

CAHIER DE PRÉCONISATIONS

Pour de nouveaux modes
de consommation :
**changer nos pratiques
et habitudes alimentaires**

Pour de nouveaux modes de consommation : changer nos pratiques et habitudes alimentaires

SOMMAIRE

- PAGE 2 : Sommaire
- PAGE 3 : Introduction générale
- PAGE 4 : Chronologie d'une auto-saisine
- PAGES 5 : Un constat
- PAGE 6 : Apprentissage à une alimentation saine : de quoi parle-t-on ?
- **PAGE 7 à 9 : Préconisation n°1** : "Agir pour éduquer : développer l'agriculture diffuse en milieu urbain"
- **PAGE 10 : Préconisation n°2** : "Des jardins partagés pour tous !"

FAVORISER LA TRANSFORMATION ET LA CONSERVATION DE PRODUITS FRAIS DE SAISON

- **PAGES 11 à 12 : Préconisation n°3/niveau 1** : "Une aide financière ou matérielle pour les associations, centres sociaux, centres de loisirs... Pour la réalisation d'animations autour de la transformation et la conservation de produits frais de saison"
 - **PAGE 13 : Préconisation n°3/niveau 2** : "Mettre en place une conserverie / légumerie mobile"
 - **PAGE 14 : Préconisation n°3/niveau 3** : "Une légumerie participative"
 - **PAGE 15 : Préconisation n°3/niveau 4** : "Mettre en place une conserverie / légumerie mobile professionnelle avec une partie participative et pédagogique"
-
- **PAGES 16 : Préconisation n°4** : "Coopérative d'achat ou groupement d'achat alimentaire"

WORLD CAFÉ : "COMMENT FAIRE POUR QUE L'ÉDUCATION CHANGE LE REGARD ET LES PRATIQUES DES CITOYENS SUR L'ALIMENTATION ?"

- PAGE 17 : la méthode
- **PAGES 18 à 19 : DES ESPACES SOLIDAIRES**
 - **Préconisation n°5** : "Des espaces partagés dans les communes et les quartiers"
 - **Préconisation n°6** : "Créer une coopérative de quartier"
 - **Préconisation n°7** : "Mettre en place une cuisine collective au sein des logements étudiants"
 - **Préconisation n°8** : "Jardins de copropriété/collectifs"
 - **Préconisation n°9** : "Jardiner ensemble"
- **PAGE 19 : PRODUCTEURS/CONSOMMATEURS : SE CONNAÎTRE**
 - **Préconisation n°10** : "De « janvier à décembre », faire connaître les activités des producteurs locaux"
- **PAGE 20 : UN LIEU POUR AGIR**
 - **Préconisation n°11** : "Une ferme pédagogique"
 - **Préconisation n°12** : "Une ferme urbaine du savoir"
- **PAGE 21 : TOUS ACTEURS DU TERRITOIRE**
 - **Préconisation n°13** : "Des ambassadeurs de l'alimentation saine et durable"
 - **Préconisation n°14** : "Des ateliers-découverte "alimentaire saine et locale" pour les enfants"
- **PAGE 22 : Préconisation n°15** : "Créer une forêt comestible"

-
- PAGE 23 : Conclusion

ANNEXES

- **PAGES 24 à 27** : "Précarité alimentaire : le CODEV, acteur du débat public"



INTRODUCTION GÉNÉRALE

Crise climatique et alimentaire, pandémie, rareté des ressources, enjeu d'autonomie alimentaire et d'alimentation saine produite localement, levier de lutte contre la précarité alimentaire, sans omettre les questions liées au pouvoir d'achat... S'agissant de l'alimentation, les citoyens aspirent à de profonds changements. Voire ont déjà modifié leurs "pratiques", par choix ou par nécessité. Tout comme de nombreux acteurs s'engagent sur cette question d'une bonne alimentation en circuit court. Tout comme des politiques publiques se dessinent (locale, départementale, régionale, nationale, européenne).

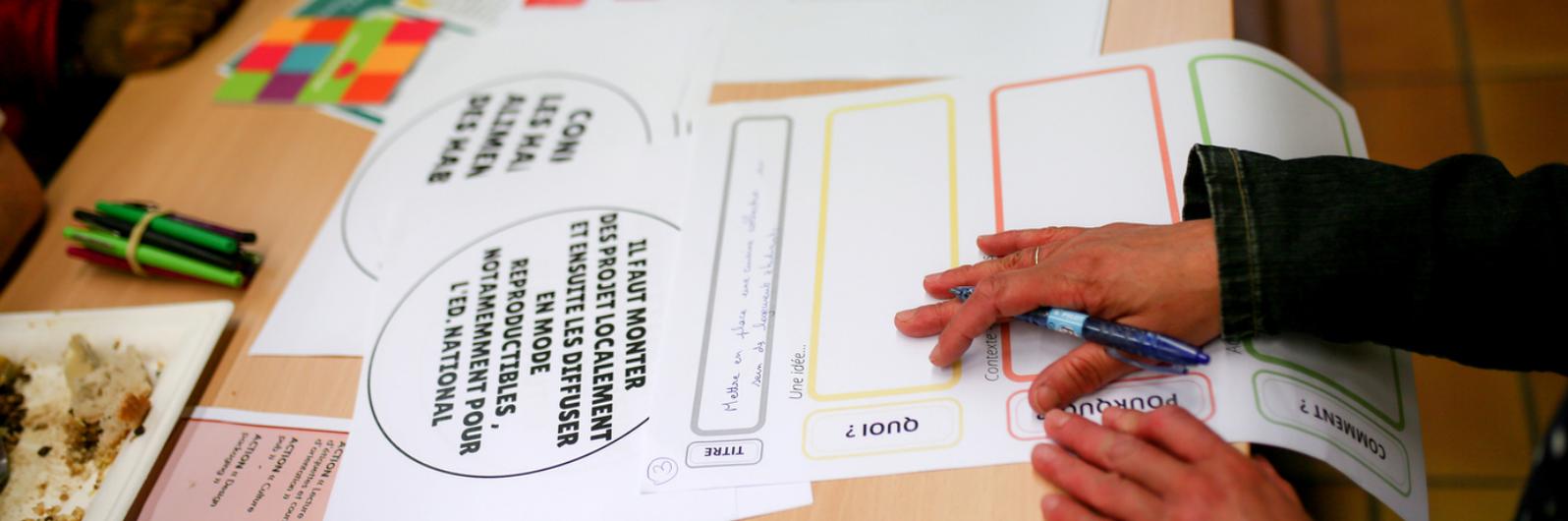
Il apparait donc comme une évidente nécessité de revisiter l'espace en essayant de développer ou de réintroduire une « agriculture urbaine », tels les jardins familiaux ou ouvriers du siècle dernier, mais également en repensant le concept, en développant d'autres formes, telles que l'utilisation des pieds d'immeubles quand ils ne sont pas encore privatisés, des toits et des friches urbaines en général, petites ou grandes. Ces projets s'inscrivent dans une vision plus large d'information et de pédagogie par l'exemple, indispensable au changement.

Cependant, et au-delà de l'enjeu alimentaire, le citoyen considère que ces actions, dispositifs et initiatives contribuent également à :

1. **Echanger et partager des connaissances et des savoirs ;**
2. **Rendre le citoyen acteur ;**
3. **Partager (au sens convivialité) ;**
4. **Former, informer, échanger ;**
5. **Tendre vers plus de proximité (au sens "lien social" et "se sentir impliqué") ;**
6. **Favoriser les relations intergénérationnelles ;**
7. **Aménager le territoire durablement (îlots de fraîcheurs, biodiversité, réduction des émissions de CO2, qualité de vie...) ;**
8. **Lutter contre l'artificialisation des sols et le "tout bagnole".**

POURQUOI LE CODEV S'EMPARE-T-IL DU SUJET ?

