



© Nicolas Moulard

Les rencontres annuelles du Plan alimentaire territorial de Seine-Saint-Denis

9 juin 2023

Maison des Sciences de l'Homme Paris Nord



Frédérique Denis,
Conseillère départementale déléguée au Plan
Alimentaire Territorial

Un grand merci pour votre présence aux rencontres annuelles du PAT départemental de la Seine-Saint-Denis ! Nous avons souhaité en faire un moment de dialogue et un espace d'échange entre tous les acteurs de l'alimentation durable, qu'ils émanent de la sphère publique, associative ou de la recherche.

Depuis son lancement en février 2022, notre PAT a considérablement évolué, notamment avec la mise en place d'une gouvernance territoriale qui permet d'assurer une co-construction forte avec tous nos partenaires. Des 5 objectifs principaux que nous avons identifiés sont nés 7 chantiers réflexifs et coopératifs auxquels sont adossées autant d'expérimentations qui nous permettent de faire ensemble sur le territoire de la Seine-Saint-Denis.

Nous avons complété le dispositif par la création, en juin 2023, d'un comité scientifique qui regroupe des chercheurs et chercheuses de disciplines variées pour apporter un regard critique sur nos actions, nourrir nos expérimentations d'apports théoriques et produire de la donnée scientifique sur les nombreuses thématiques qui traversent le champ de l'alimentation durable.

Au moment où l'explosion des inégalités sociales rend l'accès à une alimentation de qualité encore plus difficile pour un nombre croissant de personnes en situation de précarité, il nous incombe de porter une politique publique assez innovante pour répondre simultanément à l'urgence et, plus structurellement, aux évolutions du territoire et aux besoins des usagers. Je remercie particulièrement nos intervenant.e.s de cette journée, qui auront fait la démonstration des liens étroits entre alimentation durable, justice sociale, résilience des territoires et bifurcation écologique. C'est cette approche systémique que nous avons voulu restituer à travers ce document : bonne lecture !

SOMMAIRE

Plénière – Un projet alimentaire territorial, quelles coopérations pour favoriser la résilience territoriale ?	3
Les systèmes alimentaires territoriaux	5
De l’envie de transformation vers des actions concrètes portées par les acteurs locaux.....	10
Une mise en perspective sur le temps long par la recherche en sciences sociales.....	12
Table ronde 1 – La transition de la restauration collective : des envies à la réalité du terrain	15
L’enjeu d’un approvisionnement alimentaire durable	15
La réalité du terrain.....	19
Quand la recherche se penche dans nos assiettes	15
Table ronde 2 – Questionner les modèles alimentaires : vers une sécurité alimentaire durable ?	22
Définir la sécurité alimentaire : de l’urgence à la durabilité	22
Les limites de l’aide alimentaire distributive	22
Trois expérimentations locales pour y répondre	22

Un projet alimentaire territorial, quels enjeux pour favoriser la résilience dans nos territoires ?

Marion TANNIOU, m.tanniou@franceurbaine.org

Conseillère Solidarités Cohésion sociale – France Urbaine

Josselin CATARINA GRACA josselin.catarinagraca@gmail.com

Coordinateur du PAT de la Plaine aux Plateaux – Terre & Cité pat@terreetcite.org

Laurent COMELIAU laurent.comelieu@nantesmetropole.fr

DG Santé & Transition écologique – Nantes Métropole

Catherine DARROT, catherine.darrot@agrocampus-ouest.fr

Maître de conférence en sociologie – UMR ESO, Institut Agro Rennes-Angers

La plénière est animée par Ari BRODACH, Directeur de la Délégation à la transition écologique, Conseil Départemental de la Seine-Saint-Denis.



QUELS ENJEUX DE COOPÉRATION POUR FAVORISER LA RÉSILIENCE TERRITORIALE ?

EN SEINE-SAINT-DENIS, LE COMBAT CONTRE LES INÉGALITÉS SOCIALES REJOINT PLUS QUE JAMAIS LA DÉFENSE DE L'ENVIRONNEMENT



STÉPHANE TROUSSEL
Président du département de Seine-saint-Denis



NOUS AIMERIONS ABORDER À CE SUJET LA QUESTION DE LA COOPÉRATION

ARI BRODACH
Directeur de la délégation de la transition écologique Seine-saint-Denis



© pretenoitalesyeux.fr

QUELS ENJEUX DE COOPÉRATION POUR FAVORISER LA RÉSILIENCE TERRITORIALE ?

EFFECTIVEMENT NOTRE PAT EST RÉCENT, IL EST NÉ D'UNE CRISE ALIMENTAIRE ET S'EST CONSTRUIT AUTOUR DE SEPT CHANTIERS ASSOCIANT DIFFÉRENTS ACTEURS



FRÉDÉRIQUE DENIS,
Conseillère départementale
déléguée en charge du PAT



LA NATURE DE L'ALIMENTATION A UN VRAI IMPACT SUR LE BILAN CARBONE DU TERRITOIRE

LAURENT MONNET
Conseiller en charge de la nature
en ville, économie circulaire du PAT,
des espaces publics de l'EPT
Plaine Commune

Les systèmes alimentaires territoriaux

En l'absence d'une compétence réglementaire autour de l'alimentation qui soit dévolue à un niveau de collectivité, la coordination de ces systèmes reste un véritable enjeu. Les différents maillons du système alimentaire concernent la production, la transformation, la distribution ou encore la gestion des déchets.

Problématique :

La coopération est-elle une condition nécessaire et suffisante pour renforcer l'accès pour toutes et tous aux produits alimentaires de qualité. Quels en sont les leviers ? Quelles limites révèlent ces coopérations, en l'absence d'un chef de file territorial, du fait de l'absence d'une compétence "alimentation", ce qui peut induire des cloisonnements entre les politiques publiques de planification territoriale, de développement économique, de formation, de restauration scolaire... détenues par différents échelons. Est-ce que la coopération permet aussi de nous préparer à la résilience ? C'est-à-dire à nous donner une bonne capacité à répondre aux crises et aux éventuelles ruptures d'approvisionnement qui peuvent marquer ces périodes de crises.



CONTEXTE

Catherine Darrot
Sociologue et ingénieure agronome



TÉMOIGNAGES



Le PAT de la société civile favorise les échanges. La cité universitaire apporte une expertise. Les initiatives locales donnent de très bons exemples à reproduire à d'autres échelles.

Josselin Catarina Graça
Coordonnateur PAT de la Plaine aux Plateaux Terre & Cité



À Nantes, la population augmente rapidement, il a fallu protéger les terres arables face à l'urbanisation. Tous les mois, la Métropole travaille sur l'installation agricole avec Terre de liens, la chambre d'agriculture et le groupe des agriculteurs bio.

