

LES VILLES FACE AUX DÉFIS DE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

Comment garantir un accès pour tous à une alimentation saine ? Au-delà des réponses à apporter pour répondre aux situations d'urgence face à la précarité alimentaire, quelles réponses durables peut-on mettre en place à l'échelle locale ? Quels sont les leviers à la disposition des élus de grandes villes et métropoles pour apporter des réponses sur le long terme, qui respectent à la fois des critères sociaux, sanitaires et écologiques ?

Ces questions se posent avec d'autant plus d'acuité que, selon l'Insee, 8,8 millions de personnes vivent aujourd'hui en dessous du seuil de pauvreté et 5 millions de personnes ont recours à l'aide alimentaire. Ces données rejoignent ainsi le baromètre Ipsos-Secours populaire publié le 11 septembre 2018 selon lequel plus d'1/5^e des Français sondés (21 %) ont déclaré ne pas être en mesure de s'offrir une alimentation saine leur permettant de faire trois repas par jours, et que 27 % d'entre eux ont admis ne pas avoir les moyens financiers de s'acheter quotidiennement des fruits et légumes.

Si de nombreux dispositifs ont été mis en place ces dernières années pour enrayer ce phénomène (Loi de lutte contre le gaspillage alimentaire, dite « Loi Garot », Etats généraux de l'alimentation, Loi EGALIM, plan Pauvreté de septembre 2018, Fonds européens d'assistance aux plus démunis), force est de constater que la précarité alimentaire demeure un problème majeur qui impacte quotidiennement de nombreuses familles.

Lutter contre la précarité alimentaire, c'est agir de façon concrète, sur le territoire, à l'échelon local, au plus près des citoyens. Dans le prolongement des engagements adoptés par 75 territoires membres de France urbaine, en février 2019, « *Pour une transition en faveur d'une alimentation durable, responsable et solidaire* », les élus des grandes villes et métropoles

poursuivent leurs mobilisations à l'échelle locale. L'enjeu consiste à apporter de nouvelles réponses pour lutter contre la précarité alimentaire, des réponses envisagées dans cette publication comme « *le moyen de garantir à chacun l'accès, financièrement et géographiquement, à une alimentation saine et en quantité suffisante, tout en veillant à la durabilité des conditions de la production alimentaire* ».

Ce combat contre la précarité alimentaire est mené avec les nombreux acteurs engagés, notamment avec les associations, nationales et locales, mais également avec les citoyens bénévoles qui contribuent, à travers leur implication, à apporter une dimension humaine et solidaire aux actions d'aide alimentaire. Ce combat fait partie intégrante de notre action en faveur de la transition vers une alimentation durable, responsable et solidaire, action que nous menons dans une approche multi-acteurs et inter-territoriale.

Fort du soutien du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères, France urbaine, en partenariat avec RESOLIS, a rassemblé dans cette publication 21 contributions de villes et agglomérations qui décrivent, à travers des exemples concrets, de quelles manières elles luttent contre la précarité alimentaire. Ces contributions sont enrichies par les regards de trois experts qui, chacun à leur manière, rappellent des éléments de contexte indispensables pour mieux appréhender un sujet qui s'avère complexe.

Restauration scolaire, épiceries solidaires, commande publique, évolution des comportements alimentaires, développement des circuits de proximité... France urbaine est ainsi fière de montrer la diversité des actions conduites dans les grandes villes et intercommunalités de France et qui sont autant de solutions pour une transition vers une alimentation plus durable, responsable et solidaire. ■

LES VILLES FACE AUX DÉFIS DE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE QUELS ENSEIGNEMENTS TIRER ?



Par Kader Makhoulf
Conseiller Stratégies
alimentaires territoriales,
France urbaine...



... et Henri Rouillé d'Orfeuil
Programme Alimentation
responsable et durable,
RESOLIS

Quelles initiatives prennent les villes pour apporter des solutions aux 5 millions de personnes affectées quotidiennement par la précarité alimentaire ? Que retenir des exemples mis en avant par chaque territoire ? Quelles lignes de forces se dégagent et quels enseignements peut-on en tirer ?

Les 21 villes qui ont répondu à notre appel à contributions expriment à la fois une proximité dans le cadrage général de leurs stratégies de lutte contre la précarité alimentaire et une diversité dans les expériences qu'elles ont choisi de présenter. Les 21 fiches regroupées dans notre publication nous permettent de dresser un panorama de l'action des grandes villes françaises et de dessiner la physiologie du « Système français d'aide alimentaire ». Nous n'insisterons pas sur les effets majeurs de la loi Garot et du Fonds européen d'aide aux plus démunis (FEAD), qui, en amont de ce système et en collaboration avec quelques grandes associations, lui apportent l'essentiel des aliments qu'il va pouvoir distribuer à la majorité des 5 millions de destinataires finaux de l'aide alimentaire. Nous allons passer en revue les actions mises en avant, en sachant que les villes n'ont pu choisir que deux initiatives parmi bien d'autres actions locales qu'elles soutiennent. Notre objectif n'était pas de donner à voir une exhaustivité des initiatives, mais la vitalité des villes dans ce domaine et la diversité de leurs expériences.

LES VILLES, AU CŒUR DU SYSTÈME D'AIDE ALIMENTAIRE

Il est admis aujourd'hui que tous les territoires produisent des aliments, mais, bien sûr, les villes consomment bien plus qu'elles ne produisent. Le système agricole et alimentaire doit donc se construire par une alliance entre territoires urbains et ruraux, avec un rôle spécifique joué par les territoires péri-urbains. Dans le système alimentaire, les villes occupent une position stratégique, puisque ce sont les consommateurs par leurs achats qui orientent l'ensemble du système. C'est donc très logiquement que France urbaine et 75 maires des métropoles et des plus grandes villes françaises ont affirmé dans la « Déclaration de France urbaine » de février 2019 - « Pour une transition en faveur d'une alimentation durable, responsable et solidaire » - leur responsabilité vis-à-vis des consommateurs et leur engagement en matière d'alimentation : « Garantir l'accès de tous à une alimentation saine,... promouvoir la diversité des cultures alimentaires et œuvrer en faveur de la gastronomie française,... contribuer à la structuration de circuits de proximité et à la promotion de produits alimentaires locaux,... encourager dans les établissements de restauration collective un approvisionnement en produits de qualité et de

proximité... réduire le gaspillage alimentaire tout en soutenant les actions visant à lutter contre la précarité alimentaire ».

Les villes sont des pôles de croissance qui concentrent les activités économiques et attirent les migrations, mais il s'y développe aussi des zones de grande pauvreté. Les villes qui ont répondu à notre enquête annoncent toutes des taux de pauvreté compris entre 15 et 25 %, mais avec des zones de concentration où ce taux s'élève – par exemple, à 40% dans certains quartiers « politique de la Ville » (QPV). C'est dire que toutes les villes ont des taux de pauvreté supérieurs à la moyenne nationale, évalué en 2018 à 14,7 %. C'est pourquoi la lutte contre la précarité et la lutte contre le gaspillage alimentaire, qui vont de pair depuis la loi Garot du 3 février 2016, sont pour les villes une priorité.

5 millions de nos concitoyens sont concernés par l'aide alimentaire, qui se construit et se développe selon une logique non marchande, puisqu'elle concerne des consommateurs qui sont peu ou non solvables. Pour ces consommateurs, nous avons donc dans le système alimentaire une forte composante qui repose sur une combinaison de solidarité publique et de solidarité privée. Le « système d'aide alimentaire » français repose sur les actions de nombreux acteurs publics et privés, dont quelques très grandes associations et de nombreuses petites associations.

VERS UN SYSTÈME D'AIDE ALIMENTAIRE PLUS TERRITORIALISÉ

Si l'on voulait présenter très schématiquement ce système d'aide alimentaire, on pourrait mettre en avant deux composantes, avec, pour le grand nombre, une approche essentiellement distributive et, pour un nombre plus modeste et plus décentralisé, une approche territoriale. On retrouve d'ailleurs ces « circuits courts » de l'aide alimentaire dans différents schémas urbains et stratégies d'aménagement du territoire, et souvent dans les Projets alimentaires territoriaux (PAT) portés par les villes (Caen, Dijon, Lille, Metz, Nancy, Nantes l'évoquent). Il n'y a pas lieu d'opposer ces deux composantes, même si l'on peut penser que l'approche territoriale présente pour le destinataire un potentiel plus fort de réinsertion dans une communauté et une opportunité plus grande de faire valoir sa citoyenneté dans une démocratie locale qui s'exprime autour des questions alimentaires. Lors des états généraux de l'alimentation (septembre-décembre 2017), l'Atelier 12 « Lutter contre l'insécurité ali-

mentaire, s'assurer que chacun puisse avoir accès à une alimentation suffisante et de qualité en France et dans le monde » a centré ses travaux et ses échanges sur l'approche territoriale. Compte tenu de l'ampleur de l'aide alimentaire cette voie reste nécessaire d'autant que les deux voies ont besoin l'une de l'autre et ont chacune des possibilités d'amélioration qualitative.