Le développement des métropoles a renforcé la spécialisation des espaces au sein de ces nouveaux territoires. Grand Paris Sud (GPS) ne fait pas exception avec un versant encore agricole et un autres très urbanisé, voir bétonné, qui segmente l'espace. Face à ces nouveaux enjeux, le groupe "Alimentation et nouveaux modes de consommation" du Conseil de développement (CODEV) de GPS souhaite s'appuyer sur le point de la loi dite "Egalim" qui porte sur l'accès des usagers à une alimentation saine, durable et accessible à tous en proposant le développement d'espaces agricoles diffus en milieu urbain et périurbain, **réponse pédagogique, ludique et sociale aux nouveaux besoins et nouvelles attentes issus de la convention citoyenne, pour développer une terre autosuffisante et nourricière.**



CHRONOLOGIE D'UNE AUTO-SAISINE

- **Février 2021** : Le groupe "Agriculture et nouveaux modes de consommation" termine son travail d'identification des axes qu'il considère comme prioritaires. Ils sont au nombre de 4 :
 - **Créer, maintenir une économie agricole ;**
 - **Grand Paris Sud, territoire d'innovation agri-alimentaire ;**
 - **Connaissance et suivi de l'évolution des terres agricoles ;**
 - **Sensibiliser, acculturer, mobiliser les collectivités, les élus et le grand public.**
- **Avril 2021** : Rencontre entre le groupe de travail et la Direction de la Transition écologique de GPS sur le thème de la stratégie "Agriculture et Alimentation" en cours d'élaboration à Grand Paris Sud ;
- **Mai 2021** : Rencontre avec Michel SOULOUMIAC, conseiller communautaire délégué en charge de la biodiversité, du Cirque de l'Essonne et de l'agriculture de Grand Paris Sud ;
- **De mai à septembre 2021** : Le groupe de travail participe à trois ateliers organisés par la communauté d'agglomération et relatifs à la résilience territoriale ;
- **De juillet à septembre 2021** : Suite à sollicitation de M. Bisson, président de la communauté d'agglomération, le groupe de travail participe à trois ateliers dont l'objet est de co-construire (CODEV/Direction de la Transition écologique/WWF) une assemblée citoyenne qui aura à faire des préconisations relatives à la Stratégie "Agriculture et Alimentation" de l'agglomération ;
- **Octobre 2021** : Le groupe organise des visites de sites et d'acteurs du territoire ;
- **Novembre 2021** : L'agglomération redéfinit ses objectifs "participatifs". Il n'est plus question d'une assemblée citoyenne. Le groupe, après étude approfondie des documents relatifs à la stratégie "Agriculture et Alimentation", identifie des manques sur le volet "éducation" de celle-ci et décide de s'en auto-saisir, dans une logique partenariale ;
- **De novembre 2021 à juin 2022** : travaux du groupe (ateliers, rencontres d'acteurs...) ;
- **Février 2022** : Suite à sollicitation de la Commission nationale du débat public et du Conseil national de l'alimentation, organisation d'un world-café sur la thématique de la précarité alimentaire (cahier de préconisations en annexes) ;
- **Avril 2022** : Le groupe organise un world-café ouvert aux habitants sur la thématique de l'éducation à l'alimentation (préconisations dans ce cahier) ;
- **Avril 2022** : Rencontre avec l'équipe pédagogique de la Maison de l'Environnement de GPS ;
- **De juillet à novembre 2022** : Rédaction du cahier de préconisations.



UN CONSTAT

La communauté d'agglomération Grand Paris Sud (GPS) construit actuellement sa stratégie "Agriculture et Alimentation" (*) à laquelle fut associée un temps le conseil de développement (CODEV), notamment sur un projet de création d'une assemblée citoyenne dédiée à cette thématique, projet reconsidéré par la communauté d'agglomération qui a finalement opté pour une autre méthode de consultation des habitants et acteurs du territoire, consultation qui devrait se dérouler fin 2022/début 2023. Est-ce notamment pour tendre vers un Plan Alimentation Territorial ?

Dans le même temps, Grand Paris Sud élabore son schéma de cohérence territoriale (SCoT), tandis que les villes revisitent leurs plans locaux d'urbanisme (PLU)... Un groupe de travail du CODEV travaille d'ailleurs sur cette question du SCoT, et plus globalement sur l'urbanisme. Et s'il ne semble pas "naturel" de faire le lien avec la thématique "Alimentation" qui nous préoccupe, **pour autant nous estimons qu'elles sont extrêmement liées**. Car, sans terres...

Le postulat du CODEV : Rien ne sert de construire une stratégie sans un fort volet pédagogique "tous azimuts" qui s'inscrit dans le temps long, en direction de tous les publics et acteurs du territoire (élus et administrations compris). Car la question est - à l'heure où chacune et chacun s'interroge sur sa capacité à entrer en résilience, sur le coût et la qualité de la vie - de savoir si les ambitions affichées, la volonté exprimée, se traduiront en actes forts de transformation dans des domaines aussi variés que l'économique, l'aménagement du territoire... Et l'autre question qui vient immédiatement est celle d'inventer le récit propice à fédérer, à susciter l'envie du plus grand nombre.

Fort de ce constat, le CODEV a souhaité s'emparer du sujet du **changement de nos pratiques et habitudes alimentaires**, estimant que ce volet, considéré comme "clé de réussite", était encore trop... flou. Avec le danger d'opérations "one shot", qui auraient pour défaut de ne pas servir une acculturation commune et progressive, contributive d'une entrée dans "le monde d'après".

Avec déjà deux premières réflexions :

- Le territoire de GPS est la bonne échelle d'intervention, **avec un potentiel fort**, des opportunités (projets/volonté d'acteurs...), avec des initiatives locales (semaine du goût, jardins partagés, producteurs locaux...), et des acteurs locaux engagés. Mais, que tout cela **manque de cohérence**, d'interconnexion, d'absence de partage de bonnes pratiques, de dynamique collective "pour faire aggro" et permettre de répondre aux enjeux de la stratégie !
- Biodiversité, transition écologique, développement économique, agriculture, alimentation... Autant de stratégies **qui nécessitent d'être coordonnées** pour donner tout son sens à une ambition plus globale, celle d'un territoire résilient..

Au politique de porter cette stratégie, dans un double rôle de prescripteur et de facilitateur.

(*) Cette stratégie est co-construite avec la communauté d'agglomération Cœur d'Essonne, démonstration que Grand Paris Sud veut voir plus loin que son territoire.



APPRENTISSAGE À UNE ALIMENTATION SAINE : DE QUOI PARLE-T-ON ?

Pédagogie ? Education ? Apprentissages ? Le groupe a souhaité orienter ses travaux autour de la notion plus large d'apprentissage, considérant que celle-ci présente l'avantage d'ouvrir plus grand le "*champ des possibles*" - quand bien même la communauté éducative est un acteur incontournable - puisqu'il s'agit bien d'impliquer le plus grand nombre dans cette ambition de modifier les habitudes et pratiques pour répondre aux enjeux.

S'agissant du caractère "*sain*" de l'alimentation, le groupe y intègre autant une exigence de qualité dans la production (biologique, raisonné), qu'un impératif de circuit au plus "*local*", compatible avec les enjeux climatiques.

Des conditions de réussite

- Un portage politique et un accompagnement forts (agglomération et communes membres) ;
- Une définition de critères claire ;
- Un accompagnement des porteurs de projets et des initiatives (citoyens, communes, entreprises...) pour qu'elles se développent (principe d'essaimage), pour qu'elles soient pérennes... ;
- Une exemplarité des institutions ;
- Une proximité pour agir et apprendre ensemble ;
- Des dispositifs simples et clairs ;
- Des aménagements pour agir.

Des (premiers) éléments de méthode

- Un partage de connaissances et de pratiques ;
- La formation (tout le temps, tout âge/publics cibles) ;
- Par le "*faire*" et "*l'aller vers*" ;
- L'information et la valorisation des actions/acteurs ;
- L'expérimentation ;
- L'essaimage ;
- L'évaluation en continu.

