

Des idées pour lutter contre la précarité alimentaire !

Débat autoporté organisé par le Conseil de Développement de Grand Paris Sud

Jeudi 17 février 2022

Suite à sollicitation du [Conseil national de l'alimentation \(CNA\)](#) et de la [Commission nationale du débat public \(CNDP\)](#), le Conseil de développement (CODEV) de Grand Paris Sud a organisé un débat autoporté (world café) au cours duquel les participants ont eu à faire des propositions autour d'une seule question : "**Que faut-il faire pour que chaque personne ait un accès digne à une alimentation suffisante et de qualité ?**".

C'était le jeudi 17 février 2022, au siège de la communauté d'agglomération - site d'Evry-Courcouronnes. Une quinzaine de personnes – CODEV et grand public associés, dans une logique « *aller vers* » - y ont participé.

Les **17** contributions (brut)

- 1. Afficher le coût des produits pour en comprendre les marges et les intermédiaires dans un objectif de réduire les coûts globaux des produits :**
 - a.** Comprendre la composition des prix pour baisser les marges, réduire les intermédiaires, baisser les prix ; Avoir confiance en notre agriculture et renforcer les partenariats avec les industriels de l'alimentation ;
 - b.** Une agriculture plus saine et accessible à tous n'est possible qu'avec l'aide de l'Etat ;
 - c.** Favoriser la vente en direct avec les producteurs pour faire baisser les prix
 - d.** Inclure le coût de transports/empreinte écologique/impact santé dans le prix des produits ;
 - e.** Malbouffe = plus cher/plus taxé que des produits alimentaires de qualité et non transformés ;

2. Partage entre voisins, soutenir les citoyens et citoyennes, les associations... :

- a.** Créer une application qui permettrait de cuisiner pour quelqu'un, un jour par semaine (par exemple) ;
- b.** Décerner un prix « voisin solidaire » et valoriser ce prix (journaux municipaux, réseaux sociaux...) ;
- c.** Avoir un « frigo solidaire » par quartier ou chacun pourrait déposer/prendre un plat, une denrée alimentaire (principe des boîtes à livre) ;
- d.** Avoir un lieu de rencontre, d'échange et de partage sur la thématique de la cuisine/bonne alimentation pour éviter le « rester chez soi » ;

3. Que l'Etat soutienne l'agriculture et garantisse les prix :

- a.** Moins taxer les produits agricoles français, locaux, bio ;
- b.** Augmenter fortement la TVA sur les produits de la « malbouffe » ;
- c.** Obliger les institutions publiques (écoles, ministères, collectivités locales...) à commander des produits agricoles bons pour la santé ;
- d.** Etudier les modes de calcul des prix pour en réduire les coûts aux particuliers tout en augmentant les prix de vente pour les agriculteurs ;
- e.** Baisser les taxes sur les produits de première nécessité (liste à définir) ;
- f.** Pédagogie : Apprendre à bien manger dans les écoles ;

4. Que l'Etat fasse des campagnes de sensibilisation sur la précarité alimentaire !

5. Une sécurité sociale de l'alimentation, comme un risque :

- a.** Des chèques service (valables dans tous les commerces) pour les personnes en difficulté quand il s'agit de se nourrir ;
- b.** Des tickets service pour l'achat de produits brut et bio ;
- c.** Créer un guichet unique de l'alimentation dans toutes les communes de Métropole et outre-Mer pour une gestion intégrée (ex : chèques et des tickets service gérés par les associations et épiceries solidaires ; gestion des dons...) ;

6. Mettre en place un plan national de création d'épiceries sociales et solidaires :

- a.** Alléger les démarches administratives pour les personnes qui souhaitent mettre en place des épiceries solidaire ; les accompagner dans la mise en œuvre de leur projet ; ce qui garantit plus d'efficacité et de meilleurs résultats (projet co-construit) ;
- b.** Lancer des appels à projet pour couvrir les territoires en besoins et éviter les risques de « concentration » des projets ;
- c.** Impulser une coopération entre une fédération des épiceries sociales et solidaires et les groupements de producteurs bio ;
- d.** Favoriser la coopération avec d'autres acteurs économiques (Economie sociale et solidaire, banques coopératives, mutuelles...