Laurent Cométiav
Dé Santé & Transition écologique
Nantes Métropole



CE QU'ON OBSERVE

... DIFFÉRENTS ENJEUX

- Foncier
- Liens entre espaces de production et de consommation
- Lutte contre la précarité alimentaire
- Davantage de gouvernance citoyenne : démocratie alimentaire
- Les initiatives de la société civile
 - produisent de l'innovation
 - permettent de dépasser le périmètre administratif
- Logistique et distribution
- La transformation maillon de la boucle alimentaire locale

... DES FREINS

- Logique de travail sur le temps long
- La mise en concurrence des expérimentations courtes
- Le cadre de la commande publique
- Financement via la logique d'appels à projet
- La bonne idée qui passe pas

Coopération



Marion Tanniou, Conseillère Cohésion Sociale chez France Urbaine « Les systèmes alimentaires territoriaux, nous renvoient très directement à la question de la coopération, puisque personne n'a toutes les briques du système alimentaire territorial. Un système alimentaire territorial nous amène à dépasser à la fois nos compétences, mais aussi nos périmètres administratifs en mettant en lien les espaces de consommation et les espaces de production, sujet qui est particulièrement important pour les pôles urbains puisqu'ils vont être en lien direct avec l'ensemble des espaces d'approvisionnement qui se situent autour du noyau urbain. La question de l'alimentation a été poussée assez fortement depuis quelques années à la faveur de la crise sanitaire, à la faveur du contexte géopolitique, avec la conscience qu'à un moment, il y a un enjeu de reterritorialisation, élément qui traverse aussi les prospectives territoriales et agricoles sur la façon de penser un système alimentaire durable et résilient.»

L'association *France urbaine* accueille 108 adhérents de grandes aires urbaines (communales et intercommunales). Elles représentent les grandes villes et les grandes agglomérations, respectivement à partir de 100 000 habitants et 250 000 habitants. Le réseau France Urbaine agit et fédère à la fois au niveau communal et intercommunal. Les coopérations nouées au cœur de cette organe donnent à illustrer les coopérations à l'œuvre.

D'après Marion Tanniou, le risque de rupture d'approvisionnement alimentaire rendu visible par la crise du Covid19 et le contexte géopolitique européen a mis en exergue l'enjeu de reterritorialisation de l'alimentation et de souveraineté agricole des Etats. Cette tendance s'est lue également dans les scénarios de prospective sur les questions climatiques. Imaginés par l'ADEME, les scénarios « Transition(s) 2050 » ont mis en débat quatre futurs prospectifs différenciés selon les options socio-économiques choisies par la société pour atteindre la neutralité carbone en 2050. Traduisant l'attrait pour la planification territoriale, l'ADEME a également mis en ligne des guides prescripteurs pour la mise en place de Plans Alimentaire Territoriaux.

Considérant l'enjeu systémique de l'alimentation, le dépassement des périmètres administratifs mettant en lien les espaces de production et de consommation est primordial selon Marion Tanniou. Sa traduction se retrouve au sein même des différents montages financiers et partenariaux de projets comme AgriParis Seine ou la SCIC Terres de Sources à Rennes. Par ailleurs, les compétences des différents niveaux de collectivités territoriales peuvent aussi renforcer la transversalité des politiques de transition alimentaire. En Seine-Saint-Denis, les compétences sociales du conseil départemental, au travers du pôle Solidarités, lui permettent de lutter directement contre la précarité alimentaire.

Dans le cadre d'une reterritorialisation de l'alimentation, la volonté de créer des circuits-courts engendre la nécessité de structurer une filière locale intégrant tous les maillons de la chaîne alimentaire. Le secteur de la transformation se mobilise de plus en plus pour s'assurer que les producteurs peuvent former une boucle alimentaire locale avec des installations d'abattoirs mobiles ou de légumeries de proximité (exemple à Dijon). Ces activités impliquent la recherche de fonciers agricoles et économiques disponibles à investir mais également de réfléchir à leur imbrication dans un circuit logistique, majoritairement prise en charge par le secteur privé.

AgriParis Seine : une coopération pour l'agriculture durable sur l'axe Seine



© Lothaire Berthier

Née d'une large concertation citoyenne, professionnelle et d'un partenariat entre la Ville de Paris, Eau de Paris, les métropoles du Havre, de Rouen et du Grand Paris, le département de la Seine-Saint-Denis, le PETR du Nord de l'Yonne, l'association AgriParis Seine a été créée le 7 juillet 2023.

Cette coopération vise à réduire l'impact carbone de la production alimentaire en structurant une filière agricole durable sur le bassin de la Seine. Associer la restauration collective à l'offre des agriculteurs, étudier les flux logistiques, renforcer la solidarité entre les territoires urbains et ruraux est le pari de ce nouvel opérateur.

Enfin, l'enjeu de la démocratie alimentaire induit la recherche d'une gouvernance qui associe l'ensemble des citoyens autour d'un système alimentaire acceptable. L'exemple du collectif citoyen « Territoires à VivreS » déployé sur Montpellier, Toulouse, Lyon et Aix-Marseille est l'illustration de coopérations non institutionnelles où des projets alternatifs intégrant des ingénieries complexes ont pu voir le jour (monnaie locale, caisse commune alimentaire, filière agricole locale...)

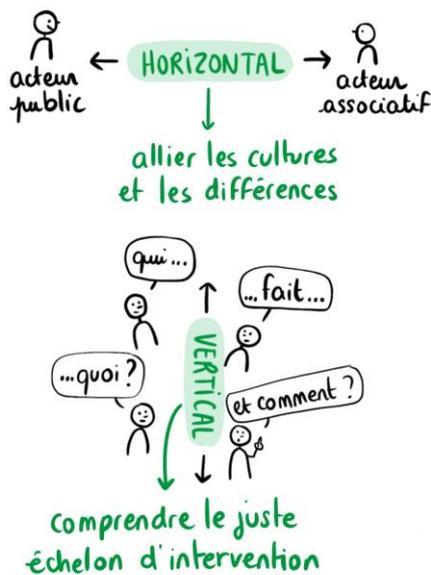
Des freins à la coopération

- Une évaluation complexe des impacts d'une coopération territoriale sur le long terme.
- La difficulté de construire des logiques de travail sur le temps long face à un financement sous forme d'appels à projets avec une mise en concurrence des expérimentations sur le territoire.
- Les exigences du droit et de la réglementation notamment en matière de commande publique.
- La standardisation des Projets Alimentaire territoriaux peut se faire au détriment des coopérations territoriales déjà à l'œuvre.



QUELS ENJEUX DE COOPÉRATION POUR FAVORISER LA RÉSILIENCE TERRITORIALE ?

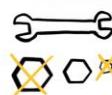
le sens de la coopération



L'ÉVOLUTION DE LA COOPÉRATION EST COMPLEXE ET S'INSTALLE DANS LE TEMPS.

L'AUTORITÉ ORGANISATRICE S'ADAPTE SELON LE TERRITOIRE

MARION TANNIOU
Conseillère solidarité
Cohésion sociale France Urbaine



Un outil standardisé
ne s'applique pas partout

De l'envie de transformation vers des actions concrètes portées par les acteurs locaux

Le Projet Alimentaire Territorial agri-urbain de la Plaine aux Plateaux

Le PAT de la Plaine aux Plateaux a été le premier PAT d'Ile-de-France, labellisé en 2017. Le territoire s'étend de la plaine de Versailles jusqu'à Mantes-la-Jolie, de Massy en passant par le plateau du Hurepoix et de Saclay. Près de 18 000 hectares de terres agricoles et 200 fermes s'étendent sur son territoire. Avec 900 000 habitant.e.s, le PAT couvre trois communautés d'agglomération : Paris-Saclay, Versailles Grand Parc et Saint-Quentin-en-Yvelines. L'association Terre et Cité coordonne le projet en partenariat avec le pôle Abiosol, composé du Champ des possibles, de Terre de Liens et du réseau AMAP Ile-de-France.

