RESPUBLICA
LE DIALOGUE COLLABORATIF

Grand Paris Sud
Seine-Essonne-Sénart

Stratégie agricole et alimentaire territoriale de Grand Paris Sud

Concertation alimentation à l'échelle de l'agglomération

Compte-rendu de l'atelier participatif du 6 juillet 2023 « Comment bien manger à Grand Paris Sud ? Comment lutter contre le gaspillage alimentaire ? »

Version du 03/08/2023

RES PUBLICA
24-26, avenue Vladimir Ilitch Lénine
94110 Arcueil
T : 01 46 11 44 70
M : contact@respublica-conseil.fr
www.respublica-conseil.fr

SAS au capital de 30 000 €uros
RCS Créteil 452 651 136
Code APE 7022Z
TVA intracommunautaire :
FR 77 452 651 136

Sommaire

1 Contexte et objectifs de l'atelier 3

2 Présentations introductives 4

2.1 Présentations effectuées 4

2.2 Questions-réponses 4

3 Compte-rendu du travail en sous-groupes 5

3.1 Bien manger : définition et freins 5

3.2 Bien manger – information 6

3.3 Bien manger – Changement d'habitudes 6

3.4 Lutte contre le gaspillage alimentaire 7

1 Contexte et objectifs de l'atelier

L'atelier a lieu le **jeudi 6 juillet 2023 de 19h à 21h15** à l'ICAM - Lieusaint. Il est ouvert à toutes et tous (inscription préalable par mail). 7 personnes sont présent·es, outre l'équipe projet.

L'atelier est organisé dans le cadre **la concertation sur l'alimentation (SAAT)** organisée par l'agglomération dans le cadre de sa **stratégie agricole et alimentaire territoriale**. A ce titre, l'atelier vise les objectifs suivants :

1. Partager et recueillir les réactions sur les ambitions de Grand Paris en matière agricole et alimentaire et le diagnostic agricole et alimentaire établi par l'agglomération ;
2. Présenter et poursuivre la démarche de concertation ;
3. Répondre aux questions des participant·es ;
4. Recueillir les réactions et les attentes sur les thématiques qui seront traitées lors de la concertation.

L'atelier du 6 juillet fait suite à la réunion publique de lancement de la concertation organisée le 1er juin 2023 puis d'un atelier qui s'est tenu le 15 juin. Il précède trois autres ateliers participatifs dédiés à des cibles spécifiques, qui se dérouleront en septembre 2023.

L'atelier est structuré en deux parties : une série de présentations introductives, puis un temps de travail des participant·es réuni·es en sous-groupes donnant lieu à une restitution. Il est rendu compte de ces deux temps dans les parties suivantes.

Les personnes suivantes interviennent au cours de l'atelier :

- **Christel Stacchetti**, Responsable Service Agriculture et Alimentation à Grand Paris Sud ;
- **Marie Casanelles** de Res publica, mandataire de Grand Paris Sud pour la conception et la mise en œuvre de la concertation alimentation à l'échelle de l'agglomération.

Le support de présentation utilisé durant l'atelier est mis à disposition en téléchargement sur la plateforme de participation de Grand Paris Sud (participer.grandparissud.fr).

2 Présentations introductives

2.1 Présentations effectuées

Marie Casanelles introduit l'atelier, présente l'ordre du jour et rappelle les différentes modalités de concertation.

Christel Stacchetti présente ensuite :

- Une synthèse du diagnostic agricole et alimentaire réalisé en 2022 puis consolidé à l'issue d'une phase de concertation professionnelle achevée au premier trimestre 2023 ;
- Les résultats de l'enquête Vivre à Grand Paris Sud pour les questions portant sur les habitudes et modes de consommation alimentaires ;
- Le cahier de préconisations « Pour de nouveaux modes de consommation : changer nos pratiques et habitudes alimentaires » élaboré par le CODEV en 2022.
- Les éléments de diagnostic et des éléments de benchmark sur les enjeux d'accès à une alimentation de qualité et de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Les résultats de l'enquête Vivre à Grand Paris Sud sur l'importance de la qualité des produits comme critère d'achat

Ces différentes présentations peuvent être consultées sur le support de présentation utilisé lors de l'atelier et disponible sur la plateforme de participation de Grand Paris Sud.

2.2 Questions-réponses

- *Un participant souhaite avoir plus de détails sur le questionnaire « Vivre à GPS en 2023 » (notamment le nombre de répondants, la manière dont il a été administré etc).*

Le questionnaire était anonyme. Cependant, des informations comme l'âge, le niveau de diplôme, type d'habitat, ville ont pu être récoltées. La question de la représentativité est posée. Certains publics ne sont malheureusement pas touchés. Le questionnaire a reçu 4 500 réponses. Une synthèse complète des réponses sera présentée prochainement.