Conditions de mise en œuvre et d'appropriation par le plus grand nombre

- Un accompagnement fort (humain, financier et logistique) ;
- Des critères pour mobiliser (comme cet exemple d'atelier de formation pour avoir un bac de compostage) ;
- Être sur tout le territoire (notion de proximité, de dynamique d'ensemble, d'antennes...)
- Des sites identifiés qui portent une spécialité, une thématique ;
- Des lieux de partage, d'échange de bonnes pratiques, d'information, de débat, d'interconnaissance. Le projet doit être porté par les Maisons de l'Environnement (villes, agglo), acteurs majeurs capables d'assurer l'animation des espaces, d'apporter le soutien pédagogique et les savoir-faire de base nécessaires ;
- L'appui des communes et acteurs (maillage éducatif territorial) ;
- Avoir le soutien des élus qui peuvent réserver dans les projets d'aménagement des espaces pour des projets d'agriculture urbaine, de jardins partagés, de micro-fermes, de ruchers... ;
- Accorder aux habitants des « *permis de végétaliser* », leur fournissant outils et conseils pour planter fleurs et herbes aromatiques dans l'espace public.

PRÉCONISATION 1

AGIR POUR ÉDUIQUER : DÉVELOPPER L'AGRICULTURE DIFFUSE EN MILIEU URBAIN



A Corbeil-Essonnes, dans le quartier des Tarterêts, l'APFEC propose un jardin comme support pour l'éducation à l'environnement, à l'alimentation saine et à la réduction des déchets.

CONTEXTE

Le développement des métropoles a renforcé la spécialisation des espaces au sein de ces nouveaux territoires. Grand Paris Sud (GPS) ne fait pas exception avec un versant encore agricole et un autre très urbanisé, voire bétonné, qui segmente l'espace.

Face à ces nouveaux enjeux, le groupe "Alimentation et nouveaux modes de consommation" du CODEV de GPS s'appuie **sur le point de la loi dite "Egalim" qui porte sur l'accès des usagers à une alimentation saine, durable et accessible à tous** en proposant le développement d'espaces agricoles diffus en milieu urbain et périurbain, réponse pédagogique, ludique et sociale aux nouveaux besoins et attentes issus de la convention citoyenne, pour développer une terre autosuffisante et nourricière.

En effet, il est tout à fait possible de produire des graines, de faire pousser des légumes, des fruits, des herbes aromatiques, mais aussi des fleurs consommables. Les fermiers urbains peuvent aussi choisir d'élever des poules ou encore des lapins. Enfin, grâce aux arbres fruitiers (pommiers, cerisiers ou autres), on peut consommer les fruits directement.

L'agriculture en ville peut regrouper une grande diversité de pratiques : des projets en pleine terre à la culture hors-sol. C'est une façon de jardiner responsable. Par ailleurs, les fermes urbaines peuvent générer des emplois, depuis la production jusqu'à la vente et la distribution. Enfin, l'agriculture au cœur des villes répond à une demande croissante des citadins de (re-)tisser des liens avec la nature et entre habitants.

Il ne s'agit pas bien sûr d'avoir pour objectif de nourrir les habitants des zones urbaines, mais de proposer des projets citoyens.



RÉFÉRENCES

Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 dite "loi EGALIM" pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous concernent la restauration scolaire et notamment l'accès des usagers à une alimentation saine, durable et accessible à tous.

Cette loi, issue des États généraux de l'alimentation, poursuit trois objectifs :

1. Payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail ;
2. Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits ;
3. Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.

LOI n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets.

Cette loi issue des travaux de la Convention citoyenne pour le climat ancre l'écologie dans notre société : dans nos services publics, dans l'éducation de nos enfants, dans notre urbanisme, dans nos déplacements, dans nos modes de consommation, dans notre justice.

DES PROJETS PORTÉS PAR LES HABITANTS

Ces projets pourraient être portés par la population et, ainsi, favoriser, entraîner la participation citoyenne. **Ces actions peuvent également avoir un rôle dans l'économie circulaire et favoriser des circuits courts pour quelques denrées.**

Ces types de projets ont des vertus également pédagogiques, qui permettent modestement aux consommateurs de se réapproprier la phase de production de l'alimentation, d'avoir accès à des produits locaux.

L'enjeu social est important : car autour d'un projet dans un quartier, peuvent se retrouver toutes les générations et toutes les origines.

L'enjeu écologique et environnemental : Au sein d'un paysage très urbanisé, la préservation des espaces végétalisés pour relier les espaces est un enjeu central. Mis bout à bout, ils peuvent s'étendre sur plusieurs centaines voire milliers de mètres carrés, à l'échelle de l'agglomération. Ils constituent alors autant d'éléments essentiels de la trame verte, ces continuités écologiques entre territoires indispensables à la biodiversité ordinaire.

Donner aux habitants la possibilité d'accéder à une parcelle cultivée, c'est aussi leur permettre de choisir ce qu'ils consomment à partir de leur propre production. L'habitant devient acteur du système alimentaire territorial.

Les espaces consacrés à l'agriculture urbaine ne sont pas une fin en soi et ne garantissent évidemment pas l'autosuffisance alimentaire. Mais ils visent à préserver et à développer une agriculture urbaine, sociale, collective et territoriale. Car il s'agit également de permettre aux habitants de réinvestir socialement l'espace public, de permettre à un territoire de sortir d'une image négative de simple cité-dortoir.

Dans des zones moins urbanisées, il s'agit d'aider de jeunes agriculteurs à s'installer dans des fermes qui ne sont plus exploitées, dans l'objectif de réaliser une production locale, en circuits courts...

Ces actions participent à l'animation du quartier grâce à la mobilisation des habitants, leur réappropriation de l'espace dans la cité, l'appartenance, le respect, le partage (prévoir également des visites scolaires, de distribution directe).

MODALITÉS DE MISE EN ŒUVRE

Plusieurs modèles peuvent être envisagés :

- Le développement de projets d'économie sociale et solidaire (ESS) ;
- L'implication des citoyens dans le financement (coopérative, financement participatif) ;
- La valorisation du bénévolat ou/et la consommation (vente directe) en laissant une large place à la participation citoyenne (budget participatif, appels à projets...) ;
- La mise à disposition d'espaces par les collectivités...

Sous quelles formes ?

- Les jardins partagés, pédagogiques, familiaux, les poulaillers collectifs, le compostage ;
- Les aménagements de pieds d'immeubles et de toits... ;
- Des vergers, vignes dans les parcs...

Les projets pourraient être portés par :

- Les citoyens eux-mêmes ;
- Les collectivités territoriales ;
- Des entreprises qui souhaitent mobiliser leurs employés.



ACTEURS IDENTIFIÉS

- Habitants, médiathèques, centres sociaux, tiers lieux, Office du tourisme.

PUBLICS CIBLES

- Habitants représentatifs des 23 communes qui fréquentent les structures partenaires.

OBJECTIFS QUALITATIFS

- Créer du lien social ;
- Animer les pieds d'immeubles ;
- Valoriser la production d'aliments « *c'est moi qui l'ai fait* » ;
- Valoriser l'espace public.

OBJECTIFS QUANTITATIFS

- Production alimentaire ;
- Circuit court ;
- Création d'emplois d'insertion ;
- (Ré)investir des friches.

CONDITIONS DE RÉUSSITE

Avoir le soutien des élus qui peuvent :

- Réserver dans les projets d'aménagement des espaces pour des projets d'agriculture urbaine : jardins partagés, micro-fermes, ruchers... ;
- Soutenir des expérimentations de cultures agricoles en milieu urbain (ferme urbaine, murs végétaux, productions maraîchères sur les toits...) ;
- Accorder aux habitants des « *permis de végétaliser* », leur fournissant outils et conseils pour planter fleurs et herbes aromatiques dans l'espace public ;
- Soutenir les initiatives de suivi pour assurer une production saine.

