



Le Panier de la Mer

# LE PANIER DE LA *La Rochelle* MER 17



# Qui sommes-nous ?

Créée en 2001, l'association de loi 1901 à but non lucratif a débuté dans les locaux du Lycée d'Enseignement Maritime au Port de Pêche de La Rochelle.

Le Panier de la Mer 17 a emménagé dans de nouveaux locaux dédiés à son activité en janvier 2010 (bâtiment réhabilité par la Communauté d'Agglomération de La Rochelle, en partenariat avec la Région Poitou-Charentes et le Conseil Général de Charente Maritime).

Ayant un atelier plus vaste et différemment agencé du précédent, il a fallu revoir nos méthodes d'encadrement des personnes en insertion, conformément aux règles sanitaires du secteur agroalimentaire.



# LE PANIER DE LA MER 17

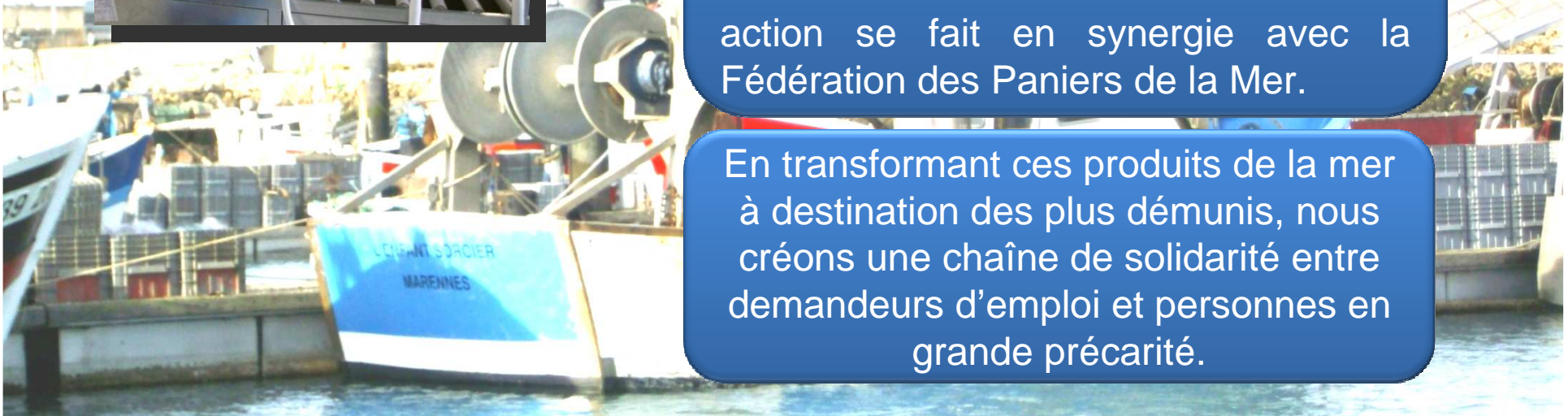
**Répond à plusieurs principes :**



Conventionné par l'Etat pour mener des actions d'insertion par l'activité économique auprès des demandeurs d'emploi de longue durée (RSA, ASS, Jeunes – 25 ans, etc.).

Contribue à la lutte contre le gaspillage alimentaire en transformant (filetage + surgélation + conditionnement) les produits de la mer invendus en criée et en les fournissant aux associations caritatives d'aide alimentaire. Cette action se fait en synergie avec la Fédération des Paniers de la Mer.

En transformant ces produits de la mer à destination des plus démunis, nous créons une chaîne de solidarité entre demandeurs d'emploi et personnes en grande précarité.