Mais, quelle que soit la nature de l'action de lutte contre la précarité alimentaire, la question essentielle est celle de la place de l'usager, de celui qui vit, provisoirement ou plus durablement, en situation de précarité. Lui donne-t-on la possibilité de faire valoir ses droits, ses besoins, ses choix, ses exigences ? Peut-il exercer sa citoyenneté dans ce lien de dépendance à l'aide alimentaire ? Est-il appelé à être acteur de son alimentation, à participer à sa production, à sa distribution, à sa gouvernance ou est-il cantonné dans une posture d'assisté ? L'aide alimentaire lui apporte-t-elle une chance d'insertion ?... C'est à l'aune de ces questions que la conception de ces actions doit être envisagée.

DANS LEURS TERRITOIRES, LES VILLES SONT ENGAGÉES...

... dans la coordination de la lutte contre la précarité alimentaire

Dans notre pays, les acteurs, qui agissent dans le cadre du système d'aide alimentaire, sont nombreux et très divers. Les grandes villes assument en général dans leurs territoires une fonction de coordination de la lutte contre la précarité alimentaire. Pour ce faire, elles mettent en place un ensemble d'outils. En propre, elles s'appuient le plus souvent sur des Centres communaux d'action sociale (CCAS) et sur des Banques alimentaires (Aix-Marseille), parfois sur des épiceries solidaires ou des réseaux d'épiceries solidaires, qui jouent un rôle de centres sociaux (Brest). Elles inscrivent la lutte contre la précarité dans des documents de stratégies urbaines et des schémas d'aménagement du territoire et, souvent, dans des projets alimentaires territoriaux (Aix-Marseille, Caen, Rouen, Nancy). Elles élaborent avec leurs partenaires des chartes, qui définissent des règles et des valeurs communes, notamment celles qui doivent guider leurs relations avec les usagers (Strasbourg), plusieurs villes organisent des instances inclusives de gouvernance alimentaire (Rouen), publient des guides, par exemple des vade-mecum des marchés publics (Saint-Étienne), des annuaires des lieux et/ou des acteurs de la lutte

contre la précarité (Nice). Elles organisent parfois des regroupements plus opérationnels (Tours a mis sur pied le G3A – le Groupement d'amélioration de l'aide alimentaire). Certaines villes ont réalisé un repérage et construit un atlas des initiatives locales (Caen, Saint-Etienne).

... dans l'appui financier et le soutien aux acteurs associatifs

Les villes apportent aussi des aides financières importantes sous différentes formes directes ou indirectes : subventions aux associations du domaine, soutien à l'investissement (ex. le Fonds de dotation territoriale, Metz Mécènes Solidaires), distribution de coupons alimentaires à des familles en difficultés (ex. les cartes blanches à Nantes ou les bons d'achat pour des fruits et légumes à Dijon), parfois elles lancent un appel à projets ciblé sur un sujet jugé prioritaire (ex. à Paris, l'appel « Alimentation pour tous, l'alimentation et les cuisines partagées », voté dans le cadre du budget participatif, doté d'1,5 € et destiné à ouvrir des cuisines d'institutions sociales à des familles qui en sont dépourvues parce qu'elles vivent dans la rue ou qu'elles sont relogées dans des hôtels). Mais souvent et sous des formes diverses, les villes apportent des soutiens indirects, par exemple dans des cantines qui pratiquent une tarification différenciée selon le quotient familial (Grenoble, Tours ou Paris avec des prix plancher de 0,78 €, 0,64 €, 0,13 € ou, encore, à Dijon), même logique de tarification différenciée dans les épicerie sociales ou solidaires, soutenues par les municipalités.

... dans des activités menées en régie

Les villes entrent aussi plus directement dans des opérations menées en régie, c'est le cas des cuisines centrales. Les villes peuvent alors agir directement sur l'ensemble des cantines publiques (ex. Amiens et ses 31 écoles ou à Clermont-Ferrand et ses 56 satellites scolaires ou encore Montpellier). A Grenoble, la cuisine centrale fournit 8 000 repas par jour et une fois l'an prépare le « Grand Repas » pour 1 000 partenaires de son CCAS. Les cuisines centrales permettent d'élargir l'échelle de la restauration collective publique, mais surtout peuvent garantir une qualité de l'alimentation par l'approvisionnement en produits frais de proximité, de saison, de qualité et, souvent, en produits bios. Grâce aux cuisines centrales les villes sont déjà proches des objectifs fixés dans la Loi ÉGALIM¹ de 2018. Par leurs achats, les cuisines encouragent une production agricole de qualité. Compte tenu des volumes en jeu, elles permettent des investissements pour la production (ex. Grenoble a construit 1 500 m² de serres), pour

la transformation (ex. Amiens a investi dans une légumerie qui permet de traiter dans la matinée les légumes pour 6 800 repas) et pour la conservation (comme à Nice avec sa conserverie ou à Orléans, qui s'est doté d'une conserverie et d'une murisserie). A Nantes et ailleurs, des composteurs redonnent de la valeur aux déchets organiques.

... dans des actions renforcées dédiées à des territoires prioritaires

En lien avec la politique de la ville, les grandes municipalités ciblent leurs actions sur des quartiers en difficulté, les quartiers politiques de la ville (QPV). Nancy soutient un réseau de distributeurs d'aide alimentaire implantés au cœur des QPV. Dans le cadre de son Contrat local de santé, la ville a lancé une action intitulée « Se nourrir lorsqu'on est pauvre », soutenu par le Lab's « Alimentation et précarité ». Montpellier s'appuie sur un collectif de 14 associations, met à disposition 9 locaux municipaux pour la distribution des aides et l'organisation d'activités de prévention et d'éducation nutritionnelle, la ville soutient des animations dans les 27 écoles des QPV. A Nantes, un projet appuie la création d'« espaces comestibles » dans les espaces verts et au pied d'immeubles, la création de micro-fermes urbaines... Les initiatives sont innombrables dans ces territoires défavorisés, qui s'avèrent être aussi des réservoirs de solidarité et de créativité.

... et au soutien à des plates-formes polyvalentes

Mais il existe aussi une volonté de soutenir des plates-formes qui deviennent polyvalentes. Dans plusieurs villes, les MIN (Marchés d'intérêt national), où se rencontrent les producteurs agricoles et les commerçants, sont des lieux de concentration qui accueillent les associations engagées dans la distribution d'aide alimentaire. A Grenoble, Montpellier, Nice, Toulouse, les MIN sont prêts à accueillir des activités économiques – entreprises d'insertion, PME – qui permettent une bonification des produits alimentaires destinés à être distribués. A Caen, c'est autour du restaurant « Sauvage sur un plateau », créé par l'association « Bandes de sauvages », qui pratique des prix libres, que s'organisent une diversité d'actions : accueil, glanage, insertion, mise en conserve des excédents, ateliers... Citons aussi les EHPAD, comme celui de Tours, où l'alimentation est l'occasion de différentes animations autour du projet « Valeur culinaire ». Enfin, pour ne pas oublier les zones dépourvues de commerces, nous pouvons mentionner le projet EPISOL de Grenoble qui, entre autres activités, soutient « La mobile », un petit camion qui crée un commerce de proximité ambulante.

... dans des actions de sensibilisation, de communication, d'éducation

De nombreuses actions d'éducation s'adressent à différents publics. Les enfants dans un cadre scolaire ou périscolaire font l'objet d'une attention particulière : les activités sont nombreuses autour de la cantine, notamment dans la lutte contre le gaspillage - un « gâchis-mètre » (Nice) va permettre de prendre conscience de la valeur de la nourriture et du scandale de son gaspillage, qui sera souvent rapproché des besoins non satisfaits d'une partie de la population municipale, voire à plus grande échelle, mondiale. A Tours, des petits déjeuners sont préparés dans certains quartiers pour les enfants. De nombreuses actions aussi autour des jardins ou micro-jardins scolaires. A Nantes, des partenariats « une école/une ferme » vont plus loin pour permettre à de petits urbains d'aller à la découverte de la campagne, du travail de la terre et du cycle de la vie.

Pour des familles, la ville soutient des projets « Famille à alimentation positive » (comme à Brest, Nantes ou Rouen) ou des projets « Zéro déchets » (Lille, Nantes). D'autres villes organisent des ateliers de cuisine pour favoriser les échanges de savoirs et de savoir-faire (par exemple à Clermont-Ferrand, qui distribue des kits de cuisine). Des mots d'ordre, voire des labels (ex. « Ici, je mange local » à Lille ou « Ma cantine autrement » à Montpellier) ou des parcours de consommation sont créés (ex. de Lille avec le parcours CROC « Consommer responsable, oui, mais comment ? »).