Les zones ainsi identifiées sont à la fois des espaces de production agricole et des parcs périurbains accessibles à tous, alliant un volet de production et une visée éducative et récréative pour les habitants.

POINTS DE VIGILANCE

Attention aux simples promesses de « *verdissement* » et viser une démarche plus exigeante de développement de coopérations nouvelles entre mondes urbains, périurbains et ruraux.

Exemples d'ailleurs

Voir expérience du **Quartier libre des Lentillères à Dijon**.



"Je rêve de voir naître des jardins partagés partout, créant en même temps un lien intergénérationnel, une convivialité entre voisins." (M.J. D.)

PRÉCONISATION 2

DES JARDINS PARTAGÉS POUR TOUS !

CONTEXTE

Les citoyens expriment de plus en plus le souhait de bénéficier de lieux d'échange et de cultures. De plus, au regard de la crise actuelle (2022), l'augmentation du coût de la vie, associée à la crainte d'une pénurie alimentaire, renforce le sentiment, le besoin de créer une réserve d'autonomie alimentaire.

PRÉCONISATION

A Grand Paris Sud, avec un appui (mission conseil) de la communauté d'agglomération, il s'agit de créer des jardins au cœur des villes pour préserver le vivant, se sentir acteur de la biodiversité (maillage territorial), créer du lien.

COMMENT ?

1. Trouver le(s) terrain(s) et faire analyser la terre

Les terrains potentiels sont à chercher auprès de :

- Bailleurs sociaux ;
- Collectivités locales ;
- Réseau Ferré de France ;
- Voies Navigables de France ;
- Propriétaires privés (exemple de site web : planter chez nous).

2. Monter un collectif, une association qui sera le porteur/animateur du projet et qui aura pour mission de :

- Conventionner un partenariat avec la communauté d'agglomération ;
- Proposer la destination du terrain (agriculture, élevage, ruche...);
- Organiser le projet : budget, équipement, règlement (ex : *le passe-jardin*) ;
- Gérer/co-gérer, animer/co-animer le projet et les valeurs qu'il porte ;
- Créer une dynamique avec des animations et des formations régulières (jardin éphémère ouvert au public, cours de jardinage, accueil de scolaires, d'artistes...);
- Créer les "réflexes" d'une mutualisation (matériel, semences, énergies...).

PRÉCONISATION 3

FAVORISER LA TRANSFORMATION ET LA CONSERVATION DE PRODUITS FRAIS DE SAISON



Une aide financière ou matérielle pour les associations, centres sociaux, centres de loisirs...

NIVEAU 1

Pour la réalisation d'animations autour de la transformation et la conservation de produits frais de saison

PLUSIEURS CONSTATS

Constat n°1

- Un gaspillage alimentaire à tous les niveaux (producteur, distributeur, consommateur).

Constat n°2

- La production de fruits et légumes évolue en fonction de la saison.

Constat n°3

- Faire pousser des légumes c'est une chose, les préparer, les transformer et les conserver en est une autre !

OBJECTIF ET INTÉRÊT DE LA DÉMARCHE

- Développer une alimentation saine, durable et de saison ;
- Coopérer avec l'agriculture locale et les projets de potagers urbains ;
- Lutter contre le gaspillage alimentaire ;
- Apprendre à mieux connaître les fruits et légumes et autres aromatiques ;
- Créer des vocations sur la création d'activités économiques, comme des conserveries.

PRÉCONISATIONS

Proposer une aide financière ou matérielle pour l'acquisition de matériel de transformation et de conservation d'aliments tel que :

- Stérilisateur ;
- Conserves et bocaux ;
- Mixeur ;
- Plaque de cuisson ;
- Extracteur de jus ;
- Séchoirs ;
- Casseroles ;
- Voire même, autoclave et machine de mise sous vide.

Cette aide sera conditionnée à la proposition d'un projet ou programme d'animations sur le sujet.

Cette aide (montant indicatif entre 500 et 3 000 euros) pourrait prendre la forme, soit d'un virement, soit d'un bon d'achat, soit de matériel directement.

ACTEURS

- GPS ;
- Fournisseurs de fruits et légumes : maraîchers, supermarchés... ;
- Organismes aidés ;
- Habitants / bénéficiaires / bénévoles ;
- Fournisseurs de matériels.

PUBLICS CIBLES

- Les publics des organismes aidés.

OBJECTIFS QUALITATIFS

- Niveau de sensibilisation ;
- Ambitions des animations ;
- Gaspillage alimentaire évité ;
- Qualité des fruits / légumes utilisés ;
- Diversité des publics touchés.

OBJECTIFS QUANTITATIFS

- Nombre d'activités réalisées ;
- Nombre d'organismes aidés ;
- Nombre de conserves confectonnées ;
- Nombre de personnes dans les activités.

CONDITIONS DE RÉUSSITE

- Formations et/ou compétences des animateurs ;
- Imaginer une demande souple pour la subvention, mais qui garantisse la bonne utilisation du matériel.

Un recueil des techniques existantes pourrait être écrit et diffusé en parallèle.

EXEMPLES D'AILLEURS

- **Conserverie Mobile "Au tour du pot" :**

A bord de leur conserverie mobile, Myriam et son équipe transforment les légumes moins jolis de la Gaspésie (Québec) en produits irrésistibles ;

<https://conserves-saison.autourdupot.net/>

- **La petite conserverie** est un projet coopératif avec 6 centres sociaux qui permet de lutter contre le gaspillage alimentaire, créer du lien social, valoriser les savoir-faire, favoriser le circuit-court ;
https://www.facebook.com/La-Petite-Conserverie-114347700470909/about/?ref=page_internal

- Une conserverie mobile et solidaire créée à Romans-sur-Isère : grâce à ce camion tout équipé, des bénévoles pourront aller récupérer des fruits et légumes invendus sur des exploitations agricoles, sur des marchés, et en faire des conserves sur place ;

<https://www.francebleu.fr/infos/societe/une-conserverie-mobile-et-solidaire-creee-a-romans-1511389940>

- Christophe Folastre, traiteur, a bénéficié d'une aide financière de la communauté de communes des Sablons pour concrétiser son projet : lancer une activité de conserverie.

<https://www.observateurdebeauvais.fr/sablons-une-aide-au-traiteur-pour-lancer-sa-conserverie/>

PRÉCONISATION 3

FAVORISER LA TRANSFORMATION ET LA CONSERVATION DE PRODUITS FRAIS DE SAISON



NIVEAU 2

Mettre en place une conserverie / légumerie mobile

Organiser un **appel à manifestation d'intérêt** pour la création d'une conserverie / légumerie mobile comprenant un véhicule avec du matériel de transformation et de conservation, des stérilisateur, un autoclave, des plaques de cuisson, mixeur, extracteur de jus, des conserves...

Ce projet pourrait avoir plusieurs formes possibles :

- Un projet associatif, reposant en partie sur le bénévolat et à vocation première de sensibilisation ;
- Un projet entrepreneurial dont la vocation est la conservation de légumes et la vente de bocaux en circuit court ;
- Un projet entrepreneurial reposant sur la formation auprès d'entreprises, collectivités et habitants.

ACTEURS

- Porteurs de projet ;
- Grand Paris Sud ;
- Communes ;
- Fournisseurs de fruits et légumes ;
- Organismes aidés ;
- Habitants / bénéficiaires / bénévoles ;
- Fournisseurs de matériels.

CONDITIONS DE RÉUSSITE

- Trouver un porteur de projet ;
- Définir un projet précis ;
- Trouver des financements ;
- Trouver des partenaires pour les fruits et légumes.

OBJECTIFS QUALITATIFS/QUANTITATIFS

Objectifs économiques

- Viabilité économique du projet ;
- Valorisation de la production ;
- Nombre de conserves confectionnées / vendues ;
- Nombre de formations réalisées.

