Les Paniers de la mer : de la mer à l'alimentation solidaire

MARION **MAZEL**

Vidéo de présentation  https://goo.gl/WzUrAv

Aujourd'hui, de nombreuses contraintes pèsent sur les ressources halieutiques : appauvrissement des espèces, surpêche, gaspillage, pollution. Ainsi, il apparaît indispensable de préserver ces ressources, et cela doit passer notamment par de nouveaux principes et méthodes de valorisation. Les pouvoirs publics se mobilisent et mettent en œuvre des politiques et des plans d'action visant à préserver les produits de la mer.

En parallèle, l'insécurité alimentaire progresse. L'accès pour tous à une alimentation suffisante et satisfaisante n'est pas assuré.

De plus, les inégalités sociales et la précarité sont en augmentation et on sait qu'elles ont un impact sur les comportements alimentaires et le choix des denrées achetées.

Enfin, l'exclusion sociale est grandissante et l'emploi trop souvent précaire ne contribue pas à l'insertion sociale.

L'ORGANISATION D'UN CIRCUIT DE VALORISATION DURABLE ET PROFITABLE AUX PLUS DÉMUNIS

Les produits de la mer : un accès difficile pour les populations précaires

Les produits de la mer sont perçus par la majorité des consommateurs comme sains et bons pour la santé, il est même recommandé d'en consommer de façon régulière pour profiter de leurs bénéfices nutritionnels. Cependant, cette ressource rare est également reconnue comme étant chère et peu accessible. Il est alors permis de penser que les populations socioéconomiquement moins favorisées ne privilégient pas ces produits lors de leurs achats alimentaires. Ce constat est réel et même si les messages nutritionnels associés aux produits de la mer encouragent leur consommation, les personnes en situation de précarité vont s'orienter vers des produits plus accessibles, tels que des produits transformés industriels associés à un apport calorique élevé et un bénéfice nutritionnel faible.

De plus, les personnes en précarité reconnaissent que les messages nutritionnels associés à ces produits ont peu d'impact sur eux, ils sont mêmes perçus comme contraignants, voire anxiogènes (ABENA 2, 2013).

Faible diversité et apport nutritionnel pauvre des produits de la mer issus de l'aide alimentaire

Le plus souvent, l'accès aux produits de la mer pour les populations les plus précaires n'est assuré qu'au travers de l'aide alimentaire (ABENA 2, 2013).

Mais même dans ce cas, la diversité et l'apport nutritionnel ne sont pas assurés. L'offre alimentaire collectée par les associations d'aide alimentaire auprès des Grandes et moyennes surfaces (GMS) et des industries agroalimentaires est en majorité constituée de conserves de poisson (thon, sardines, maquereaux, anchois) souvent à l'huile, de soupes, de plats préparés à base de poisson en sauce accommodés avec des féculents.

Ces produits transformés, rassasiants, simples et rapides d'utilisation constituent là encore une source de protéines moins favorable sur le plan nutritionnel que du poisson frais. Les associations alimentaires peuvent également récupérer pour leurs bénéficiaires des poissons surgelés sous différentes formes : poissons bruts, poissons panés, poissons en sauce. Cependant, le constat est que ces associations ne sont pas non plus en mesure de fournir aux populations défavorisées du poisson frais.

Des produits jugés contraignants et les multiples freins liés à leur consommation

De nombreuses contraintes sont associées aux produits de la mer frais qui ne facilitent pas leur consommation par les personnes les plus pauvres.

Tout d'abord, ces produits sont fragiles et sensibles ; ils requièrent un stockage au frais dans des conditions d'hygiène précises. Cela nécessite un logement décent et le simple accès à un réfrigérateur (au Secours populaire de Brest, 50 % des usagers interrogés ne disposent pas de frigo mais ne le disent pas aisément par crainte de ne plus se voir attribuer de produits frais). Ils requièrent également un temps et des modes de préparation particuliers qui ne sont pas toujours accessibles aux personnes en difficulté (impossibilité d'avoir accès à une cuisine, différences culturelles dans la préparation, impossibilité de lire des recettes, etc.). Pour finir, d'une manière générale, les produits de la mer ont des caractéristiques physiques et organoleptiques peu favorables à leur consommation : odeurs, arêtes, impression de non-satiété.