Après des commerçants, qui ne sont pas concernés par la Loi Garot, des actions sont engagées pour la récupération par les associations de produits hors normes ou hors délais. Ainsi, Aix-Marseille et Metz mènent des projets ProxiDons pour alimenter les circuits courts de l'aide alimentaire grâce à la mise en place de plateformes numériques.

... enfin, dans des actions associant alimentation et insertion des publics précaires

La précarité alimentaire n'est ni le début ni la fin d'une histoire de précarité. Elle est la manifestation d'une situation de pauvreté (que ce soit de longue durée ou temporairement). Se pose donc toujours la question de la réinsertion économique et sociale. Beaucoup d'expériences d'aide alimentaire à caractère territorial s'efforcent d'aider les personnes en situation de précarité alimentaire à entrer dans des parcours de réinsertion. A Caen, la ville a offert un terrain de 7 hectares pour y développer des activités de maraichage, qui ont permis de créer 13 emplois en insertion et en formation professionnelle dans le cadre de l'expérimentation « Territoires zéro chômeur de longue durée ». A Metz, l'association FAUVE, au travers d'activités multiples d'échanges, a pour idée de créer des « communautés des égaux », terrains favorables pour une réinsertion des exclus de l'économie, sinon de la société, et fragments de démocratie alimentaire. ■

¹ L'article 24 fixe des objectifs d'approvisionnement en produits de qualité et durables dans la composition des repas servis en restauration collective, à atteindre au plus tard au 1^{er} janvier 2022. Ces objectifs sont fixés à 50 % du total des approvisionnements, dont au moins 20 % de produits biologiques ou en conversion. Ils s'appliquent aux établissements gérés par des personnes morales de droit public ou privé, dès lors qu'ils sont en charge d'une mission de service public. Le décret d'application de cette disposition n° 2019-351 est paru le 24 avril 2019.

RECOMMANDATIONS ET PERSPECTIVES

Par Kader Makhlouf
Conseiller Stratégies
alimentaires territoriales,
France urbaine...

... et Henri Rouillé d'Orfeuil
Programme Alimentation
responsable et durable,
RESOLIS

Comme on l'aura noté, les villes sont pleinement engagées dans la lutte contre la précarité alimentaire. Au-delà d'un modèle distributif, qui est toujours nécessaire, elles soutiennent des expériences locales ancrées dans leurs territoires, des territoires délimités, socialisés et gouvernés. Ces expériences ouvrent des voies nouvelles, souvent porteuses d'espoir de réinsertion. Elles sont au cœur des systèmes alimentaires de leurs territoires et constituent des expériences pionnières de la transition de l'aide alimentaire vers des formes plus territorialisées.

Il y a donc lieu avec les villes de conforter ces initiatives territoriales, de les aider à grandir et/ou à essaimer pour que s'affirment des territoires « 0 faim, 0 chômeur, 0 gaspillage et 0 déchet ». Ces voies pourraient d'ailleurs être bien utiles et servir de référence notamment si l'Europe diminuait son soutien en matière d'aide alimentaire, notamment à travers le financement du FEAD. Face au bilan positif de l'action de villes que nous avons documenté, il nous semble nécessaire d'œuvrer dans deux directions qui se complètent : Poursuivre une dynamique collective entre les villes, au bénéfice de chacune d'elles, et renforcer, dans ce domaine de la lutte contre la précarité alimentaire, leur voix commune portée par des associations représentatives, comme France urbaine, dans les enceintes nationales, européennes et internationales. En bref, il s'agit de continuer à mettre en œuvre la déclaration de France urbaine co-signée en février 2019 par 75 grandes villes françaises.

Il est primordial que les grandes villes poursuivent leurs marches en avant, chacune dans son territoire, et, ensemble, au niveau de leur coordination nationale. Le groupe projet « Stratégies alimentaires territoriales », mis en place par France urbaine en 2018, en partenariat avec RESOLIS, offre ainsi un cadre de travail idoine pour compléter le recensement d'initiatives locales et suivre l'évolution de l'ensemble

des politiques urbaines qui concourent à la transition du système alimentaire que nous appelons de nos vœux. Il s'agira de construire dans ce domaine une « Pédagogie de l'échange, de l'exemple et des solutions » au bénéfice de l'ensemble des grandes villes et de leurs agglomérations.

Plusieurs sujets apparaissent dans l'analyse de notre échantillon de 21 grandes villes françaises comme des clés d'une amélioration du système français d'aide alimentaire et d'un rééquilibrage entre composante distributive et composante territoriale. Parmi les enseignements à retenir, la publication réalisée par France urbaine permet d'identifier un certain nombre de leviers qui contribuent à lutter contre la précarité alimentaire tout en représentant des pistes d'amélioration pour les villes qui souhaitent engager ou accélérer ce type de démarches. Ces pistes sont au nombre de dix :

1. Inscrire la lutte contre la précarité alimentaire dans les projets alimentaires territoriaux (PAT) comme une composante de ces projets, composante dotée d'une charte et d'un modus operandi ;
2. Rapprocher les modes distributifs et territoriaux de l'aide alimentaire et œuvrer pour un meilleur équilibre entre ces deux modes ;

3. Prioriser dans l'approvisionnement des cantines et dans les distributions d'aide alimentaire des produits de qualité, de proximité et de saisonnalité, au bénéfice des consommateurs et du développement des économies alimentaires locales et utilisant les possibilités offertes par le code des marchés publics ;
4. Engager un programme d'amélioration de l'éducation nutritionnelle autour des cantines et des jardins scolaires (définition d'un contrat d'école ou de classe avec par exemple, lorsqu'il y a possibilité, le partage de petits déjeuners, la proposition de temps et de moyens pédagogiques, la multiplication d'actions de lutte contre le gaspillage, notamment grâce au « gâchis-mètre » et de partenariat une école/ une ferme ou tout autre action qui contribue à faire évoluer les comportements alimentaires.) ;
5. Construire, à partir des cuisines centrales, un pôle pédagogique (formation des cuisiniers, messages nutritionnels vers les consommateurs), des actions d'insertion (conservation ou transformation des produits destinés à l'aide alimentaire), des actions d'économie circulaire (composteurs, actions zéro déchet) ;
6. Construire au sein des MIN (Marché d'intérêt national) des plateformes polyvalentes en interrelations avec les associations, dotées d'équipements de traitement des produits destinés à être distribués, (transformation, conservation, distribution, si possible grâce à des entreprises d'insertion), et de moyens logistiques facilitant l'organisation des distributions ;
7. Intégrer la lutte contre la précarité alimentaire dans la politique des QPV (dimension territoriale et organisation des distributions d'aide alimentaire, lien entre lutte contre la précarité alimentaire et insertion – projet « Territoires zéro chômeurs de longue durée », actions de sensibilisation et d'éducation – projets « Famille à alimentation positive », actions zéro déchet, jardins partagés et espaces vert/ espaces comestibles...) ;
8. Lier lutte contre la précarité alimentaire et insertion professionnelle et sociale (soutenir les entreprises d'insertion aux différents maillons de la chaîne de l'aide alimentaire) ;
9. Comparer et promouvoir les expériences de tarification sociale en fonction du quotient familial, comparer les voies et manières d'éviter la stigmatisation des personnes ;
10. Comparer et promouvoir les différentes modalités de participation des personnes aux actions d'aide alimentaire (participation à la production, à la distribution, à la gouvernance) et accompagnement à la sortie de l'aide alimentaire ;

Les grandes villes françaises jouent un rôle positif, novateur et concret dans la lutte contre la précarité alimentaire et dans son amélioration qualitative. Elles apportent une forte dimension territoriale à la lutte contre la précarité. Au-delà de leurs actions locales, elles ont vocation à faire partie des grands acteurs de cette transition de l'aide alimentaire vers des formes plus territorialisées et donc à jouer un rôle important tant au niveau national qu'europpéen et international. Conformément à l'engagement de leur Déclaration de décembre 2018, elles mettront tout en œuvre pour intensifier leurs actions de plaidoyer dans le débat public national, européen et international et dans les processus de négociation internationale en interaction avec les autorités gouvernementales et les autres familles d'acteurs engagés dans le système d'aide alimentaire.

France urbaine, en tant que relai, peut faire entendre leur voix en défendant la sécurité, la diversité et la qualité de l'alimentation et son lien avec la réinsertion des publics précaires et le développement des territoires. ■

PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE : GARANTIR LE DROIT À L'ALIMENTATION POUR TOUS DANS LES TERRITOIRES



Par Guillaume Garot
Député de la Mayenne
Président du Conseil national de l'Alimentation
Ancien ministre de l'Agroalimentaire

L'AIDE ALIMENTAIRE, UN OUTIL DE JUSTICE SOCIALE

En 2019, près de 5 millions de Français sont concernés par l'aide alimentaire. Ce chiffre inquiétant doit nous rappeler que l'alimentation est un acte fort et structurant du quotidien. Systématique et simple pour beaucoup, il peut devenir une source d'inquiétude, voire de détresse, dès que les revenus ne suivent pas : au sein des foyers, l'alimentation est en effet le premier poste de dépense à diminuer en cas de difficulté financières.