Aujourd'hui, le projet alimentaire de la Plaine aux Plateaux se retrouve au cœur d'une opération d'intérêt national conférant à l'Etat la maîtrise totale de l'urbanisme. Plusieurs enjeux territoriaux se croisent : la création d'un cluster scientifique et industriel parmi les huit plus puissants pôles d'innovation au monde (Université Paris Saclay, Ecole Polytechnique, la Haute École de commerce et le Centre de l'énergie atomique), le développement économique et urbain des activités, la sauvegarde des terres et exploitants agricoles. Si le PAT de la Plaine aux Plateaux est doté d'un pôle d'expertise important, il entretient moins de liens avec les entreprises privées, de restauration et des gestionnaires de l'eau.



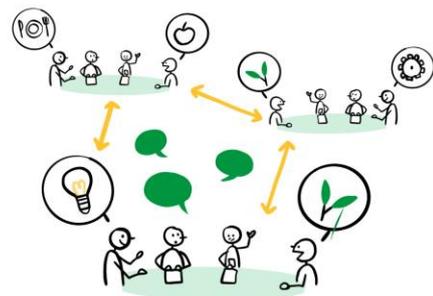
QUELS ENJEUX DE COOPÉRATION POUR FAVORISER LA RÉSILIENCE TERRITORIALE ?



SUR NOTRE TERRITOIRE, IL EXISTAIT DÉJÀ UNE PROXIMITÉ ENTRE UNE CULTURE DE L'AGRICULTURE ET UNE CULTURE SCIENTIFIQUE

IL VA FALLOIR DÉPASSER LES PAT, POUR QUE LA COOPÉRATION NE SOIT PAS AU SEIN D'UN PAT MAIS ENTRE EUX

JOSSÉLIN CATARINA GARÇA
Coordinateur du PAT de la Plaine aux Plateaux Terre & Cité



LE PAT MET LES GENS AUTOUR DE LA TABLE, CRÉE UN ESPACE D'ÉCHANGE ET UNE CULTURE COMMUNE

Le Projet Alimentaire Territorial de Nantes Métropole

Elue capitale verte de l'Europe en 2013 et dotée du deuxième marché d'intérêt international de France, la métropole de Nantes s'est vu labellisée « Projet Alimentaire Territorial » en 2018. Aujourd'hui, la feuille de route du projet alimentaire de Nantes Métropole se structure autour de trois chantiers prioritaires :

- **Le maintien et la mutation de l'agriculture** : il existe 15 000 hectares d'espaces agricoles représentant 30 % de l'espace total de la métropole. Pour sanctuariser ces terres, la métropole s'est vu dotée d'un périmètre de protection des espaces agricoles et naturels (PEAN). Tous les deux mois, Terre de liens, la Chambre d'agriculture et le Groupement des agriculteurs bio travaillent sur l'installation agricole et la transmission avec la Métropole. 245 exploitations font partie de la filière biologique soit 30 % de l'exploitation agricole de la métropole.
- **L'accessibilité alimentaire et la sensibilisation** : le Conseil métropolitain des acteurs de l'alimentation est une instance qui regroupe une vingtaine de représentants de l'écosystème alimentaire. S'y retrouve un certain nombre d'acteurs dont la SAFER, les territoires voisins, les associations telle que CAP 44, la banque alimentaire, la CCI représentée par le directeur Auchan de Saint-Herblain ou encore l'ADEME. Ces 20 membres ont travaillé pendant trois ans et demi et ont rendu un rapport remis aux élus et à la Présidente, pour évaluer le PAT, en soulignant ce qui fonctionne, les manquements, les accélérations nécessaires.
- **Le projet alimentaire à l'école et au cœur de la restauration collective**. Ce volet pédagogique vise à proposer aux élèves des écoles de l'agglomération un parcours de sensibilisation à l'alimentation durable. Si les marchés publics de la restauration scolaire introduisent davantage les produits bio et locaux, les événements scolaires intègrent plusieurs animations dédiées à la transition alimentaire. Le projet comprend une généralisation des potagers dans les cours d'écoles, des ateliers de cuisine et des partenariats avec des fermes locales.

« Nantes Métropole accueille 680 000 habitant.e.s répartis sur 24 communes. La question initiale du Plan alimentaire et agricole, sur le territoire, a été l'activité agricole. Dès la création de la métropole en 2001, la question de la maîtrise du foncier s'est posée et des outils se sont incrémentés, tel que le plan d'urbanisme métropolitain. Avec une équation complexe : comment accueillir de plus en plus de population, avec un territoire sur lequel la croissance démographique est à peu près de 1,5 à 2 % par an, tout en maintenant des espaces agricoles et naturels. »

Laurent Comélieu, Directeur Général « Santé et Transition écologique » de Nantes Métropole

La démarche « Paysage nourricier »

Conduite depuis trois ans suite à la crise sanitaire, la Direction des espaces verts a transformé sa politique horticole vers une pratique nourricière en 2021-2022. Ce sont près de 50 tonnes de production potagère qui ont émergé sur les espaces jardiniers de la ville de Nantes et qui ont pu favoriser l'approvisionnement de proximité pour les familles dans le besoin en renforçant le lien social.



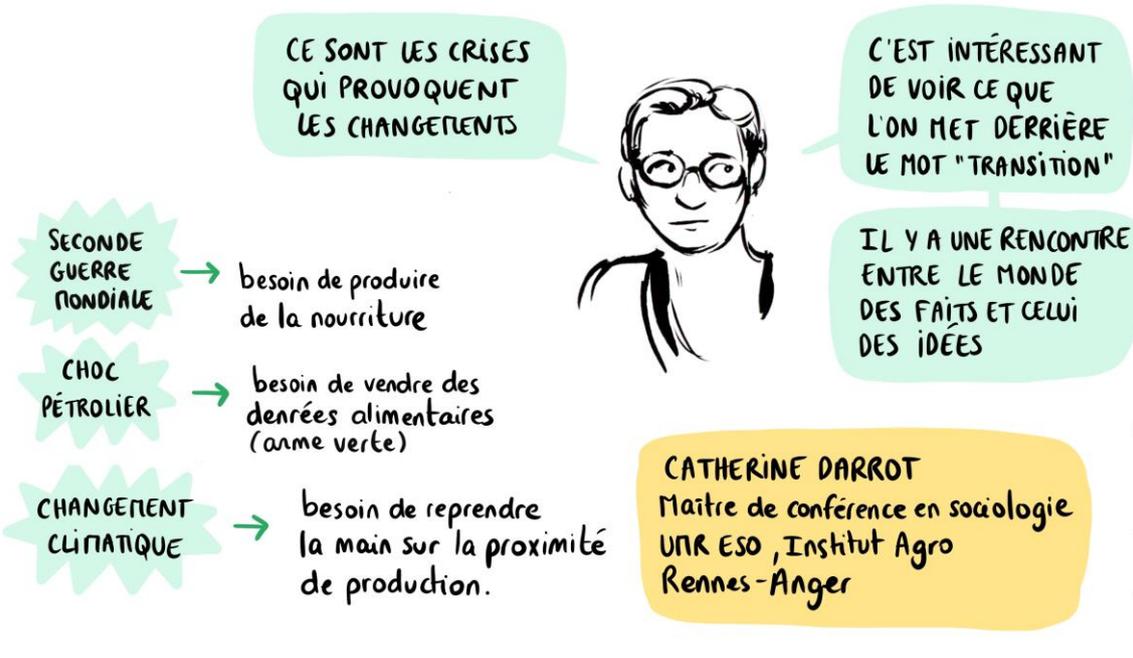
© NantesMétropole

Une mise en perspective sur le temps long par la recherche en sciences sociales

Quelles évolutions des systèmes alimentaires observe-t-on dans le temps long ? Comment des initiatives de la société civile sont reprises ou soutenues par les politiques publiques et donnent naissance, influent sur les systèmes socio-économiques ?

