Tout va bien
Le journal qui réinvente demain

Revue participative de solutions

№ 20
DÉCEMBRE
2020

GRATUIT

HORS-SÉRIE - PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

Dominique Paturel, pour la création d'une sécurité sociale de l'alimentation

ATD, Secours Populaire, VRAC, Réseau Marguerite, Tiers-lieux nourriciers, le chef Alain Alexanian... Comment luttent-ils contre la fracture alimentaire ?

Olivier de Schutter, rapporteur de l'ONU, sur la coopération des gouvernances

HORS-SÉRIE RÉALISÉ EN PARTENARIAT AVEC *LES DIALOGUES EN HUMANITÉ*

Journal associatif et sans publicité déposé au dépot légal de la Bnf. Achevé d'imprimer décembre 2020 à Synergie Copy, Villeurbanne.
Ne pas jeter sur la voie publique - Numéro ISSN : 2495 - 9847 - Numéro CPPAP : 0624 G 93965.

Le Tout Va Bien

Le TVB est l'un des outils de l'association Tout Va Bien qui a pour objet social la diftusion de solutions et de connaissances à impact positif sur l'environnement. l'individu. la société et le vivre»ensemble9

Inspiré du journalisme de solutions. TVB a créé en 1&05 le principe de l'initiative au kilomètre9En relayant les démarches inspirantes d'acteurs locaux. l'association espère stimuler les envies d'agir proches de chez soi9

Le journal est avant tout un outil citoyen de réfiexion collective puisque tout le monde a le droit d'écrire dans ses pages après une courte formation à l'écriture journalistique et la signature de notre charte éditoriale9En passant ensemble en mode solutions. nous espérons voir naître plein d'idées pour réinventer demain9

Les Dialogues en humanité

Imaginés en 2002 à Johannesburg lors du deuxième sommet de la Terre, les Dialogues en humanité voient le jour à Lyon en 2003 et proposent depuis, régulièrement, de nombreuses activités dont le fil rouge est de grandir en humanité et de développer une citoyenneté de la terre, une société du *bien vivir.* D'après eux, nous sommes invités à sortir du sentiment d'impuissance et d'indifférence face aux grands défis auxquels l'humanité est confrontée, pour tisser des liens et faire vivre les multiples initiatives, par la rencontre et le « faire ensemble ».

Chaque année, dans des dizaines de pays différents, sont invitées des personnalités d'horizons divers, françaises et étrangères, ainsi que des « sages du quotidien », venant de tous les continents. Pour faciliter les prises de paroles, les organisateurs et les intervenants s'expriment au titre de leur expérience individuelle. Cette particularité constitue le cœur de la démarche qui permet à chacun « d'ôter sa casquette ». La règle d'or des échanges est fondée sur l'écoute bienveillante et le respect mutuel. Enfants, adolescents, adultes, parents, artistes, militants associatifs, chefs d'entreprise, citoyens du monde… Les Dialogues en humanité s'adressent à tous.

NOS FORMULES D'ABONNEMENT

RDV sur **toutvabienlejournal.org**

PDF — 35 €

Tvb en pdf
+ articles en ligne

PAPIER — 55 €

Tvb par La poste
+ articles en ligne

PDF + PAPIER — 60 €

Tvb en pdf et par La poste
+ articles en ligne

MEMBRE ENGAGÉ — 80 €

Tvb au choix + réductions sur nos événements

SOMMAIRE

3 Retour sur les Dialogues en humanité de novembre 2020

4 & 5 Comprendre la justice alimentaire

Les solutions évoquées

6 Olivier de Schutter, rapporteur de l'ONU sur les enjeux globaux

7 Dominique Paturel pour la création d'une sécurité sociale alimentaire

8 Le Labo de l'ESS propose au Grand Lyon un Territoire zéro précarité alimentaire

9 ATD Quart-monde et le Secours Populaire auprès des plus pauvres

10 Tiers-lieux nourriciers, l'exemple des Râteleurs en Nouvelle-Aquitaine

11 Sensibiliser les plus jeunes avec le Réseau Marguerite

12 Alain Alexanian, le chef qui défend l'idée de bien manger à prix doux

13 Des initiatives locales contre la précarité alimentaire

14 AMAP, solidarité avec les producteurs Récup & gamelles, la lutte anti-gaspi

Les ressources pour approfondir

15 Etudes & ressources pour aller plus loin

Tout Va Bien, le journal qui réinvente demain
Association loi 1901
Ligue de l'enseignement
20, rue François Garcin
69003 Lyon
contact@toutvabienlejournal.org

Directrice de Publication
Laurianne Ploix

Plus d'infos sur :
Http://toutvabienlejournal.org

Présentation

Pour un accès digne et durable à l'alimentation

La pandémie du Covid 19 a révélé de manière tragique les vulnérabilités de notre système alimentaire mondialisé ; fondé sur le modèle industriel, hyperspécialisé et productiviste, le système agro-alimentaire a rendu chaque pays dépendant les uns des autres sans jamais anticiper ce que représenterait la rupture d'un des rouages de la chaîne9

Partout. les demandes d'aide alimentaire explosent9 Les familles qui parvenaient tant bien que mal à s'en sortir sont sur le point de basculer dans une grande pauvreté9 Une situation alarmante qui pourrait se prolonger au»delà de la crise sanitaire9 Une situation encore plus grave dans les pays en développement ot̲ toutes les 5 secondes un enfant de moins de 4 ans meurt de faim ou de malnutrition9

Face à l'urgence. les Dialogues en humanité ont organ» isé pour la première fois une session d'automne cen» trée sur la question alimentaire agn d'identiger des initiatives constructives en la matière9Ces journées en ligne ont réuni des intervenants de premier plan pour mettre en lumière et soutenir les nombreux projets qui germent un peu partout9

Co-construction et solutions à partir d'expériences partagées

L'ADN des Dialogues est la co»construction. le croise» ment des savoirs de l'expérience vécue. à partir des porteurs d'initiatives positives. pour des solutions locales et globales , par le dialogue et l'invitation à la coopération. ce programme trace la voie entre ces diffèrentes expertis» es pour trouver des solutions durables de lutte contre la misère9

Tout d'abord. il semble essentiel de tirer les leçons de la pandémie alors que toute la chaîne alimentaire a été im» pactée et que des organisations informelles ont émergé ici à Lyon9 A la mesure de ce bouleversement. il est aus» si nécessaire d'écouter attentivement les témoignages de gens plongés dans une précarité encore plus profonde9

Les échanges ont permis de dégager de nombreuses thématiques , démocratie. justice alimentaire. droit à l'ali» mentation. information et sensibilisation à l'alimentation. souveraineté alimentaire. dynamique de coopération. tiers lieux alimentaires999Ils ont été l'occasion de témoign» er des nombreuses expérimentations se déroulant dans la métropole et ailleurs en France , achats groupés. jardins solidaires. paniers solidaires. restauration collective. éd» ucation à l'alimentation. cuisines collectives. tiers lieux nourriciers;

Ces diffèrentes analyses d'initiatives ont apporté des clés de compréhension sur les freins à un accès digne et uni» versel à une alimentation de qualité9 Pour reprendre son alimentation en main. des propositions concrètes exist» ent , en agissant à la croisée des questions agricoles. san» itaires. économiques et environnementales. on peut eff » cacement lutter contre la précarité alimentaire9

Cette question transversale doit alors intégrer tous les ac» teurs de la chaîne , producteurs. transformateurs. distribu» teurs et consommateurs9Elle doit favoriser la coopération entre acteurs civiques. publics et privés qui sont parties prenantes de l'accès digne à une alimentation de qualité9

L'équipe des Dialogues en humanité

¶ Frédérique Assal de Pole En Pomme dessinait en direct lors des temps d'échanges des Dialogues en humanité de novembre dernier9

Précarité alimentaire :

Définitions

Alimentation durable

L'alimentation durable. c'est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en **qualité** et en **quantité** suff sante. aujourd'hui et demain. dans le respect de l'**environnement**. en étant **accessible** économiquement et **rémunératrice** sur l'ensemble de la chaîne alimentaire9

Source , Ademe

Précarité alimentaire

Situation dans laquelle une personne ne dispose pas d'un accès garanti à une alimentation **suff sante et de qualité**. **durable**. dans le respect de ses préférences ali» mentaires et de ses **besoins nutritionnels**. pouvant en» traîner ou découler de l'exclusion et de la **disqualigca» tion sociale** ou d'un environnement appauvri9

Source , Étude»action du Labo de l'ESS Agir contre la précarité alimen» taire en favorisant l'accès de tou~~te s~~ à une alimentation de qualité

En France, 9 millions de personnes ont recours à l'aide alimentaire pour se nourrir.