Tous ces aspects peuvent se révéler rédhibitoires et entraîner l'éviction totale des produits de la mer de leur consommation par les populations les plus précaires. De plus, ces carences ne sont pas nécessairement palliées par une consommation d'autres formes de protéines. La viande est aussi peu présente dans les distributions, sous forme non transformée du moins.

Une matière première « jetée » ou sous-valorisée

Une fois débarqués, les produits de la mer sont amenés directement sous criée par les pêcheurs. Dans ces halles à marée, les matières premières sont entreposées le temps de trouver acheteurs. Ces espaces de vente sont réservés aux professionnels et obéissent à des règles strictes. Les prix s'y établissent tous les jours différemment selon l'abondance des espèces, leur qualité et la demande. Chaque produit se voit attribué un prix « minimal » en-dessous duquel le cours de la vente ne peut descendre. Si ce prix minimal est atteint, le produit est retiré du marché. Ce prix est déterminé par espèce et par taille par les organisations de producteurs (OP).

Il y a alors deux possibilités :

→ le produit a été négocié en amont par les OP et est destiné à la transformation en soupe ou à la valorisation en sous-produit (farine animale pour l'aquaculture) ;

→ le produit n'est pas revalorisé, il est alors détruit afin de ne pas venir perturber le « jeu de l'offre et de la demande » en créant un marché parallèle.

Ainsi, 1 500 tonnes de poissons invendues sont jetées en France chaque année (FranceAgriMer, 2015). Ces estimations sont sans doute sous-évaluées et ne comprennent pas les poissons gaspillés parce que rejetés en mer, n'arrivant même pas au stade du débarquement…

La genèse du concept des Paniers de la mer

La première antenne des Paniers de la mer (PLM) a été créée en 1997, en Bretagne (Finistère), à l'initiative d'un patron de conserverie, Jean Larzul, fondateur d'une banque alimentaire. Le concept est construit à partir d'un double constat :

→ le manque de produits de la mer frais dans les associations d'aide alimentaire et les quantités de produits invendus destinés à être jetés ;

→ l'impossibilité de distribuer ces invendus en l'état aux associations, qui n'ont pas les moyens techniques et humains de les transformer.

Avec le concours d'acteurs locaux issus du secteur social et caritatif et avec l'appui de la filière professionnelle, un chantier d'insertion a été créé pour des personnes rencontrant des difficultés d'accès à l'emploi. L'idée était que ces salariés en insertion pourraient réaliser la transformation de la matière première (éviscération, étêtage, découpe, congélation, conditionnement) rendant le produit accessible au don.

Le concept a été repris à partir de 2002 sur d'autres ports de pêche où des invendus étaient régulièrement constatés (Boulogne sur Mer, Lorient, La Rochelle, Saint-Malo). Il existe actuellement quatre PLM, dont l'activité est coordonnée par une fédération nationale créée en 2003 (FDPLM : Fédération nationale des Paniers de la mer), dont la Directrice est Hélène Rocher : Finistère, Morbihan, Ile et Vilaine, Pas de Calais. Un 5e est en création en Haute-Normandie (2016).

Depuis 2006, le dispositif est reconnu par les pouvoirs publics dans le cadre des politiques publiques de lutte contre les exclusions et la pauvreté (Rocher, 2015).

Le chantier d'insertion

Les ateliers des PLM accueillent, à travers un contrat à durée déterminée d'insertion (CDDI) de 26 heures hebdomadaires, des personnes identifiées par les acteurs sociaux ou le service public de l'emploi comme ayant des difficultés sociales et/ou professionnelles. Chômeurs de longue durée, bénéficiaires des minimas sociaux (RSA), jeunes sans qualification ou travailleurs handicapés bénéficient durant six mois à un an d'une formation pratique au métier de la marée. Les équipes de travail varient de 10 à 16 personnes, selon le dimensionnement des sites (de 100 à 350 m²) et les besoins sociaux du territoire.