Pour Catherine Darrot, Maître de conférence en sociologie (UMR ESO, Institut Agro Rennes-Anger), il existe deux registres théoriques qui peuvent être désignés par le mot « transition ». D'une part, le registre de l'action qui illustre la matérialité du terrain et des dynamiques locales et d'autre part, le registre de la politique, c'est-à-dire l'univers des idées, qui tente de fixer une feuille de route à l'action : « Il faut s'assurer d'un dialogue entre ces deux registres, qu'ils se nourrissent l'un l'autre, mais les transitions n'ont pas forcément lieu de façon concomitante. C'est cela que je trouve assez passionnant à observer, ce sont des dynamiques variées. L'action commence. Cela induit quelque chose en politique. La politique évolue et crée des cadres plus favorables pour que l'action soit mieux légitimée, etc. Comme une sorte de jeu de tennis, entre ces deux niveaux. »

QUELS ENJEUX DE COOPÉRATION POUR FAVORISER LA RÉSILIENCE TERRITORIALE ?



Depuis la fin de la seconde guerre mondiale quatre différentes phases ont émergé autour de la question alimentaire :

La Modernisation (années 70)

Après la seconde guerre mondiale, l'enjeu de sécurité alimentaire est crucial. Grâce au plan Marshall lancé en 1947, l'Europe a engagé des investissements pour la modernisation du secteur agricole et son industrialisation.

Effets de la mondialisation et de la marchandisation (années 80)

Depuis la modernisation du modèle agricole, le marché alimentaire bat son plein en Europe. Cependant, les deux chocs pétroliers de 1970 et 1973 rendent compte de l'extrême indépendance de l'Occident, c'est-à-dire l'Europe et les Etats-Unis aux énergies fossiles. Pour assurer l'approvisionnement, le nucléaire civil, militaire et « l'arme verte » des denrées

alimentaires deviennent pour l'Occident une monnaie d'échange et un levier diplomatique. Il s'agit, dès lors, de produire plus et d'exporter en dehors de nos frontières. La création de l'Organisation mondiale du Commerce (OMC) accélère ce deuxième référentiel de marché fondé sur la globalisation des transports, des nouvelles technologies, la libéralisation, etc... Le manque de projection est un frein à

l'acceptabilité d'un tel modèle pour les générations futures.

Le référentiel du Développement Durable (années 2000)

Selon Catherine Darrot, le référentiel du développement durable a cristallisé le paradigme alimentaire dans les années 2000. Pourtant ce dernier a été difficilement appréhendé : l'incapacité d'assurer un environnement durable, le manque de projection est un frein à l'acceptabilité d'un tel modèle pour les générations futures.

L'époque des crises (années 2010)

Depuis la crise financière de 2008, la vulnérabilité et l'urgence ont été mis en

exergue par les risques de la globalisation. A l'instar du contexte sanitaire lié au COVID19 ou géopolitique, les tensions énergétiques et alimentaires se multiplient. Certains Etats, comme la France, souhaitent un pays plus souverain en matière alimentaire. D'autres collectifs tentent de co-construire de nouvelles boucles locales alimentaires (localisme) en invitant la démocratie participative dans la gouvernance.



QUELS ENJEUX DE COOPÉRATION POUR FAVORISER LA RÉSILIENCE TERRITORIALE ?



LES NICHES QUI SE CRÉENT SONT PUISSANTES, MAIS IL RESTE DU CHEMIN AVANT UN VRAI POUVOIR D'ACTION



DANS LES PÔLES URBAINS, LA QUESTION DE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE DES ÉTUDIANTS VA DAVANTAGE ÉMERGER. ON A BESOIN, POUR PROGRESSER, D'ALIGNER LES RECHERCHES SCIENTIFIQUES ET COMPARER LES SYSTÈMES

LES NICHES D'INNOVATION SONT ESSENTIELLES



MAIS L'IMPLICATION DES PUISSANCES PUBLIQUES EST NÉCESSAIRE

ON Y CROIT MAIS ON FAIT ENCORE FACE À BEAUCOUP DE FREINS.



DE NOTRE CÔTÉ, LES CAMPUS SONT LES LIEUX OÙ L'OFFRE ALIMENTAIRE EST LA PIÈRE EN TERME DE QUALITÉ.

© pretemoitiesyeux.fr

Table ronde 1 – La transition de la restauration collective : des envies à la réalité du terrain

Aurélie MAURICE, aurelie.maurice@univ-paris13.fr

Maître de conférences en Sciences de l'éducation – LEPS, Université Sorbonne Paris Nord

Maxime CORDIER

Responsable restauration – La Fontenaysienne, Ville de Fontenay-sous-Bois & Vice-président d'AGORES

Lucile GAUTRON, lgautron@seinesaintdenis.fr

Cheffe du service accueil restauration durable et entretien des collèges – Conseil Départemental de Seine-Saint-Denis

François MAUVAIS, francois.mauvais@cantinesresponsables.org

Président de Cantines Responsables

La table ronde est animée par Lucile Vigouroux, chargée de projet au LAB3S.

La restauration collective est un levier essentiel pour les collectivités dans la mise en place de politiques alimentaires territoriales, puisqu'en fonction des mesures qui vont être prises pour accompagner la transition de la restauration collective, il est possible d'affecter tous les maillons du système alimentaire. Elle peut avoir un impact sur le développement de filières, sur les soutiens à la production locale, tout autant que sur la préservation des terres agricoles. Aujourd'hui en France, près 3,8 milliards de repas sont servis en restauration collective par an créant environ 400 000 emplois directs. Sur une année, 1 repas sur 4 d'un écolier est assuré par la restauration scolaire et de plus en plus de projets citoyens autour de l'alimentation défendent de fortes attentes en matière de nutrition.

Problématique :

Face aux enjeux que cette transition représente, plusieurs questions ont été abordées à cette table ronde. Comment peut-on améliorer les approvisionnements ? Quel va être l'impact sur les métiers et la prise en compte du facteur humain ? Comment est-ce que la recherche se saisit de la restauration collective ? Et enfin, est-il possible d'envisager d'autres usages de ces espaces de production ?

En synthèse :



L'enjeu de l'approvisionnement alimentaire durable

L'association AGORES



LA TRANSITION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

COMMENT PENSEZ-VOUS L'APPROVISIONNEMENT ?



L'APPROVISIONNEMENT LOCAL ET DURABLE SE HEURTE PARFOIS AUX RÈGLES DE LA COMMANDE PUBLIQUE.