Le Programme Alimentaire Mondial (PAM), Prix Nobel de la Paix 2020, a aidé 97 millions de personnes dans environ 88 pays en 2019.

43 % de la population mondiale souffre de malnutrition par excès ou par défaut, soit environ 3 milliards de personnes.

75 % de la production alimentaire mondiale dépend de 12 espèces végétales et 5 espèces animales.

90 % des espèces végétales ont disparu des champs des agriculteurs et la moitié des espèces animales domestiques.

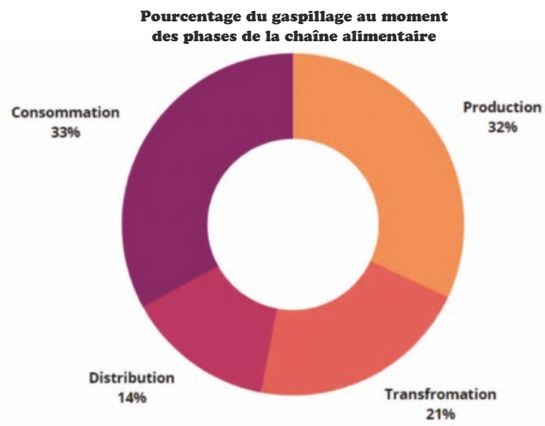
La demande alimentaire mondiale génère de 22 à 37 % des gaz à effet de serre.

Source . FAO et I3CE

Le gaspillage alimentaire représente, en phase de consommation, 30 kg par an et par habitant, en France, en 2019.

2200 kilocalories c'est ce qu'il faut à un être humain chaque jour pour vivre

Pour produire 2200 kcal par jour, il faut produire 200 kg de céréales ou équivalent par habitant, par an. Or nous en produisons déjà 330 kg.



Source , Ademe

4 causes de l'insécurité alimentaire :

- Un modèle de consommation globalisé oubliant les spécificités locales ;
- Un modèle de production favorisant les exportations ;
- La pauvreté des ménages et des pays ;
- Le déficit informationnel et institutionnel sur le sujet.

Source , Rastoin et Ghersi _1&0&(

le contexte en chiffres

par Laurianne Ploix

Transversalité et coopération territoriale

Les programmes alimentaires territoriaux (PAT)

Les PAT sont élaborés de manière concertée à l'ini» tiative des acteurs d'un territoire9Ils visent à donner un cadre stratégique et opérationnel. à des actions partenariales répondant aux enjeux sociaux. envi» ronnementaux. économiques et de santé9 L'alimen» tation devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire9Ils ont été introduits par la Loi d'avenir pour l'agriculture. l'alimentation et la forêt du 02 oc» tobre 1&039

Source , minsitère de l'Agriculture

Les 4 piliers pour lutter contre la fracture alimentaire

- sociaux et culturels
- économiques
- pratiques
- citoyens

Revenir au local

95,4 % des aliments consommés dans un rayon de 50 km autour de Lyon sont importés.

95 % de la production locale est exportée.

La production agricole de la région lyonnaise permettrait de couvrir 93 % de la consommation alimentaire des habitants.

30 % environ des Grands Lyonnais consomment en circuits courts et/ou en bio.

Des initiatives de tiers-lieux nourriciers, d'aide alimentaire incluant l'inclusion sociale de la personne, comme les épiceries sociales et solidaires, voient le jour un peu partout.

Source , Cahier des enjeux de la stratégie alimentaire du Grand Lyon

1,7 millions

de vies pourraient être épargnées par an en consommant plus de fruits et légumes, selon le Rapport de la santé dans le monde de l'ONU.

En nutrition, on parle souvent des 3 V pour Végétal, Vrai et Varié afin de garantir l'accès à une alimentation saine.

Olivier de Schutter, relocalisation, coopération et transversalité

Juriste belge spécialisé dans les droits économiques et sociaux, Olivier de Schutter a été Rapporteur spécial des Nations unies sur le droit à l'alimentation de 1&&7 à 1&039 Il est aujourd'hui Rapporteur spécial sur l'extrême pauvreté et les droits de l'Homme9 Il co»préside Le Panel international d'experts sur les systèmes alimentaires durables _IPES»Food(9 Nous l'avons interrogé sur les actions à mettre en place pour une alimentation durable9

TVB : Pouvez-vous nous parler des Conseils de politiques alimentaires ? Quels sont ses actions et ses objectifs ?

OdS , L'idée de Conseils de politique alimentaire a émer» gé au début des années 087&aux Etats Unis. puis au Cana» da dans la décennie qui a suivi9Aujourd'hui. on voit cette idée émerger en Europe. notamment au Royaume»Uni et en Allemagne9 Ce sont des forums qui réunissent des acteurs des systèmes alimentaires locaux. aussi bien des habitants d'un territoire que des directions d'écoles. des petits producteurs. des syndicats d'agriculteurs. etc9 Ce sont des lieux où on discute de la manière de refonder des systèmes agro»alimen» taires locaux pour éclairer la décision des politiques9 Ces Conseils sont la face la plus visible de cette tendance à vou» loir démocratiser la prise de décisions agro»alimentaires. et de ne pas abandon» ner ces décisions aux seuls lobbies9

¶ Jean»Marc Ferré}UN Photo

TVB , Pourquoi la démocratie alimentaire est-elle importante à l'heure actuelle ¡

OdS , Je crois qu'elle est importante puisqu'on se rend compte qu'à défaut d'une transparence plus grande dans la prise de décisions. à défaut d'une reddition de comptes de la part des décideurs envers la population. on risque d'avoir des décisions. en matière de politique agro»ali» mentaire. focalisées uniquement sur le court terme et dans le but de maintenir en place le système existant. d'apporter une réponse immédiate aux crises qui appa» raissent9

Ces décisions sont souvent prises en otage par les grands acteurs de l'agro»industriel. notamment les grandes grmes de l'agro»alimentaire qui contrŏlent le circuit de connexion entre le fermier et le consomma» teur9 Donc la démocratie alimentaire est nécessaire pour pouvoir injecter une perspective du long terme. élargir l'imagination politique et faire autre chose que du pilotage au vu des systèmes agro»alimentaires. pour repérer la transition qui s'impose étant donné le carac» tère non»soutenable des choix qui sont faits jusqu'à pré» sent9

TVB , Quelles sont les diff cultés à la mise en place de ces objectifs ?

OdS , La limite principale c'est qu'il faut adopter des systèmes alimentaires plus relocalisés et soutenables au niveau de la production. de la transformation et de la distribution9Tout en tenant compte du fait que beau» coup de familles dépendent de l'accès à l'alimentation à faible coût _low cost(9 Il ne faut pas que la transition vers un système durable pénalise les ménages en pau» vreté9 Je crois que c'est la grande diff culté et une des raisons pour lesquelles on reste dépendants du low»cost actuellement9

Les consommateurs aujourd'hui ne payent pas le vé» ritable coût de l'alimentation9 Ce coût est payé par les contribuables. que ce soit les impacts environnemen» taux. les impacts en termes de santé publique. les im» pacts sociaux liés à la disparition d'exploitations agri» coles de petite taille ou de taille moyenne9 Ces coûts sont payés par la société dans son ensemble et non par le consommateur9 Donc il faut progressivement adop» ter un système qui favorise la production durable. don» nant accès à un prix abordable à des alimentations de qualité9C'est une transition très complexe9

TVB , Pouvez»vous nous parler de la stratégie de › De la fourche à la fourchette « ¡

OdS , C'est une stratégie alimentaire que la commis» sion européenne a proposé. le 1&mai 1&1& comme une des stratégies permettant de déployer le Green Deal _le pacte vert(. en décembre 1&089 L'idée de cette stratégie alimentaire est d'aller vers des systèmes alimentaires durables plus équitables pour les producteurs comme pour les consommateurs9

Parmi les objectifs de ces stratégies. l'un d'eux est de transformer ⁰ ₀₀des terres agricoles de l'UE en agriculture biologique à l'horizon 1&2&9 La grande diff culté est d'ali» gner les diftérentes politiques sectorielles qui infiuencent notre alimentation. par exemple. les politiques commer» ciales et les politiques agricoles communes qui ne sont pas correctement alignées sur cette stratégie9

TVB , Que souhaitez»vous voir changer pour améliorer l'accès à l'alimentation durable ¡