En plus de l'acquisition de savoir-faire et de techniques de transformation délivrées par des encadrants techniques professionnels, les bénéficiaires sont accompagnés individuellement dans l'expression et l'orientation de leur projet professionnel.

Ce double accompagnement, qui intègre une formation théorique sur la connaissance des produits et les bonnes pratiques d'hygiène mais aussi une aide aux techniques de recherche d'emploi et des temps d'immersion en entreprise, permet aux bénéficiaires d'intégrer de nombreuses opportunités « post-insertion ». Dans la filière du mareyage bien sûr mais aussi plus largement celle de l'agroalimentaire, dans laquelle les savoir-faire sont transférables à d'autres familles de métiers : boucherie, logistique, vente, etc.

L'approvisionnement

La récupération de la matière première invendue et rachetée à l'OP se fait directement à la criée après la fin de la vente aux enchères. L'encadrant technique de chaque atelier peut assister directement à la vente du poisson, la suivre sur ordinateur ou attendre l'affectation par l'OP.

Les lots invendus et destinés à la destruction (ressource trop grande, trop petite, abîmée ou en surstock) sont réaffectés et rachetés par la FDPLM (Figure 1). En 2014, le coût moyen de la matière première payé par les PLM aux OP était de 0,98€/kg. Cette organisation de la récupération au bénéfice de l'aide alimentaire est le résultat d'accords entre les PLM et les OP (Rocher, 2015).

Cependant, cet approvisionnement « direct » peut ne pas être suffisant ; en effet, il peut arriver que tous les lots soient achetés. Des alternatives ont donc été mises en place par les PLM afin de pallier cet aléa éventuel.

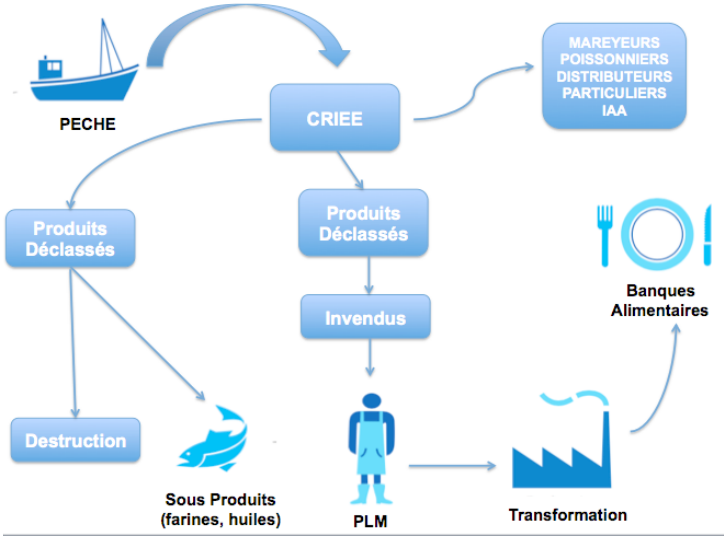
Le fonctionnement en réseau des différentes unités PLM leur permet d'utiliser les réseaux de frêt empruntés par les mareyeurs afin d'acheminer les matières premières d'une unité PLM à l'autre. Le coût des transports est atténué en proposant aux transporteurs d'activer le mécanisme de défiscalisation (*Code général des impôts*).

Les saisies de douane constituent une autre source d'approvisionnement possible pour les PLM. En effet, de manière ponctuelle, l'administration nationale propose prioritairement les produits saisis à des fins caritatives, pour lutter contre le gaspillage. Les produits ne pouvant pas être dédouanés et commercialisés sont alors récupérés par les PLM.