IL DEVRAIT Y AVOIR UNE EXCEPTION ALIMENTAIRE AU MÊME TITRE QU'IL Y A UNE EXCEPTION CULTURELLE

CE N'EST PAS LA RENTABILITÉ QUI DOIT GUIDER LA RESTAURATION COLLECTIVE. ON DEVRAIT JUSTE FAIRE EN SORTE DE BIEN UTILISER LE DENIER PUBLIC



MAXIME CORDIER
Responsable restauration à Fontenay-sous-Bois

© pretenoitteyeux.fr

Agorès est une association professionnelle qui représente la restauration publique territoriale et qui fédère, tous les agents - fonctionnaires territoriaux ou assimilés contractuels - les hommes et les femmes qui produisent et représentent la restauration collective au quotidien. Sur les 400 000 emplois directs évoqués en introduction, ce sont 100 000 fonctionnaires territoriaux qui travaillent au sein de la restauration collective publique. Le rôle de l'association est d'agrèger ces acteurs, de les faire monter en compétences, de représenter la restauration collective auprès des institutionnels, auprès des ministères mais surtout de porter un

plaidoyer pour la restauration collective publique jusqu'à l'échelle européenne.

Au regard des enjeux de santé et de transition agro-écologique, Agorès plaide pour une évolution du droit européen accordant une exception juridique, similaire à l'exception culturelle, à l'égard de la commande publique alimentaire. A ce titre, Maxime Cordier, président d'Agorès et directeur de la restauration à Fontenay-sous-Bois, explique que les règles de la commande publique interdisent de mentionner la géographie ou la localisation d'un produit. En matière d'offre culturelle, la commande publique fait exception : le marché négocié n'est pas tenu d'être mis en

concurrence ou publié dès lors qu'il a pour objet la création d'une performance artistique singulière ou de l'achat d'une œuvre d'art.

Le 23 juin, l'association portera son plaidoyer en rencontrant la commissaire européenne chargée de la santé et de la sécurité alimentaire.



© Nicolas Moulard

Le Conseil départemental de la Seine-Saint-Denis



LA TRANSITION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

la question du volume ...

UN DES PROBLÈMES DE LA CUISINE CENTRALE EST D'AVOIR UN TIENU UNIQUE. LE JOUR OÙ L'ON DÉCIDE DE FAIRE DE LA PURÉE, A-T-ON ASSEZ DE PATATES POUR TOUTE LA SEINE-SAINT-DENIS?

... mais pas encore les petits producteurs et les petits commerçants

on a attrapé le bio...

L'APPROVISIONNEMENT EST COMPLEXE, CAR IL INTERVIENT DANS UN SYSTÈME MIXTE, CUISINES CENTRALES ET CUISINES DE PRODUCTION. ON A DONC FAIT APPEL À UN MAÎTRE D'OUVRAGE

LUCILE GAUTRON
Cheffe de service accueil restauration durable et entretien des collèges CD de Seine-saint-Denis

© pretemoitieseux.fr

Depuis 2021, le département mène un projet de transformation du modèle de sa restauration scolaire (éducation au goût, conditions d'accueil, gaspillage alimentaire, sortie du plastique à usage unique, laboratoire interne...). Gérant 130 collèges et 55 crèches en régie, l'objectif principal de l'approvisionnement est d'augmenter le recours des cuisines départementales aux produits de qualité, bio, labellisés et en circuits courts. Dans un contexte de forte inflation sur les denrées alimentaires – 15 % sur un an depuis mars 2022 selon l'INSEE – le département s'est engagé dans le renouvellement de ses marchés publics d'approvisionnement alimentaire 2023-2027

à une augmentation de son budget pour faire face à l'inflation et augmenter la qualité de ses approvisionnements.

En raison des exigences juridiques, techniques de la commande publique qui pèsent pour les fournisseurs, le Département s'est imposé une nouvelle démarche grâce au soutien d'un prestataire externe grâce aux financements obtenus à travers la mesure d'amplification des PAT de la DRIAAF. Un évènement de rencontre entre la Direction de la commande et des achats publics et les fournisseurs a été organisé au Stade de France en décembre 2022. A l'origine, huit prestataires fournissaient les 7 cuisines centrales pour l'équivalent de 2 millions de repas par an. Aujourd'hui, l'allotissement est passé à 36 lots territorialisés sur les 4 établissements publics territoriaux.

Certains lots sont devenus multi attributaires pour pouvoir pallier au risque de rupture d'approvisionnement. Si une opération de sourcing des producteurs jusqu'à 250 km a été

La Seine-Saint-Denis, c'est ...

- 40 000 repas par jour en régie pour 130 collèges et 55 crèches
- 78 000 collégiens au total
- 7 cuisines centrales livrant 80 offices
- 43 cuisines de production avec leurs propres chef.fe.s
- Un objectif de 100 % de produits de qualité en 2025 et de 100 % bio en 2027

réalisée, on constate qu'il reste difficile d'attirer les plus petits producteurs au regard de la charge administrative, logistique et du volume d'achat attendu.

La réalité du terrain

Dans la transition de la restauration collective, il peut y avoir un décalage entre les attentes exprimées et la réalité de cette évolution reposant quotidiennement et principalement sur les agents. Selon Maxime Cordier, l'enjeu majeur sur le terrain est celui de la ressource humaine et de l'attractivité des emplois pour assurer les chantiers (logistique, sortie du plastique à usage unique, lutte contre le gaspillage, travail des produits brut) :

« Si 20 %, 30 % ou 40 % des forces vives et des salaires de ceux qui se passionnent pour la restauration collective aujourd'hui et qui viennent nous solliciter en nous demandant de structurer les filières, de sortir du

plastique, de faire de la cuisine maison, de faire de l'éducation au goût... si 20, 30, 40 % de ces gens-là venaient remplir nos rangs, travailler avec nous pour être magasiniers, allotisseurs, chauffeurs-livreurs, animateurs de cantine, cuisiniers en restauration collective, cuisiniers en office, on aurait réglé une grande partie de nos enjeux. »

Si 60 % des coûts de la restauration collective proviennent de la ressource humaine, la formation du personnel en poste fait partie intégrante de cet investissement (cuisine végétarienne, lutte anti-gaspillage, etc.). En Nouvelle-Aquitaine, à Rennes, ou en Seine-Saint-Denis, différents espaces de formation

ont ouverts en régie pour accompagner l'évolution des métiers de la

restauration et les nouvelles méthodes de production.

Quand la recherche se penche dans nos assiettes

Le Projet MODALITEA

« L'originalité de Modalitea, est d'associer des méthodes ethnographiques – des observations sur le temps long – particulièrement pendant le temps de la restauration scolaire, à des méthodes de modélisation informatique utilisant notamment la simulation multi-agents »

Aurélie Maurice, chercheuse au LEPS

Co-piloté depuis 2020 par les Universités Sorbonne Paris Nord, Montpellier, Toulouse, Grenoble et AgroParisTech, le projet Modalitea, (Approches Croisées de Modélisation des comportements Alimentaires et Investigations de Terrain pour l'Éducation à l'Alimentation) a pour objectif de concevoir un dispositif d'éducation à l'alimentation territorialisé.

D'après leur première collecte de données, sur plus de 1000 messages recensés, 70 % des messages émis par les enfants concernent la santé, 12 % le plaisir, 9 % l'aspect culinaire, 5 % l'environnement.