OdS , J'aimerai mettre en avant 2 mots clés ,

- Le relocalisation

Pendant 5&ans. on a favorisé les économies d'échelle. les longues chaînes d'approvisionnement et la spécialisation de chaque région à partir d'un approfondissement de la division internationale du travail en matière d'agriculture et d'alimentation. au nom de l'eff cience9 Malheureuse» ment. ceci aboutit à des situations de plus en plus problé» matiques. à la fois parce que certaines régions se rendent compte qu'elles produisent très peu de ce qu'elles consom» ment et qu'elles consomment très peu de ce qu'elles pro» duisent. ce qui n'est pas favorable à leur résilience en cas de choc9 Mais aussi parce que. du point de vue agrono» mique. cette insistance pour les grands marchés est pro» blématique9Il faut avoir des systèmes agricoles diversigés et produire une très grande variété de choses dans un ter» ritoire donné9

»La cohérence

En matière d'agriculture. d'environnement. de santé et de commerce. les stratégies mises en place ne sont pas co» hérentes les unes avec les autres9Il est nécessaire d'adop» ter une stratégie transversale qui aligne ces diftérentes stratégies sectorielles les unes sur les autres9

» La coordination entre diftérents niveaux de gouver» nance

Ce qu'on a aujourd'hui. ce sont des territoires qui cherchent à relocaliser et à renouer les liens entre consommateurs et producteurs locaux9 Au niveau euro» péen. la re»territorialisation n'est pas soutenue. ce qui rend. donc. les diftérents niveaux de gouvernance non alignés les uns avec les autres9

TVB , Avez»vous des exemples de coopération ter» ritoriale qui fonctionnent à l'échelle locale ou in» ternationale ?

OdS , Dans ce domaine. il existe quelques séries d'initia» tives citoyennes portées par des associations qui ont leur indépendance et leurs propres projets. et je crois qu'ils n'ont aucune envie d'être récupérés9Tout l'enjeu pour une métropole est de faire fructiger cette énergie citoyenne sans la phagocyter9 Et je crois que le grand dég. c'est de lever les obstacles et permettre le développement : par exemple. en matière de mise en relation des supermar» chés avec les familles en précarité. à travers le système de redistribution des invendus9

Shahi

Dominique Paturel, créer une sécurité sociale de l'alimentation

Chercheuse au sein du labo» ratoire d'innovation sociale par la recherche action _LIS» RA(et à l'Institut national de la recherche agronomique _INRA(. Dominique Paturel est membre du collectif Démocratie alimen» taire9 Elle nous livre des solutions pour un accès durable à l'alimentation9

TVB , Lors des Dialogues en humanité en novem» bre dernier. vous évoquez une confusion entre démocratie et justice alimentaire. pouvez»vous l'expliquer ¡

DP , La justice alimentaire se base sur les modèles an» glo»saxons qui n'ont pas les même lois qu'en France9 Aux États»Unis. c'est la jurisprudence qui fait la loi9Elle se con» struit à partir des luttes qui deviennent centrales dans la façon de poser la démocratie9En France. ce n'est pas parce que des centaines de milliers de personnes adhèrent aux AMAP que cela débouche sur une loi9 Depuis 1& ans. il y a une multiplication des collectifs et alliances avec le pouvoir public. pourtant le droit à l'alimentation n'est pas plus respecté9Une démocratie alimentaire serait une idée de droit commun permettant de passer de l'assistance al» imentaire à un accès à l'alimentation pour l'ensemble des habitants de France9

TVB , Quelle diftérence entre démocratie alimen» taire et souveraineté alimentaire ¡

DP , Le concept de souveraineté alimentaire apparaît en 0885 en contestation du premier Sommet mondial de l'al» imentation9 La Via Campesina. une alliance des organi» sations paysannes internationales. est en désaccord avec

Les solutions évoquées

la sécurité alimentaire d'un point de vue productiviste et quantitatif9 Elle souhaite promouvoir les conditions de production d'une alimentation qui ne rentre pas dans ce système mondialisé et qui concerne une grande partie de la paysannerie à l'international9À travers ce concept. il y a une émergence du droit des États à avoir le contrŏle sur la production. la transformation et la distribution de façon à ce que les populations se nourrissent en respect» ant leur culture9

Quelques années plus tard. le concept de démocratie alimentaire apparaît dans les pays du Nord. partant du constat que le système alimentaire est mondialisé. et que les États n'arrivent plus à légiférer pour assurer l'accès à l'alimentation pour leurs citoyens9C'est encore le cas au» jourd'hui9

TVB , Quelles solutions avez»vous envisagées ¡

DP , La création de la sécurité sociale de l'alimentation9 Elle incarnerait un accès universel et égalitaire à une al» imentation durable pour l'ensemble des habitants9 Elle s'appuierait sur la démocratie économique avec un g» nancement par la cotisation sociale allant de pair avec un conventionnement de la production. la transformation. la distribution et la consommation9 La gouvernance de ce dispositif nécessite une participation importante des hab» itants pour reprendre la main sur les glières et systèmes alimentaires locaux9

TVB , A quelle échelle peut»on commencer à construire ce projet ?

DP , L'échelle des régions est intéressante9 Elle permet d'avoir une vision assez forte de ce qui se passe sur le ter» ritoire9Il faudrait un service public local de l'alimentation qui s'occupe de la question de la régulation9

TVB : Quelle est la limite actuelle à la mise en place de la sécurité sociale de l'alimentation ¡

DP , Il faut continuer à développer la réfiexion sur le do» maine macro»économique. le calcul des cotisations. par exemple9Mais aussi construire des initiatives locales avec de la méthode systémique et politique9Beaucoup de pro» jets voient le jour et ne prennent pas d'ampleur à cause de cette lacune9 La sécurité sociale de l'alimentation est un besoin d'utopie qui se base sur une réalité passée. vécue à la gn de la Seconde Guerre mondiale9 On peut donc la reconstruire au goût du jour9

Théo Tzélépoglou

Dominique Picard, assurer l'accès à une alimentation de qualité

Dominique Picard. du Laboratoire de l'économie sociale et solidaire _ESS(et du réseau des Dialogues en humanité, partage avec nous des pistes pour lutter contre la précarité alimentaire en favorisant l'accès de tou9te9s à une alimentation de qualité. en s'inspirant des initiatives locales qu'elle a pu rencontrer lors de son étude sur le sujet9

TVB , Qu'est»ce qui a amené le Labo de l'ESS a travaillé sur les questions de l'alimentation ¡

DP ,Le Labo de l'ESS a ouvert un chantier sur le sujet de l'agriculture et de l'alimentation durables en 1&06 à un moment ot_ ces questions devenaient des sujets majeurs au sein de la société9Je rappelle qu'à la même époque. le gouvernement mettait en place les États Généraux de l'Alimentation qui ont rassemblé sur quelques mois plusieurs centaines d'acteurs venus d'horizons divers _professionnels et représentants du monde agricole. ONG. laboratoires de recherche. représentants institutionnels. ; (pour discuter des conditions d'une transition agroalimen» taire reconnue comme nécessaire et urgente9Des at» eliers ont donné lieu à de nombreuses propositions dont un certain nombre ont trouvé une traduction dans la loi EGALIM _loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimen» taire et une alimentation saine. durable et accessible à tous(promulguée le 2&octobre 1&079C'est dans ce contexte que le Labo de l'ESS a décidé d'orienter son étude sur les questions d'accès pour tou9te9s à une al» imentation de qualité9

TVB , Que préconise l'étude de l'ESS à laquelle vous faite référence. évoquée lors des Dialogues en humanité ;

DP , Aujourd'hui. la lutte contre la précarité alimen» taire passe par un levier majoritaire , l'aide alimen» taire9 Dans un contexte tel celui que nous connais» sons. nous voyons bien qu'elle répond à une nécessité de première urgence9 Par contre. cela devient un problème quand elle se transforme en une réponse unique et récurrente9 Nous insistons sur le fait qu'il faut aller plus loin et permettre aux personnes en précarité alimentaire de sortir d'une situation d'as» sistance humiliante pour beaucoup9 Nous avons rencontré. au cours de l'étude. de nombreuses in» itiatives qui montrent la voie mais qui sont encore peu visibles et peu coordonnées sur les territoires. contrairement aux réseaux de l'aide alimentaire9 Ce sont aussi ces initiatives redonnant toute leur place et du pouvoir d'agir aux personnes concernées qui ont été particulièrement mises en lumière lors des Dialogues9

TVB , Vous préconisez un accès pour tou9te9s à une alimentation de qualité. quelles seraient les conditions pour y parvenir ?