Enfin, aujourd'hui, les PLM bénéficient d'apports issus de l'industrie agroalimentaire, sous forme de dons de produits surgelés, également sous couvert du régime de défiscalisation.

Ces différents mécanismes ont permis de collecter annuellement 350 tonnes de poisson.

FIGURE 1. APPROVISIONNEMENT « DIRECT » DES PLM



Le traitement de la ressource

Une fois récupérée, la matière première est acheminée jusqu'à l'atelier d'insertion, où elle va alors être préparée et transformée (darne, filet, etc.). Le produit fini frais ou surgelé est stocké avant d'être distribué.

La diversité de tailles et d'espèces réceptionnées permet d'enrichir le support pédagogique et l'apprentissage des gestes techniques par les salariés en insertion.

Les processus de transformation mis en œuvre au sein des ateliers d'insertion répondent à une double exigence définie et exprimée par les PLM (Rocher, 2015) :

- « *Traiter l'intégralité des matières premières collectées avec le souci du meilleur rendement possible pour éviter le gaspillage de protéines de qualité et assurer un niveau de satisfaction optimale pour les usagers de l'aide alimentaire* ;
- *Varier les techniques de découpe/préparation et accroître les rythmes de production pour former les ouvriers polyvalents en parcours d'insertion aux conditions de travail attendues dans les entreprises du secteur sur lesquelles ils aspirent à l'emploi* ».

Enfin, le conditionnement et l'étiquetage des produits sont réalisés par les ouvriers avant d'être acheminés vers les points de distribution.

Les contributions des PLM ne s'arrêtent pas là, ils représentent un lien avec le secteur marchand classique et les entreprises locales. En effet, soit les entreprises implantées sur le territoire confient aux PLM des prestations ponctuelles (reconditionnement, filetage, etc.) ; soit une partie des produits surgelés est dédiée à une entreprise locale qui fabrique une soupe de poisson pour le compte des PLM. Cette soupe de poisson nomade en contenu auto-chauffant est un nouveau concept développé par les PLM destiné aux bénéficiaires de l'aide alimentaire, mais qui permet aussi de fournir une alternative pour les personnes sans domicile fixe.

Les bénéficiaires

Le produit fini va alors pouvoir être adressé aux destinataires finaux : les associations d'aide alimentaire (Banques alimentaires, Croix-Rouge, Secours Populaire, Restos du Cœur, épiceries solidaires). Ils sont identifiés comme des clients d'une prestation et signent avec les PLM une convention dans laquelle « ils s'engagent à respecter les règles en vigueur concernant la traçabilité, le stockage, le transport et la mise à disposition des produits auprès des usagers » (Rocher, 2015).

Les associations versent une contribution solidaire nationale de 2€ par kilo de produits finis, surgelés, conditionnés et livrés.

Les interactions entre les différents acteurs

Le concept originel des PLM et son développement initial ont été assurés par une collaboration bilatérale entre les PLM et les OP. Par des négociations préalables, un prix de revente est établi, élaboré spécifiquement pour les PLM. Ce prix prend en compte l'espèce, la taille et la qualité des produits.

Ces achats directs négociés auprès des OP constituent le principal mécanisme d'approvisionnement. Cependant, il existe aussi un mécanisme de don des OP lorsqu'un volume trop important de produits a été pêché sans aucune autre voie de commercialisation appropriée ou bien pour limiter leurs coûts de stockage.

Aujourd'hui, cette collaboration s'est élargie aux opérateurs de distribution et aux collectivités territoriales chargées des politiques d'insertion. Dans ce cadre, la FDPLM bénéficie d'un double conventionnement : « *celui du ministère des Affaires sociales, dans le cadre du programme de lutte contre la pauvreté, et celui de l'État en tant qu'atelier et chantier d'insertion (ACI) qui a pour objet l'accueil, l'embauche et la mise au travail de personnes sans emploi rencontrant des difficultés sociales et professionnelles particulières dans le but de faciliter leur insertion ou leur retour à l'emploi* » (Rocher, 2015). Enfin, l'État français dédie depuis 2010 une enveloppe financière triennale consacrée à l'achat complémentaire de matières premières et à la prise en charge de coûts logistiques (transports, stockage). Depuis 2014, cette aide est principalement utilisée pour des achats auprès des OP.

