

COMPTE RENDU

Atelier « L'alimentation durable sur le territoire métropolitain : la contribution des acteurs de l'ESS à une transition alimentaire locale »

12 mars 2024 – La fourmilière

Animateur : F. Penasse – PES21

Avec le soutien de




PÔLE D'ÉCONOMIE
SOLIDAIRE

L'alimentation durable sur le territoire métropolitain

La contribution des acteurs de l'ESS à une transition alimentaire locale

MARDI 12 MARS 2024, 9H - 12H
LA FOURMILIÈRE - 51 RUE GENERAL FAUCONNET, 21000 DIJON

- INNOVATION DANS L'ALIMENTATION DURABLE
- MAILLAGE DU TERRITOIRE ET LIENS ENTRE LES ACTEURS
- DIFFÉRENTES FORMES D'APPROCHES DE LA TRANSITION
- DYNAMIQUES DE COOPÉRATION

AVEC LA PARTICIPATION DE:

- MÉTROPOLE DE DIJON** : DYNAMIQUE MÉTROPOLITAINE MULTI ACTEURS (PRODIJ)
- MIRAMAP** : L'ALIMENTATION EN CIRCUIT COURT
- BANQUE ALIMENTAIRE / EPISOURIRE** : L'ALIMENTATION POUR TOUS
- LA MAISON-PHARE** : DÉMARCHE CITOYENNE ET PARTICIPATIVE

AVEC LE SOUTIEN DE 



Introduction

L'alimentation durable est un sujet fort pour les citoyens de même qu'en termes de politiques publiques, avec par exemple les projets alimentaires territoriaux. L'alimentation joue un rôle de première importance dans sa contribution à la transition écologique, sur le plan sanitaire et social, tout comme en termes de solidarité. Ces enjeux croisent ceux de l'Economie Sociale et Solidaire. Dans ce cadre, quels sont les apports des acteurs de l'ESS à cette transition vers une alimentation locale, saine et durable ?

Plusieurs intervenants :

- MH. Riamon – Dijon Métropole : présentation de la politique publique de la ville (Pro'Dij)
- M. Brondel – Banque Alimentaire BFC : présentation de la solidarité locale, de ses enjeux, difficultés et évolutions
- P. Aguerra – Episourire
- Y. Cumin et L. Gounon – Maison Phare
- B. Gauthier – MIRAMAP : présentation du modèle des AMAP (Associations pour le Maintient de l'Agriculture Paysanne)

La matinée commence par une présentation du lieu, la Fourmilière, par Julie Colin, la fondatrice et gérante. Ce tiers-lieu est la continuité de l'épicerie « Au gramme près », qui propose une alimentation en circuit court, bio, avec pas ou peu d'emballage et local (150 producteurs environ).

Au-delà d'un espace dédié à l'épicerie, on retrouve deux autres espaces :

- Un café-cantine végétarien, qui permet notamment de valoriser les produits de l'épicerie qui se vendent moins bien.
- Une salle de yoga qui sert aussi de salle de réunion (accueil de séminaire, d'atelier, comme ce jour)

C'est lieux de vie chaleureux et de partage, qui permet de faire vivre autrement le quartier.

La Fourmilière compte 14 employés, sous statut de SARL mais elle a pour but de se transformer en Scoop ou Scic en 2024.

Prod'Dij, Dijon Métropole - MH. Riamon

La Métropole de Dijon est labellisée « Plan Alimentaire Territorial », « Quartier fertile » mais aussi « Territoire d'Innovation ». Dans ce cadre un projet pour l'alimentation durable a été construit avec une quarantaine d'organismes publics et privés nommé « Pro'Dij », il repose notamment sur une coopération entre acteurs, le travail en réseaux des structures et entreprises du territoire, dans une dynamique associant territoires urbains et ruraux.