Ce projet est doté d'un volet de recherche académique mais également d'un volet opérationnel. Sélectionné en 2023 par l'Agence nationale de la recherche, pour sa déclinaison nommée « projet ERMES » (Enfants Récepteurs et Messagers pour l'Éducation à la Santé) cherchera à évaluer, notamment en Seine-Saint-Denis, l'influence entre enfants concernant leurs comportements alimentaires :

« On va faire des observations, notamment à la cantine, des consommations alimentaires des enfants, et regarder, quand un enfant diffuse un message ou quand c'est un enseignant qui le diffuse, comment cela impacte les consommations alimentaires. C'est un très gros projet,

avec un budget de 850 000 euros et six laboratoires mobilisés. On va être en Seine-Saint-Denis : à Noisy-le-Sec et à Romainville. On va aller dans des écoles et observer ce que les enfants disent, mais aussi comment ils mangent à la cantine. L'ensemble de ces projets de recherche sont ancrés dans le territoire de la Seine-Saint-Denis du fait de la proximité géographique avec mon université » explique Aurélie Maurice.

En partenariat avec l'établissement public territorial d'Est Ensemble, le projet de recherche participative porté par Aurélie Maurice a pour ambition d'aboutir en 2024 à la création d'une assemblée citoyenne à Pantin.

Les restaurations collectives par François Mauvais

« L'aide alimentaire, telle qu'elle est pratiquée aujourd'hui, est de plus en plus contestée. Il s'agit de surplus alimentaire qui sont le plus souvent proposés sans que les bénéficiaires aient leur mot à dire. Les restaurations collectives sont oubliées dans les analyses des diagnostics des PAT, en particulier celles qui intéressent le moins : le médico-social, le secteur hospitalier, les entreprises, le travail. Pourtant, c'est la majorité des restaurations collectives à l'échelle d'un territoire quel qu'il soit. En Seine-Saint-Denis, il y a un tout petit peu plus de 800 sites de préparation de repas : cuisines centrales et cuisines sur place. Un peu moins de la moitié d'entre elles sont du secteur public, ce qui veut dire, en clair, qu'un peu plus de la moitié sont du secteur privé : enseignement, administration, travail. 7 millions de repas par an. Avec une dimension de 160 sites de cuisine centrale sur le territoire départemental. La gabegie en termes de logistique qui existe tous les jours à 10 heures du matin quand les offices satellites, quels qu'ils soient, doivent être approvisionnés en liaison

chaude ou en liaison froide. Tout le monde se croise, avec des autorités organisatrices distinctes à l'échelle d'un territoire. Cette approche-là, d'analyse de logistique est rarement faite à l'échelle de projets territoriaux quand on parle de transfert de l'alimentation.

Enfin, les PAT ont rarement un volet social ouvert dans leurs réflexions. Il y a, à l'échelle nationale, un peu plus de 400 PAT ; il n'y en a que 36 (à peine 10 %) qui ont un volet social ouvert. Et en Île-de-France, région abritant la plus grande précarité, il y a 14 PAT et il y en a que 2 qui ont ouvert le volet social. Les commissaires régionaux à la lutte contre la pauvreté sont les bons relais. Les services déconcentrés de l'État en régions, qui allouent souvent des crédits (en l'occurrence des crédits sous la forme d'appel à manifestation d'intérêts), sont en attente de projets structurants à l'échelle de projets alimentaires territoriaux, qui par définition sont là pour coordonner l'ensemble des acteurs. »

Il est ici question de [l'expérimentation de Cantines Responsables](#) et de l'ANSA menée pendant deux ans concernant la mobilisation de la restauration collective dans le secteur de l'aide alimentaire.

Table ronde 2 – Questionner les modèles alimentaires : vers une sécurité alimentaire durable ?

Camille HUGUES

Déléguée départementale de la Seine-Saint-Denis – Secours Catholique-Caritas France

Vigdis GOSSET, coordo.same@fr-actioncontrelafaim.org

Coordinatrice Sécurité alimentaire – Action contre la faim

Hajar EL KARMOUNI, hajar.el-karmouni@u-pec.fr

Maîtresse de conférences à l'EPISEN, chercheuse à l'Institut de recherche en Gestion – Université Paris-Est Créteil

Marion BARLOGIS,

Présidente de La Marmite rouge

La table ronde est animée par Laurent TESTOT, conférencier.

Problématique :

Dans une récente étude en février 2023, il est pointé l'explosion du nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaires. Les banques alimentaires accueillait 820 000 personnes en 2011, contre 2,4 millions aujourd'hui. Sur près de 8 000 sites d'associations distribuant de l'aide alimentaire en nature, 75 % pratiquent la distribution de colis, 20 % sont des épiceries sociales et 5 % distribuent des repas (source INSEE 2021). Les 17 associations nationales habilitées composent majoritairement l'organisation de l'aide alimentaire, elles obtiennent des financements privés à hauteur de 36 % du budget total notamment via le don en nature. Depuis l'épidémie de Covid-19, d'autres formes de solidarité se sont manifestées, dans les quartiers pour aider les aînés, les familles ou les jeunes durement touchés par la crise sanitaire et sociale. Depuis lors, on observe l'émergence de nouvelles formes d'organisation, soutenues par les pouvoirs publics, à l'échelle des régions ou des départements afin de préserver ces dynamiques de solidarité. Face à ce constat, plusieurs expérimentations se sont lancées dans les territoires pour favoriser l'accès à une alimentation durable et de qualité. Chèque vert, sécurité sociale de l'alimentation, démocratie alimentaire : comment questionner les modèles de l'aide alimentaire vers une sécurité alimentaire durable ?

En synthèse :



DÉFINITIONS

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



ALIMENTATION DURABLE



DES RÉPONSES PLURIELLES

UNE SÉCURITÉ SOCIALE DE L'ALIMENTATION

→ intègre les notions de **santé** et de **convivialité**

→ projet **politique** (cotisation à hauteur des moyens, universalité, conventionnement démocratique.)



UN CHÈQUE ALIMENTAIRE DURABLE

→ OBJECTIF : test avec le CD93 et ACF

- accompagnement **santé/nutrition**
 - transfert **monétaire** bonifié si "durable"
- À l'étude avec INRAE
- coût/efficacité
 - impact (nutrition, environnement)
 - participation public concerné
 - bien-être

COOPALIM : LA RECHERCHE EXPLORATRICE

→ en recherche :

- qui définit la norme alimentaire ?
 - quelle alternative à la grande distribution ?
 - comment impliquer les ménages ?
- résultat : la question du "durable" ne trouve pas d'écho direct auprès des personnes en précarité

LES LIMITES DE L'AIDE ALIMENTAIRE



Définir la sécurité alimentaire : du l'urgence à la durabilité

Selon l'organisation des Nations Unies pour l'alimentation, la définition de la sécurité alimentaire repose sur 4 piliers : la disponibilité ; l'accès physique et économique ; l'utilisation ; la stabilité. En France, on parle beaucoup de précarité alimentaire, qui est aussi le terme repris par le ministère des solidarités. Il ne faut pas oublier le volet nutritionnel et la santé qui restent des déterminants majeurs dans l'alimentation.



