne, soit 24 heures de travail totale pour la production.

Temps	Nb sachets	Nb kilos	Nb d'heures totales	Nb d'heures par personnes
1/2 journée	150 sachets	90	12 heures de travail	4 heures /jours
1 semaine	300 sachets	180	24 heures de travail	8 heures/semaines
1 mois	1200 sachets	720	96 heures de travail	32 heures/mois

→ **Missions et fléchage horaire du salarié :**

Missions du salarié(e)	Volume horaire/semaine
Coordination : <i>Suivi, bilan, gestion budgétaire</i>	2 heures
Préparation : <i>Recherche des processus et des recettes</i>	2 heures
Animation : <i>Sur 2 demi-journées</i>	8 heures
Accompagnement : <i>Ajustable selon besoins</i>	4 heures
Communication : <i>Auprès des potentiels locataires et des potentiels distributeurs</i>	3 heures
Logistique : <i>Approvisionnement, distribution</i>	5 heures
TOTAL	24 heures

→ **Coût du salarié :**

Le coût d'un salarié est d'environ 16,45 € de l'heure toutes charges comprises et il est payé sur 52 semaines. Le coût annuel pour le salarié en charge du laboratoire s'élèvera à 20 529,60 €, soit 1 710,80 € par mois.

- 52 semaines x 24 heures par semaine = 1 248 heures par an
- 1 248 heures par an x 16,45 € de l'heure toutes charges comprises = 20 529,60 € par an
- 20 529,60 € par an / 12 mois = 1 710,80 € toutes charges comprises

Sachant qu'il y a 365 jours par an, qu'une semaine de travail est égale à 5 jours, et qu'une journée de travail pour une personne embauchée en 24 heures représente en moyenne 4,8 heures par jour. Le salarié travaillera donc 1 042 heures par an.

- 365 jours – 25 jours de congés légaux – 8 jours de congés supplémentaires – 11 jours fériés – 104 week-ends = 217 jours travaillés
- 217 jours travaillés x 4,8 heures par jours = 1 042 heures travaillées par an.

2) Phase de développement

Dans un second temps, la légumerie évoluera en conserverie avec un système de consigne pour les bocaux. Ce développement s'inscrit dans une suite logique car il permettra au CSBN de produire une plus large palette de produits finis, et d'améliorer l'attractivité du laboratoire pour les potentiels locataire. L'équipement sera complété par l'achat d'un autoclave, d'une doseuse volumétrique, ainsi que de bocaux.

a) Cibles

→ Les cibles potentielles pour la location sont sensiblement identiques que pour la première phase :

Productions à vocation sociale	Productions à vocation commerciale
<i>Utilisation régulière ou occasionnelle</i>	
Idem	Idem
<i>Utilisation expérimentale</i>	
Idem	Idem + Agriculteurs

→ Les cibles pour les productions MIAM, sont elles aussi similaires :

- Vocation solidaire : IDEM
- Vocation lucrative : Avec l'augmentation du volume de production nous pourrons développer plus largement notre porte-feuille de distributeurs. Avec pour ambition d'atteindre les épiceries sociales et solidaires.

b) Approvisionnement

L'approvisionnement s'orientera au fur et à mesure sur des productions certifiées bio ou bien raisonnée, pour tendre au final vers un idéal : avoir une production dédiée.

La source identifiée est la SCIC Loc'Halle Bio. Ce grossiste en produits bios peut nous faire bénéficier des prix « industrie », qui sont 20 à 30 % moins cher que leurs prix classiques et qui concernent les légumes de gros calibre avec moins d'exigences esthétiques. Et la livraison des matières premières est envisageable.

IV.FONCTIONNEMENT DU LABORATOIRE & ÉQUILIBRE ÉCONOMIQUE

Ce laboratoire de transformation n'est pas à but lucratif. La génération de flux monétaire a pour objectif de couvrir les frais de fonctionnement de l'atelier, pour proposer des produits sains, de qualités, et en quantité, à un prix accessible.

1) Durée de fonctionnement et tarifs de location

→ **Fonctionnement du laboratoire :**

Le laboratoire fonctionnera 9 mois par an, compte-tenu de la saisonnalité et du mois de fermeture du CSBN. Nous avons également fait le choix de ne l'ouvrir que 4 jours par semaine, au lieu de 5 pour se laisser une marge au démarrage. Une journée équivaut à 8 heures. Ce qui nous fait :
 $9 \text{ mois} \times 4 \text{ semaines} \times 4 \text{ jours} = 144 \text{ jours par an.}$

Ces 144 jours seront répartis de la façon suivante :

36 jours réservés au CSBN pour réaliser les productions MIAM

72 jours réservés aux productions à vocation sociale

30 jours réservés aux productions à vocation commerciale

6 jours pour les formations ou les demandes occasionnelles

→ **Tarifs de location :**

Nous appliquons une marge de moins de 2 € par heure car nous souhaitons nous positionner sur un tarif le plus accessible possible et rester dans une logique solidaire. De plus, cette marge nous permet de financer en partie le fonctionnement du laboratoire pour les jours où nous l'utilisons pour notre propre production. Notre tarification relativement basse nous confère également un avantage concurrentiel face aux entreprises de ce secteur, où le tarif horaire moyen de location est d'environ 30 €.