7. Précarité alimentaire VS précarité logement : Comment faire pour que chacun puisse prendre en charge son alimentation, en être acteur ?

- a. Des épiceries sociales, oui ! Mais comment cuisiner dans un logement inadapté (logement précaire, insalubre, chambre d'hôtel social...) ? ;
- b. Cuisiner soi-même ? S'emparer de la question des travailleurs pauvres qui n'ont ni les moyens, ni le temps de cuisiner ;
- c. La question de l'équipement et du lieu pour cuisiner : Lutter contre la précarité, c'est lutter contre l'isolement, proposer des lieux collectifs sur la thématique « cuisiner ensemble » ;
- d. Changer l'architecture des logements avec des cuisines collectives, et pourquoi pas, « chacun cuisine à tour de rôle ! » ;

8. Mettre en œuvre une politique pour développer l'agriculture biologique ;

- a. Priorité aux aides à l'agriculture biologique ;
- b. Une TVA réduite sur les produits issus de l'agriculture biologique ;
- c. Créer un centre/FabLab « Silicone Valley de l'agro-écologie » avec des sites de démonstration, de production, d'expertise, de formation des futurs agriculteurs ;
- d. Intégrer un programme « bonne alimentation » dans l'éducation, dès le plus jeune âge.
- e. Mettre en pratique de « l'idée » d'une meilleure alimentation à partir de lieux (création de jardins/potagers/poulaillers dans les écoles...) ;
- f. Eveiller à la permaculture ;
- g. Apprendre aux enfants pour qu'ils transmettent à leurs parents ;
- h. Revaloriser la filière de l'agriculture biologique ;

9. Permettre à tout citoyen d'accéder à un jardin potager ;

10. Développer les épiceries solidaires, lieux bienveillants et conviviaux :

- a. Donner, créer le lien solidaire entre les citoyens, permettre à chacun de rester digne ;
- b. Créer des lieux conviviaux, valorisants et accueillants, sans jugement ;
- c. Associer les « bénéficiaires au projet, aux distributions ;
- d. Former les bénévoles à l'accueil des publics précaires ;
- e. Epicerie solidaire : Expliquer ce que c'est !
- f. Communiquer sur les projets, sur la vie des épiceries solidaires ;
- g. Des épiceries solidaires avec un large choix de produits, pour respecter la culture et le mode de vie de chacun ;

11. Allègement des démarches administratives quand il s'agit d'aide alimentaire :

- a.** Garantir des démarches simplifiées pour toute personne/groupe de personnes qui souhaitent construire un projet d'aide aux plus précaires ;
- b.** Permettre un meilleur accès à des locaux pour qui souhaite débiter un projet (principe de pépinière) ;
- c.** Mettre en place une agence ou gouvernance (locale, régionale...) organisant des appels à projet pour la construction d'espaces d'aide ;
- d.** Mettre en place un accompagnement humain et technique pour aider les porteurs de projet dont l'objectif est de lutter contre la précarité alimentaire (ex : création d'une épicerie sociale) ;
- e.** Créer une application/un système numérique avec un contrat « WIN-WIN » entre le bénéficiaire et l'association ((ex : le bénéficiaire donne du temps pour la distribution, le rangement...)) ;

12. Coordonner l'action des acteurs (du producteur au consommateur) :

- a.** Mode d'emploi : identifier les acteurs, réfléchir à un mode de gouvernance, intégrer le principe de coordination dans un Plan Alimentation Territorial, proposer une démarche participative avec les usagers, former les bénévoles, former des « usagers cuisiniers », rendre visibles la démarche et le lieu ;
- b.** Organiser la « récupération » des invendus ;
- c.** Organiser des campagnes de communication ;
- d.** Créer une régie publique de l'alimentation qui sera en charge de la coordination des acteurs et identifier les besoins grâce à son ancrage territorial ;