DP , Il faut bien sûr travailler sur les conditions d'ac» cessibilité qui sont de diftérents ordres , économi» ques _le pouvoir d'achat. notamment(. pratiques _oftre alimentaire disponible sur le lieu de vie. par exemple(. sociaux et culturels _convivialité et re» spect des traditions culinaires. ; (. citoyens _infor» mation disponible. organisation collective. ; (9 L'en» jeu est de pouvoir répondre de manière globale et concomitante à l'ensemble de ces conditions9 Mais nous insistons aussi sur la nécessité de prendre radi» calement en compte deux autres questions , celle de la qualité des produits alimentaires pour une raison sanitaire évidente9 Manger sain permet de réduire signigcativement un certain nombre de maladies qui touchent particulièrement les plus précaires , obésité. diabète. maladies cardio»vasculaires. etc9 notamment9 C'est pourquoi les produits biologiques doivent prendre une place de plus en plus impor» tante dans nos assiettes et être rendus accessibles pour tou9te9s9 La deuxième question. qui nous con» cerne tou9te9s. touche à la nécessité de changer nos habitudes alimentaires parce qu'elles ont un impact environnemental important9 Mais pour cela. une en» traide collective sera nécessaire à déployer car nous sommes tou9te9s en situation d'apprentissage9

TVB , Existe»t»il un mode d'organisation à privilégier ;

DP , , Il faut agir de manière systémique. c'est à dire créer les conditions de coordination. de coopéra» tion et de gouvernance adaptées pour apporter des réponses complémentaires. en fonction des dif» férentes formes de précarité alimentaire et des dif» férents types de territoire9 Il n'y a pas de réponse unique. c'est l'hybridation des actions. des ressourc» es. des moyens humains. qui formeront les stratégies alimentaires pertinentes. en s'appuyant éventuel» lement sur des dispositifs comme les Projets ali» mentaires territoriaux ou les Pôles territoriaux de coopération économique issus de l'ESS9 Et en priv» ilégiant sans doute le droit à l'expérimentation9

Théo Tzélépoglou

S'adapter aux petits budgets

Les diff cultés gnancières représentent un frein au développement d'une alimentation saine et durable, à la fois pour les familles et les associations, selon Sébastien Thollot, sécrétaire général du Secours Populaire du Rhône9

Être › imaginatif en cuisine «

En 1806. le laboratoire santé d'ATD Quart Monde a publié l'étude *Comment se nourrir dignement et durablement pour 46 euros par mois ;* 46 euros. c'est le › reste à vivre « moyen pour une personne dans les foyers bénégciant des minima sociaux. soit la somme qu'il reste chaque mois pour les dépenses quotidiennes. comme l'alimentation9

Pour Micheline Adobati. militante ATD Quart Monde de Nancy , › *Quand on est dans la pauvreté. on est imagina» tif en cuisine9 On fait des choses qu'on ne se pensait pas capable de faire9 Le panier se résume à des pâtes. du riz. des pommes de terre. du lait. du sucre. de la farine et du thon* «9 Il faut donc s'adapter tout en faisant face aux nom» breux messages de prévention. parfois culpabilisants. qui préconisent la consommation de fruits et légumes frais9

Opération
« Paniers solidaires » à Lyon 7

Une des initiatives locales trouvées par le Secours Populaire s'est mise en place dans le 6e arrondissement. à Lyon. suite à un appel à projets de la Métropole9En lien avec le réseau des AMAP Auvergne»Rhône»Alpes. le Secours Populaire a lancé l'opéra» tion › Paniers solidaires «9Chaque semaine. trente personnes bénéficient de paniers composés par un producteur local à un prix réduit de 2 ou 3 euros9Alors que les bénéficiaires doivent s'engager pour six mois auprès des AMAP pour ce type de paniers. le Secours Populaire propose un engagement d'une durée d'un mois9A terme. l'association entend met» tre en place des visites des exploitations agricoles ainsi que des ateliers de sensibilisation à une alimentation saine et durable9

› *On fait ce que l'on peut. pas ce que l'on veut* «. souligne Béatrice Mouton. militante ATD Quart Monde de Lyon9

Le rapport d'ATD Quart monde préconise le recours aux jardins nourriciers. aux achats groupés ou aux aides asso» ciatives pour accéder à une alimentation digne et durable9

Avancer par étapes

Dans le département du Rhône. le Secours Populaire distribue chaque année 008 &&& aides alimentaires9› *On essaye de répondre aux besoins par des produits de moy» enne ou longue consommation. mais il y a un paradoxe entre apporter ces 008 &&& aides alimentaires. et fournir cette alimentation plus saine et plus durable qui coûte. de fait. plus cher9 Introduire des fruits et des légumes par» tout. c'est impossible avec notre budget* «. observe Sébas» tien Thollot. secrétaire général de la fédération du Rhône9

Pour répondre aux besoins importants à faible coût. tout en explorant des pistes d'amélioration de l'al» imentation. la structure a fait le choix d'initiatives très locales. pour un nombre limité de personnes9

› *On a lancé des cercles d'alimentation saine et dura» ble pour des personnes exclues9 Les opérations chariots dans les grandes surfaces sont des formes de dons qui répondent à nos besoins. mais il faut trouver des solu» tions pour réintroduire les fruits et les légumes frais. la saisonnalité. la cuisine.* explique Sébastien Thol» lot9 *L'important n'est pas de se focaliser sur un nom» bre de personnes. on sait que ce n'est pas accessible à tous9 Mais il faut avancer par étape. pour toucher cer» tains publics sur le long terme* «9 L'alimentation dura» ble. un projet qui devra donc s'inscrire dans la durée9

Mathilde Amen

L'émergence de tiers-lieux nourriciers

Partout en France. des tiers--lieux nourriciers voient le jour9 Ces espaces dédiés à la problématique alimentaire s'articulent autour de la notion du « faire ensemble », de la solidarité et de la coopération pour lutter contre la précarité alimentaire9

› *La notion de tiers»lieu renvoie à l'extérieur. à la com» munauté humaine9 C'est le troisième lieu qui vient après la maison et le travail* «. explique Pauline Sche» rer. sociologue au Laboratoire d'Etudes et de Re» cherche sur l'Intervention Sociale _LERIS(de Mont» pellier9 › *Les tiers»lieux touchent à la démocratie alimentaire. à la durabilité du système alimentaire. à la coopération9 Les notions de proximité. d'accueil in» conditionnel et durable sont également importantes9 Il faut appréhender la question de l'alimentation avec les dimensions gnancières et sociales* «. précise»t»elle9

› *Conscientiser l'alimentation «*

En Nouvelle»Aquitaine. l'association Les Râteleurs s'articule autour de cette notion de tiers»lieux nour» riciers. et se dégnit comme un › *centre d'éducation permanente à l'alimentation durable* « dans la ville de Sainte»Foy»la»Grande9 Pour l'agronome Eric Prédine. l'un des fondateurs. › *L'alimentation est très intime9 On a souvent honte de ce qu'on mange. on ne veut pas partager avec les autres9 L'objectif des Râteleurs est donc de conscientiser l'alimentation. sans jugement9* »

Avec des méthodes inclusives. l'association a ainsi mis en place plusieurs formes d'actions. comme les jardins part» agés ou des ateliers de cuisine participatifs9› *Nous avons fait du porte à porte pour sensibiliser les personnes isolées. et on a créé une relation de congance par des ate» liers de cuisine et de repas commun. pour ensuite dégnir les besoins* «. raconte Eric Prédine9 Récemment. l'associa» tion a distribué une › *soupe de la solidarité* « agn de lutter contre les diff cultés liées au congnement9› *La capacité de donner. et de recevoir dignement. est très importante pour la cohésion sociale du territoire* «. estime l'agronome9

Vers la création d'un territoire résilient

Les Râteleurs souhaitent également progter de leur ter» ritoire. et notamment des équipements sous»utilisés9 L'association a ainsi négocié l'accessibilité d'une cui» sine pédagogique. utilisée à raison de 1&h par semaine seulement9› *Ça a été très compliqué. déplore Eric Pré» dine9Il y a un frein culturel9C'est quelque chose qui ne se faisait pas. alors que ces équipements sont très peu utilisés et existent sur l'ensemble du territoire9Mais sur la base de cette expérience. le département de la Gi» ronde travaille activement pour une meilleure utilisa» tion des équipements publics pour l'intérêt général* «9

L'association travaille désormais sur la mise en place de la Maison des Services à l'Alimentation Durable9Ce tiers» lieu a pour vocation de créer un › *système alimentaire de territoire résilient* «. liant un espace › vitrine « » doté