# LE PANIER DE LA MER 17

**Notre production :**

**64,18** tonnes de produits de  
la mer transformés

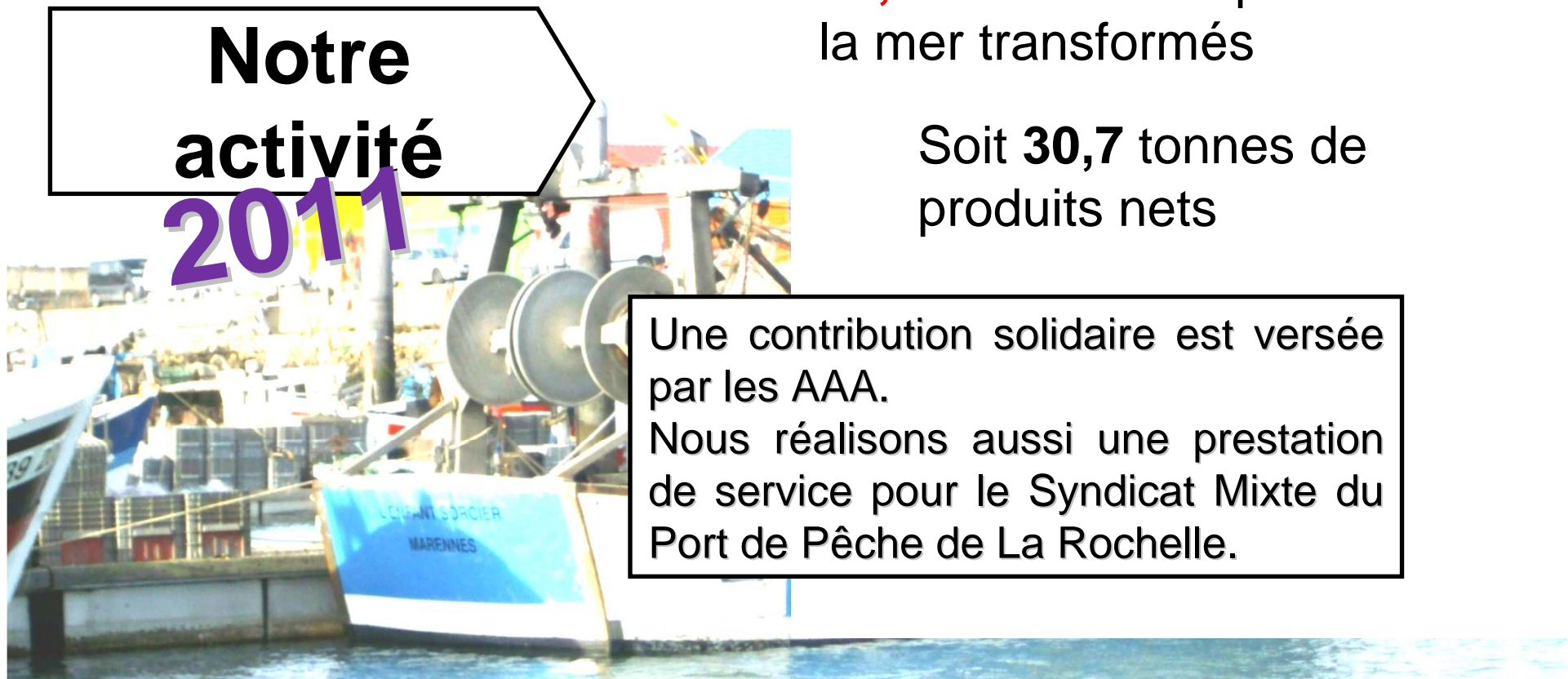
Soit **30,7** tonnes de  
produits nets

**Notre  
activité**

**2011**

Une contribution solidaire est versée  
par les AAA.

Nous réalisons aussi une prestation  
de service pour le Syndicat Mixte du  
Port de Pêche de La Rochelle.



# LE PANIER DE LA MER 17

**Notre  
activité**

**2011**



**Notre production :**

La prestation de service :  
11,5 tonnes (net)