Objectifs sociaux / pédagogiques

- Niveau de sensibilisation, nombre d'organismes aidés ;
- Ambitions des animations ;
- Qualité, quantité des fruits / légumes utilisés ;
- Diversités des publics touchés, nombre de personnes employées.

Objectifs Environnementaux

- Gaspillage alimentaire évité ;
- Favoriser la production locale et les circuits courts.



PRÉCONISATION 3

FAVORISER LA TRANSFORMATION ET LA CONSERVATION DE PRODUITS FRAIS DE SAISON

NIVEAU 3 Une légumerie participative

Suite à un appel à manifestation d'intérêt pour sa création et à la condition d'un appui à sa mise en place, une légumerie participative pourrait être une sorte de **tiers-lieu** dédié à la transformation et à la conservation de fruits et légumes, avec une vocation **avant tout sociale et environnementale**, pouvant également servir de cuisine collective et partagée.

Equipé du matériel nécessaire, ce lieu accueillerait des animations, des formations et toute une vie bénévole autour de la transformation de fruits et légumes, de préférence sauvés du gaspillage, pour être redistribués aux bénévoles et/ou valorisés économiquement pour soutenir les frais du lieu.

Le lieu pourrait, dans un premier temps, prendre place dans un local mis à disposition (GPS, commune).

ACTEURS

- Citoyens ;
- Grand Paris Sud ;
- Communes ;
- Fournisseurs de fruits et légumes ;
- Organismes aidés ;
- Habitants/ bénéficiaires / bénévoles ;
- Fournisseurs de matériels.

CONDITIONS DE RÉUSSITE

- Trouver un porteur de projet
- Définir un projet précis
- Trouver des financements
- Trouver des partenaires pour les fruits et légumes.

OBJECTIFS QUALITATIFS/QUANTITATIFS

Objectifs économiques

- Mobilisation et engagement des citoyens ;
- Viabilité économique du projet ;
- Valorisation de la production ;
- Nombre de conserves confectionnées / vendues.

Objectifs sociaux / pédagogiques

- Niveau de sensibilisation, nombre d'organismes aidés ;
- Ambitions des animations ;
- Qualité, quantité des fruits/légumes utilisés ;
- Diversités des publics touchés, nombre de personnes employées.

Objectifs Environnementaux

- Gaspillage alimentaire évité ;
- Favoriser la production locale et les circuits courts.

EXEMPLES D'AILLEURS : TOUS JARDINIERS-CUISINIERS !

Association "*la légumerie*" : Elle a pour objectif la création, l'exploitation et l'animation d'espaces d'agriculture urbaine comme des outils de production nourricière, de création de lien social et de stimulation de la conscience écologique. Avant tout, l'association propose des activités participatives. La cuisine comme le potager sont des lieux de créativité, de récréation et d'apprentissage qui génèrent de nombreux bienfaits. L'association transmet ses valeurs en créant une atmosphère conviviale et stimulante.



PRÉCONISATION 3

FAVORISER LA TRANSFORMATION ET LA CONSERVATION DE PRODUITS FRAIS DE SAISON

NIVEAU 4

Mettre en place
une conserverie / légumerie mobile
professionnelle avec une partie
participative et pédagogique

Dernière déclinaison possible d'un projet de légumerie mobile à vocation pédagogique : Lancer un appel à manifestation pour la **création d'une conserverie / légumerie mobile "mixte"** (professionnelle et participative), véritable outil économique territorial. Cet équipement productif (ex : *la légumerie de la coop-bio*) est également - à fixer dans le cahier des charges - un outil de formation.



PRÉCONISATION 4

COOPÉRATIVE D'ACHAT OU GROUPEMENT D'ACHAT ALIMENTAIRE

L'EXEMPLE DES "CABAS DES CHAMPS" (BREST)

LE CONTEXTE

Face aux coûts élevés d'une épicerie sociale, le Centre Social de Kerangoff, un quartier populaire de Brest, a fait le choix de mettre en place un groupement d'achat de produits bio, locaux et de qualité afin de permettre aux personnes les plus démunies de s'alimenter sainement et durablement.

LE PROJET

Le groupement d'achat "*Le Cabas des champs*" est lancé en 2010 par le centre social de Kerangoff.

Le groupement d'achat permet à des habitants de se regrouper afin d'acheter des produits de consommation de base ou spécifiques, sélectionnés auprès des producteurs, souvent locaux. L'intérêt est de commander en gros volume et de revendre le produit à prix coûtant afin de diminuer au maximum le prix d'achat.

"*Le Cabas des champs*" est accessible à toute personne, sans condition de revenus, pour permettre une mixité sociale des publics. De plus, chaque personne voulant bénéficier du Cabas des champs doit auparavant fournir une adhésion (de 10€) au comité d'animation du centre social.

Ce sont les habitants qui gèrent le groupement d'achat. Au sein du centre, un noyau de 8 habitants s'est créé. Ils se partagent les tâches en fonction de ce qu'ils aiment faire et de leurs disponibilités.

Une professionnelle, la référente famille, passe la commande auprès des producteurs après avoir reçu le récapitulatif des commandes fourni par les bénévoles.

PRÉCONISATIONS

A partir d'une initiative déjà existante, et pour répondre pleinement à l'enjeu "*Apprentissage des pratiques et habitudes alimentaires pour amener au changement*", le cœur du sujet traité par le groupe de travail, et tout en permettant (démontrant) qu'il est possible de se nourrir sainement pour "*pas plus cher*", la communauté d'agglomération pourrait lancer un groupe de travail "*groupement d'achat alimentaire*" qui serait piloté par un chef de projet dont le rôle serait :

- D'identifier et mobiliser les acteurs à solliciter pour **co-construire** et animer le projet ;
- D'animer le groupe de travail et faire "*atterrir*" le projet ;
- D'être l'interface (réfèrent) entre les acteurs et la communauté d'agglomération ;
- De rechercher les financements (si nécessaire) ;
- D'organiser des visites, rencontres, formations utiles ;
- ...

ACTEURS

- Citoyens ;
- Grand Paris Sud ;
- Communes ;
- Centres sociaux, maisons de quartier... ;
- Groupe(s) de bénévoles ;
- Acteurs engagés.

CONDITIONS DE RÉUSSITE

- Co-construire un projet précis.



PRÉCONISATIONS 5 À 14

REGARD CITOYEN : COMMENT FAIRE POUR QUE L'EDUCATION CHANGE LE REGARD ET LES PRATIQUES DES CITOYENS SUR L'ALIMENTATION ?

LA MÉTHODE : LE WORLD-CAFÉ

Le 11 avril 2022, à la maison de l'environnement de Grand Paris Sud, le groupe de travail "alimentation-nouveaux modes de consommation" du Conseil de développement organisait une journée spéciale sur la thématique de « *Comment faire pour que l'éducation change le regard et les pratiques des citoyens sur l'alimentation ?* ».

Cette journée s'est articulée en trois temps :

- Une visite de la maison de l'environnement de Grand Paris Sud ;
- Une réunion du CODEV avec l'équipe éducative de la maison de l'environnement pour échanger sur l'éducation à l'alimentation ;
- Un world-café auquel étaient invités des citoyens. Cet atelier, organisé autour d'un buffet dinatoire, avait pour objectif de co-construire les préconisations à présenter à la communauté d'agglomération.

QU'EST-CE QU'UN WORLD-CAFÉ ?

Le world-café est une méthode dont l'ambition est de faire émerger des idées concrètes partagées par toutes et tous en s'appuyant sur l'intelligence collective.

Les participants sont invités à se constituer en groupes de 4/5 personnes autour d'une table pour travailler, puis à changer de table régulièrement afin que chacune, chacun vienne compléter les idées des uns avec celles des autres.



LES 10 PRÉCONISATIONS : 1/ DES ESPACES SOLIDAIRES

"Pour changer les regards,
il faut être acteur..."