L'alimentation commence à la production (territoire rural, lien à l'environnement), passe par la distribution pour arriver à la consommation (urbain, lien à la cohésion sociale). Dans le cas particulier du territoire métropolitain, il y a très peu de terres agricoles et il dépend à 95% de l'extérieur de son périmètre pour son approvisionnement. La collectivité a dû travailler en lien avec les territoires agricoles d'approvisionnement sur une échelle du local qui s'étend de la métropole à la Région (territoire d'approvisionnement élargit).

Pour rappel, l'alimentation n'est pas une compétence obligatoire des collectivités (vs l'accès à l'eau, l'état civil...), seules les normes sanitaires sont des obligations, mais rien n'oblige les collectivités à nourrir leurs habitants.

Concernant les consommateurs, l'accent a été mis sur le « mieux manger ». En travaillant sur l'offre et en aidant au changement sur les façons de consommer, c'est sur toute la chaîne que se répercute le changement, jusqu'au « mieux produire ».

Les leviers de transformations sont nombreux, on peut notamment citer :

- Les ressources humaines : réapprendre à cuisiner
- Les innovations technologiques : comprendre les comportements face à la consommation, optimiser les méthodes de conservation...
- Le digital : à travers des affichages type nutriscore, traçabilité de l'aliment...
- L'action directement auprès des citoyens

Tout cela mène à un foisonnement d'initiatives et à la génération de multiples projets pour une enveloppe de près de 20 millions d'euros.

Ci-dessous le diaporama présenté :



Présentation
générale-avril 2023.1

Banque Alimentaire BFC - M. Brondel

La Banque Alimentaire, c'est 3000 tonnes de denrées alimentaires distribuées à 180 associations qui en font bénéficier 72000 personnes en situation de précarité sur le territoire, annuellement.

Au moment de l'après-guerre, l'espérance de vie est à 65 ans. Dans les années 70, c'est l'explosion de la grande distribution. Aujourd'hui le problème est plus la sédentarisation, la suralimentation d'une partie de la population ; alors que la précarité ne cesse d'augmenter, mais on cherche toujours à vendre plus. Le problème est aussi écologique, car les modes de production ont fortement dégradé l'environnement. En conclusion, ce modèle de développement n'est pas bon pour l'avenir et nous devons en changer.

Comment la Banque Alimentaire veut aider à faire changer le modèle ? Elle souhaite apporter une réponse adaptée au mode de production de demain.

- En luttant contre la multiplication des intermédiaires par un rapprochement avec les producteurs en achetant local (achat des productions hors calibre...)
- En encourageant la transformation des aliments par des structures vertueuses
- En distribuant même au public les plus éloignés (camions itinérants...)

Questions :

Faudrait-il ajouter un point sur « l'éducation » ?

On emploierait plutôt le terme « d'accompagnement » pour réapprendre à consommer ou consommer différemment. Cela commence tout petit : « On ne mange que ce que l'on a appris à manger ».

Des exemples sont évoqués :

- Laisser les enfants se servir eux-mêmes à la cantine, tout en les encadrant, a permis de réduire de moitié le gaspillage alimentaire. Cette pratique, faite à l'école, est potentiellement aussi transposée à la maison. De plus, le fait d'avoir 2 repas végétariens par semaine a permis aux établissements d'acheter de la viande locale de meilleure qualité pour les autres jours.
- Il existe des formations spécifiques dispensées aux CAP cuisine, par exemple pour privilégier les fruits et légumes de saison ou apprendre à les transformer pour les conserver.

Quelles autres pistes pour changer de modèle ?

- Créer une loi de droit à l'alimentation qui pourrait fonctionner via la sécurité sociale alimentaire, sur le modèle de la sécurité sociale. Cela permettrait l'achat de nourriture dans les commerces labélisés via un revenu universel de 150 euros par mois. Certaines caisses existent déjà, mais elles sont locales et basées sur le volontariat.
- Aider les producteurs à sortir du système marchand classique pour aller vers un système serviciel et de coopération.
- Chercher des solutions dans l'ESS : par exemple le double étiquetage donnant des indications sur l'impact environnemental permet de guider le consommateur (comme l'épicerie la BASE) ; ou la coopérative « c'est qui le patron » qui choisit elle-même les produits.