Selon une étude CSA menée en 2018 pour les Banques alimentaires françaises, l'insécurité alimentaire touche de plus en plus les personnes dans une situation sociale déjà fragile : 71 % des demandeurs d'aide alimentaire vivent avec moins de 1 000 euros net par mois et par foyer, 61 % ont au moins un enfant à charge. Les familles monoparentales constituent 33 % des bénéficiaires de l'aide alimentaire – contre 8 % de la population française totale.

Au même titre que les aides au logement, les allocations familiales, le remboursement des soins, la lutte contre la précarité alimentaire est un enjeu de justice sociale. L'insécurité alimentaire est d'ailleurs en lien avec d'autres problématiques, particulièrement le risque sanitaire : l'étude citée plus haut souligne que 36 % des bénéficiaires d'aide alimentaire souffrent de problèmes dentaires, et que 19 % sont en surpoids.

Les préoccupations relatives à l'insécurité alimentaire rejoignent celles liées à la surproduction, à la surconsommation : il n'est plus admissible, alors que nous prenons de plus en plus conscience de la limitation de nos ressources, de gâcher près d'un tiers de la production agricole et alimentaire dans le monde. Cette nécessité de lutte active contre le gaspillage et contre la précarité est l'objet du texte dit « loi Garot », voté à l'unanimité par l'Assemblée nationale en 2016.

LE NÉCESSAIRE DÉVELOPPEMENT DU DON ALIMENTAIRE

La loi Garot a posé un cadre clair pour le don, premier pilier de la lutte contre la précarité alimentaire – il permet aux banques alimentaires d'aider plus de 2 millions de bénéficiaires.

Depuis l'entrée en vigueur de ce texte, les grandes surfaces commerciales ont l'obligation de donner, leurs invendus aux associations qui en ont fait la demande, via une convention de don. La destruction de denrées encore propres à la consommation est punie par une amende. Par ailleurs, le montant des aliments donnés fait l'objet, pour les commerces, d'une déduction sur l'impôt sur les sociétés.

Sur le fond, le texte a également établi une hiérarchie dans la lutte contre le gaspillage, qui fait entrer dans le droit français l'obligation de privi-

légier le don alimentaire par rapport à d'autres modes de consommation ou de valorisation des invendus.

Un premier bilan de cette loi a été dressé en 2019 dans un rapport d'information parlementaire, co-rédigé par les députés Guillaume Garot et Graziella Melchior. Plusieurs données chiffrées restent difficiles à obtenir, mais l'impact de la loi Garot sur le don est incontestablement positif. Alors que deux tiers des magasins de plus de 400 m² pratiquaient le don en 2016, ils sont près de 95 % en 2019. Les Restos du cœur et les Banques alimentaires ont enregistré, depuis trois ans, une augmentation de 24 % de la ramasse auprès des grandes surfaces.

La loi EGALIM, votée par le Parlement en 2018, est venue renforcer les mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire. Il est nécessaire, aujourd'hui, de poursuivre dans cette voie en étendant l'obligation de dons à une plus grande variété de commerce, en densifiant la présence des associations caritatives sur l'ensemble du territoire, et en les aidant à se doter des moyens nécessaires au transport et à la conservation d'un maximum d'aliments.

GRANDES VILLES ET AGGLOMÉRATIONS : ASSURER LA VALORISATION D'UN NOUVEAU DROIT À L'ALIMENTATION

Les communes et intercommunalités, en particulier les plus importantes en termes de population, disposent à la fois des outils et de l'envergure pour lutter efficacement contre la précarité alimentaire.

Le premier pilier de cette lutte, c'est la bonne alimentation des enfants, notamment des plus jeunes d'entre eux, dès l'école maternelle et le primaire. Gestionnaires de restauration collective à une échelle importante, les grandes villes assurent à midi, voire dès le matin, une alimentation équilibrée à un tarif raisonnable. Les exigences sont de plus en plus fortes, et les obstacles sont variés : manque de moyens pour instaurer des tarifs progressifs, manque de personnel pour la distribution de petits déjeuners, complexité des circuits d'approvisionnement. À ces problématiques réelles, il faudra trouver des solutions innovantes pour engager une transition alimentaire juste et durable.

Au-delà de leurs compétences traditionnelles, les grandes collectivités ont une capacité essentielle de communication et d'incitation à la lutte contre la précarité alimentaire. La loi Garot a posé un cadre national, mais les initiatives pour le don alimentaire doivent partir des structures de proximité pour que l'esprit du texte soit pleinement appliqué. L'ouverture du don alimentaire est une chance pour les villes de valoriser cet outil, qui bénéficie à tous, auprès des grandes surfaces et des réseaux associatifs.

Enfin, valoriser l'aide alimentaire, c'est aussi la rendre cohérente à l'échelle d'un territoire dans son ensemble. La loi EGALIM a relancé les Projets alimentaires territoriaux – qui comprennent un volet de lutte contre la précarité – et encourage le développement des circuits courts. Les collectivités territoriales ont une véritable opportunité pour devenir les premiers relais d'un nouveau droit à l'alimentation pour tous, fondé sur l'égalité devant l'assiette et le bien-manger. ■

LE DROIT À L'ALIMENTATION POUR TOUS : OÙ EN SOMMES-NOUS ?



Par **Bertrand Hervieu**
Académie d'Agriculture de France

Le Droit à l'Alimentation est une composante des droits humains, doté d'une existence juridique. En 1999 le comité des droits économiques, sociaux et culturels de l'O.N.U. a formulé son contenu de la façon suivante : « *la disponibilité d'une nourriture exempte de substances nocives et acceptable dans une culture déterminée, en quantité suffisante, et d'une qualité propre à satisfaire les besoins alimentaires de l'individu... et l'accessibilité ou possibilité d'obtenir cette nourriture...* ».

Les politiques publiques mises en œuvre par les Etats, y compris dans des contextes régionaux comme c'est le cas, par exemple, pour les Etats membres de l'Union Européenne, et en faisant souvent appel pour beaucoup d'entre eux à des accords commerciaux internationaux, visent principalement à assurer la sécurité quantitative, autrement dit la disponibilité d'aliments pour la population. Elles visent également à assurer la sûreté sanitaire des produits mis en marché. Force est de constater que les objectifs quantitatifs sont globalement atteints à l'échelle de la planète ; on peut même préciser que si l'on tient compte des pertes enregistrées après récolte et des gaspillages constatés après transformation et après consommation la planète produit plus que l'humanité actuelle ne peut absorber de nourriture : ce n'est pas le moindre des paradoxes quand on sait que 850 millions d'êtres humains souffrent de sous-nutrition. Quant aux exigences sanitaires, celles-ci sont encore loin d'être respectées partout dans le monde mais des progrès notoires sont enregistrés. Ainsi donc, pour que soit respecté le droit à l'alimentation pour tous, la question principale devient-elle alors celle de l'accès à l'alimentation pour tous : question cruciale pour toutes les populations déplacées, réfugiées, en

situation de guerre mais aussi pour les populations paupérisées privées, dans les pays en paix, de l'accès à l'alimentation pour des raisons économiques. Question moralement et politiquement aigüe dans la mesure même où la ressource existe.

Quelques Etats ont élaboré des politiques publiques visant à encourager la production agricole tout en facilitant l'accès des populations à l'alimentation, c'est le cas notamment des Etats-Unis, mais le plus souvent – et c'est le cas en Europe – les politiques agricoles se concentrent exclusivement sur le développement de la production et sur la qualité de celle-ci.

Dans ces conditions il revient alors à d'autres institutions que les seuls Etats de prendre en charge le droit à l'accessibilité, composante du droit à l'alimentation.

L'Union Européenne a fait le choix, à travers la création d'un « fonds d'aide aux plus démunis », de déléguer à des associations la prise en charge de l'accès à l'alimentation pour les populations qui en sont privées. Pour la France, quatre grandes associations

sont agréées pour recevoir ces fonds européens : les Restos du Cœur, le réseau des Banques Alimentaires, le Secours Populaire et la Croix Rouge.

On estime, en France, à 8,8 millions le nombre de personnes vivant en dessous du seuil de pauvreté et à 4,8 millions le nombre de personnes concernées par l'aide alimentaire. A titre d'exemple, les Restos du cœur ont servi l'an dernier 130 millions de repas et touché 860 000 personnes ; le réseau des banques Alimentaires a servi 226 millions de repas et a aidé environ 2 millions de personnes via 5 400 associations et CCAS partenaires.