Dans cette première série de préconisations, il est question de mettre en place des **espaces solidaires** propices au partage de connaissances, à l'échange et à la convivialité, éléments indispensables à un essaimage sur tout le territoire.

A noter que d'autres préconisations issues d'un débat sur la précarité alimentaire (ci-après), insistent sur la notion de lieu à vocation sociale et pédagogique, affirmé comme levier indispensable à un apprentissage aux pratiques et habitudes alimentaires qui amènent au changement.

Préconisation n°5

Des espaces partagés dans les communes et les quartiers

Objectifs

- Créer du lien et de la convivialité ;
- Prendre plaisir à faire ;
- Y trouver un bénéfice "*plaisir/économies*" ;
- Partager des compétences.

Comment ?

- Investir des lieux permettant de cuisiner (cuisines de maisons de quartier, d'écoles...);
- Créer des groupes d'achat et d'échanges.

Préconisation n°6

Créer une coopérative de quartier

Objectifs

- Se procurer des fruits et légumes de qualité de producteurs locaux à des prix concurrentiels ;
- Contrôler son budget ;
- Partager des compétences et créer des liens ;

Comment ?

- En associant fournisseurs, habitants, associations... ;
- En créant un tiers-lieu "*cuisine*" (stockage et ateliers de cuisine) ;

Préconisation n°7

Mettre en place une cuisine collective au sein des logements étudiants

Objectifs

- Baisser le prix d'achat ;
- Pallier l'absence de cuisine dans une chambre d'étudiant ;
- Créer des relations de voisinage ;
- Partage de recettes.

Comment ?

- Projet co-construit entre les étudiants et leurs représentants, des producteurs locaux... ;
- Cette cuisine serait rattachée à une épicerie solidaire, elle-même rattachée au CROUS.



Préconisation n°8

Jardins de copropriété/collectifs

Objectifs

- Créer du lien et de la convivialité ;
- Prendre plaisir à faire ;
- Compostage collectif ;
- Y trouver un bénéfice "*plaisir/économique*" ;
- Partager des compétences.

Comment ?

- Créer les partenariats avec :
 - Les syndicats de collecte des déchets ;
 - Les associations et services d'éducation à l'environnement et au développement durable (EEDD).

Préconisation n°9

Jardiner ensemble

Objectifs

- Réfléchir ensemble à l'utilisation de l'espace ;
- Amener les habitants à jardiner et à utiliser la production.

Comment ?

- Que chacun se retrouve dans l'espace créé ;
- Plantes aromatiques (tisanes, ...)
- Serre ;
- Compost (ortie, purin,...) pour les plantes d'intérieur ;
- Accompagner les habitants au marché et dans des espaces de cuisine partagée.

LES 10 PRÉCONISATIONS :

2/ PRODUCTEURS/CONSOMMATEURS : SE CONNAÎTRE

Préconisation n°10

De « janvier à Décembre », faire connaître les activités des producteurs locaux

Objectifs

- Sur le modèle des associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP), hors principe de solidarité, par des journées portes ouvertes chez les producteurs, faire se (re)connaître les différents acteurs (maraîchers, agriculteurs, éleveurs..., consommateurs) ;
- Amener les habitants à consommer local et de saison.

Comment ?

- Organiser des "*journées-visites*", des banquets... ;
- Goûter, voire cuisiner ensemble : « *Changer en montrant le festif de la bonne alimentation* » ;
- Ramener des plats qu'ils ont cuisiné chez eux ;
- Faire découvrir qu'on peut acheter pour pas cher si circuit court.



LES 10 PRÉCONISATIONS : 3/ UN LIEU POUR AGIR

Préconisation n°11

Une ferme pédagogique

Objectifs

S'adressant aux écoles, collèges, lycées, le lieu - ouvert gratuitement - aurait pour mission de transmettre les savoir-faire et connaissances liés aux questions de "bonne alimentation" dans leur diversité d'approches.

Comment ?

- Un site et une équipe pédagogiques dédiés ;
- S'appuyer sur les réseaux d'acteurs (associations, communauté éducative...);
- Construire un réseau d'acteurs bénévoles (agriculteurs, experts thématiques...);
- Lancer des appels à projet multi-catégoriels.



Dans cette seconde série de préconisations, il est question de créer **un lieu qui soit la vitrine des actions** "alimentation/agriculture" menées sur le territoire (acteurs, collectivités). Ce site (ex : la ferme de Varâtre, propriété de la communauté d'agglomération), serait tant un espace pédagogique qu'un centre de ressources, d'échange et partage de connaissances, mais également un lieu citoyen d'apprentissage(s).

Préconisation n°12

Une ferme urbaine du « savoir »

Objectifs

- Partager son savoir ;
- Mise en place de « grainothèques » ;
- Echanges de graines et de plants ;
- Apprendre les saisons, différencier les espèces.

Comment ?

- Une ferme et ses terres disponibles qui deviennent un espace d'apprentissage ouvert à toutes et tous et qui accueille :
 - Des formations professionnelles ;
 - Un café associatif thématique ;
 - Un musée des outils agricoles ;
 - Un centre de ressources ;
 - Un potager pédagogique ;
 - Un lieu de vente de produits locaux ;
 - Des ateliers découvertes ;
 - ...



LES 10 PRÉCONISATIONS : 4/ TOUS ACTEURS DU TERRITOIRE

Préconisation n°13 : Des ambassadeurs de l'alimentation saine et durable

Objectifs

- Identifier et former des ambassadeurs et leur permettre de proposer des ateliers de jardinage (potagers), de cuisine... à l'école, dans les centres sociaux... ;
- Transmettre les savoirs ;

Comment ?

- En s'appuyant sur des organismes de formation ;
- En soutenant les porteurs de projet ;

Préconisation n°14

Des ateliers-découverte "*alimentation saine et locale*" pour les enfants

1/ Dans les écoles et collèges

Quoi ?

- Bonne alimentation : Des ateliers de cuisine, des cours pratiques sur les aliments... Pour mieux éduquer les enfants à l'école ; accompagner le changement de pratiques dans les cantines scolaires (primaire, collège) et les collectivités. Ex : agir sur les marchés publics pour promouvoir les circuits courts, le bio, créer des jardins potagers dans les écoles ...

Pourquoi ?

- Exemplarité des institutions ;
- Levier pour soutenir l'essaimage des bonnes pratiques, bons réflexes... ;
- Education : Viser le long terme et inscrire la thématique dans les programmes avec des espaces pour agir concrètement.

2/ Chez le producteur

Quoi ?

- Inviter les producteurs (fermes, maraîchers, apiculteurs...) à organiser des temps de rencontre avec le tissu éducatif sur le cycle d'une production (avec des temps conviviaux de dégustation).

Pourquoi ?

- Valoriser le métier, les exploitations et les produits du territoire/se faire connaître ;
- Contribuer sur le territoire à l'éducation à l'alimentation et à la connaissance du métier ;
- Susciter des vocations dans la filière « *alimentaire* » ;
- Valoriser le patrimoine du territoire.

3/ En bas de chez soi

Quoi ?

- Valoriser et planter l'espace public, les espaces verts de copropriétés ;
- Introduire des « comestibles » (arbres fruitiers, parcelles potagères...) dans les parcs d'agrément publics.

Pourquoi ?

- Contribuer à animer le territoire/vivre ensemble ;
- Echanges, convivialité, hors cadre scolaire ;
- Consacrer les projets collectifs ;
- Informer, sensibiliser le grand public (familles...).

Créer une forêt comestible

Le concept de « forêt comestible » est perçu aujourd'hui comme moderne, voire innovant. Et pourtant depuis des millénaires, les humains ont planté des végétaux pour produire leur nourriture. Ils maîtrisaient des techniques de production sans pesticide, associant arbres fruitiers et légumes. Pour lutter contre les insectes, ils laissaient cohabiter les oiseaux avec les arbres des vergers. Ainsi, dans le concept de « *forêt comestible* », il s'agit d'utiliser un écosystème qui se gère en autonomie pour produire de la nourriture pour l'homme.

