



Entreprises Nourricières

Phase d'expérimentation - 2026

Le projet pilote « Entreprises nourricières » mobilise des entreprises qui mettent à disposition du foncier où des maraîchers cultivent des légumes destinés aux publics précaires via la Banque alimentaire.

Un projet multipartenarial vertueux !



Maison des
Agricultures et de
l'Alimentation Durables



Jardiner potagère



Banque Alimentaire
de Loire-Atlantique



TALLINEAU
Solutions d'emballage

NATURE ET ALIMENTS

Avec le soutien de :



La Maison des Agricultures et de l'Alimentation Durables

La Maison des Agricultures et de l'Alimentation Durables (MAAD) est un mouvement de professionnel·les et de citoyen·nes dont la mission est de rassembler les acteurs·rices qui portent ou accompagnent des projets de transition et de transformation des modèles agricoles et alimentaires avec une préoccupation sociale, environnementale et économique sur les territoires.

Le projet Entreprises Nourricières

Un projet multipartenarial pour améliorer les dons alimentaires

La précarité alimentaire est omniprésente sur le territoire et évolue à la hausse : au sein de la population de Nantes Métropole 12.6 % est en situation de précarité alimentaire (source : Let's food 2023). Parallèlement, la qualité et la quantité des dons alimentaires sont en forte baisse : la Banque alimentaire constate qu'elle collecte actuellement moins de volumes, moins de diversité et des denrées de moins bonne qualité nutritionnelle.

Par ailleurs, dans les zones d'activités, des fonciers d'entreprises ne sont pas valorisés et restent inexploités alors que ces zones non agricoles ont pourtant un potentiel nourricier non négligeable.

Partant de ce double constat, la Maison des Agriculture et de l'Alimentation Durables a imaginé un projet innovant de mise en culture de terrains privés d'entreprises pour produire des légumes à destination des publics en précarité alimentaire. L'entreprise met à disposition le foncier en friche qui est cultivé par des professionnel·les du maraîchage. Les récoltes sont ensuite collectées par la Banque Alimentaire pour être distribués aux associations locales d'aide alimentaire.

L'expérimentation sur deux sites pilotes mis en culture ce printemps

Depuis le printemps 2026, deux sites pilotes sont cultivés : Nature et Aliments (Rezé) et Tallineau Emballage (Vertou). Deux maraîchers y cultivent des courgettes, pommes de terre, courges, choux et oignons qui sont collectés chaque semaine par la Banque alimentaire 44.

Les quatre volets du projet sont déclinés dans ce livret

COORDONNER

ACCUEILLIR ET SOUTENIR

PRODUIRE

COLLECTER & DISTRIBUER

COORDONNER



Maison des
Agricultures et de
l'Alimentation Durables



**Concevoir et
conduire l'ingénierie
de projet**



**Piloter les fonctions
financières et
administratives**

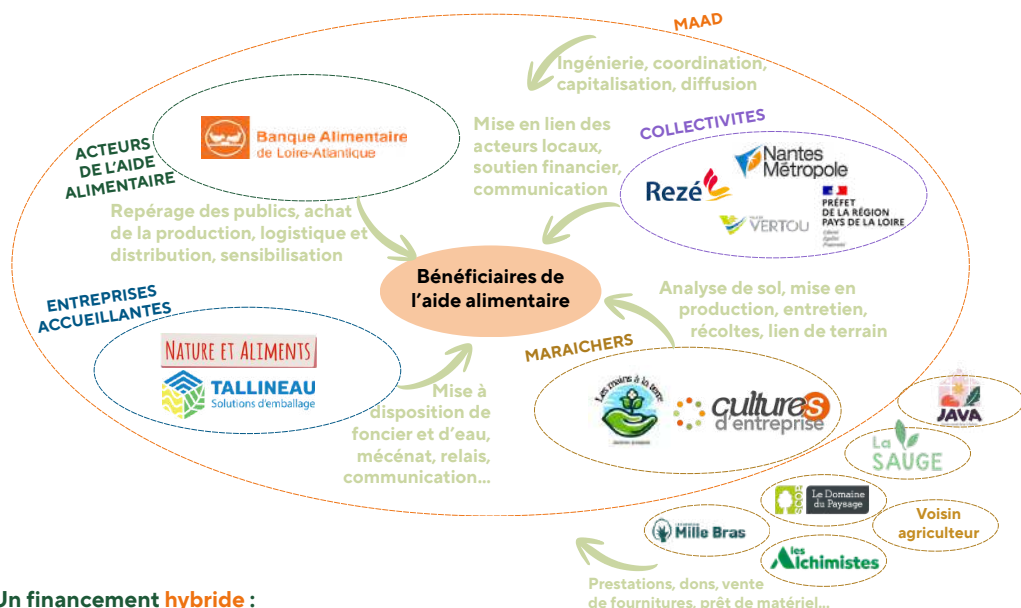


**Animer le collectif
d'acteurs
et la concertation**

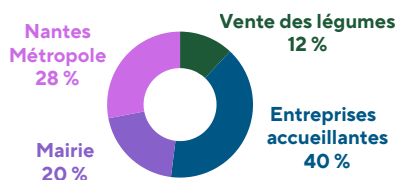


**Evaluer et
capitaliser
l'expérience**

Un projet **multipartenarial** qui s'appuie sur la force du réseau mobilisé :



Un financement **hybride** :



« Convaincue que les problématiques de lutte contre la précarité alimentaire sont l'affaire d'un territoire dans son ensemble, la MAAD a imaginé ce projet qui rassemble des acteurs autour d'un même objectif : produire des aliments de qualité pour l'aide alimentaire »

ACCUEILLIR & SOUTENIR



NATURE ET ALIMENTS



Mettre à disposition
200 m² minimum
de foncier



Fournir un
accès à l'eau
pour l'irrigation



Soutenir
financièrement
le projet



Sensibiliser les
salarié-es et
entreprises voisines

Une **analyse de sol** est un préalable indispensable, qui est pris en charge sur le budget du projet.