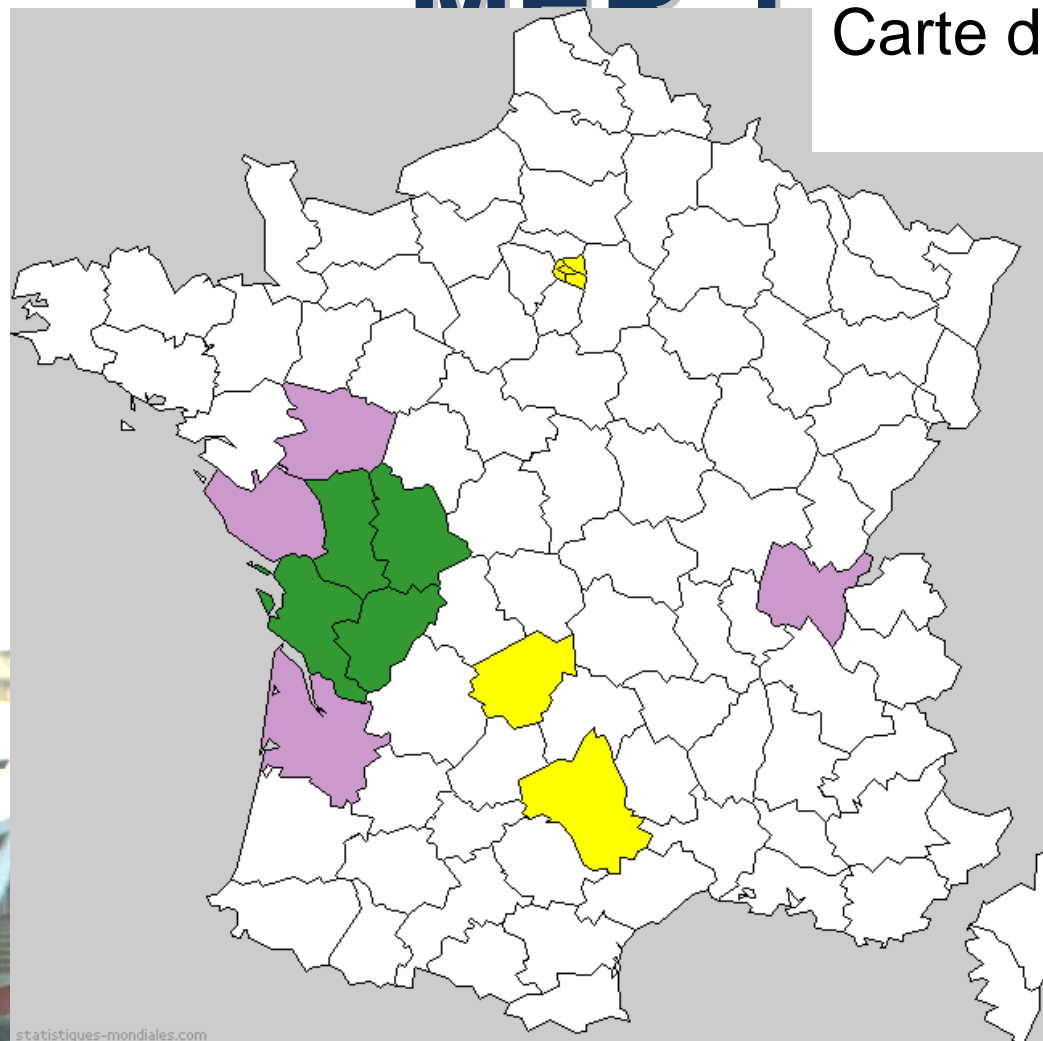
La production à destination  
des AAA :

**19,2 tonnes (net)**

**Soit  
près de 100 000 parts  
fournies**

# LE PANIER DE LA MED 17

Carte des départements fournis  
depuis 2010



## Légendes :

Départements  
fournis

Départements  
fournis au moins  
une fois

Départements nous  
ayant sollicité

## Les données d'insertion 2011 :

*20 personnes ont été recrutées sur notre chantier d'insertion*

Dont 10 personnes ont plus de 45 ans

Et 14 sont au RSA

Dont 11 femmes  
Et 9 hommes

2 personnes ont trouvé un CDI

2 ont trouvé un CDD

*28 personnes ont bénéficié du chantier d'insertion au cours de l'année*



**Dans le cadre du chantier d'insertion,**

**nous accompagnons et formons les personnes en insertion en vue d'un retour à l'emploi :**

- Remobilisation autour des gestes professionnels et des habitudes de travail,
- Découverte et formation aux métiers du mareyage et de l'alimentaire,
- Remobilisation autour des savoirs de base,
- Accompagnement et construction d'un projet professionnel.



*Participation à la Foire Exposition de La Rochelle avec le Port de Pêche*



# LE PANIER DE LA MER 17

*Se développer pour créer une  
nouvelle activité d'insertion*



**Le constat :**  
**La précarisation des publics en situation de fragilité économique entraîne une désorganisation de leurs comportements alimentaires.**

***En nous installant dans ce nouveau bâtiment, l'objectif était de développer une soupe de poisson à destination des AAA en activité d'insertion.***

**Mer n'étant que des transformateurs de denrée non préparée, la proposition d'accès à un produit élaboré manque.**



★ Fabriquer une soupe de poisson dénuée de molécules alcooliques.

★ N'utiliser que des produits naturels.

★ En faire une activité d'insertion.

★ Lutter contre les carences alimentaires et problèmes de santé liés à une mauvaise alimentation, en apportant une partie des A.P.