- *Une participante souhaite avoir des détails sur les incitations qui peuvent être faites au sujet de culture adaptées aux climats et aux terres de l'agglomération auprès des agriculteurs et autres parties prenantes sur l'alimentation.*
- *Un participant fait remarquer que le terme « achat local » ne veut pas dire « production locale ». Ici, on parle bien d'approvisionnement local.*

3 Compte-rendu du travail en sous-groupes

A l'issue des présentations, les participant·es travaillent par sous-groupes sur la base d'un support de contribution : l'ensemble des sous-groupes est amené à échanger autour des 4 thématiques suivantes :

- **Bien manger – définition et freins :** qu'est-ce qu'une alimentation de qualité signifie pour vous ? Quels freins identifiez-vous pour accéder aujourd'hui à cette alimentation de qualité ainsi définie ?
- **Bien manger – information :** estimez-vous être suffisamment informé·e en matière d'équilibre alimentaire et nutritionnel, de bien manger, d'éducation au goût ? Si oui, par quels biais ? Si non, comment souhaiteriez-vous être informé·e ? Quelles pistes d'actions précises en la matière ?
- **Bien manger – changement d'habitudes :** quels changements d'habitudes et de comportements vous semblent aujourd'hui nécessaires pour mieux manger et favoriser une alimentation de qualité ? Au-delà de l'information et de la sensibilisation, quelles initiatives existantes ou à créer pour favoriser ces changements d'habitudes ?
- **Lutte contre le gaspillage alimentaire :** que faites-vous et ne faites pas aujourd'hui pour limiter votre gaspillage alimentaire, et pourquoi ? Qu'est ce qui peut conduire aujourd'hui les habitant·es de l'agglomération à gaspiller des denrées alimentaires ? Que faudrait-il faire pour motiver les habitant·es de Grand Paris Sud à adopter de bonnes habitudes ?

Les participant·es doivent répondre par table sur un support de contribution dédié, sur la base de leurs connaissances, de leurs expériences et de leurs besoins (1 secrétaire choisi·e par la table pour prendre les notes, 1 personne choisie par la table pour restituer en plénière ensuite).

L'ensemble de ces réponses, réflexions et réactions éventuelles des autres participant·es sont retranscrites ci-dessous.

3.1 Bien manger : définition et freins

QU'EST-CE QU'UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ SIGNIFIE POUR VOUS ?

Pour les participant·es, avoir une alimentation de qualité c'est pouvoir se nourrir de manière **diversifiée, avoir le choix de produits frais, non transformés, de saison, mûrs et variés**, y compris concernant la source d'approvisionnement. Les participant·es soulignent également l'importance de manger des produits **sans pesticide, et sans pollution des sols**. Enfin, une alimentation de qualité est un **repas cuisiné** : *« Il est important de faire soi-même ».*

QUELS FREINS IDENTIFIEZ-VOUS POUR ACCÉDER AUJOURD'HUI À CETTE ALIMENTATION DE QUALITÉ AINSI DÉFINIE ?

Le premier frein relevé par les participant·es est le **prix**. *« Il est de plus en plus difficile d'accéder à des produits de bonne qualité à des prix raisonnables* ». Le second frein est le **manque d'information** sur les denrées et notamment sur leur provenance. Il est par ailleurs difficile d'avoir **accès à des producteurs locaux et bio** sur les marchés : il faut sanctuariser des stands spéciaux mutualisés, sur les marchés, ou créer une boutique dans chaque ville. Les participant·es estiment également que beaucoup de consommateurs·rices **ne peuvent pas**

et/ou ne savent pas cuisiner des produits frais : *« Il faudrait remettre des cours de cuisine dans les écoles »*. Enfin, la difficulté de **conserver** des produits est également relevéz comme étant un frein : *« Des conseils en conservation pourraient être donnés afin d'éviter le gaspillage alimentaire ».*

3.2 Bien manger – information

ESTIMEZ-VOUS ÊTRE SUFFISAMMENT INFORMÉ·E EN MATIÈRE D'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE ET NUTRITIONNEL, DE BIEN MANGER, D'ÉDUCATION AU GOÛT ? SI OUI, PAR QUELS BIAIS ? SI NON, COMMENT SOUHAITERIEZ-VOUS ÊTRE INFORMÉ·E ?