Ces interventions financières de l'État sont non négligeables mais comme le rappelle Hélène Rocher : « *les PLM sont avant tout des acteurs de terrain dont les modes opératoires et les résultats sont liés à la qualité des partenariats noués avec la filière professionnelle de la pêche et les entreprises littorales, pour assurer leurs approvisionnements* ».

ÉVALUATION DE LA DURABILITÉ DU PROJET

Des bénéfices pour le territoire

Bien que l'aspect socioéconomique d'une Structure d'insertion par l'activité économique (SIAE) et ses coûts/bénéfices engendrés pour la collectivité soient difficiles à évaluer, des études régionales d'impact réalisées entre 2003 et 2009 par le Conseil national de l'insertion par l'activité économique (CNIAE) ont démontré que les SIAE constituent un apport bénéfique significatif pour l'économie des territoires. En effet, les SIAE permettent d'économiser des coûts de prise en charge directs ou indirects associés au non emploi : allocations chômage, RSA, dépenses liées au surendettement, aux problèmes de santé, à l'hébergement d'urgence. De plus, ces structures, à travers les charges patronales et les impôts collectés, permettent à la collectivité de bénéficier de revenus directs.

Ainsi, le retour sur investissement de l'argent public investi par l'État pour le soutien et le développement des SIAE est positif.

Une étape vers l'emploi « durable »

Les Paniers de la mer offrent une formation professionnelle de qualité en termes de connaissances générales : reconnaissance des produits et bonnes pratiques d'hygiène caractéristiques des métiers de l'agroalimentaire. De plus, les employés bénéficient de savoir-faire et techniques spécifiques au domaine de la marée. La motivation et la réelle envie de construire un parcours professionnel constituent une exigence d'accueil des personnes en insertion. Cette condition, grâce à l'accompagnement reçu au sein de l'atelier d'insertion pendant la durée de la formation permet au PLM d'être une source privilégiée de recrutement sur les postes de premier niveau de qualification.

Ainsi les chantiers d'insertion constituent une réelle opportunité de recrutement pour les entreprises locales et une réponse en termes de ressource humaine en conformité avec les besoins spécifiques des territoires littoraux.

Aujourd'hui, les PLM forment plus de 110 salariés par an pour 51 postes conventionnés et 75 % de sorties positives après leur contrat dans les emplois du mareyage, de la restauration ou des métiers de l'agroalimentaire.

Un équilibre « fragile » et complexe

Concernant les aides au financement, le niveau de ressources octroyées par l'État repose entres autres sur les « *performances des structures dans la réalisation des objectifs de retour à l'emploi et de gains d'employabilité* » (Rocher, 2015). Elles pourraient alors être revues à la baisse et affecter le fonctionnement de la structure si ces taux venaient à régresser.

30 % des ressources dépendent de l'activité de production de produits finis. La contribution de 2€ par kg payée par les associations d'aide alimentaire constitue un mécanisme d'autofinancement, indispensable au fonctionnement des chantiers d'insertion. Mais il s'agit d'un montant au plus près des coûts réels de l'activité de transformation. Ainsi, l'activité n'engendre pas de marge financière nette.

Enfin, le fonctionnement économique de la structure dépend de deux paramètres principaux (Rocher, 2015) :

→ « *la disponibilité et l'accès à la matière première qui est aléatoire et incertaine ;*
→ *la productivité des salariés qui est inférieure à celle d'une structure de mareyage classique puisqu'il faut tenir compte du temps de formation et d'apprentissage* ».