Les solutions évoquées

d'espaces d'accueil. de réunions et de stockage » aux es» paces publics et privés du territoire où les équipements peuvent être utilisés pour des ateliers de cuisine et des ateliers pédagogiques9› *Il y aura également des ateliers et chantiers d'insertion. en maraîchage et en conserverie* «. précise Eric Prédine9Au»delà d'un tiers»lieu nourricier unique. c'est un ensemble de tiers»lieux issus d'opportuni» tés du territoire que les Râteleurs entendent développer9

Mathilde Amen

Réseau Marguerite, des projets par et pour les ados

Le réseau Marguerite voit fleurir ses projets dans plusieurs collèges de la région Auvergne»Rhône»Al» pes9 Présente principalement sur la métropole de Lyon et dans l'Ain. l'association propose de mettre les élèves au cœ ur des projets mis en place9Une fa» çon de reconnecter les jeunes à leur territoire, leur alimentation et de les rendre acteurs de leur quotidien9Nous avons échangé avec Noémie Clerc. salariée du réseau9

TVB , Pouvez»vous présenter le Réseau Marguerite ¡

NC , Il s'agit d'une association qui accompagne les ensei» gnants de collèges pour monter des projets autour de l'édu» cation agri»alimentaire9 Un projet Marguerite. c'est une façon de mettre les adolescents en avant et de les replacer comme citoyens acteurs et non juste consommateurs9Por» té par des enseignants de différentes disciplines. le projet répond à une problématique territoriale et s'adapte aux be» soins de l'établissement9L'idée est de prendre également en compte les préoccupations actuelles des jeunes9 Le projet est en lien avec leur quotidien et le territoire au sein duquel ils évoluent9 Contrairement aux injonctions de l'éducation nutritionnelle. › mangez»bougez «. on es» saie d'amener le jeune à penser et choisir par lui»même9

TVB , Pouvez»vous expliquer le concept d'éducation agri»alimentaire ¡

NC , L'éducation agri»alimentaire est une notion qui est ressortie du premier projet Marguerite9 Elle s'axe autour de 2 objectifs , sensibiliser les ados aux diftérents niveaux des systèmes alimentaires et former les enseignants : sus» citer des initiatives : et encourager la justice alimentaire et sociale9 Un moyen de reconnecter les jeunes à leur territoire. leur façon de consommer et de découvrir com» ment fonctionnent les systèmes alimentaires9

TVB , Pourriez»vous nous parler des diftérentes actions mises en place dans les collèges de la Métropole ¡

NC , Au collège Henri Barbusse. à Vaulx en Velin. suite au constat de l'omniprésence des sodas dans l'alimenta» tion des jeunes. un projet a été mis en place , Sugar Killer9 L'idée est apparue avec l'utilisation des selfood _contrac» tion de selge et food(. cet outil consistant à prendre en photo son repas a permis l'analyse des habitudes alimen» taires des élèves9 Une enquête sur la place du sucre dans l'industrie agroalimentaire a été lancée avec la collabora» tion de l'artiste Thierry Boutonnier9 Les jeunes ont pris part à cette investigation. appellant eux»mêmes les indus» triels pour leur poser leurs questions9

Au collège d'Elsa Triollet à Vénissieux. des AMAP sont mises en place9 Une façon de répondre à l'absence de cir» cuits courts sur le territoire et d'impliquer les jeunes dans des actions concrètes9 Le collège Les Iris à Villeurbanne. quant à lui. porte un projet de label alimentaire dont le cahier des charges serait créé par les élèves et leurs en» seignants9 A la gn de l'année un repas est prévu et compo» sé uniquement d'ingrédients respectant le dit cahier des charges9

TVB : Quelles sont les limites de vos actions ?

NC , Mettre en place un projet nécessite beaucoup d'im» plication de la part des enseignants et un véritable travail d'accompagnement de l'association9 En ce moment. avec les modigcations incessantes de consignes sanitaires. les professeurs sont épuisés. c'est diff cile de les soutenir tous. avec notre eftectif actuel9 De plus. nous manquons de visibilité. comme nous travaillons avec les enseignants nous ne sommes pas en contact avec le terrain9 C'est un travail diff cile à expliquer et à mettre en valeur face aux gnanceurs9

TVB , Selon vous. comment faut»il agir pour permettre un accès à l'alimentation pour tous ¡

NC , Garantir un accès à l'alimentation pour tous. cela passe par l'implication de tout le monde9 Il faut demander l'avis de tous. même des plus jeunes. ne pas sous»estimer leur pouvoir et leur envie de changement9 Pour avoir une approche systémique du monde alimentaire. il faut solli» citer tous les acteurs. même ceux qui paraissent les plus réfractaires car ils ont quelque chose à apporter9

Maryam Hamdadi

Alain Alexanian, la cuisine du champ à l'assiette

Alain Alexanian est un chef étoilé qui aime déger les codes et repenser l'alimentation sous un jour varié et durable9 Président de l'association Lyon Bio Ressources. il intervient au sein du Grand Lyon pour faire évoluer le monde de la restauration9

TVB : Pouvez-vous vous présenter ainsi que vos actions en faveur de l'alimentation durable ?

AA , Je suis Alain Alexanian. chef étoilé et président de l'association Lyon Bio Ressources9 Pour promouvoir l'ali» mentation durable. j'essaie de repenser le regard que l'on porte sur l'alimentation au quotidien9 Les saisons changent et la biodiversité s'adapte alors nous devons à notre tour adapter nos pratiques9 Pour cela. il faut écou» ter les gens. prendre en compte les diftérentes façons de manger et trouver des solutions9 Agn de sensibiliser le plus de monde possible. j'ai écrit un livre intitulé L'art de bien manger bio et j'interviens auprès de groupes d'en» fants9

TVB : Pouvez-vous nous présenter Lyon Bio Ressources ?

AA , Il s'agit d'une association qui réunit plusieurs acteurs régionaux éco»responsables autour de la création d'une g» lière circulaire et territoriale des ressources alimentaires9 L'association a trois objectifs principaux , lutter contre le gaspillage alimentaire. favoriser les circuits courts et réduire la production de déchets agroalimentaires9 On a décidé de faire ce qui avant était considéré comme des poubelles bio ressources9 Il y a tout un apprentissage à faire dans le milieu de la restauration en ce qui concerne la gestion des biodéchets9 L'idée derrière notre initiative. c'est aussi de mettre en valeur les eftorts faits par certaines structures9 De nombreux établissements ont du mérite mais manquent de reconnaissance ou de visibilité9 Nous encourageons les restaurants qui servent des légumes de saison. des plats faits maison et qui s'impliquent dans le tri de leurs déchets9 Avec le compostage. on passe de l'as» siette au champ. en nourrissant la terre. qui par la suite nous nourrira nous9

TVB : Comment vous est venue cette réflexion autour de l'alimentation durable ?

AA , En tant que chef. nous sommes souvent amenés à nous rendre au marché9Là bas. je suis en contact avec les produc» teurs. nous avons discuté et échangé autour des produits. de leur provenance et de leur saisonnalité9Je me suis rendu compte qu'il y avait une vraie diftérence de goût de leurs pro» duits. mais aussi de l'importance du contact avec l'agricul» teur9De nos jours. notre alimentation est très restreinte. nous mangeons toujours les mêmes légumes. viandes et produits transformés9 Ce manque de diversité est dú à l'agriculture intensive qui pour produire plus a réduit le nombre de se» mences utilisées et les espèces animales élevées9Il m'a paru alors essentiel de sensibiliser autour de l'alimentation et notamment l'importance de varier ce que l'on mange9

TVB : Comment abordez-vous l'alimentation avec les enfants ?