Les participant·es estiment que l'information et la sensibilisation est assez présente notamment *via* les médias, sur les étiquettes sur les produits, cependant il est noté que **toutes ces informations ne sont pas faciles à lire ni à appréhender** : *« Les étiquette nutriscore sont trompeuses »*. Il manque notamment des éléments quant aux **bienfaits sur la santé des consommateurs·rices et sur la qualité du produit**. *« Le lobbying des filières lait et viande est très présent dans les rayons ;* « *on a l'impression que les marques jouent sur la naïveté des consommateurs·rices sur ce qui est bon et bien de manger* ». Un groupe de participant·es estime qu'il faut **renforcer la transmission familiale et les informations dans les écoles**.

QUELLES PISTES D'ACTIONS PRÉCISES EN LA MATIÈRE ?

Pour les groupes de travail, il est **important d'aider les familles** *via* de l'information, des cours, des interventions d'acteurs locaux. Il est également indispensable **de renforcer les actions dans les écoles :** *« Il faut renouer le dialogue autour de l'alimentation ; apprendre à partager les moments de repas sans écran à proximité ».*

Ces différentes actions peuvent se tenir lors **d'évènements de *« culture alimentaire »*** ; apprendre à mieux et bien manger, faire redécouvrir des plats et des légumes (anciens).

3.3 Bien manger – Changement d'habitudes

QUELS CHANGEMENTS D'HABITUDES ET DE COMPORTEMENTS VOUS SEMBLENT AUJOURD'HUI NÉCESSAIRES POUR MIEUX MANGER ET FAVORISER UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ ?

Il est nécessaire que les consommateurs·rices apprennent à **prendre le temps d'acheter des bons produits et de cuisiner**. Certains participant·es évoquent l'idée de **rétablir les repas en commun** notamment pour les publics fragiles ou en QPV. Il faut également **imposer des produits locaux dans les écoles et les événements** qui sont subventionnés par les collectivités.

AU-DELÀ DE L'INFORMATION ET DE LA SENSIBILISATION, QUELLES INITIATIVES EXISTANTES OU À CRÉER PORU FAVORISER CES CHANGEMENTS D'HABITUDES ?

Afin d'inciter et d'impulser, les participant·es donnent des idées d'actions :

- Implanter des **distributeurs en libre-service** contenant des produits frais et en circuit court ;
- Mettre en place des **« Primeur truck ou producteur Truck »** ;
- Développer des **épiceries sociales**, des **boutiques éphémères** d'alimentation ;
- A travers l'**école**, faire découvrir des **nouveaux plats**, des **nouvelles saveurs** aux enfants (ce qui aura un impact positif dans les familles ensuite).

3.4 Lutte contre le gaspillage alimentaire

QUE FAITES-VOUS ET NE FAITES PAS AUJOURD'HUI POUR LIMITER VOTRE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, ET POURQUOI ?

- **Acheter en petite quantité**, pour les denrées périssables ;
- **Cuisiner en petite quantité** ;
- Cuisiner en grande quantité puis **congeler les surplus** ;
- **Consommer les restes** d'un repas à l'autre ou faire un repas « des restes de la semaine » ;
- Consommer du **surgelé** ou des **boites de conserve** ;
- Prendre l'habitude de demander des **« *doggy bags* »** dans les restaurants ;
- Acheter des aliments frais, les cuisiner et les **congeler**.

Une participante relève qu'elle ne mange pas les aliments dont la date de péremption est dépassée, alors qu'en pratique cela serait encore possible et permettrait d'éviter de jeter.

QU'EST-CE QUI PEUT CONDUIRE AUJOURD'HUI LES HABITANT·ES DE L'AGGLOMÉRATION À GASPILLER DES DENRÉES ALIMENTAIRES ?

- La **fragilité** des denrées ;
- Acheter ou recevoir via les AMAP des **légumes inconnus** (trop long ou compliqué à cuisiner, ou idées reçues sur leur saveur ou leur texture) ;
- Les **achats compulsifs** et en trop grande quantité, les promotions telles que « 1 acheté, 1 offert » ;
- Le **manque de temps** pour cuisiner.

QUE FAUDRAIT-IL POUR LEVER CES FREINS ET MOTIVER LES HABITANT·ES DE GRAND PARIS SUD À ADOPTER DE BONNES HABITUDES ?

- Proposer des **menus en co-construction** avec les enfants ;
- **Faire participer les enfants** à la conception des repas de la cantine ;
- Rédiger et mettre à disposition des **fiches repas rapides et équilibrés** ;
- **Changer les mentalités sur le fait de manger les restes** ;
- Sensibiliser sur le fait qu'il est préconisé de faire les **courses une seule fois par semaine**.
- Renforcer la **communication autour des dates de péremption** ;
- Donner les **surplus** d'aliments des restaurations collectives (écoles, entreprises, cuisines centrales) aux **associations d'aide alimentaire** (distribution le soir) tout en veillant aux conditions sanitaires.