Dans notre région, **il existe de nombreux espaces laissés en friche** dans lesquels, si l'homme n'intervient pas, des forêts vont progressivement et naturellement se développer. Ce phénomène s'appelle **la succession écologique**.

Mettre en place une forêt comestible, c'est construire un biotope qui ne demande aucun entretien parce que la forêt est un état naturel. Donc pas besoin d'arroser, ni de désherber, ni de tailler les arbres, ni de semer, ni de rempoter, ni de mettre de l'engrais. A l'état naturel, on y trouve des noisettes, des noix, des châtaignes et même des pommes et selon les régions des figuiers, des pruniers, etc.

Les écosystèmes des forêts mettent des années à se mettre en place et il ne s'agit donc pas de les modifier en profondeur. Mais il est toujours possible - par exemple - d'y introduire des groseilliers, des cassissiers ou des ronces à mûres qui vont bénéficier de la fraîcheur et de l'humidité des sous bois. Sur les arbres, on peut également faire grimper des lianes nourricières, comme des kiwis.

Aujourd'hui, des collectifs et des associations de plus en plus nombreux se forment au respect des écosystèmes naturels que nous devons préserver et se donnent pour objectif de :

- **Faire découvrir et protéger la nature ;**
- **Sensibiliser au respect de l'environnement ;**
- **Favoriser des actions de mise en œuvre du patrimoine naturel ;**
- **Promouvoir la vie collective et favoriser des liens et partenariat avec les acteurs territoriaux ;**
- **Mettre en œuvre des solutions favorisant des productions locales.**

Notre région foisonne de terres agricoles et d'espaces verts. Avec l'aide de botanistes nous permettant de connaître et reconnaître différentes essences nourricières, nous pourrions créer une multitude de forêts comestibles accessibles à toutes et tous. Ce qui permettrait de sensibiliser l'ensemble de la population de nos régions au respect de la nature ainsi qu'à une alimentation plus naturelle de proximité et de saison, en y associant les habitants des quartiers les plus éloignés des espaces naturels lors des cueillettes et balades organisées.



CONCLUSION

Depuis quelque temps, la prise de conscience de la déconnexion entre agriculture et l'alimentation est l'un des facteurs contribuant à expliquer le renouveau des circuits courts.

A l'échelle de notre territoire, la stratégie "*Agriculture et alimentation*" de Grand Paris Sud doit permettre, selon nous, de traiter de pair les évolutions de l'agriculture et de l'alimentation et leur interdépendance.

Ainsi, à partir de quelques initiatives et expériences prometteuses menées par des collectivités ou par de simples citoyens, nous demandons à ce que ces acteurs visent à agir ensemble et pour le plus grand nombre, autour de cette question du lien entre agriculture et alimentation, cela via - notamment - des actions collectives fortement appuyées par les élus, **avec comme critère, atteindre les objectifs stratégiques qui ont été définis.**

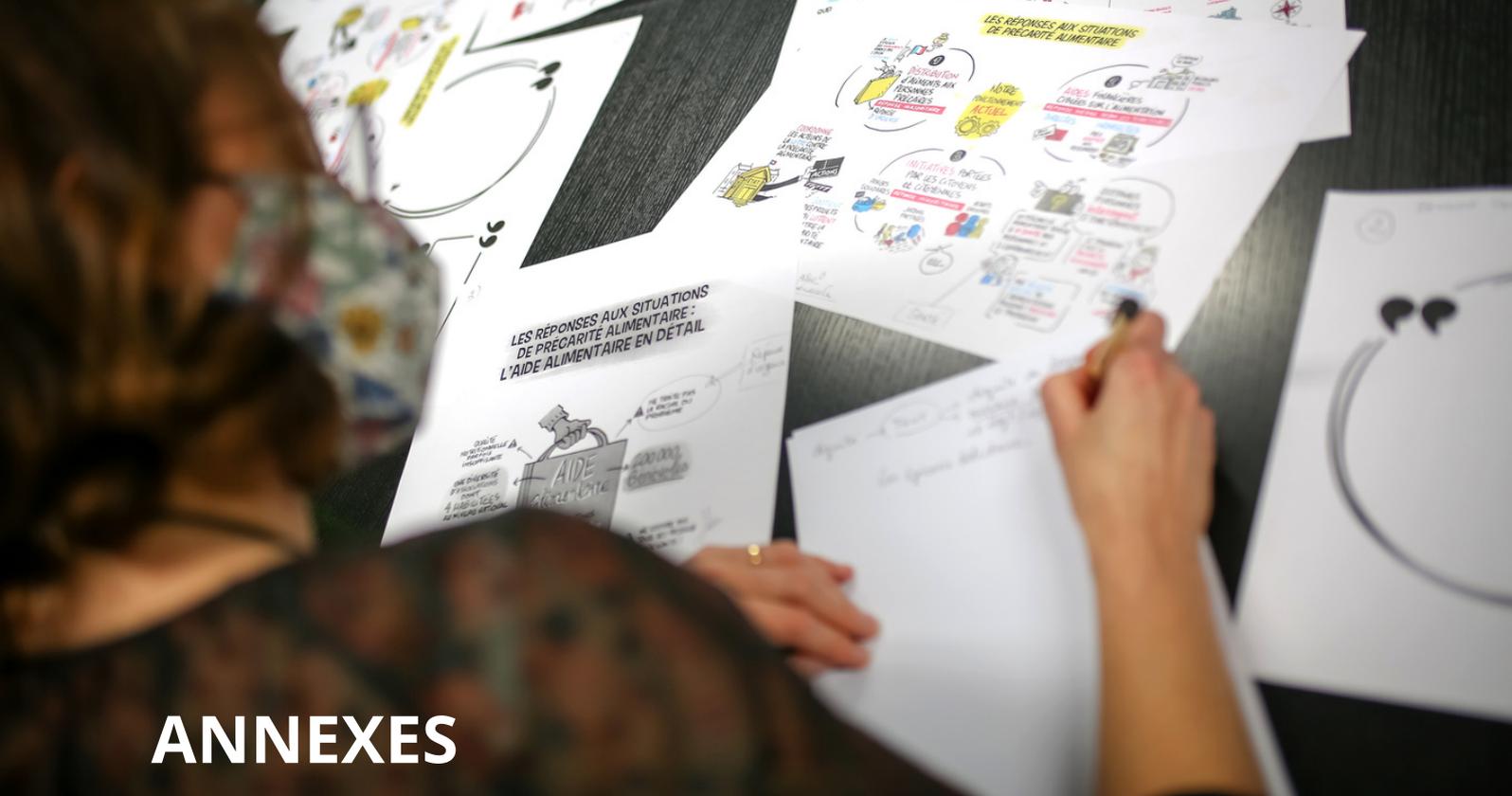
De nombreux acteurs du territoire de GPS font émerger le besoin de penser ensemble et localement à la réorientation des systèmes de production et de consommation, dans la double perspective d'améliorer la qualité de vie/santé et favoriser l'accès à une meilleure alimentation accessible à tous. **Ils sont autant d'alliés à ne pas ignorer.**

Enfin, la diversité et la combinaison des initiatives locales, de fait, contribuent à une reconnexion entre le "*bien se nourrir*" et le "*partage du savoir-faire de chacun au profit de tous*", voire du "*vivre ensemble*", vecteurs de cohésion et de construction d'une identité commune portée avec fierté : celle de Grand Paris Sud.

Mais, beaucoup de ces actions qualitatives ne peuvent se pérenniser qu'avec le concours des élus et services locaux.

Ce cahier de préconisations a été écrit à partir de nombreux ateliers avec les habitants, de visites de terrain, de rencontres avec les acteurs. Il a pour vocation de venir "*nourrir*" la réflexion du conseil communautaire de Grand Paris Sud, mais également de poursuivre le travail d'acculturation aux enjeux de transition écologiques, partout sur le territoire.