AA , J'essaie de leur faire poser des questions. qu'il y ait un échange et non un cours9Je leur explique. par exemple. que l'estomac est comme un deuxième cerveau composé de neurotransmetteurs et qu'il réagit à ce qu'on lui donne à manger9Si on me demande si manger un tacos est bon pour l'estomac. je ne dirais pas non. mais pourquoi pas y ajouter un peu de persil pour lui faire vivre une nouvelle expérience ¡ Certes. il faut faire attention aux ingrédients que l'on utilise. notamment aux intrants chimiques dans les légumes. mais ce n'est pas tout9La façon de cuisiner est aussi importante9 Manger toujours la même chose. même s'il s'agit de légumes à la vapeur nature n'est pas forcément la solution9Il faut privilégier la variété9

Maryam Hamdadi

Des initiatives locales contre la précarité alimentaire

L'accès à des produits de qualité, équitables et bons pour la santé peut être diff cilement envisageable pour les familles et les personnes en situation de précarité9Pour aider ces familles à avoir une alimentation la plus saine possible, il existe des initiatives créatives et solidaires qui ont pour but de lutter contre l'injustice alimentaire9

Vrac, réseau d'achat en commun

Le réseau VRAC est un projet qui a pour objectif de lutter contre les inégalités en matière de consommation dans les quartiers populaires et de rendre accessible des produits lo» caux et bio au plus grand nombre à un prix raisonnable9Sa mission est de développer des groupements d'achat d'habi» tants en fonction de leurs demandes9

VRAC reçoit les commandes de produits de ses adhérents. les regroupe. et réduit ainsi les intermédiaires entre produc» teurs et consommateurs9 En favorisant des circuits courts. les habitants d'un quartier populaire ont accès à des aliments de qualité. à un prix réduit9

Coopérative Baraka, la ferme urbaine

Le projet de la coopérative Baraka a commencé sur une friche. plus tard transformée en ferme urbaine9Un tiers»lieu nourricier à Roubaix qui met en relation des producteurs maraîchers et crée un espace d'auto»récolte qui permet aux familles en précarité d'avoir accès aux produits frais à moindre coût9Cette initiative rapproche non seulement le producteur au consommateur. mais aussi la ferme à la jungle des bâtiments9

Réseau Cocagne, les produits solidaires

L'initiative Réseau Cocagne est née du Pŏle territorial de coopération économique _PTCE(de la Région d'Audruicq9 Elle s'est engagée. et par plusieurs voies. à fournir une ali» mentation plus indépendante et plus saine aux personnes en situation de précarité9 Les paniers solidaires. par exemple. sont des paniers de légumes bio produits par le Jardin Cocagne et destinés aux familles à faible revenus9

Les produits sont cultivés par des salariés en parcours d'insertion9 Ils sont ensuite distribués directement aux consommateurs sans passer par de grandes grmes9 Une solidarité pour les agriculteurs exclus des modes de pro» duction massifs. pour les personnes en réinsertion. ainsi que pour les consommateurs qui n'ont pas les moyens de consommer local et bio9

Ces associations sont inspirantes. innovantes et font par» tie des actions qui sont utiles à continuer de développer pour une alimentation plus équitable9

Shahi

Les solutions évoquées

AMAP, solidarité avec les producteurs

Les AMAP. pour Association pour le maintien d'une agriculture paysanne, du réseau Auvergne»Rhône»Alpes. travaillent sur la solidarité avec les producteurs paysans et les personnes en précarité alimentaire9 Des paniers. payés d'avance à des producteurs locaux sont récupérés chaque semaine par des citoyens9 Nous avons récolté le témoignage de Bénédicte Pelloux. chargée de mission Accessibilité et Jean»François Baudin. président du réseau AMAP AuRA9

TVB : À quelles problématiques sont confrontées les producteurs de la région, comment pouvons-nous y répondre ?

Les paysans sont confrontés à plusieurs diff cultés ,

· Des aléas climatiques de plus en plus fréquents _grêles. sécheresses. inondations. températures extrêmes(qui fragilisent l'activité en mettant à mal les productions9

· La diff culté d'accéder au foncier qui permet l'instal» lation de jeunes paysan9ne9s9 Des paysan9ne9s mettent parfois plusieurs années à accéder à la terre qui leur permettra de travailler dans de bonnes conditions9

· Une législation qui n'est pas adaptée au modèle de l'agriculture paysanne et biologique9 Les contraintes. ainsi que les règles qui s'appliquent mettent à mal l'équi» libre de certaines fermes _notamment dans le cadre des contrôles sanitaires(et conduisent parfois à l'arrêt de l'activité9 Le coût de la certig cation BIO et des contrôles réguliers qui y sont associés est supporté par ceux qui ont de bonnes pratiques au lieu d'être pris en charge par ceux qui contribuent à la dégradation de notre environ» nement9 Le bio n'est plus une mode ni un caprice mais une nécessité et l'horizon incontournable de l'agricul» ture9

La solidarité qui se joue en AMAP est fondamentale , quoiqu'il advienne. les paysan9ne9s ont déjà vendu une partie de leur production à des consomm'acteur9rice9s engagé9e9s et solidaires9 Le risque et le bénég ce sont partagés en AMAP9 De même. les AMAP peuvent mettre en place des cagnottes solidaires permettant d'aider ponctuellement leur paysan9ne partenaire à passer une mauvaise période ou investir dans du matériel9

Aujourd'hui la demande en produits agricoles bio et}ou locaux augmente et l'oftre ne suit plus9 Il est urgent de créer de nouveaux emplois en agriculture9

TVB : Comment les AMAP peuvent aider les plus précaires ?

La solidarité est au cø ur de la charte des AMAP et la ques» tion de l'accessibilité de tous et toutes à une alimentation de qualité en est le 2e principe9 Les collectifs d'AMAPien9 ne9s et paysan9ne9s ont donc à cø ur. dans de nombreuses AMAP de mettre en place des actions permettant aux per» sonnes en situation de précarité alimentaire d'accéder aux produits des AMAP _fruits. légumes. pains. ø ufs; (9 Ces actions vont du don de › paniers abandonnés « en g n de distribution. à la création de partenariats avec des as» sociations locales de solidarité pour g nancer des cagettes de légumes. et permettre l'inclusion de personnes en si» tuation de précarité alimentaire à l'AMAP9 Depuis 1&08. le Réseau travaille sur cette question suite à l'accompagne» ment de création d'AMAP étudiantes et en collèges9 Ces projets. ouvrant les AMAP à des publics parfois éloignés de la question de l'agriculture et l'alimentation durables. questionnent aussi le prix du panier en AMAP et son ac» cessibilité à tous et toutes9

Les principes d'accompagnement des AMAP qui sou» haitent mettre en place des contrats solidaires en parte» nariat avec des acteurs locaux sont les suivants ,
· La création d'un partenariat avec une structure sociale _CCAS(ou avec une association de solidarité _antenne lo» cale du Secours populaire ou Secours catholique. ou Res» tos du cø ur; (:
· La mise en place de contrats subventionnés _en moyenne prise en charge des 1}2 du coût du panier(9 Ces contrats sont la base du partenariat entre les amapiens et les pay» sans :
· L'accueil des personnes en situation de précarité alimen» taire au sein de l'association. au même titre que n'importe quel autre amapien :
· La participation aux activités de l'AMAP , organisation des livraisons. liens avec les paysans _référent(. gestion de l'association. partage de recette de cuisine. moments fré» quents de convivialité. visite de fermes. chantiers divers. etc9

Eng n. depuis le début de la crise sanitaire. certaines AMAP se sont particulièrement impliquées dans des ac» tions d'urgence de dons de paniers à des associations voi» sines9 Ces coopérations ont donné lieu à des maraudes de distributions de repas à base de paniers d'AMAP. ou à l'approvisionnement en légumes frais de dons alimen» taires9 Certaines AMAP ont organisé les livraisons auprès de personnes âgées. du personnel soignant au plus fort de la crise9 Les AMAP. collectifs de citoyen9ne9s engagé9e9s se sont révélées non seulement résilientes. mais solidaires9

Retrouvez des exemples d'actions pour l'accessibilité alimentaire des AMAP sur https,}}amap»aura9org}accessibilite»alimentaire9

Laurianne Ploix

Récup & gamelles, la lutte anti-gaspi

Lucas Bodet est chargé de projets à Récup & gamelles, une association qui s'engage contre le gaspillage tout au long de la chaîne alimentaire, en créant des partenariats locaux, en réalisant des événements de sensibilisation. etc9 Il nous a expliqué les enjeux du gaspillage alimentaire et les solutions que son association met en place pour y répondre9

TVB : Quels sont les enjeux du gaspillage alimentaire aujourd'hui ?

LB , L'enjeu global à l'échelle de la France. c'est de se mettre dans de bonnes dispositions pour atteindre les ob» jectifs gxés par la Loi Garot et le Pacte National de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire. c'est»à»dire une réduc» tion de 4& du gaspillage d'ici 1&149 Les avantages gs» caux attribués pour le don alimentaire sont à double tran» chants et peuvent porter à débat car ils ne règlent pas le problème de fond. systémique. qui fait que notre société est construite sur de la surproduction et de la surconsom» mation. et donc du gaspillage9 Les solutions au niveau lo» gistique sont encore trop peu nombreuses. notamment en ce qui concerne le monde agricole9 Pour une partie des acteurs. réduire le gaspillage alimentaire revient à valori» ser les invendus. considérés comme des biodéchets. pour en faire de l'énergie _méthanisation. biogaz. compostage. etc9(9 Pour nous. il est essentiel de revoir notre conception de l'aliment invendu. pour en faire en premier lieu une ressource consommable9 L'enjeu du gaspillage alimen» taire s'inscrit ainsi dans la redégnition de notre alimen» tation9

TVB : Comment agissez-vous pour y répondre ?