Aussi importants que soient ces chiffres témoins de l'action des grandes associations nationales et de leurs réseaux locaux, il n'en demeure pas moins que tous les publics nécessitant de voir leur accès à l'alimentation facilité ne sont pas touchés. Les collectivités locales en raison même de leur présence sur tout le territoire et surtout en raison de leur rôle irremplaçable d'accompagnateur de la vie quotidienne de leurs habitants sont également attendues : ce sont elles qui connaissent le mieux l'ampleur de la précarité alimentaire de leurs ressortissants et qui détiennent les leviers d'accès aux populations en fonction des âges de la vie, des localisations, des situations familiales...

C'est ainsi que les villes ont pu mettre en place des actions très ciblées en direction des personnes âgées, des enfants, des familles monoparentales pauvres, des individus sans domicile fixe, des migrants... Ces actions peuvent passer par la restauration collective des cantines scolaires, par le portage à domicile, par des jardins partagés, par des restaurants municipaux ou délégués. Elles sont le fait de la municipalité seule ou au contraire de partenariats multiples, notamment avec les associations. Il

apparaît que sans l'action des municipalités les deux tiers des publics concernés par des difficultés d'accès à l'alimentation ne seraient pas atteints.

A cette problématique de l'accès à l'alimentation viennent se greffer deux autres questions : la première concerne la mal-nutrition de plus en plus répandue et source de nombreux fléaux de santé publique. Le respect du droit à l'alimentation s'accompagne donc désormais de la volonté d'éduquer les populations à consommer une alimentation équilibrée et mesurée. Là encore, les collectivités peuvent jouer, et jouent déjà pour certaines, un rôle déterminant d'information et de formation, complémentaire des actions de terrain qu'elles conduisent.

La seconde question émergente est celle de la prise de conscience de la nécessité de réduire les distances géographiques et culturelles entre les consommateurs et les producteurs. Dans cet esprit s'élaborent des programmes alimentaires territoriaux, soucieux de prendre en compte en priorité les approvisionnements de proximité, de limiter au maximum les gaspillages, de mettre en relation tous les acteurs concernés, de faire de la restauration collective un levier de développement économique mais aussi un vecteur de formation à une alimentation saine et équilibrée...

On le comprend, le respect du Droit à l'Alimentation est un vecteur puissant de développement territorial qui relie entre elles des visées économiques, de solidarité, de santé publique, d'éducation et d'insertion. Au moment où l'insertion par le travail se fragilise, l'alimentation apparaît bien comme une autre voie possible à emprunter pour consolider la cohésion sociale et territoriale recherchée par les collectivités. ■

PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE, INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE, DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE. DE QUOI PARLE-T-ON ?



By **Dominique Paturel**
Chercheuse Sciences de Gestion, HDR
UMR 951 Innovation - Montpellier

La lutte contre la précarité alimentaire, aujourd'hui inscrite dans la loi EGALIM, renvoie à la compréhension de ce que recouvre cette notion par rapport à l'insécurité alimentaire.

L'insécurité alimentaire se définit en contrepoint de la sécurité alimentaire. La sécurité alimentaire existe « *lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, la possibilité physique, sociale et économique de se procurer une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins et préférences alimentaires pour mener une vie saine et active* ». Cette définition élaborée par la FAO au Sommet Mondial de 1996 a suscité des réactions et fait naître deux autres notions : celle de souveraineté alimentaire portée par le monde paysan (en particulier ceux du Sud) au moment du Sommet Mondial et celle de démocratie alimentaire portée par la recherche en santé publique dans les pays du Nord en 1998 (Lang, 1999). Ces deux notions sont apparues parce que la sécurité alimentaire est essentiellement réfléchie en termes de quantité et de calories. Enfin elle est issue d'une approche productiviste du système agroalimentaire, éloignée de la prise en compte des enjeux écologiques. Nous savons aujourd'hui que le productivisme intensif a provoqué et provoque encore des problèmes de santé publique (obésité, maladie de Creutzfeldt-Jakob...). Les faits ont montré que l'accès à l'alimentation, en termes de quantité, avait un impact sur la production alimentaire, notamment en laissant de côté la dimension qualitative (nutrition, goût, durabilité) mais également en lien au modèle agricole soutenu.

L'insécurité alimentaire, pour le dire rapidement, est tout ce qui manque à ce qui est requis dans la définition de la sécurité alimentaire ; elle est donc en référence à des données nutritionnelles, souvent en termes de calories et de nutriments. En France, ce sont d'ailleurs les communautés de chercheurs et professionnels de santé qui s'y réfèrent. Or les associations de lutte contre la pauvreté et les pouvoirs publics œuvrant dans les politiques sociales ne font pas référence à l'insécurité alimentaire mais à la précarité alimentaire. Cette notion de précarité alimentaire n'est pas synonyme d'insécurité alimentaire et nous met en décalage notamment par l'affirmation de l'importance du lien social de l'alimentation. Cette approche par la notion de précarité fait référence à ce qui a été au fondement de politiques sociales depuis la création du Revenu Minimum d'Insertion en 1988.

« *La précarité est l'absence d'une ou plusieurs des sécurités permettant aux personnes et aux familles d'assumer leurs obligations professionnelles, familiales et sociales, et de jouir de leurs droits fondamentaux. L'insécurité qui en résulte peut être plus ou moins étendue et avoir des conséquences plus ou moins graves et définitives. Elle conduit à la grande pauvreté quand elle affecte plusieurs domaines de l'existence, qu'elle devient persistante, qu'elle compromet les chances de réassumer ses responsabilités*

et de reconquérir ses droits par soi-même, dans un avenir prévisible. » (Wresinski, 1987).

Ainsi la précarité tant par la dimension de désaffiliation sociale (Castel, 1991) et le rapport entre reconnaissance et protection sociale, à savoir le fait de pouvoir se dire « je peux compter sur qui » et « est-ce que je compte pour quelqu'un » (Paugam, 1991) va se décliner au fur et à mesure des années sur différents champs des activités nécessaires à la vie humaine : précarité économique bien sûr, mais aussi précarité énergétique, précarité numérique et précarité alimentaire.

Les causes de la précarité alimentaire sont bien identifiées aujourd'hui (Rastoin et Gherzi, 2010). On peut les résumer ainsi :

- la pauvreté, en mettant les familles et personnes précaires à utiliser leurs ressources pour satisfaire leurs besoins vitaux (habiter, manger, se soigner) comme variables d'ajustement de la gestion de leur vie quotidienne ;
- le modèle de consommation alimentaire dépendant essentiellement de l'alimentation industrielle, de qualité nutritionnelle incertaine et affaiblissant l'autonomie alimentaire locale ;
- les choix de politiques publiques qui ont soutenu une consommation de masse depuis 50 ans avec des réponses du côté de l'offre.

Pour nous, la précarité alimentaire est plus qu'une question de liens sociaux : « *C'est la co-jonction d'une pauvreté économique et une série d'empêchements socio-culturels et politiques dans l'accès à une alimentation durable : obligation d'avoir recours à l'assistance avec un passage obligé par des structures de contrôle, pouvoir d'agir contraint, assignation à la distribution de produits alimentaires, assignation à la consommation de produits alimentaires non-durable* ». (Paturel, 2019)

À partir de cette approche de la précarité alimentaire, il ne s'agit plus seulement d'assurer un recours à l'aide alimentaire pour les personnes en situation de précarité mais de construire des modes d'accès à une

alimentation durable comme éléments de citoyenneté. Le concept de démocratie alimentaire déploie alors toute son utilité à la fois dans une dimension de nouveaux droits sociaux et d'action collective.

La démocratie alimentaire part du constat que l'alimentation est prise dans les rets du marché mondialisé dont les décideurs sont les multinationales agroalimentaires et face à cela les états ont peu de pouvoir. Une des formes d'action est de renvoyer à des échelles différentes et complémentaires, la possibilité pour les pouvoirs publics et la société civile de reprendre la main sur le système alimentaire sur le territoire national. La notion de système alimentaire est la manière dont les hommes s'organisent dans l'espace et le temps pour produire, transformer, distribuer et consommer la nourriture dont ils ont besoin (Malassis, 1993) sans oublier d'y intégrer la préoccupation des générations futures. Celui-ci englobe ces quatre activités comme des éléments systémiques ne pouvant se traiter de façon indépendante : l'aide alimentaire en est un des éléments et il faut la reconnecter avec les autres éléments du système.

