



Atelier thématique – Associer justice sociale et alimentation durable

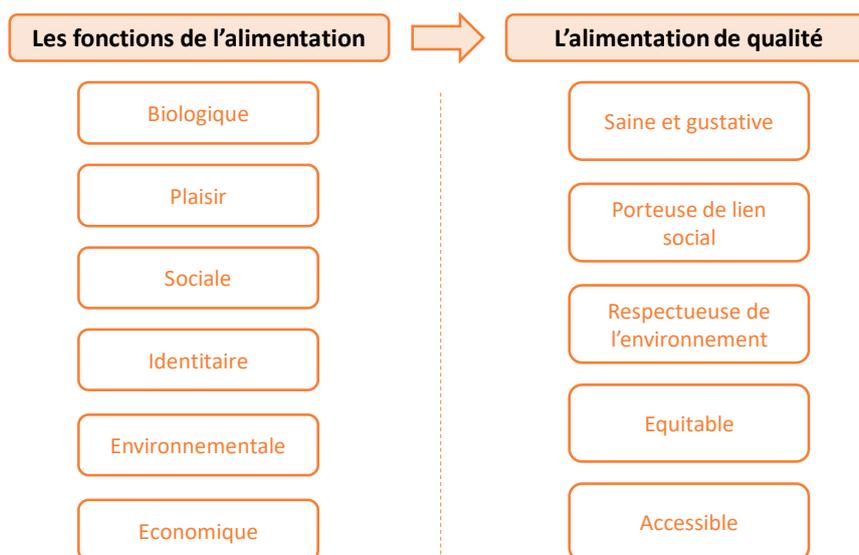
Atelier animé le 6 avril 2021 par Marc Alphandery (Labo de l'Ess), Myriam Goujjane et Sacha Cohen (Courcyclette), Noémie Pennec (Réseau des AMAP)

Problématique : Comment favoriser l'accès de tout.es à une alimentation de qualité ?

1. Quels enjeux ? Présentation du Labo de l'ESS



- L'alimentation de qualité pour tou.tes est au cœur de multiples enjeux : un enjeu **social et économique**, un enjeu **sanitaire**, un enjeu **agricole**, un enjeu **environnemental**.



- Une notion centrale, l'**accessibilité** à la fois citoyenne, économique, pratique, sociale et culturelle.
- Un **modèle actuel à dépasser**
 - Un système de solidarité reposant principalement sur le **secteur caritatif**
 - Une **aide d'urgence nécessaire** mais essentiellement palliative
 - Une **durabilité et une résilience** questionnables
- L'étude du Labo de l'ESS **propose 4 niveaux d'actions** :
 - Une transition alimentaire durable et juste
 - Des nouveaux modèles d'actions
 - Des politiques locales ambitieuses
 - Une gouvernance pluri niveaux.



Pour accéder à l'étude du Labo de l'ESS, [cliquez ici](#) !

2. Présentation de pratiques inspirantes

Association La **Courcyclette**, Alfortville (Myriam Goujjane)

L'**objectif** de notre structure est de développer des actions de proximité pour favoriser le pouvoir d'agir et s'inscrire dans une démarche de démocratie alimentaire. Nous essayons de travailler sur la transition écologique locale.



Avec la crise sanitaire, nous souhaitons **renforcer les actions de lutte contre la précarité alimentaire**. Nous avons mis en place des **marchés citoyens dans les quartiers prioritaires** à prix coutant. Nous avons créé des **liens entre les acteurs de l'Aide alimentaire et hôtels sociaux** pour proposer des paniers bios. La mise en place d'une **cagnotte solidaire** permet de proposer des produits sains de première main à ce public.

Pour ce faire, nous sommes en **partenariat étroit avec un agriculteur bio** en Haut-de-France, lui-même en situation de précarité.

Contact : myriamcourcyclette@gmail.com

Question : **Comment s'est opéré le choix des denrées distribuées ?** Questionnement sur l'accessibilité des denrées par les personnes. Il est parfois difficile de faire connaître et apprécier certains légumes

Myriam GOUJJANE (Courcyclette) : Le **choix des denrées dépend du producteur** des haut-de-France. Nous avons des produits de saison : pommes de terre, carottes, choux, œufs, pain bio avec farines issues de semences paysannes.