LB , Récup et Gamelles travaille sur plusieurs aspects de la lutte contre le gaspillage alimentaire ,

· la récupération d'invendus et leur transformation _Bocale» rie Solidaire(:
· la sensibilisation à cet enjeu environnemental. social et économique _ateliers de cuisine. animations grand public. buftets zéro déchet. etc9(:
· l'accompagnement des acteurs de l'alimentation vers une transformation du système alimentaire _formations. etc9(9

Nous utilisons le support cuisine pour transmettre et par» tager. parce que c'est un outil quasi»universel9 Le gaspillage est présent sur toutes les étapes de la chaîne alimentaire. et chaque acteur relié à ces étapes doit jouer le jeu9 Une seule solution ou une seule initiative ne pourra pas répondre à ce dég9 Pour cela. il est nécessaire de construire des projets collectifs. comme par exemple dans un quartier , la collec» tivité. les bailleurs sociaux. les habitants. les associations locales. les commerçants9

TVB : Quelles solutions avons-nous pour un accès digne et durable à l'alimentation ?

LB , C'est l'alimentation qui a perdu de la dignité et de la durabilité. ce qui la rend beaucoup moins accessible9 Bien sûr ce n'est pas très concret. mais cela s'exprime dans les actions qui sont menées sur tout le territoire , relocalisa» tion de l'alimentation. augmentation de la connaissance sur les produits alimentaires. sensibilisation à une consom» mation moins carnée. promotion des circuits courts et du bio. réfiexion globale sur notre production de déchets999 Il faut augmenter la résilience de notre système alimentaire. développer l'oftre de produits bruts. stimuler la créativité culinaire de chacun-e. adapter la chaîne logistique du fiux tendu pour que nos solutions d'alimentation se trouvent à proximité. tout en augmentant la qualité nutritionnelle de nos produits9 Avec le gaspillage alimentaire. on se trouve au carrefour de plusieurs enjeux , le système agricole. le sys» tème des déchets. le système de santé. le système de la dis» tribution999

Laurianne Ploix

Les solutions évoquées

Le breakdance pour sensibiliser les plus jeunes

Lors des Dialogues en humanité de novembre dernier, Azdine Benyoucef de la Compagnie Second Souffie. la danseuse Naomi Lombo et le breakdanceur Arnil Nguon ont partagé leur rapport à l'alimentation. en tant qu'artiste et sportif. ainsi que leur possibilité de sensibiliser les jeunes des quartiers populaires9

L'art urbain et le sport sont des portes d'entrée vers une réfiexion plus globale sur l'alimentation chez les plus jeunes. comme l'ont montré plusieurs expé» riences dans la métropole lyonnaise9 À l'école Louis Pergaud de Vénissieux par exemple. les élèves de CM1 participent à un projet de chorégraphie. de pièce de théâtre et de musique avec le chorégraphe Azdine Benyoucef de la Compagnie Second Souffie. et leur institutrice. Nadia Bachmar9 Il s'agit d'une sensi» bilisation à la question. par une mise en pratique de l'exigence de la danse. du corps et de la mémoire9 Par ces activités. les enfants sont amenés à comprendre l'intérêt d'avoir une alimentation saine9 › *L'intérêt de ce projet est d'inscrire les enfants dans une dé» marche citoyenne et un moyen de faire tout un tra» vail sur la santé. même mentale9 L'activité physique et culturelle apporte du bien»être et de l'estime de soi grâce au travail en groupe* «. estime Nadia Bachmar9

« On ne pointe pas du doigt les gens »

› *Il y a plusieurs axes sur lesquels on travaille.* ra» conte Azdine Benyoucef9 *On sait que dans les quar» tiers populaires. on a de la malboufte9 Dans un pre» mier temps. on ne parle pas d'alimentation et on ne pointe pas du doigt les gens9 On est dans l'action. à disposition de ces jeunes en leur montrant des cho» régraphies9 L'alimentation fait partie d'un processus de contenus. de performances comme accompagnement tout au long de leur vie9 C'est à travers la passion qu'on peut faire bouger les lignes9»*

C'est ce qu'il s'est passé pour la danseuse lyonnaise Naomi Lombo. qui donne aujourd'hui des cours de danse9 › *Ça m'a permis de me rendre compte qu'il y a une certaine hygiène de vie à avoir9 J'étais toujours à grignoter des gâ» teaux9 Puis j'ai compris que ce n'est pas parce qu'on fait du sport que tout est permis9 En donnant des cours. je me suis rendue compte que je n'avais pas forcément l'énergie nécessaire pour accompagner mon corps dans son bien» être* «. explique la jeune femme9 Même chose pour Arnil Nguon. 5e international de Breakdance , › *C'est important de faire attention à sa ligne pour le Breakdance9 J'ai un rythme d'entraînement de 4 fois par semaine. 2 heures par entraînement9 Je suis obligé de bien manger pour bien récupérer pour rester performant9»*

« Des enfants assistant à certains cours où l'on parle d'alimentation ont ramené certaines choses chez eux »

Pour Azdine Benyoucef. la popularité du breakdance chez les jeunes. qui sera súrement ampligée lors des JO de 1&13. peut être un levier pour parler d'alimentation. même avec les enfants9 › *Cette visibilité peut permettre de poser des questions comme , comment fait»il pour être si fort. si bon ¡ Des enfants assistant à certains cours o̲ l'on a parlé d'alimentation ont ramené certaines choses chez eux. comme le fait de ne plus manger n'importe quoi. ce qui a pu parfois étonner leurs parents* «. se sou» vient le chorégraphe9

Les danseurs peuvent devenir de nouveaux modèles pour inspirer les enfants9 Azdine Benyoucef propose donc d'aller encore plus loin , › *Certains danseurs de très haut niveau pourraient être sponsorisés par des marques éthiques. plutŏt que des marques de boissons nocives pour le corps9«*

Raphaëlle Vivent

De gauche à droite. les danseurs Naomi Lombo et Azdine Benyoucef9

Leurs idées pour agir

Relier justice environnementale et justice sociale

Emie Joly. militante ATD Quart Monde

Les jeunes d'ATD Quart Monde Lyon ont créé une Université Populaire Quart Monde sur la thé» matique du développement durable ot_ a été débatu la question d'une alimentation digne9Pour la journée du refus de la misère _06 octobre(ils ont organisé un événement pour lier justice sociale et environnementale9

Partager les expériences et les mettre en commun

Florence Le Nuzlec. Les Ripostes alimentaires

› La démarche Riposte alimentaire Grand Lyonnais est un projet contributif ouvert de partage de nos expériences et de mise en lisibilité des dynamiques locales autour de la résilience ali» mentaire. avant. pendant et suite à la crise COVID»08 du printemps 1&1&9 Il s'appuie sur une plate»forme contributive ouverte _sous YesWiki(et le partage des initiatives locales déjà exis» tantes. tout en cherchant à favoriser l'émergence de nouveaux projets portés par des citoyens9 Elle s'inscrit dans une démarche globale de Riposte Alimentaire coordonnée entre plusieurs ter» ritoires _à ce jour. en plus du Grand Lyonnais. la Bretagne et le Val d'Oise. et en émergence les Yvelines(9 Il converge en cela avec le projet CRISALIM imaginé comme un réseau natio» nal de communautés locales engagées pour une alimentation plus saine. durable et accessible9 Elle s'appuie sur les projets › Riposte Créative«. notamment territoriales9Reliés par une démarche commune. ce sont des espaces ouverts de coopération pour apprendre ensemble de la crise. favoriser les solidarités. mutualiser les initiatives et préparer l'après9Ces communautés de pratiques ouvertes animées dans une lo» gique de communs. coopèrent entre elles et partagent leurs productions en licence par défaut CC by SA9«

Penser des projets alimentaires territoriaux multidimensionnels

Damien Conaré. Chaire Unesco Alimentations du monde

› L'alimentation est multi»dimensionnelle. donc la politique doit se faire avec les ac» teurs de l'environnement. de la santé. de l'éducation. du social. de la solidarité et de l'aménagement du territoire9 C'est une grande richesse mais c'est aussi très complexe9 Les Projets d'alimentation territoriale _PAT(aident à la construction de tels réseaux9 «

Faire des choix au quotidien

Karim Mahmoud»Vintam. Les Cités d'Or

› Il y a dans notre quotidien peu ou pas d'actes anodins9Se nourrir. choisir les circuits courts. choisir les produits saisonniers plutŏt que les produits importés. c'est une façon de se ressaisir de son quotidien et des sociétés dans lesquelles nous vivons9Ce sont des choix qui peuvent faire la diftérence à petite échelle9«

Comment agir ?