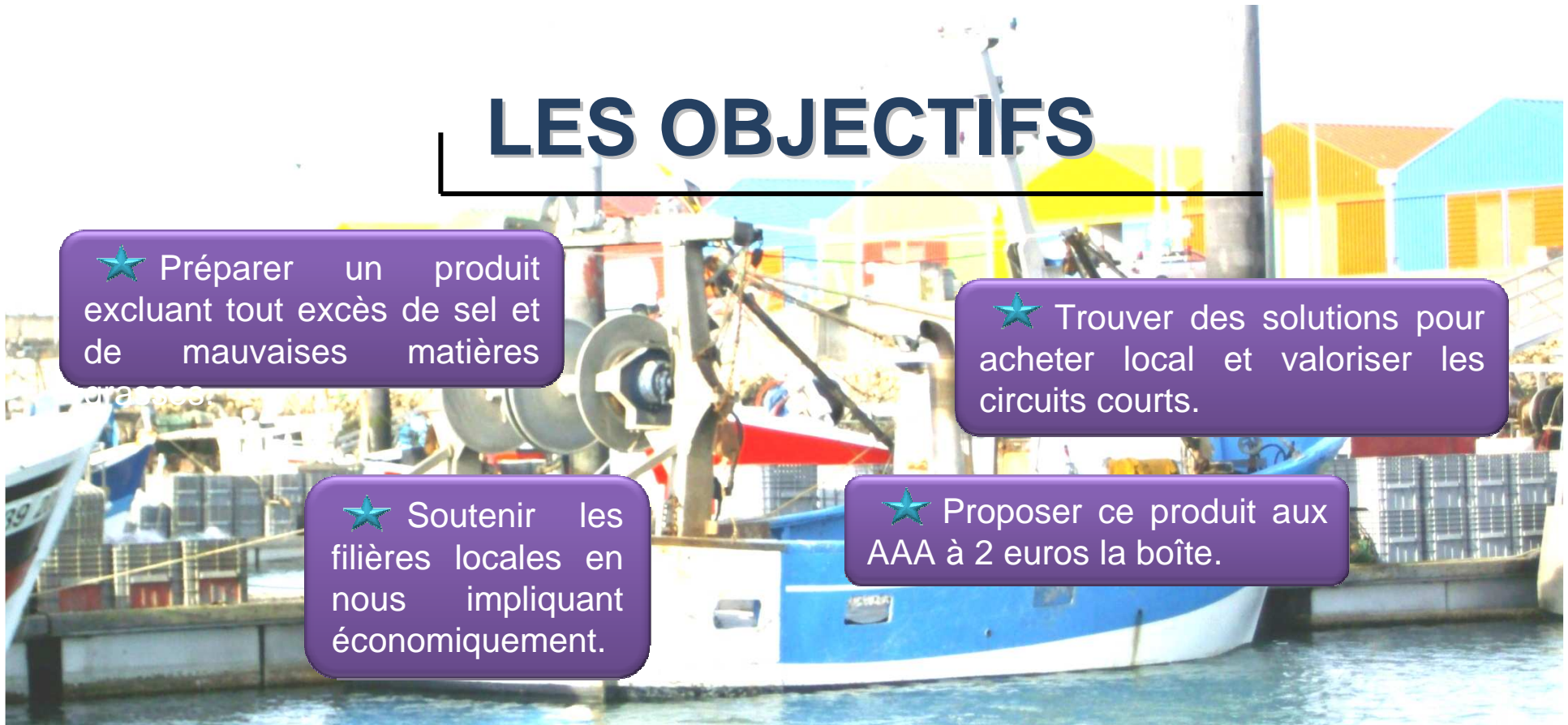
## LES OBJECTIFS

★ Préparer un produit excluant tout excès de sel et de mauvaises matières

★ Trouver des solutions pour acheter local et valoriser les circuits courts.

★ Soutenir les filières locales en nous impliquant économiquement.

★ Proposer ce produit aux AAA à 2 euros la boîte.



## Pour répondre à ces objectifs :

**Des partenaires financiers publics nous ont aidé à investir dans la chaîne de fabrication.**



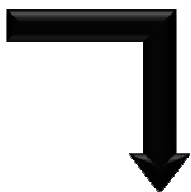
- ★ Nous avons adhéré au CRITT IAA Poitou-Charentes qui nous a aidé à modéliser notre process
- ★ Nous avons sollicité des professionnels de la région pour nous donner leur avis (industriels + restaurateurs)
- ★ Nous avons recruté deux stagiaires de l'Enilia de Surgères pour conceptualiser nos procédures
- ★ La Fédération des Paniers de la Mer poursuit son soutien dans le développement du projet
- ★ Nous souhaitons mobiliser la recherche sur le développement du produit en association les services de recherche de l'Université de La Rochelle