- Productions à vocation sociale : 120 € / jour (15 € de l'heure)
- Productions à vocation commerciale : 160 € / jour (20 € de l'heure)
- Formation ou occasionnelle : 200 € /jour (25 € de l'heure)

→ **Tarifs des produits MIAM :**

Les produits de la MIAM seront redistribués au prix de leur coût de revient pour les personnes bénéficiaires de l'aide alimentaire. Ce qui permettra de financer la production suivante et ainsi de suite. Sur le long terme, si le CSBN arrive à produire en plus grande quantité une partie de la production MIAM sera destinée à la vente. Le prix qui sera pratiqué restera raisonnable, il assurera une rémunération juste au producteur et permettra au CSBN de tendre vers une indépendance économique.

2) Produits et charges de location

→ **Location du laboratoire**

Nos calculs sont fait à partir de l'hypothèse d'embauche d'une personne supplémentaire dédiée à l'entretien et à la gestion des processus de nettoyage du laboratoire. Nous sommes partie sur l'estimation :

- Du coût du personnel à 14.18 € de l'heure toutes charges comprises,
- D'un volume horaire de 8 heures par semaine.

Charges annuelles imputables	Montants	Recettes annuelles locatives	Montants
Loyer	3 600 €	Vocation sociale (72 jours x 120 €)	8 640 €
Fluides	2 000 €	Vocation commerciale (30 jours x 160 €)	4 800 €
Personnel (nettoyage)	4 084 €	Formation / occasionnelle (6 jours x 200 €)	1 200 €
Total Charges	9 684 €	Total Produits	14 640 €
	DELTA		4 956 €

→ **Production MIAM : hypothèse de 300 sachets de 500g par semaine**

Nous nous inscrivons dans une démarche hybride : lucrative et solidaire.

Pour la démarche solidaire : Le montant total de nos charges détermine le prix de vente de notre produit pour la vocation sociale. Nous devons adapter au mieux nos tarifs pour que notre cœur de cible puisse accéder financièrement à nos produits. C'est pourquoi nous avons fait le choix de ne pas réaliser de marge et de ne pas comptabiliser le coût de la main d'œuvre dans le calcul du coût de revient de nos produits finis. Le montant de la main d'œuvre (hors bénévolat), pour un cycle de 300 sachets s'élève à approximativement à 137,56 €.

De plus, sachant que notre cœur de cible sont les personnes bénéficiant de l'aide alimentaire du centre social, qui représente une quarantaine de famille, nous estimons le volume de distribution pour la démarche solidaire à 120 sachets par semaines. Nous avons donc réalisé un pro-rata du montant total du prix d'achat des matières premières et des emballages, qui avait été calculé pour 300 sachets. Cela nous donne les calculs suivant :

Charges	Px U.	Qtt	Montants	Recettes	Px U.	Qtt	Montants
Achats matières premières	0,51 €	120	61,20 €	Ventes de produits finis	0,45 €	120	54 €
Emballage (sachet + étiquettes)	0,60 €	120	72 €				
Total Charges			132,20 €	Total Produits	0,45 €	120	54 €
DELTA				- 79,2 €			

Pour la démarche lucrative : Nous souhaitons que la marge pratiquée puisse payer le delta de 78,30 € qui est présent dans notre démarche solidaire. Le public cible n'est pas le même que pour la démarche solidaire (comme pré-cité), le volume de vente s'élèvera à 180 sachets par semaine. La démarche de calcul pour le montant du prix d'achat des matières premières et des emballages est le même que pour la démarche solidaire : il représente un pro-rata du montant total calculé pour 300 sachets.

Charges	Px U.	Qtt	Montants	Recettes	Px U.	Qtt	Montants
Achats matières premières	0,51 €	180	91,80 €	Ventes de produits finis	2,35 €	180	423 €
Emballage (sachet + étiquettes)	0,60 €	180	108 €				
Main d'œuvre (hors bénévoles)			137,56 €				
Delta			79,20 €				
Total Charges			416,56 €	Total Produits	2,35 €	180	423 €

DELTA	6,44 €
--------------	---------------

Avec le soutien de