Consommez responsable

Sans vous mettre trop de pression ni vous donner trop de leçons. il existe des astuces pour consommer de manière plus responsable9

Vous pouvez consommer local, de saison, bio et à un juste prix en vous aidant des diftérents labels qui garantissent ces spécigcités9

Vous pouvez télécharger les applis Toogoodtogo pour récupérer des invendus des commerçants autour de vous. à prix réduit9Vous obtenez pour 3 đ un panier moyen de 01 đ9Ou téléchargez l'appli Yuka pour savoir ce qui se trouve dans les produits que vous achetez en scannant leurs codes barres9
www9toogoodtogo9fr
www9yuka9io

Vous pouvez recycler vos aliments périmés. invendus avec des astuces à retrouver sur le site de Récupffgamelles ou Disco Soup9

Vous pouvez créer un compost ou un lombricompost pour que vos déchets deviennent une ressource9Retrouvez des astuces avec Eisenia ou Zéro Déchet Lyon9
www9eisenia9org
www9zerodechetlyon9org

Aider les plus précaires

Vous pouvez aller faire vos courses dans une épicerie sociale et solidaire9Vous paierez un certain prix et les personnes en diff culté paieront un autre prix et seront accompagnées dans un projet personnel9Retrouvez l'annuaire des épiceries sociales et solidaires de la région avec le groupement GESRA9
www9gesra9org

Vous pouvez aller manger dans une cantine solidaire comme les Petites Cantines ou les Escales solidaires d'Habitat et Humanisme9Vous payez un prix qui permet à une personne dans le besoin de payer moins cher9
www9lespetitescantines9org
www9habitat»humanisme9org

Vous pouvez devenir bénévole dans une association qui organise des maraudes ou des distribution de repas comme les Restos du cø ur. le Foyer Notre Dame des sans »abris. etc9
www9rhone9restosducø ur9org
www9fndsa9org

Soutenez les producteurs locaux

Belle Boufte et Zéro Déchet Lyon ont créé une carte qui recense les lieux pour manger local ou bio et les commerces indépendants de la Métropole lyonnaise9 Retrouvez»la sur www9belleboufte9com

Vous pouvez adhérer à une AMAP pour recevoir les produits d'un producteur local ou aller dans les drives fermiers autour de vous. dans les épiceries locavores ou à La Ruche qui dit oui9
www9reseau»amap9org
www9ell»market9fr
www9lebiocal9fr
aiden»soldaire9com
www9laruchequiditoui9fr

Vous pouvez soutenir la transition des agriculteurs vers le bio ou leur accès à la propriété avec les associations Fermes d'avenir et Terre de Liens9
www9fermesdavenir9org
www9terredeliens9org

Semez et plantez pour vous nourrir

Vous pouvez semer et planter des choses qui seront comestibles et accessibles à tous avec l'association Les Incroyables comestibles ou grâce aux permis de végétaliser de vos villes9
www9lesincroyablescomestibles9fr

Vous pouvez adhérer à un jardin partagé pour aller planter vous»mêmes vos fruits et légumes9 L'association Pistyles a développé un annuaire des jardins partagés9
www9pistyles9eu

Cette liste d'idées est loin d'être exhaustive. n'hésitez pas à fouiller autour de chez vous999

Des ressources pour aller plus loin

Lutter contre la précarité alimentaire

Les travaux de Dominique Paturel sur la Sécurité sociale alimentaire
https,}}revue›sesame›inrae9fr}securite›sociale›de›lalimentation

Le rapport d'ATD Quart Monde *Se nourrir quand on est pauvre*
https,}}www9atd›quartmonde9fr}wp›content}uploads}1&05}&6}Se›nourrir›lorsquon›est›pauvre9pdf

Le rapport d'Olivier de Schutter pour les Nations›unies9
https,}}news9un9org}fr}story}1&1&}&7}0&63581

L'étude du Labo de l'ESS
http,}}www9elabo›ess9org}precarite›alimentaire9html

La revue *Précarité alimentaire , quel rôle pour le travail social ?* avec notamment l'expérimentation de Pauline Scherer au sein de Secours Populaire d'Occitanie
https,}}www9cairn9info}revue›forum›1&07›09htm

Le rapport de l'Inserm *Inégalités sociales de santé en lien avec l'alimentation et l'activité physique* dans lequel Nicole Darmon évoque le coût et la qualité nutritionnelle de l'alimentation9
https,}}www9inserm9fr}information›en›sante}expertises›collectives}inegalites›sociales›sante›en›lien›avec›alimentation›et›activite›physique

L'association VRAC. acheter bio groupé et moins cher
vrac›asso9org

Sensibiliser à l'alimentation durable

Les animations et accompagnements du réseau Marguerite dans le secondaire
reseaumarguerite9org

Les outils et démarches éducatives d'Anis étoilé
anisetoile9org

Les astuces de Récup fflGamelles pour lutter contre le gaspillage alimentaire
www9recupetgamelles9fr

La cuisine collaborative et le jardinage avec la Légumerie
lalegumerie9org

Penser la gouvernance et la coopération territoriale

Les publications de Yuna Chiftoleau de l'INRA sur les systèmes alimentaires durables et les circuits courts
www9cairn9info}publications›de›Chiftoleau›Yuna›01315htm

L'étude Alimentation et proximités » Jeux d'acteurs et territoires sous la coordination de Patrick Mundler et Juliette Rouchier
www9cairn9info}alimentation›et›proximites›8680&164&&7159ht›mi WT9src· cairnSearchAutocomplete

Le livre *Construire des politiques alimentaires urbaines* avec notamment Damien Conaré secrétaire général de la Chaire Unesco Alimentations du monde9

L'exemple de la coopérative Baraka. tiers lieu de la transition. à Roubaix
cooperativebaraka9fr

L'association Les Râteleurs promeut la souveraineté alimentaire des territoires en développant des activités scientigques. économiques. techniques. pédagogiques. et de formation _jardins partagés dans les quartiers populaires. etc9(
www9lesrateleurs9org

Le Réseau Cocagne produit des légumes et fruits biologiques certigés Agriculture Biologique avec des personnes en insertion9
www9reseaucocagne9asso9fr

Dans le Grand Lyon

Découvrez le Programme alimentaire territorial _PAT(du territoire lyonnais
https,}}patly9org}

Trouver des ressources sur la situation du territoire
https,}}blogs9grandlyon9com}developpementdurable}gles}1&06}0&}Cahier• Enjeux• Strat• Alim• Grand• Lyon• COMPLET• 16&4089pdf

Mieux consommer

Groupement des épiceries sociales et solidaires de Rhône› Alpes Auvergne _GESRA(
www9gesra9org

Annuaire des AMAP de France _paniers hebdomadaires auprès de producteurs locaux(
www9reseau›amap9org

Retrouvez les notes prises par La Myne et AVeC au cours de l'événement

En demandant l'accès au PAD ou en vous rendant sur le site des Dialogues en humanité

L'association et le réseau des Dialogues en humanité continue ce projet de travail et réfiexions sur la sécurité alimentaire et nutritionnelle. l'autonomisation des femmes et la résilience climatique pour trouver des solutions sud»sud9
Si vous voulez en savoir plus. vous pouvez leur écrire à gancel℠ grandlyon9com et cbodet℠ grandlyon9com

Plus d'infos , https,}}dialoguesenhumanite9org

Restons en contact

Vous avez une question, une remarque, une envie, écrivez-nous à contact@toutvabienlejournal.org

Vous souhaitez nous soumettre un sujet, une idée, chercher des solutions avec nous, écrivez-nous à comiteredac@toutvabienlejournal.org

Vous souhaitez organiser un atelier Decrypt'info, Crée ton journal ou un ciné-débat avec nous, écrivez-nous à actionssocioculturelles@toutvabienlejournal.org

Vous avez envie d'organiser un événement pour découvrir des solutions avec nous, nous distribuer ou devenir partenaire, écrivez-nous à partenariats@toutvabienlejournal.org

Et retrouvez-nous sur la toile

Tout Va Bien,
le journal qui réinvente demain

Blog.toutvabienlejournal.org

@toutvabienews

Tout Va Bien,
le journal qui réinvente demain

Abonnez-vous pour recevoir le prochain TVB

http://toutvabienlejournal.org

Tous droits résérvés TVB 2020