Pour conclure, les villes ont la possibilité de mettre en œuvre une politique alimentaire en prenant en compte les familles à petits budgets et des personnes précaires. Nous avons expérimenté durant les dix dernières années plusieurs pistes qui toutes produisent des effets non négligeable pour les destinataires mais également pour les parties prenantes (approvisionnement des Restos du cœur en fruits et légumes de proximité, approvisionnement des épiceries sociales en achetant la production de producteurs eux mêmes à petits revenus, groupement d'achats, etc.) En outre, la plupart des villes offre un service de restauration collective qui est un puissant levier pour réorienter les pratiques alimentaires à condition que les villes y réfléchissent dans une démarche systémique et non sur la seule question des denrées alimentaires ; elles peuvent également réorienter une partie des budgets sociaux liés à l'aide alimentaire vers des propositions déjà existantes : marché de plein vent, distribution de paniers ou groupements d'achats locaux. ■

BIBLIOGRAPHIE

- Castel, R (1991) De l'indigence à l'exclusion, la désaffiliation : précarité du travail et vulnérabilité relationnelle, Donzelot, Jacques. (Dir.) *Face à l'exclusion, le modèle français*, Editions Esprit, Paris.
- Lang, T. (1999) « Food policy for the 21st century: can it be both radical and reasonable? », in M. Koc, R. MacRae, L.J.A. Mougeot, J. Welsh (Eds.), *For Hunger-proof Cities: Sustainable Urban Food Systems*, International Development Research Centre, Ottawa, pp. 216–224.
- Malassis, L. (1993) *Nourrir les hommes*, Paris, Flammarion.
- Ndiaye, P., Paturel, D. (2017) *La démocratie alimentaire locale. Quel rôle pour les collectivités locales ?* in Claire Marliac (es) *État du droit, état des droits*, pp 295-308.
- Paturel, D. (2013) Aide alimentaire et accès à l'alimentation, [en ligne] http://www.academia.edu/19835962/Aide_alimentaire_et_acc%C3%A8s_%C3%A0_l'alimentation_en_France.
- Paturel, D. (2019, à paraître) Reprendre la main sur l'alimentation passe par des processus démocratiques, *Revue Européenne Droit à la Consommation*.
- Paugam, S. (1991) *La disqualification sociale. Essai sur la nouvelle pauvreté*. PUF, Paris.
- Rastoin, J.L., Gherzi, G. (2010) *Le système alimentaire mondial. Concepts et méthodes, analyses et dynamiques*, Paris, Qae.
- Wresinski, J. (ed.) (1987) Grande pauvreté et précarité économique et sociale, *Rapport au Conseil Économique et Social*, 10 et 11 février 1987.





LA PRODUCTION LOCALE COMME LEVIER POUR LUTTER CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

DONNÉES CLÉS DU TERRITOIRE

- 2^e Métropole française (3 150 km², 92 communes)
- 1 873 707 habitants
- 1^{er} port de France
- 50 % zones naturelles, 27 % artificialisés, 19 % agricole, 4 % zones humides/surfaces en eau
- 1 parc national (Calanques), 1 grand site (Sainte-Victoire) et 3 parcs naturels régionaux (Camargue, Luberon, Alpilles, Sainte-Baume)
- 1^{er} département maraîcher de France et 2^e en production de fruits AOC et AOP viticoles et oléicoles
- 1^{er} département en surfaces agricoles utile bio, soit 28,8 %
- 10 % de la production agricole consommée localement
- 2 500 exploitations agricoles, soit 13 00 emplois, 189 millions d'euros de chiffre d'affaires

La métropole Aix-Marseille-Provence est unique. Plus vaste métropole de France, 2 fois plus grande que celle de Londres, elle rassemble sur un même territoire des espaces agricoles, urbains et industriels. Attractive et touristique, elle se situe au premier rang des zones exportatrices grâce à son port maritime, le premier de France. Métropole jeune, elle sait qu'elle doit protéger ses espaces naturels face à une urbanisation en plein essor.

Ses ressources naturelles et renouvelables (soleil, mer, vent, terres arables, eau, terroir) sont ses atouts majeurs et l'ingénierie est présente pour les valoriser.

Le Département des Bouches du Rhône est peuplé de plus de 2 millions d'habitants. De fortes inégalités de revenus existent : les écarts constatés entre les populations les plus riches et les plus pauvres sont les plus importants de la région. La pauvreté touche certains territoires ruraux et Marseille enregistre quant à elle, les plus forts taux de pauvreté.

La taille très imposante du périmètre métropolitain et une nature des sols plus diversifiée que dans d'autres aires urbaines, entraînent une forte diversité de ses formes d'agriculture.

Le système urbain métropolitain est unique : son polycentrisme n'a pas d'équivalent en France. Ce qui représente un défi en matière d'aménagement durable (suivi des dynamiques territoriales, cohésion des politiques publiques...)

Engagée fin 2016 dans un PAT en copilotage avec le PETR du Pays d'Arles et en partenariat avec le département des Bouches-du-Rhône, elle a mis l'alimentation durable pour tous au cœur de sa stratégie.

Sont également membres du comité de pilotage du projet la Région, l'Etat (DRAAF et DREAL) et la Chambre d'agriculture. Pendant trois ans, près d'une centaine d'acteurs du territoire (publics et privés) sont amenés à développer une stratégie globale et cohérente à travers 6 axes prioritaires dans le cadre d'une gouvernance partagée :

1. Favoriser l'installation d'agriculteurs, la création d'emplois et la structuration de filières
2. Favoriser une agriculture locale, saine, de qualité et accessible à tous
3. Préserver les terres agricoles et les agricultures de Provence
4. Développer des modes de production plus respectueuse de l'environnement
5. Promouvoir le régime méditerranéen et les terroirs qui font la notoriété du territoire
6. Favoriser les innovations sur toute la filière alimentaire

Le PAT recense les bonnes pratiques à l'échelle de son territoire et a pour ambition première de les faire essaimer.

Les "Halles Terres de Provence"



De mai à octobre, la Halle Terres de Provence installée à Plan de Campagne permet aux consommateurs d'acquérir des produits locaux (fruits et légumes, viandes, œufs, pain, miel, huiles...) à un tarif demi-gros, générateur de lien social. Ce circuit agricole, complémentaire des marchés de détails existants, abrite plus d'une trentaine de producteurs. Des animations sont proposées autour de la gastronomie et de la nutrition. L'impact sur l'environnement se mesure en termes de réduction des emballages et de trajets raccourci : Les produits parcourent moins de 45 km en moyenne entre le champ et le point de vente.

Ce marché, initié par la Métropole et 8 partenaires européens dans le cadre du projet Rururbal, propose des produits biologiques et raisonnés. Il permet aux producteurs de développer leur chiffre d'affaires, offre aux consommateurs une gamme tarifaire intéressante et apporte aux commerçants de la zone commerciale un flux supplémentaire de clientèle :

- 124 000 visiteurs et 63 producteurs locaux en 2018
- 1047 tonnes de marchandises écoulés pour 119 marchés en 2017
- 98 % de satisfaction
- panier moyen en 2018 : 38 € pour 18 kg

La Banque Alimentaire des Bouches du Rhône BA13



En 2018, la Banque Alimentaire dans les Bouches du Rhône a collecté 3 600 tonnes de denrées, soit environ 7,3 millions de repas. Plusieurs actions sont déployées :

- **La plate-forme internet Proxidon** met en relation petits et moyens magasins alimentaires avec les 170 associations partenaires afin de récupérer les invendus et dates courtes. Elle est développée à Marseille depuis Mars 2017 avec le soutien du CD13, ainsi que celui de GRDF par un don de véhicule. En 2018, Proxidon a permis de récolter 400 tonnes de nourriture supplémentaires, soit 1/9^e du total, notamment sur de nouveaux produits.

- **Les ateliers de cuisine** permettent de valoriser les personnes en précarité en leur donnant le goût de cuisiner tout en préservant leur santé par une meilleure nutrition. Ils sont réalisés en liaison directe avec le PNSS, le PAI et le PNA et traitent de :

- nutrition et élaboration de menus équilibrés et peu onéreux,
- gestion d'un petit budget alimentaire,
- hygiène et sécurité alimentaire dans le cadre familial,
- échange de savoirs, compte tenu des origines diverses des participants.

- **Interventions en milieu scolaire** : La BA13 sensibilise les jeunes à la nécessité de la solidarité et à la lutte contre le gaspillage alimentaire par des actions menées au sein des établissements scolaires.

Depuis 2014, une convention de partenariat lie l'académie d'Aix-Marseille et la BA13 dans le cadre de l'Education au Développement Durable.

Les équipes de la BA13 se rendent régulièrement dans les écoles, collèges et lycées. Chaque année entre 800 et 1000 élèves bénéficient de ces interventions. A la suite de ces présentations les établissements procèdent à une collecte en leur sein. Entre 3 et 5 tonnes de produits alimentaires sont ainsi collectés annuellement. Lors de la collecte nationale des Banques Alimentaires le dernier week-end de novembre, de nombreux élèves participent à l'opération dans les magasins participants ou à l'entrepôt.



AMIENS MÉTROPOLE



FRANCE
URBAINE
MÉTROPOLES, AGGLOS ET GRANDES VILLES

POUR UNE RESTAURATION SCOLAIRE RESPONSABLE ET SOLIDAIRE

Au cœur d'une riche région agricole, Amiens s'est développée de part et d'autre de la large vallée de la Somme et autour des confluences avec les rivières de l'Avre et de la Selle. Elle présente un cadre de vie attrayant grâce à l'omniprésence des espaces naturels et jardinés. Se présentant comme une ville soucieuse de l'environnement, Amiens a fait du lien entre la ville et la nature un des leviers de son projet de développement territorial.