Concernant l'**acceptabilité, je ne pense pas qu'il y ait tant de biais culturels**. Par exemple certaines familles d'origine africaine ont habité des terres rurales et ont été confrontées aux enjeux d'empoisonnement alimentaire. Pour ce qui est des légumes de saison, les aliments de base comme les carottes, pommes de terre ou choux sont communs. Evidemment, il y a certains légumes qu'on essaye de moins proposer (ex : le chou romanesco).

Hélène Tavera (collectif 4C) : l'**interculturel** n'est pas un problème, bien au contraire, cela **permet de favoriser l'échange**. Au sein du collectif 4C, il existe un va et vient entre la cuisine des gens et la cuisine du restaurant.

Question : **Quelles conditions réussies pour favoriser l'échange, l'éducation populaire autour des enjeux d'alimentation de qualité ?**

Myriam GOUJJANE (Courcyclette) : Le **partage de connaissance** est la clé. Parfois, il s'agit simplement de se rencontrer. C'est pour cette raison que notre association fait le choix de l'hyperlocal. **Il faut poser la question simplement** : « C'est quoi pour toi une alimentation saine ? ». Cela va amener à réaliser que nous sommes en train d'être empoisonnés et que nous n'avons pas le pouvoir d'achat de manger bien, ni l'accès à une alimentation de qualité. Enfin, la **nourriture est un excellent liant**. L'éducation populaire, c'est être ensemble avec différentes casquettes et profils.



Noémie Pennec (Réseau AMAPIDF) : Le réseau d'AMAP se répartit en intramuros et en petite couronne (60 AMAP). L'objectif est de coordonner l'ensemble, accompagner à la création de nouvelles structures, travailler collectivement sur des sujets spécifiques.

Nous portons des **actions destinées à proposer une alimentation de qualité aux personnes en situation de précarité** alimentaire. Par exemple, nous réalisons des **dons de paniers bios**, en partenariats avec des associations locales. Un système de **cagnotte** permet aux personnes d'accéder aux paniers.

La **crise sanitaire a montré le besoin de mettre en œuvre des partenariats et actions plus pérennes et ambitieuses** dans ce domaine, et renforcer le pouvoir d'agir des personnes bénéficiaires. Nous passons d'actions de distributions de paniers solidaires à des actions d'accompagnement. Avec la **ville de Saint Anthony**, nous proposons le financement de 4 paniers solidaires au tarif de 3€ sous forme d'un contrat d'un an. Ces personnes pourront intégrer le groupe de bénévoles de l'AMAP.

Sur un **plus long terme, nos actions s'inscrivent dans un objectif de Démocratie alimentaire**. La question d'une sécurité sociale de l'alimentation semble être une option intéressante. Nous faisons partie du réseau national de réflexion.

Contact : noemie@amap-idf.org

FOCUS : DES ENJEUX SPECIFIQUES POUR LES ACTEURS MUNICIPAUX

CCAS de Nanterre (Marianne Le Blevec) : Nous souhaitons vraiment travailler sur la **qualité des denrées** depuis quelques années. Nous avons créé une **épicerie sociale et solidaire avec un terrain**. L'objectif, cultiver sur ce terrain pour que les bénéficiaires/bénévoles se réapproprient le travail de la terre et la production des produits.

Face à la crise sanitaire cependant, la **gestion de l'urgence semble nous faire reculer** sur ces sujets d'alimentation de qualité.

Contact : marianne.leblevec@mairie-nanterre.fr

CCAS Saint Denis (Anne Claire Garcia) : La formation-action Alim'Activ à laquelle nous avons participé permet de réaliser que **la coordination, c'est s'inscrire dans la durée**. Il ne faut pas se donner trop d'ambition mais régler les problèmes par étape. A Saint-Denis, on se concentre sur les préoccupations des associations locales pour les soulager, et gagner du temps pour travailler ensuite sur la qualité des denrées. En parallèle, on travaille sur des objectifs de circuits courts.

→ **[Cliquez ici](#)** avoir plus d'information sur la démarche de coordination initiée

Contact : anne-claire.garcia@ville-saint-denis.fr

CA Roissy Pays de France (Marine Corinthe) : Nous avons participé à la formation Alim'Activ à une échelle agglomération. Cela nous a permis de prendre du recul, de la hauteur tout en menant de front l'ensemble de ces combats. Nous avons inscrit la démarche de coordination dans un Projet alimentaire territorial « de la fourche à la fourchette » pour allier justice sociale et alimentation durable.

→ **[Cliquez ici](#)** avoir plus d'information sur la démarche de coordination initiée

Contact : mcorinthe@roissypaysdefrance.fr