Lutte contre le gaspillage

L'activité des PLM permet de lutter activement contre le gaspillage des produits de la mer. En effet, sans transformation préalable, il est impossible de redistribuer la matière première, et sans cette activité, les invendus sont destinés à être jetés ou valorisés en sous-produits pour l'alimentation animale. En intégrant le processus de transformation, les ateliers des PLM répondent simultanément aux problèmes de préservation de la ressource halieutique, en la valorisant pour l'alimentation humaine, et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

En 2015, ce sont 350 tonnes de poissons collectées qui ont ainsi été « sauvées » du gaspillage.

Mais des limites à la revalorisation

Cependant, ce chiffre de 350 tonnes ne représente que 10 % des produits retirés à l'échelle nationale. Ce pourcentage met en exergue une des limites de l'activité des PLM, qui n'ont pas les moyens logistiques, matériels et humains pour traiter la majorité des pertes.

De plus, les réseaux et partenariats des PLM avec les professionnels de la filière ne suffisent pas toujours à capter l'ensemble des produits qui pourraient être prioritairement dédiés à l'alimentation humaine. Il peut ainsi y avoir des dysfonctionnements organisationnels. Certaines « opportunités » ratées à ce sujet reste ancrées dans les mémoires : plusieurs tonnes de coquilles Saint-Jacques, des langoustines ont parfois échappé à la collecte des PLM.

Le renforcement de l'économie sociale locale

Les Paniers de la mer peuvent être considérés comme des catalyseurs de cohésion sociale permettant le renforcement de l'économie sociale locale. Cela grâce à ce concept innovant qui permet la collaboration et le rapprochement des différents acteurs locaux : professionnels de la pêche, associations d'aide alimentaire, pouvoirs publics et entreprises agroalimentaires.

Ainsi, à travers la mutualisation des moyens et la mise en œuvre de partenariats, les PLM « *s'attachent à détecter et à satisfaire les besoins de leur territoire et de ses habitants et jouent un rôle de développeurs locaux, entrecroisant richesse économique et richesse humaine* » (Rocher, 2015).

Une qualité de vie améliorée

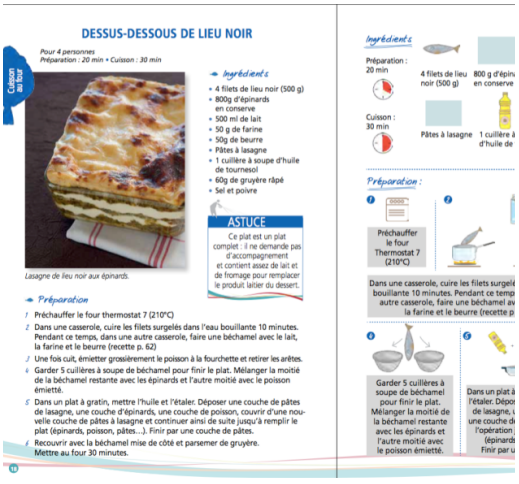
Les SIAE en général, et les PLM en particulier, permettent une amélioration des indicateurs socioéconomiques associés au non emploi et à l'exclusion tels que la mobilité, la santé ou la justice.

De plus, par l'intégration, la création de liens sociaux et la reconnaissance par l'acquisition de savoir-faire, ces structures entraînent une diminution du stress et des problèmes psychologiques, un apaisement social, et une amélioration de la qualité de vie en général.

Enfin, par leur rôle actif dans la lutte contre la pauvreté, la contribution des PLM auprès des associations d'aide alimentaire améliore le quotidien des plus démunis en leur fournissant une ressource à laquelle ils n'ont peu ou pas accès, faute de moyens suffisants. Les produits de la mer requérant des exigences de préparation pas toujours maîtrisées par les bénévoles des associations alimentaires et les bénéficiaires, les PLM apportent une aide à la consommation et l'appropriation des produits en fournissant des recettes et en apprenant à mieux connaître et cuisiner le poisson de façon simple et économique (Figure 2).