Episourire - P. Aguera

Episourire est une épicerie solidaire qui existe depuis 2005 où les produits revendus à très bas prix sont essentiellement issus de la collecte (Banque Alimentaire). Elle se trouve donc au bout de la chaîne, et via son témoignage P. Aguera souhaite donner une vision de la réalité du terrain.

Lors de son arrivée en 2019, l'Épicerie mettait peu en avant la notion de produits de qualité, elle était là avant tout pour « nourrir le pauvre ». Mais ce terme de « pauvre » est, ironiquement, pauvre, car ne suffisant pas à expliciter les situations de précarités multiples, la diversité des approches culturelles de l'alimentation. Il fallait chercher à remettre de l'humain dans le système de l'aide alimentaire.

En 2019 a donc été entamé une révision du projet associatif, qui évolue vers « l'accompagnement des personnes en situation de précarité vers la transition alimentaire et écologique » et qui remet la qualité au centre :

- Qualité dans l'accueil, logique de soin, pas de jugement
- Qualité dans le produit : travail en circuits courts, avec les ESAT et les producteurs via du démarchage.

Ce dernier point très compliqué, car le prix est une réalité et il est compliqué de demander aux producteurs de casser les prix. Des aides des pouvoirs publics existent mais elles sont ponctuelles.

La qualité, c'est aussi redonner à des publics en situation de précarité l'envie de se faire plaisir, de se réunir dans des lieux accueillants, de réaliser des activités telles des ateliers de cuisine qui permettent de redécouvrir les saveurs, des expositions photos...

Le changement des habitudes alimentaires se réalise sur le temps long. Il repose sur un travail partenarial avec les collectivités et les acteurs de l'ESS du territoire, pour aller au-delà de l'aide alimentaire et faire évoluer ce système, aujourd'hui à bout de souffle.

Maison Phare - Y. Cumin et L. Gounon

La Maison Phare prône l'émancipation des personnes en situation de précarité ou de fragilité sur le quartier de Fontaine d'Ouche, avec des pratiques de pédagogie sociale, et cela passe notamment par l'alimentation. Depuis 3 ans, la MJC mène un projet de Jardins Partagés. Elle collabore avec Prodig', avec Episourire, notamment. L'initiative avait commencé avec 20 habitants et quelques centaines de mètres carrés, ce sont aujourd'hui 3000 m² (2000 à Fontaine d'Ouche, 1000 au Cercle Laïque Dijonnais) qui sont exploités.

Ces Jardins permettent de mettre en place des animations, notamment des chantiers éducatifs avec des jeunes en difficulté et des ateliers pour les écoles (les élèves apprennent à faire des semis, à planter les pousses, puis reviennent pour la récolte).

Les légumes, sains et de qualité, sont vendus à prix réduit sur un petit marché (accessible via une carte d'adhérent), ou alors, ils utilisés lors d'ateliers de cuisine avec les scolaires. Un projet de conserverie est aussi en cours.

Ce lieu est à la fois un des tiers-lieux d'émancipation du quartier, comme peuvent l'être le café social ou le restaurant de la Maison Phare, et il permet aussi aux habitants de se réapproprier l'espace et de se reconnecter au système alimentaire, même s'il ne peut pas nourrir tout le monde.

Cette initiative, tout comme Episourire, montre que ce n'est pas en martelant des principes d'alimentation saine et durable que les choses changent, mais qu'il faut remettre l'humain et le lien social au centre des enjeux du travail social.

MIRAMAP - Benoît Gauthier

MIRAMAP, créé en 2009, est le mouvement inter-régional des AMAP. Benoît est administrateur du Réseau des AMAP Bourgogne Franche-Comté. Le mouvement des AMAP existe depuis 2007.

