

## Projet Crowdfunding « Liens Solidaires » de l'ACSMS et du MCI

### Préambule :

**Résumé de notre projet d'économie sociale et solidaire « Crowdfunding – Liens Solidaires »** pour lequel nous avons remporté le prix des « Nickels de l'initiative » en 2017 et pour lequel nous souhaitons développer notre réseau de donneurs potentiels et poursuivre les recherches de financements.

### Résumé :

Ce **projet d'économie circulaire, sociale et solidaire** est basé sur le principe de **l'alimentation participative**. L'objectif est de **limiter le gaspillage alimentaire** en proposant des produits simples, **sains, à bas bilan carbone** et permettant **l'emploi des personnes en situation de handicap**, afin de favoriser leur **inclusion** dans la société.

Cette idée a été portée à l'origine par Joël Kasarhérou, président de l'association **MCI** (Mouvement pour une Calédonie Inclusive), et reprise par l'**ACSMS** (Association de Coopération Sociale et Médico-Sociale du CHS Albert Bousquet), qui œuvre dans l'accompagnement de publics vulnérables dont les personnes en situation de handicap ou souffrant de troubles psychiques.

Nous envisageons de mettre en place un réseau d'acteurs ayant des excédents de fruits et/ou légumes (Natura, marché de Nouméa, AMAP, particuliers,...) ainsi qu'une prestation de ramassage optimisée grâce à un logiciel dédié – utilisé via smartphone - pour limiter l'usage de carburant.

La transformation des produits collectés sera assurée par des travailleurs handicapés, encadrés par un cuisinier détaché du CHS, formé à l'encadrement des personnes vulnérables, qui gèrera les dons et commandes via l'application logicielle sur smartphone.

Les produits (purées, compotes, confitures,...) seront ensuite revendus par le même canal et par le biais d'une vente sur le site du Col de la Pirogue, dont une partie des locaux est mise à notre disposition par le CHS Albert Bousquet et via d'autres partenaires potentiels de notre réseau (Marché Broussard par exemple ?) ; cette activité serait complémentaire à l'activité maraîchère développée sur place par les ateliers thérapeutiques du CHS Albert Bousquet.

A noter que les **contenants** seront tous **respectueux de l'environnement** (verre, carton, papier), avec un système de consigne pour les plus volumineux (bocaux en verre). L'objectif est évidemment de se rapprocher du concept du « zéro déchet » (cf. exemple de l'épicerie du faubourg blanchot).

Les donateurs, tout comme les consommateurs, devront adhérer à notre **charte éthique « Liens Solidaires »** qui intègrera l'ensemble des valeurs présentées ici. Le don par les « non-particuliers » pourrait se faire à l'appui de conventions de dons (cf. Convention de dons ADEME – rapport de stage sur le gaspillage alimentaire publié en 2017)

Les recettes des ventes devraient permettre d'assurer les salaires pour les personnes en situation de handicap employées ; les subventions reçues, telle que celle des Nickels de l'initiative ou encore de l'ADEME et de l'ACE, permettront d'acheter le matériel nécessaire au démarrage de l'activité, avec l'aide du CHS Albert Bousquet pour la mise à disposition de locaux et de l'ACSMS et du MCI pour la gestion de l'intendance.

Dans l'attente d'un texte réglementaire local portant sur le cadre et le fonctionnement des entreprises adaptées, attendu courant 2018, nous mettrons en place ce projet sous forme d'ateliers thérapeutiques ou occupationnels et stages d'immersion.

### **Calendrier du projet :**

- ✓ **2015** : Transfert du site du Col de la Pirogue du CHT au CHS Albert Bousquet
- ✓ **2016/2017** : Echanges MCI /ACSMS sur les possibilités d'inclusion et de valorisation des personnes en situation de handicap par l'emploi dans le cadre d'un projet d'économie circulaire
- ✓
- ✓ **Mars** :
  - Stéphane Galli, 2nd de cuisine du CHS souhaitant s'investir dans des projets d'inclusion via des stages au sein :
    - des Ateliers Thérapeutiques du CHS (2 semaines)
    - de la cuisine du CAT de l'APEI (2 semaines)
  - 28/03 : Cadrage avec l'équipe technique de la ville de Nouméa en charge du projet des invendus du marché de Nouméa
  - 29/03 : Réponse de la PS-ADEME-ACE
- ✓ **Avril** : *(congé de Stéphane jusque fin avril)*
  - Commandes et paiement du matériel via subventions d'investissement
  - Equipement final de la cuisine du Col de la Pirogue
- ✓ **Mai** :
  - Formalisation des protocoles de recettes
  - Test du circuit avec ramassage (Natura + marché de Nouméa début mai + réseau autres via le bouche à oreille)
  - Finalisation de la formalisation du projet et des outils associés
- ✓ **Juin à mi-juillet OU mi-aout** :
  - Validation et communication du projet
  - Accueil des premiers stagiaires (notre cuisinier étant en congés de mi-juillet à mi-aout devra se faire remplacer par notre 2nd de cuisine...)
  - Vente des premiers produits au Col / Bassin de Paita / Grand Nouméa toujours à petite échelle
- ✓ **Aout/Septembre 2018** : Inauguration - présentation aux partenaires du projet