FIGURE 2. EXTRAITS DU GUIDE DE RECETTES RÉALISÉ PAR LES PLM

	au four pages 13 à 23	Micro-ondes pages 25 à 29	Poêle pages 31 à39	Cocotte pages 41 à 49	Court-bouillon Page 50
Filets	X	X	X		X
Darnes	X	X	X	X	X
Morceaux prêts à cuire	X		X	X	X
Entiers	X		X		
Saumonettes					
Cas particuliers					
Queues de lotte	X	X	X	X	X
Ailes de raie			X		X



Des pêcheurs satisfaits

Dans ce métier rude, où la ressource se fait de plus en plus rare, les PLM sont pour les pêcheurs une solution de valoriser de façon optimale leur pêche. De plus, il est plus intéressant pour eux au niveau économique de céder la matière première aux PLM. Cela leur rapporte 0,98€/kg, contre 0,60€/kg environ s'ils sont valorisés en sous-produits. En outre, la valorisation en sous-produit favorise la filière concurrente de l'aquaculture...

Leur coopération et leur engagement prouvent bien que le fait de trouver des alternatives à la casse ou à la valorisation en sous-produits de la matière première est pour eux essentiel.

LES CONDITIONS D'EXPANSION

Dans ce contexte socioéconomique où d'un côté les inégalités, la précarité et l'exclusion progressent et d'un autre la ressource halieutique se fait de plus en plus rare : quel peut être l'avenir de ce concept ?

Et comment pourrait-on envisager de l'étendre à d'autres territoires ?

Rejet de poisson et potentiel de consommation humaine

Une part non négligeable de la ressource halieutique gaspillée est due aux poissons rejetés en mer au moment de la capture. Ceux-ci, considérés comme non marchands (trop petits, espèces sous valorisées), ou détériorés par l'engin de pêche, sont alors rejetés à la mer.

La dernière étude menée par la FAO en 2005 évalue ces rejets à 7,3 millions de tonnes (FAO, 2005). Toujours selon la FAO, « *pour l'ensemble des trois régions industrialisées, les pertes alimentaires constatées au stade de la production primaire de poissons et de fruits de mer sont importantes, avec des taux de rejets de poisson à la mer après capture se situant entre 9 % et 15 %* » (FAO, 2012).

Afin de lutter contre ce phénomène, la Commission européenne pour la Politique commune des pêches a voté en juin 2015 une nouvelle réforme qui vise à interdire les rejets en mer, interdiction couplée d'une obligation de débarquer les prises accidentelles dans les ports de pêche. Cette interdiction ne concernera que certaines pêcheries dans un premier temps, mais son application sera généralisée d'ici 2019.

À l'heure actuelle, la réforme ne prévoit pas l'utilisation de ces captures pour la consommation humaine, elle n'est néanmoins pas exclue et une étude concernant la dérogation pour le « zéro rejet » aux fins de l'aide alimentaire est en cours de réalisation.

La faisabilité sur de nouveaux territoires

La lutte contre le gaspillage alimentaire d'une ressource aussi rare que les produits de la mer en regard des milliers de personnes qui souffrent chaque jour de l'insécurité alimentaire apparaît stratégique, et le travail des PLM est nécessaire et bénéfique à tous les niveaux.

Mais traiter seulement 10 % de la ressource détruite ou destinée à la consommation animale ne suffit pas. Il conviendrait alors d'étudier la faisabilité de duplication d'un tel projet sur d'autres bassins de production.

Le bassin méditerranéen apparaît ainsi comme un terrain favorable à la mise en place de ce concept. En effet, le contexte de ce littoral est relativement sinistré d'un point de vue du taux d'emploi (plus de 50 000 chômeurs de un an ou plus en décembre 2014 sur la zone Béziers/Agde/Sète, DIRECCTE Languedoc-Roussillon, 2015). De plus, avec quatre criées sur le territoire (Sète, Grau du Roi, Agde, Port la Nouvelle) il existe un potentiel de ressource à valoriser. Enfin, la présence d'entreprises agroalimentaires, de pêcheries, d'ateliers de mareyage apparaît intéressante sur le plan de l'employabilité.