Propositions concrètes à mettre en œuvre, déploiement de solutions déjà existantes... Le CODEV a bien conscience que quand il s'agit de "*changer les comportements*", il faut accepter le "*temps long*". Mais, il considère qu'au regard de l'urgence climatique, sociale et démocratique, il est impératif de mettre le territoire en mouvement, autrement que par des actions ponctuelles et éphémères qui ont pour aspect très négatif de ne pas favoriser l'appropriation des enjeux par le plus grand nombre.



ANNEXES

PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE : LE CODEV ACTEUR DU DÉBAT PUBLIC



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 (sous la forme d'un 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 vingtaine de personnes – CODEV et grand public associés, (dans une logique « d'aller vers ») - y ont participé.

Les contributions ci-après ont donc été remises au Conseil national de l'alimentation pour venir nourrir un "retour panel" national. Cependant, et dans un contexte de forte augmentation des inégalités d'accès à l'alimentation, le CODEV a également souhaité rendre compte de ses travaux de réflexion à la communauté d'agglomération.

Ainsi, les préconisations ont-elles été remises à la Direction de la transition écologique de Grand Paris Sud (mars 2022).

PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE : LES PRÉCONISATIONS



En 2017, Dounia Mebtoul, cofondatrice de «La cantine du 18» installe un «frigo solidaire» en libre-service devant son restaurant. Le principe : commerçants et particuliers du quartier peuvent y déposer de la nourriture. Très vite, le projet inspire. Et depuis la crise sanitaire, le profils n'ont cessé de se diversifier : sans-abris, étudiants, familles mono-parentales... «Plus on avance, et plus les gens perdent leur travail, rencontrent des difficultés», déplore Dounia. (réf. Le Parisien - septembre 2021)

PRÉCONISATIONS 1

UN ACCÈS À L'ALIMENTATION : DE LA LUTTE CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE À LA CUISINE PARTAGÉE

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

- Créer **une application** qui permettrait de cuisiner pour quelqu'un... ;
- Avoir un « *frigo solidaire* » par quartier ou chacun pourrait déposer/prendre un plat, une denrée alimentaire (principe des boîtes à livre) ;
- Avoir **un lieu de rencontre, d'échange et de partage** sur la thématique de la cuisine/bonne alimentation pour éviter le « *rester chez soi* ».

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

- Des épiceries sociales, oui ! Mais comment cuisiner dans un logement inadapté (logement précaire, insalubre, chambre d'hôtel social...) ? ;
 - Cuisiner soi-même ? S'emparer de la question des travailleurs pauvres qui n'ont ni les moyens, ni le temps de cuisiner ;
 - 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** » ;
 - Changer l'architecture des logements avec des cuisines collectives, et pourquoi pas, « **chacun cuisine à tour de rôle !** ».

Créer des cantines de quartier partagées où les gens peuvent cuisiner

- Créer **une cantine de quartier** pour y cuisiner, déjeuner, emporter des plats sans avoir à justifier de quoi que ce soit ;
- Mettre en place un « **pot commun** » pour acheter les aliments à cuisiner (ex : cotisation en fonction des ressources) ;
- **Créer ou soutenir des associations locales** en charge de la récupération des denrées alimentaires dans les super/hypermarchés ;
- **Créer des jardins** pour apprendre à cultiver ses propres fruits et légumes à destination des cantines de quartier ;
- **Avoir une démarche d'amélioration continue**, d'échanges de bonnes pratiques avec le soutien des acteurs locaux (ex : mobilier, denrées, matériel, formation...) ;
- **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.

PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE : LES PRÉCONISATIONS

PRÉCONISATIONS 2

LE DÉVELOPPEMENT DES ÉPICERIES SOLIDAIRES : DES LIEUX BIENVEILLANTS ET CONVIVIAUX DE PROXIMITÉ

1/ Des espaces de vie !

- Créer **des liens de solidarité** entre citoyens et acteurs par le biais de lieux conviviaux, valorisants et accueillants, sans jugement, avec un large choix de produits, pour respecter la culture et le mode de vie de chacun ;
- Epicerie solidaire : Expliquer ce que c'est ! **Communiquer** sur les projets ...
- **Former les bénévoles** à l'accueil des publics précaires ;
- **Associer les bénéficiaires au projet**, aux distributions.

Des épiceries solidaires de proximité

- Déterminer les conditions d'accès : Un quotient familial de l'alimentation, un accès à l'épicerie qui reste ouvert à tous ! (tarification adaptée, individualisée, mixité, lien social...);
- Une condition : Le plus possible dans une logique de circuits courts et de qualité (principe de développement d'une filière locale) ;
- La collectivité locale doit fournir un local adapté et s'engager à « **un accès à l'alimentation locale de qualité** » ;
- 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.

PRÉCONISATIONS 3

ACCOMPAGNEMENT VERS UNE STRATÉGIE DE SIMPLIFICATION DES DÉMARCHES (AIDE ALIMENTAIRE, COORDINATION DES ACTEURS...)

1/ Allègement des démarches administratives quand il s'agit d'aide alimentaire

- Garantir **des démarches simplifiées** pour toute personne/groupe de personnes qui souhaitent construire un projet d'aide aux plus précaires ;
- Permettre **un meilleur accès à des locaux** pour qui souhaite débiter un projet (principe de pépinière) ;
- Mettre en place **une agence ou gouvernance** (locale, régionale...) organisant des appels à projets pour la construction d'espaces d'aide ;
- 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...).

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

- 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 ;
- Organiser la « *récupération* » des invendus ;
- Organiser des campagnes de communication ;
- 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.

PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE : LES PRÉCONISATIONS

PRÉCONISATIONS 4

DÉCULPABILISER LE MESSAGE SUR « LA BONNE ALIMENTATION »

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

PRÉCONISATIONS 5

QUARTIERS POPULAIRES : CRÉER DE L'ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE AUTOUR DE L'ALIMENTATION, GÉNÉRATRICE DE RICHESSE ET PERMETTANT L'AUGMENTATION DU POUVOIR D'ACHAT

- Une activité économique diversifiée : Cuisine, production, transformation, distribution dans une logique « *locale* » ;
- Atout de « *socialisation* » et de vivre ensemble ;
- Offrir un revenu aux bénéficiaires qui peuvent ainsi accéder de façon autonome à leurs propres choix alimentaires ;
- 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.

QUEL RÔLE POUR LA COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION ?

Producteurs, transformateurs, distributeurs ... Professionnels, associatifs, "*simples*" citoyens, sans omettre les institutions... Les acteurs sont multiples et interviennent à différents niveaux, sur différents projets (de la lutte contre la précarité alimentaire à l'éducation à une bonne alimentation...).

Deux possibilités s'offrent à la communauté d'agglomération (et/ou) :

- 1/ **Être l'artisan d'une politique publique "Alimentation"** (rôle de prescripteur avec un service dédié à la mise en œuvre d'un projet politique) ;
- 2/ **Accompagner les acteurs et porteurs de projet** (rôle de facilitateur et d'animateur).

ET L'ÉTAT ?

Parmi les préconisations, un certain nombre d'entre-elles relèvent de l'Etat. Le CODEV souhaite cependant en informer la communauté d'agglomération qui pourrait y trouver des éléments inspirants, déclinables au niveau local :

- **Créer une sécurité sociale de l'alimentation ;**
- **Lier alimentation et santé dans l'organisation générale de la société ;**
- **Mettre en œuvre une politique générale pour développer l'agriculture biologique ;**
- **L'Etat, acteur dans le soutien à l'agriculture et la compréhension des coûts des produits.**

**POUR UNE AGGLO QUI NOUS RASSEMBLE
ET NOUS RESSEMBLE, REJOIGNEZ LE CODEV**

contact : codev@grandparissud.fr