QUESTIONNER LES MODÈLES DE L'AIDE ALIMENTAIRE

ON A VOULU ORGANISER UN SYSTÈME QUI NE FONCTIONNE PAS SUR LE DON, MAIS SUR LA COOPÉRATION ET L'ADHÉSION



MARION BARLOGIS
Présidente de
"La Parmite Rouge"

L'ACCOMPAGNEMENT DOIT ÊTRE GLOBAL



CAROLLES HUGUES
Délégué département
de Seine-saint-Denis
Secours Catholique

C'EST IMPORTANT DE REPLACER LA QUESTION DU POLITIQUE

ON S'EST RENDU COMPTE QUE LES PERSONNES UTILISANT LES CHÈQUES S'EN SERVENT BEAUCOUP POUR DES PRODUITS D'HYGIÈNE

ON ESSAYE DONC D'ORGANISER DES ATELIERS DE FABRICATION DE CES PRODUITS EN ESPÉRANT QUE LES DONS PERMETTENT MALGRÉ TOUT UNE MEILLEURE ALIMENTATION

© pretemoitieseux.fr

Qu'est-ce qu'une alimentation durable ?

Introduite par la loi Egalim (Loi n° 2018-938) du 2 octobre 2018, la durabilité des produits s'appuie entre autres sur les labels de qualité (AOP, IGP, Bio), des mentions valorisantes comme les produits fermiers ou encore les écolabels « pêche durable ». Cependant l'expression « alimentation durable » hérite d'un flou épistémique, c'est-à-dire qu'elle fait référence à de multiples définitions si l'on incorpore une expérience vécue et subjective.

QUESTIONNER LES MODÈLES DE L'AIDE ALIMENTAIRE

ON A ENVIE DE LAISSER PLUS
DE LIBERTÉ DANS LE CHOIX
DES ACHATS...

...ET D'AVANTAGE
DE PARTICIPATION
CITOYENNE



VIGI GOSSET
Coordinatrice
Sécurité Alimentaire
Action Contre la Faim



HAJAR EL KARMOUNI
Maîtresse de conférence à l'EPISN
Chercheuse à l'Institut de recherche
de gestion. Université Paris-Est.

LE DROIT DE
S'ALIMENTER FAIT PARTI
DES DROITS FONDAMENTAUX

COMMENT PEUT-ON
PORTER LA DÉMOCRATIE
ALIMENTAIRE ? QUEL
SYSTÈME PERMETTRAIT
UNE POLITIQUE UNIVERSELLE ?

Chez les « mangeurs les plus précaires », l'acceptation du durable est de pouvoir manger

Pour Hajar El Karmouni, Maîtresse de conférences à l'EPISN, chercheuse à l'Institut de recherche en Gestion – Université Paris-Est Créteil :

« Il faut être réaliste sur leur manière de vivre, la manière dont ils sont logés ou hébergés, est-ce qu'ils ont une capacité à cuisiner ou non – on parlait des étudiants tout à l'heure, est-ce qu'ils peuvent cuisiner sur leur campus ou non, ou là où ils sont hébergés. On a besoin de prendre en compte la réalité de vie des personnes et de pouvoir les associer à la réflexion en amont des projets, et pas seulement leur présenter le projet et leur dire : « voilà, ça, c'est bien pour vous »

des fruits et légumes frais et de moins consommer de produits transformés, c'est-à-dire « manger mieux pour vivre mieux ». Cependant, les pouvoirs publics ont tendance à penser à la place des bénéficiaires alors qu'il s'agirait de faire avec. Comment les accompagner s'ils n'ont pas de cuisine ou sont mal logés ? Comment mesurer

l'insécurité alimentaire des personnes ?

Les limites de l'aide alimentaire distributive

Héritage des crises économiques des années 80, la création des Restos du cœur et des banques alimentaires répondent encore aujourd'hui avant tout aux situations d'urgence.

Depuis la loi Garot, l'Etat défiscalise le don et légitime la surproduction industrielle pour l'aide alimentaire. Les grandes et moyennes surfaces doivent faire des conventions avec de grosses associations afin de donner leurs produits en fin de vie et se font ainsi défiscaliser ces produits en échange. D'une part, cela pose des enjeux environnementaux croissants et d'autre part, cela induit peu de diversification dans les denrées fournies pour les usagers. Pour les intervenantes à la table-ronde, il y a un besoin de repenser le système d'aide alimentaire distributive tant pour la dignité administrative, le droit à l'alimentation, que pour diminuer la complexité administrative et logistique du secteur.

Une enquête du Secours Catholique, en 2018, indique que la grande majorité

des recourant.e.s achètent des produits d'hygiène et plus particulièrement infantiles. Suite à cela, le Secours Catholique a créé des ateliers de fabrication de lessive notamment pour permettre aux recourant.e.s de l'aide d'alléger ce budget-là et que les chèques service puissent réellement servir à l'alimentaire dans les grandes surfaces : « Cela fait quatre ans que nous l'avons mis en place, cela fonctionne très bien et également sur les produits d'entretien ménager et les produits d'hygiène corporelle, ce qui permet de soulager les ménages de cette partie budgétaire, et donc peut-être de manger un peu mieux – on l'espère. » explique Camille Hugues.

Il n'y a pas de mesure directe et systématique du besoin et de la nature de l'insécurité alimentaire car le secteur se pense comme un service de distribution. Selon les travaux de Bénédicte Bonzi, cette organisation d'aide induit in fine ce qu'elle nomme la « violence alimentaire ».

Trois expérimentations locales pour y répondre

La "**Marmite rouge**" à Paris milite pour une sécurité sociale de l'alimentation. Selon Marion Barlogis, le droit à l'alimentation est une affaire qui dépasse celle des calories. L'association a le souhait d'intégrer la dimension de vie en bonne santé, d'inviter ses voisins, de partager des moments de sociabilité dans cette optique...

La sécurité sociale de l'alimentation est aujourd'hui défendue par un réseau

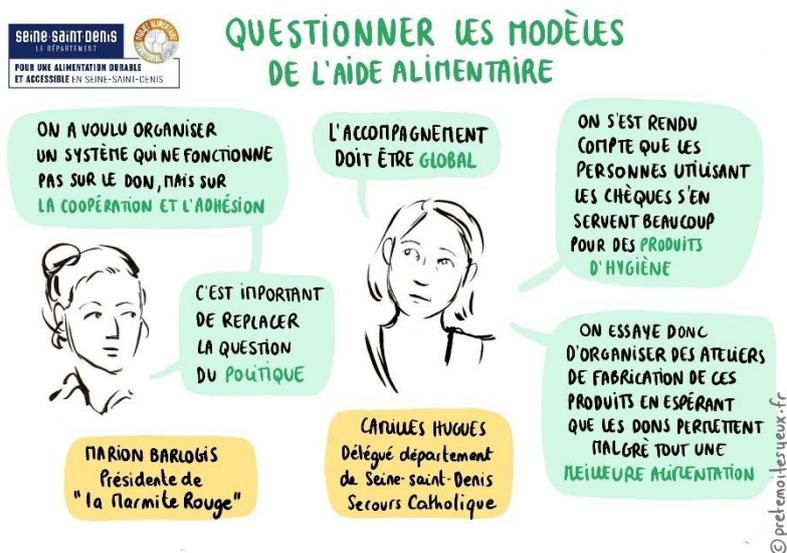
La Sécurité Sociale de l'alimentation, c'est quoi ?

- Un **Conventionnement démocratique** (les membres des caisses choisissent leurs producteurs, fournisseurs)
- Une **Cotisation mensuelle** (tout le monde cotise à la hauteur de ses moyens)
- Une **allocation universelle** pour tous les membres de la caisse

national, qui rassemble des organisations nationales tels que les réseaux CIVAM, ISFA Cristal, l'Atelier paysan, Territoires à Vivre etc.