Cependant, ce bassin de production est caractérisé par un certain nombre de contraintes à envisager : des ressources plus menacées qu'ailleurs, des produits plus difficiles à travailler et revaloriser (anchois, sardines, maquereaux), de forts pics de saisonnalité.

Si une étude de faisabilité sur ce bassin de production semble judicieuse, il serait intéressant de l'évaluer conjointement avec les nouveaux aspects de la réforme de la Politique commune des pêches. Ainsi, il conviendrait d'actualiser l'étude précédente réalisée en 2010/2012 au regard des nouveaux enjeux du « zéro rejet » et de l'intégrer dans une approche « filière » de valorisation de la ressource, afin de tenir compte des contraintes identifiées sur le territoire. Cette étude devra évaluer plusieurs paramètres :

- → les besoins sociaux du territoire et l'état des lieux du taux d'insertion sur la région ;
- → la ressource disponible, d'abord en se basant sur les acquis et les actions développées par les PLM (invendus de criée, dons des organisations de producteurs et des industries agroalimentaires, saisies douanières), mais aussi en intégrant l'approche par la valorisation des rejets ;
- → toutes les pistes de valorisation de la ressource en fonction de sa qualité et leur intégration au sein d'ateliers similaires aux PLM : simple transformation et congélation, préparation de plats à haute valeur ajoutée, etc.

CONCLUSION

Le projet des Paniers de la mer a vu le jour autour de trois principes d'actions : la lutte contre le gaspillage alimentaire, la lutte contre le chômage et les exclusions et la lutte contre l'insécurité alimentaire. De ce fait, les PLM constituent une alternative pertinente permettant de répondre aux grands enjeux actuels des systèmes alimentaires.

Comme le souligne très justement Hélène Rocher : « *le dispositif donne une illustration probante de la capacité d'acteurs locaux, à imaginer des solutions efficaces aux problématiques de gaspillage et d'insécurité alimentaire, en lien avec les besoins des territoires littoraux* » (chômage, nombre d'usagers de l'aide alimentaire, économie littorale fragilisée, etc.).

Enfin, même si les produits de la mer sont une réponse aux enjeux de l'alimentation solidaire, les chantiers d'insertion PLM ont aujourd'hui d'autres projets et se conçoivent comme des laboratoires d'expérience. En atteste aujourd'hui le programme de recherche mené pour développer la culture de microalgues (spiruline) comme nouveau support d'insertion et source nutritionnelle de haute qualité pour l'aide alimentaire.

BIBLIOGRAPHIE

ABENA 2, 2013. *Étude relative à l'Alimentation et l'état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire 2011-2012 et les évolutions depuis 2004-2005,* Observatoire régional de santé IDF, Unité de surveillance et d'épidémiologie nutritionnelle.

COMMISSION EUROPÉENNE, 2011. *Proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil relatif à la politique commune de la pêche,* COM (425) 2011.

DIRECCTE LANGUEDOC-ROUSSILLON, 2015. *Taux de chômage localisés par zone d'emploi en Languedoc-Roussillon au 4e trimestre 2014* http://languedoc-roussillon-midi-pyrenees.direccte.gouv.fr/sites/languedoc-roussillon-midi- pyrenees.direccte.gouv.fr/IMG/pdf/chomage-lr-ze-2014t4.pdf

FAO, 2005. *Discards in the world's marine sheries – an update. FAO Fisheries technical paper 470,* Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, Rome.

FAO, 2012. *Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde – Ampleur, causes et prévention.* Rome.

FRANCEAGRIMER, 2015. *Données de vente déclarées en halles à marée en 2014.* Marchés, études et prospective, service Bases d'information économique, unité Structuration de données, 100 p.

ROCHER, H. 2015. *« Des bancs de poissons aux banques d'aliments ». Fédération nationale des Paniers de la mer,* 80 p.