## Les premiers constats :

Le projet a pris une nouvelle dimension face à l'engouement que nous rencontrons



Nous avons donc dû adapter le projet à l'évolution prise et adapter le matériel à cet engouement



L'aménagement de cette unité de fabrication demande un investissement plus conséquent que prévu

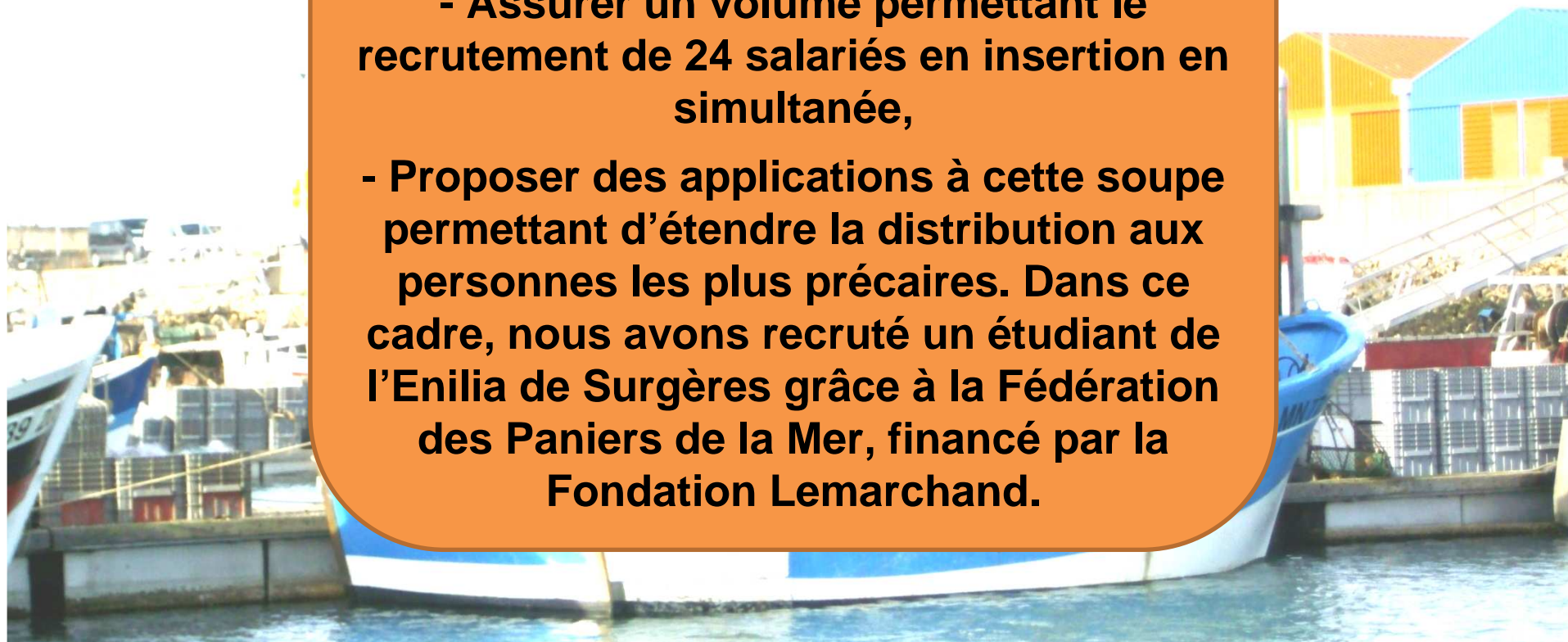
En parallèle, l'application d'une chaîne de fabrication au public en insertion demande un projet spécifique

La mise en place d'une telle spécificité demande des délais supplémentaires de mise en production + des coûts d'investissement plus importants qu'une activité normale



# ***Les perspectives***

- Participer à la promotion d'une offre alimentaire de qualité en mettant la soupe de poisson en production,
- Assurer un volume permettant le recrutement de 24 salariés en insertion en simultanée,
- Proposer des applications à cette soupe permettant d'étendre la distribution aux personnes les plus précaires. Dans ce cadre, nous avons recruté un étudiant de l'Enilia de Surgères grâce à la Fédération des Paniers de la Mer, financé par la Fondation Lemarchand.



***Merci de votre attention***



Le Panier de la Mer



FÉDÉRATION  
NATIONALE

Le Panier de la Mer