En juin 2023, la Marmite rouge a lancé une toute première expérimentation « Baguette magique » à l'échelle du 12^{ème} arrondissement de Paris.

Avec le conventionnement d'une douzaine de boulangeries, près de 100 habitants se sont assurés à la caisse citoyenne en cotisant de 2 à 20 euros par personne. En retour, les membres sont assurés d'obtenir une dizaine de coupons gratuits par mois leur donnant le droit d'acheter leur baguette tradition.



Un chèque alimentaire durable piloté par Action Contre la Faim et le Conseil Départemental de la Seine-Saint-Denis

En 2022, Action contre la Faim en collaboration avec l'Armée du Salut, le CCAS de Montreuil et le Service social départemental ont lancé le projet « Passerelle » à Montreuil visant à réduire la précarité par un dispositif pilote de transfert monétaire couplé à un accompagnement social relais. Bénéficiant à 200 ménages, soit 843 personnes des quartiers prioritaires de Montreuil, le soutien financier a été versé mensuellement à chaque ménage pendant 4 mois. Le montant a été fixé à 63€ par mois et par personne afin de pouvoir couvrir les besoins nutritionnels minimum des ménages pendant deux semaines.

La solution technique a été envisagée avec le Groupe Up offrant plusieurs paramètres de transfert monétaire. L'objectif a été de réaliser une évaluation comparative concernant la prise en main des modalités de paiement et de leur acceptabilité.

Selon Vidgis Gosset, coordinatrice du projet et conseillère technique « Sécurité alimentaire » d'Action contre la Faim, le projet Passerelle à Montreuil a démontré la pertinence des transferts monétaires comme un coup de pouce financier pour la sécurité et l'autonomie alimentaire en partenariat avec les associations de proximité et les centres sociaux. En effet, L'identification des

bénéficiaires a été réalisée par des acteurs de proximité (associations de quartier et centres sociaux). Un travail de concertation et de dialogue a été engagé avec une centaine d'acteurs pour définir les critères de sélection : les ménages en situation de logement fixe, en situation régulière, peu ou pas connus des services sociaux, en difficulté financière. Chaque référent du ménage bénéficiaire s'est vu proposé une orientation sociale individualisée pour tendre vers des dispositifs de droit commun : 12 familles se sont vues attirés un référent social, le CCAS a pu activer le suivi gérontologique de 10 personnes en perte d'autonomie, 30 ménages ont été orientés vers des activités sociales et culturelles pour favoriser le lien et l'insertion.

Tout au long de l'expérimentation, un suivi-évaluation a été mis en place au travers enquêtes de suivi, mesure d'impact, méthodes quantitatives et d'entretiens. Avec l'UMR Moisa de l'INRAE, une étude qualitative a été menée pour comprendre notamment le

rapport des individus à leur budget et à l'endettement. Les référent·e·s de ménages étaient des femmes pour la quasi-totalité (87 %) avec une moyenne d'âge de 49 ans. Les ménages accompagnés étaient principalement des couples avec enfants (41 %) et des familles monoparentales (39 %), avec une composition moyenne de 4,2 personnes. L'objectif est de documenter l'impact nutritionnel, environnemental, de l'aller-vers pour les publics et d'estimer le coût/bénéfice global du projet avec l'INRAE.

En 2023, l'objectif est d'expérimenter un chèque alimentaire durable avec le conseil départemental de la Seine-Saint-Denis en testant la mise en œuvre d'une assistance de 50 euros par mois et par personne pendant six mois couplé à un accompagnement en santé/nutrition. Selon les modalités choisies par les publics, un achat pourra être bonifié s'il est considéré comme « durable » que ce soit par son statut ou sa provenance.



QUESTIONNER LES MODÈLES DE L'AIDE ALIMENTAIRE

IL Y A DES RÉSISTANCES DE L'ANCIEN SYSTÈME PLUS EN PLACE. COMMENT ÉVOLUER DANS CE CONTEXTE ?



ON TRAVAILLE SUR UN TEMPS LONG, ON S'ADRESSE À DES GENS DANS L'URGENCE EN ARIENANT DE NOUVELLES QUESTIONS...

MAIS CELÀ CHANGE, ON EXPÉRIENTE, ON MET EN LIEN LES ACTEURS



VIGDIS GOSSET
Coordinatrice
Sécurité Alimentaire
Action Contre la Faim

© pretemahtesyeux.fr

« Copalim » - Construire un projet alimentaire citoyen sur un territoire urbain : initiatives pour une alimentation durable et accessible à Montreuil

Financé par l'ADEME à travers le dispositif CO3, ce projet de recherche participative (2020-2022) a été porté par Hajar El Karmouni (Université Paris Est Créteil) et Marion Maignan (Université Picardie Jules Verne) en partenariat avec la mairie de Montreuil et les acteurs associatifs. Plusieurs questions de recherche ont émergé : quelles sont les initiatives qui existent sur le territoire de Montreuil qui vont allier durabilité et accessibilité ? Qui définit/ construit la/les norme(s) en matière alimentaire ? Comment des organisations citoyennes peuvent bousculer les normes ?

Au cœur de ces problématiques, Copalim s'est concentré sur les tensions et la pluralité des discours existants autour de l'accessibilité et la

durabilité de l'alimentation. Si l'on voit se développer une offre alternative alimentaire sur la ville montreuilloise, on peut constater l'augmentation du nombre de personnes en situation de précarité alimentaire associés à des troubles en santé publique (obésité, diabète, maladies cardiovasculaires, etc).

Le premier résultat a démontré la non-pertinence d'évoquer la question de durabilité. Les différentes acceptions de la durabilité ne trouvent pas forcément écho auprès des personnes, notamment en précarité économique. Aujourd'hui, l'objectif de Copalim à Montreuil est de penser une alternative de marchés/magasins collaboratifs face à la grande distribution.



QUESTIONNER LES MODÈLES DE L'AIDE ALIMENTAIRE

N'EST-IL PAS TROP DIFFICILE DE FAIRE ACCEPTER L'IDÉE DE SOLIDARITÉ ET DE DIFFÉRENCE DANS LES PRIX D'ADHÉSION ?



D'AI L'IMPRESSION QU'IL SERAIT ESSENTIEL D'AVOIR UNE VRAIE PLATEFORME ALIMENTAIRE EN SEINE-SAINT-DENIS



Remerciements

La Délégation à la transition écologique souhaite remercier l'ensemble des parties prenantes pour la réussite de ces rencontres annuelles du Plan Alimentaire Territorial. Merci à la Maison des Sciences de l'Homme pour la mise à disposition de ses locaux, à l'ensemble des intervenant.e.s des tables-rondes pour la très grande richesse des propos et des échanges, à Laurent Monnet, Conseiller de Plaine Commune en charge notamment du projet alimentaire territorial pour son intervention, Novaedia et l'ESAT Pleyel pour ce buffet de saison, au LAB3S pour l'accompagnement à l'organisation de cette matinée, à l'ensemble des services du département impliquées dans la concrétisation du PAT, aux EPT et aux collectivités co-pilotes de nos chantiers thématiques et à vous toutes et tous qui étiez présent.e.s en ce 9 juin.