Le choix définitif des **parcelles cultivées** s'est fait après discussion sur les critères : surface, accès, ombrage, eau...

« C'est un engagement social fort et tangible pour nos équipes »
Benjamin Brochard,
Tallineau Emballage

L'entreprise met à disposition le **foncier**, l'**eau** et du **financement**, via ses fonds RSE par exemple.



Les **allées et venues** des maraîchers et des chauffeurs de la Banque alimentaire sont à **anticiper** pour **ne pas déranger** l'activité de l'entreprise et assurer la **sécurité** des personnes.



« Ce projet permet aux équipes de voir concrètement comment l'entreprise participe à une dynamique territoriale contre la précarité alimentaire »
Magalie Jost, Nature & Aliments

PRODUIRE

Olivier Trocherie
Les Mains à la Terre



Yann Lescouarch
Cultures d'Entreprise



Concevoir le site,
planifier les cultures



Préparer le sol
et le matériel



Semer et
planter



Entretenir
régulièrement



Récolter les
légumes



Surfaces
cultivées :

Rezé 224 m²

Vertou 200 m²

Choix **concerté** de légumes résistants, productifs,
correspondants aux besoins prioritaires de l'aide
alimentaire et facilement stockables.



Objectif de production : **1,4 tonnes** de
légumes agro-écologiques (plants
bio, pas d'intrants de synthèse)

« J'anime des potagers d'entreprises depuis 12
ans et je suis très heureux et fier d'ajouter ce
volet production solidaire à mon parcours » Yann
Lescouarch

« Je suis heureux de participer à ce
projet car je suis attaché au principe
d'une production locale, saine et
accessible à tous et toutes. Je suis
stimulé par le fait d'avoir à m'adapter
au mieux au contexte local : sol,
environnement, fonctionnement des
autres travailleurs-euses partenaires »
Olivier Trocherie

Les maraîchers s'engagent sur une
année par convention et sont
rémunérés en prestation sur la base du
temps dédié au projet.

L'initiative s'appuie sur un **réseau local** dynamique :



COLLECTER & DISTRIBUER



Banque Alimentaire
de Loire-Atlantique



Récupérer les légumes
dans les entreprises



Centraliser et
stocker



Redistribuer aux
associations



Des collectes par
les **bénévoles** de
la Banque
alimentaire au
sein des
entreprises

« Entreprise Nourricière nous permet de renforcer notre ancrage territorial et de développer des ressources alimentaires plus locales. C'est aussi une manière de diversifier les approvisionnements, de ne pas dépendre uniquement des circuits traditionnels de dons et collecte. »

Françoise Hervy, bénévole

124 partenaires d'aide alimentaire
s'approvisionnent à la Banque alimentaire



En août les produits
sont directement
transformés par les
Fourneaux solidaires



« Ce projet est un excellent support pour parler d'alimentation, de saisonnalité, de fruits et légumes, de gaspillage et de cuisine. Il nous donne un support très concret : on ne parle plus seulement du « bien manger », on peut suivre le produit depuis sa production jusqu'à son utilisation »

Nathalie Fron, directrice de la BA

**Bons
gestes
& bonne
assiette**



**En Loire-Atlantique en 2025 ont été
distribués 1423 tonnes de denrées,
l'équivalent de 2 960 000 repas à
46 778 bénéficiaires**

LES PERSPECTIVES

Un guide des bonnes pratiques

- Décryptage de l'**expérience des sites pilotes** et retour des acteurs impliqués
- **Conseils méthodologiques** sur les aspects techniques, la gouvernance, le calendrier et les questions juridiques
- Modèle de **documents types** : conventions, budgets détaillé, fiches techniques pour la collecte, affiches pour les salariés...

Des sujets encore à approfondir

- Explorer les différentes possibilités de **modèle économique** pour un site de production en vitesse de croisière
- Se concerter sur l'**assurance et portage du risque** en cas de pertes de récoltes, lors d'aléas climatiques par exemple
- Étudier la possibilité de **certifier en agriculture biologique** des parcelles expérimentales de petites surfaces sur du foncier non agricole
- Réfléchir aux évolutions possibles de la **stratégie d'approvisionnement** de l'aide alimentaire
- ...

Essaimage du dispositif

- Vulgariser et diffuser ce **modèle de projet coopératif** auprès des entreprises, collectivités, structures agricoles et alimentaires et citoyen·nes
- Mettre en place une méthodologie de **mobilisation des entreprises**, par les réseaux d'entreprises et des visites apprenantes des sites pilotes
- Identifier et cartographier le **foncier nourricier disponible** au sein des entreprises de la Métropole
- **Trouver une ou deux entreprises** intéressées dans l'arc Sud Ouest de la Métropole pour 2027
- Étudier la faisabilité du développement de nouvelles Entreprises nourricières en **autonomie** et appuyer les acteurs intéressés.

Plus d'information sur le projet, contactez Raphaëlle :
raphaëlle@reseau-maad.fr ou 07 49 41 77 10



LES ADHÉRENTS DE LA MAAD



Maison des
Agricultures et de
l'Alimentation Durables



bonjour@reseau-maad.fr