La communauté d'agglomération Amiens Métropole met en place de nombreuses actions qui s'inscrivent dans les priorités de la Politique Nationale de l'Alimentation : Justice sociale, Education à l'alimentation de la jeunesse, Lutte contre le gaspillage alimentaire, Ancrage territorial et mise en valeur du patrimoine alimentaire.

Dans le cadre des actions prioritaires pour la période 2014/2019, plusieurs objectifs ont été arrêtés :

- favoriser les circuits courts participant au développement de la filière bio locale et conventionnelle locale et, à travers cette mesure, relancer les marchés alimentaires en favorisant la proximité ;
- intégrer des critères particuliers comme les délais entre la cueillette et la réception du produit ;
- proposer des visites pédagogiques sur site de manière à maintenir une offre de proximité dans les marchés publics ;
- privilégier les denrées issues de l'agriculture biologique ou porteuse de tout autre label de qualité (label rouge par exemple) ;
- combattre le gaspillage alimentaire.

DONNÉES CLÉS DU TERRITOIRE

- **Nombre d'habitants :**
 - Amiens : 132 479
 - Amiens Métropole : 178 892
- **39 communes**
- **350 km²**
- **281 hectares d'espaces verts**
- **Taux de pauvreté (Insee 2016) : 25 %**



Gestion de la restauration : un levier efficace pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Depuis le 5 juillet 2013, la restauration scolaire de la Ville d'Amiens est assurée en régie municipale pour la fourniture des repas des enfants fréquentant les écoles publiques amiénoises et les accueils de loisirs et du restaurant municipal à destination des agents de la collectivité.

- 28 agents travaillant à la confection, la préparation et la livraison des repas ;
- 6 800 repas sont produits quotidiennement à destination des 56 satellites scolaires ;
- 1 200 à 1 500 repas quotidiens pour les 31 accueils de loisirs en périodes de vacances scolaires ;
- Coût moyen des denrées alimentaires s'élève à 1,95 TTC.

PLUSIEURS ACTIONS AU NIVEAU DE LA CUISINE CENTRALE

Dans le cadre de la démarche Zéro déchet/zéro gaspillage, la cuisine centrale bénéficie d'un accompagnement. Sur la base de diagnostics du gaspillage alimentaire des actions correctives sont proposées. Il importe ensuite, dans la pratique, de mesurer l'efficacité poursuivie.



- Mise à jour régulière des fiches techniques afin d'être au plus proche des besoins réels ;
- amélioration des règles de conditionnements pour les produits qui partent directement sur les satellites ;
- adapter les commandes de viandes en fonction des consommations observées ;
- fabrication de compotes maison pour passer les pommes déclassées des producteurs locaux ;
- identification des produits à DLC courtes toutes les semaines afin de les repositionner sur les satellites après les avoir prévenus ;
- partenariat avec la Société Protectrice des Animaux (SPA) pour une reprise hebdomadaire des restes alimentaires de la cuisine ;
- réflexions sur la possibilité de partenariat avec des organismes susceptibles d'écouler « les restes alimentaires » non distribués.

Une nouvelle légumerie pour encourager les productions locales et bio

Soucieuse de la qualité des services proposés par la Cuisine Centrale située à Saint-Ladre, la Ville d'Amiens s'est dotée fin 2018 d'une légumerie afin de proposer dans ses menus des produits frais et locaux. Cet équipement permet d'introduire des légumes frais dans les plats principaux proposés chaque jour par les 28 agents de la Cuisine Centrale à destination des restaurants scolaires d'Amiens.

Depuis la rentrée de septembre, en moyenne, 7 230 repas sont assurés chaque jour à destination des restaurants scolaires d'Amiens. 430 sont adaptés aux tout-petits et sont préparés directement dans chaque crèche tandis que les 6 800 repas restants sont mitonnés pour les maternelles et élémentaires dans les locaux de la Cuisine Centrale. L'objectif de cette nouvelle installation est de permettre le traitement d'une plus grande quantité de produits de façon plus rapide afin d'accroître la part de légumes frais et locaux dans les repas proposés. Dans cette optique, la cuisine centrale opère un partenariat avec plusieurs structures dont notamment Bio d'ici d'abord et Somme produit locaux.

Afin de réaliser ce projet municipal, l'investissement s'élève à 368 825 €, englobant les dépenses nécessaires à un réaménagement des locaux, une reprise du sol, l'électricité et un achat des divers matériels. Ce coût comprend l'achat du matériel nécessaire à la légumerie. Le coût total de l'ensemble de ces composants est de 194 500 €.

40 % DE BIO ET PRODUCTION LOCALE

Ce nouvel équipement utilisé par les salariés de la Cuisine Centrale permet de traiter près de 800 kg de produit frais traités en une matinée. C'est sous la forme d'un gratin que ces produits frais seront servis mercredi et jeudi dans les cantines scolaires et dans les centres de loisirs. Le conditionnement des produits frais se fait dans le respect des règles d'hygiène et de la chaîne du froid. Les agents s'assurent de la qualité du légume qui est ensuite découpé minutieusement, pouvant même s'adapter à la morphologie des enfants de la maternelle.

D'un point de vue qualitatif, une hausse significative des produits frais est programmée. Jusqu'à présent, les légumes utilisés n'étaient employés que pour les entrées (carottes râpées, céleris, concombres...). L'installation de la légumerie permet d'introduire les légumes frais au sein même des légumes d'accompagnement des plats principaux, légumes qui jusqu'à maintenant étaient surgelés. Aujourd'hui, la Cuisine Centrale tend vers 30 % de bio et de produits locaux intégrés aux menus avec un objectif de 40 % en 2020. Le partenariat avec l'Agriculture Biologique des Hauts-de-France et sa plateforme de regroupement de producteurs nous permet de soutenir l'offre locale de produits répondant à nos attentes pour la production des repas scolaires.



BREST



FRANCE
URBAINE
MÉTROPOLIS, AGGLOS ET GRANDES VILLES

ICI, MIEUX MANGER RIME AVEC SOLIDARITÉ, COOPERATION ET PROXIMITÉ

Brest métropole et les acteurs du territoire mènent de nombreuses actions pour une alimentation saine et durable. Le Projet Alimentaire Métropolitain, en cours d'élaboration, doit leur permettre d'être plus efficaces et lisibles. La justice alimentaire en est un objectif fort.

Sur Brest, les élus portent la question de la coordination de l'aide alimentaire depuis 10 ans, pour :

- **Assurer la continuité** de l'aide alimentaire pour répondre aux besoins des personnes en tout moment ou saison
- **Favoriser une meilleure connaissance** et un espace de dialogue entre les associations pour plus de complémentarité
- **Renforcer les liens** avec les services sociaux pour l'orientation du public.

Sur la ville 13 associations, nationales et locales, développent ces services en lien avec les services sociaux. Elles souhaitent apporter une aide cohérente et équitable aux publics en situation de précarité alimentaire et rencontrent une demande qui dépasse leur capacité à y répondre. Elles se sont donc investies dans une réflexion commune sur la distribution d'aide alimentaire et une coordination de l'aide alimentaire a vu le jour, animée par le CCAS, et se fondant sur une gouvernance collective regroupant associations, collectivités et acteurs sociaux et services de l'Etat.

Au titre des actions mises en œuvre conjointement par l'ensemble des partenaires :

- **L'orientation du public**

Les associations dont l'objet premier est plutôt l'accueil et le lien social, ont parfois été dépassées par la demande et par

DONNÉES CLÉS DU TERRITOIRE

- **Nombre d'habitants :**
 - Brest : 143 000
 - Brest métropole : 213 000
 - Aire urbaine : 420 000
- **Restauration scolaire à Brest :**
 - 5 600 enfants
 - Aujourd'hui 50 % de produits bio, 80 % en 2022, à 60 % d'origine locale
 - Gratuité du repas pour 18 % des enfants
- **Brest : 17 % des ménages sous le seuil de pauvreté**

l'arrivage des produits alimentaires. Pour permettre à ces associations de se recentrer sur leur activité principale et pour faciliter l'orientation des publics, les échanges ont permis de distinguer trois types d'aide alimentaire :

- l'aide initiale : premier recours (Restos du Cœur, Secours populaire...)
- l'aide complémentaire : associations où l'aide alimentaire est une activité secondaire (Secours catholique, Croix rouge...)
- l'aide d'urgence : délivrée en moins de 24 heures par certaines associations.

Les travailleurs sociaux prennent en compte à la fois le type d'aide, le profil et les ressources du public, la proximité géographique et ses préférences.