Une association pour le maintien de l'agriculture paysanne (AMAP) est un partenariat entre un groupe de consommateurs et un ou des agriculteurs. Cela permet à la fois aux producteurs de maîtriser leur production (production de saison adaptée au nombre de paniers) et leur assure aussi une sécurité financière. Ces initiatives se situent en dehors de l'agro-industrie et proposent un mode de prix très différent. On connaît les AMAP surtout pour leurs « Paniers », mais ceci masque une réalité multiple. On compte aujourd'hui 120 AMAP en région BFC, près de 40 sont membres du MIRAMAP.

L'une des missions du mouvement est d'aider à l'essaimage de ce modèle, ce qui permet des installations de producteur et de renforcer d'autres modes de production agricoles dans des territoires ruraux éloignés. Le mouvement promeut une autre approche que l'agro-industrie, en accompagnant des producteurs et des consommateurs pour développer la production locale et l'emploi non délocalisable, ce qui favorise l'attractivité des territoires ruraux.

L'enjeu est de favoriser d'autres modèles économiques et de s'inscrire dans la transition écologique, d'agir face aux enjeux climatiques en évitant la surproduction, en favorisant une agriculture biologique.

Aujourd'hui, les AMAP travaillent à être reconnus d'intérêt général via une nouvelle charte. Le nom « AMAP » est aussi devenu une marque collective.

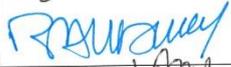
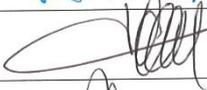
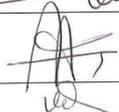
FEUILLE D'EMARGEMENT

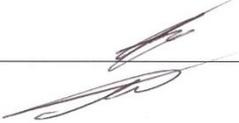
Atelier :

L'alimentation durable sur le territoire métropolitain : la contribution des acteurs de l'ESS à une transition alimentaire durable

Mardi 12 mars 2024

Intervenants -	Benoit Gauthier - MIRAMAP
	MIT Riamand. Dijon Métropole
	Y Cumin Maison P.Dare
	L. Joumon - -
	M. Brondel. Banque Alimentaire
	P. Aguera EPI SOURIRE
Animation -	F. PENASSE PES 21

Nom	Prénom	Structure	Signature
PICARD	Camille	PES 21	Camille Picard
CHATAIN	Alicia	CRESS BFC	
BOUSQUET	CYRIL	XR Dijon	
MENNET	Lucie	BIO BFC	L. Menet
MONNERY-PATRI'S	Sandrine	JURAE DIJON	
MATHIEU	Alain	Pays Ancis Maman	
PAILLET	Daphine	Nacif	
CARTON	Jacqueline	NACIF / CCTM	
VALLOO	Sylvie	Court Circuit 21	
GRINAUS	Françoise	Court Circuit 21	
Parkeur	Donnelle	La Chouette Court Circuit 21	
RUPPEL	Nadeige	Beaurepas	
CONTENT	Pauline	EI Pauline Content	
VERSTRAETEN	Nelly	Dijon métropole	
GRIGNET	Arnaud	Ethiopi	
PRODO	Estelle	Le Lien	

CHAMPAGNE	Véronique	Epissaurire	
LABRY	Domnique	Epissaurire	
FARINETAU	Cécile	AGRO CAMPUS DIJON	
ANCELE	Virginie	23 Couverts - Académie	
Berati	Lydie	ESAT Hainaut Stagrand chef	
MATHIRON	Franch	P&P CBFC	
MENETRIER	Pierre	Cercle Paque Dijonnais	
FOUSSET	Thierry	EPISSOURIRE GESBFC	
Camille Seligo		Cheffe Journaliste Projet tiers lieu alimentaire	
Adelene OURGAUD		Dijon metropole	
DEVIENNE	Frank	ID'ES 21	
AGUERA	Patrice	Epissaurire	
SELLIER	Thérèse	dijonnaise	
PENASSÉ	Felicia	PES 21	