13. Lier alimentation et santé dans l'organisation générale de la société :

- a.** Objectifs : Faire baisser la pauvreté économique et l'impact de la malbouffe sur la santé : « prévenir plutôt que guérir » ;
- b.** Créer une sécurité sociale de l'alimentation ;
- c.** Une TVA à 0% pour favoriser l'accès aux produits « bruts » pour tous ;
- d.** Oui, mais sous réserve d'une production de qualité et bio, donc sains ;
- e.** Structurer l'éducation au goût, à la saisonnalité, à la cuisine-maison ;

14. Créer des cantines de quartier partagées où les gens peuvent cuisiner :

- a.** Créer une cantine de quartier pour y cuisiner, déjeuner, emporter des plats sans avoir à justifier de quoi que ce soit ;
- b.** Mettre en place un « pot commun » pour acheter les aliments à cuisiner (ex : cotisation en fonction des ressources) ;
- c.** Créer des associations locales en charge de la récupération des denrées alimentaires dans les super/hypermarchés ;
- d.** Créer des jardins pour apprendre à cultiver ses propres fruits et légumes à destination des cantines de quartier ;

- e. Avoir une démarche d'amélioration continue, d'échanges de bonnes pratiques avec le soutien des acteurs locaux (ex : mobilier, denrées, matériel, formation...);
- f. Faire découvrir la démarche aux habitants d'un quartier en favorisant la convivialité et la richesse des cuisines du monde et la découverte des goûts ;

15. Quartiers populaires : créer de l'activité économique autour de l'alimentation, génératrice de richesse et permettant l'augmentation du pouvoir d'achat :

- a. Une activité économique diversifiée : Cuisine, production, transformation, distribution dans une logique « locale » ;
- b. Atout de « socialisation » et de vivre ensemble ;
- c. Offrir un revenu aux bénéficiaires qui peuvent ainsi accéder de façon autonome à leurs propres choix alimentaires ;
- d. Développement de filières « circuits courts » avec des producteurs locaux, pour des produits de qualité moins chers (pas d'intermédiaires), plus sains et accessibles à tous ;

16. Chaque territoire, au prorata du nombre d'habitant, doit disposer d'une ou plusieurs épiceries solidaires de proximité :

- a. Epicerie qui doit être accessible à toutes et tous (tarification adaptée, individualisée) ;
- b. Une condition : Le plus possible dans une logique de circuits courts et de qualité (principe de développer une filière locale) ;
- c. La collectivité locale doit fournir un local adapté et s'engager à « un accès à l'alimentation locale de qualité » ;
- d. La collectivité doit s'engager à soutenir la gestion et l'organisation matérielle et financière d'un réseau solidaire territorial en contribuant à la mise en relations des différents partenaires ;
- e. Déterminer les conditions d'accès : Un quotient familial de l'alimentation, un accès à l'épicerie qui reste ouvert à tous ! (mixité, lien social...);
- f. Formation des acteurs (du champ à la cuisine) ;
- g. Un lien avec les acteurs locaux : lieu de vie !

17. Déculpabiliser le message sur « la bonne alimentation » ;

- a. Ne pas projeter des concepts de « niche » vers des populations qui n'en ont pas les moyens ;
- b. Prendre en compte les populations dans leur diversité/richeesse culturelle, familiale, de logement, économique...
- c. Adopter le principe d'une pédagogie horizontale ;
- d. Sensibiliser, former à la façon de se nourrir simplement ;
- e. Introduire la notion de plaisir, de partage, de rencontre, et non un message moraliste et culpabilisant
- f. Respecter les habitudes alimentaires (au sens culturel du terme) ;
- g. Accompagner à la découverte de nouveaux goûts ;
- h. Travailler la question d'une communication adaptée et conviviale ;