Un Guide de l'aide alimentaire de Brest recense les 13 associations et les informations pratiques pour orienter le public. Destiné aux intervenants sociaux et aux partenaires associatifs il est mis à jour 1 à 2 fois par an. Une Fiche de liaison commune permet également, aux associations qui le souhaitent, d'éviter une double évaluation.

• Coordination de l'approvisionnement

La coordination a permis d'éviter une concurrence sur la collecte de produits alimentaires auprès de la grande distribution. Les associations échangent également sur un positionnement commun face à l'arrivée des intermédiaires.

• Organisation d'ateliers cuisine

La coordination a organisé des ateliers cuisine dans des quartiers défavorisés, dans les centres sociaux, pour répondre aux problématiques de gaspillage dans les lieux de distribution.

Ils ont été montés notamment avec des bénévoles du Cabas des champs, groupement d'achat alimentaire solidaire et participatif.

• Lancement d'un Forum de l'aide alimentaire

Le Forum de l'aide alimentaire en septembre 2017 a permis de valoriser et de rendre visible le travail accompli par les associations sur Brest. Il a également favorisé le recrutement de bénévoles lors du « Speed dating du bénévolat ».



Un projet d'épicerie solidaire en réseau

Les épiceries sociales et solidaires sont peu développées sur Brest, malgré leurs avantages : une épicerie solidaire s'adresse à un public différent qui ne se rend pas dans les associations, elle constitue une offre complémentaire et permet de penser l'aide alimentaire dans le respect de la dignité des personnes. La construction d'un projet d'épicerie solidaire en réseau a donc été proposée par le CCAS aux associations, en 2 temps :

- en 2019, développement d'une épicerie inter associative avec les associations Secours catholique, la Banque alimentaire du Finistère, Solidarité des personnes accueillies en Bretagne, la Croix Rouge et l'AGEHB
- puis création d'un réseau de plusieurs épiceries portées par les associations volontaires et respectant un cahier des charges commun afin de couvrir l'ensemble du territoire dans une logique de mutualisation.

Une charte de fonctionnement garantit la fidélité au modèle de départ. Au-delà des moyens mutualisés, chaque association reste libre de son fonctionnement.

Deux objectifs en partage :

- La participation des personnes concernées : la charte inclut la participation des usagers à l'organisation de l'épicerie inter-associative et la mise en place d'instances de représentation des usagers au sein des épiceries.
- L'approvisionnement en circuits courts de proximité : dans le projet, un des axes de la mutualisation concerne l'approvisionnement auprès des petites surfaces et des agriculteurs locaux.

Perspectives : ouverture de l'épicerie inter-associative début 2020, ouverture d'épicerie gérées par les associations en 2021.



© M. Legall

Familles à alimentation positive : un défi ancré dans les quartiers

Le principe du Défi familles à alimentation positive est simple : des équipes d'une dizaine de foyers se regroupent et vont tenter d'augmenter leur consommation de produits bio locaux en conservant un budget constant !

La Maison de la Bio 29, qui porte ce défi, a fait le choix de le proposer à des habitants de quartiers prioritaires. Le Défi croise les enjeux du Contrat de ville, en matière de partici-

pation des habitants et de pouvoir d'agir, et s'inscrit pleinement dans les projets de cohésion sociale des quartiers engagés.

Pour étendre cette expérimentation, des Ateliers de l'alimentation positive se diffusent actuellement dans d'autres quartiers.



FAVORISER LES FILIÈRES AGRICOLES LOCALES POUR UNE ALIMENTATION SAIN ET ACCESSIBLE

Le territoire de Caen s'étend entre terre et mer, à la croisée d'une agglomération à haut niveau de service et de campagnes résolument agricoles. Le plateau céréalier côtoie des espaces d'élevage bovin et équin tandis qu'un maraichage traditionnel arrière littoral persiste. Les patrimoines historique et naturel sont répartis dans un maillage de villes et villages qui se structurent autour de l'Orne. Ces atouts géographiques permettent aujourd'hui une diversification des filières agricoles avec l'implication forte des agriculteurs, des collectivités et des associations sur la question alimentaire.

Le projet alimentaire territorial du pôle métropolitain de Caen Normandie a permis de mettre en lumière la réponse du territoire aux besoins des habitants en matière d'alimentation locale de qualité. Dans une terre traditionnellement consacrée aux grandes cultures, l'enjeu de la relocalisation des filières pour la santé concerne en partie les fruits, les légumes et les légumineuses, conformément au programme national de nutrition santé. L'agriculture du territoire est un facteur fort d'identité pour les Caennais. Elle structure à la fois l'économie, les paysages, le cadre de vie, la gastronomie et la qualité des ressources naturelles (eau, air, sol, biodiversité). C'est ce qui explique la grande participation des acteurs du territoire qui se sont réunis en 2018 pour un diagnostic partagé et l'élaboration d'une stratégie alimentaire locale.

Les collectivités participent désormais à la structuration de nouvelles filières économiques, très prometteuses en emplois de proximité et en bénéfices immédiats pour les habitants. Déjà 9 % des exploitations du Calvados commercialisent en circuits courts et cette commercialisation concerne surtout les légumes et les produits de l'élevage. Cette tendance croissante vers l'alimentation de proximité est accompagnée par la Chambre d'agriculture du Calvados qui organise réseaux (par exemple Bienvenue à la ferme), événements et appuis techniques, selon les sollicitations qui se multiplient.

DONNÉES CLÉS DU TERRITOIRE

- Population : 360 000 habitants
- Taux de pauvreté : 12,3 % (19 % à Caen, 7 % dans les couronnes périurbaines)
- Superficie : 1 500 km²
- L'agriculture occupe 72 % du territoire
- 1 520 exploitations
- Production brute : 120 millions €
- 9 200 emplois (agriculture et agroalimentaire)
- 7 000 ha de légumes
- 12 % de la population cultive un potager (10 % de la consommation totale du territoire).
- Les fruits et légumes représentent 15 % du budget alimentaire des ménages, les viandes 27 %.
- 100 marchés de plein vent

Le projet alimentaire territorial de Caen Normandie Métropole a été retenu par le Ministère de l'agriculture à l'échelle nationale le 26 février 2019 pour sa seconde phase de mise en

œuvre. Dans ce cadre, un atlas des initiatives est en cours et un axe spécifique est consacré à la lutte contre la précarité alimentaire.

L'accès de tous les publics à une alimentation de qualité par le projet alimentaire territorial

La mobilisation des associations et des producteurs dans le PAT, notamment sur les ateliers « Favoriser l'accessibilité alimentaire pour tous » (mars 2018) et « Lutter contre le gaspillage alimentaire » (avril 2018) a permis d'énoncer le refus d'engager des actions particulières dans des quartiers particuliers. De façon unanime, les associations qui travaillent avec les populations défavorisées affirment que l'accès de tous les publics à une alimentation saine passe par des équipements et lieux partagés dans les espaces publics et les copropriétés, sans cibler de public spécifique, mais en favorisant les échanges entre cultures alimentaires différentes et joignant les animations culturelles avec les animations culturelles. Un projet de maison d'alimentation durable sur une ancienne parcelle industrielle la Presqu'île de Caen apporte un point d'orgue à cette orientation stratégique : la ville de Caen a intégré un réseau Urbact - intitulé RU:RBAN (l'agriculture urbaine pour des villes résilientes) - mené par la ville de Rome qui transfère son expérience labellisée « bonnes pratiques » par l'Union européenne pour l'animation des jardins familiaux.



Jardin partagé de l'Amitié, quartier Saint-Jean Eudes à Caen



Le territoire caennais favorise les rencontres directes entre producteurs et consommateurs par de nombreux marchés

Un atlas des initiatives pour diffuser l'information et la sensibilisation



Salades biologiques dans le sud de l'agglomération caennaise

Le projet alimentaire a permis d'échanger sur les nombreux outils permettant l'accessibilité locale à une alimentation de qualité dans les villes autour de Caen : un projet d'insertion par le maraichage Atipic a créé treize emplois sur une parcelle de sept hectares de la communauté urbaine Caen la mer, dans le cadre de l'expérimentation « territoire zéro chômeur ». L'IRTS, Institut régional des travailleurs sociaux, intègre l'alimentation comme vecteur de santé et d'intégration sociale dans sa formation. L'association Bandes de sauvages a créé son restaurant « Sauvages sur un plateau » qui pratique à la fois les prix libres, le glanage, l'insertion, la mise en conserve des excédents et l'accueil de tous les publics. Là et ailleurs, des ateliers cuisine sensibilisent à l'alimentation de saison à partir des fruits et légumes locaux. L'accessibilité sociale à l'alimentation passe aussi par la restauration collective et c'est ce qui a motivé Caen la mer à organiser des journées de formation sur l'alimentation durable afin de favoriser, par la formation des cuisiniers, les produits frais et locaux dans les cantines, ainsi que la possibilité d'équilibrer des menus sans viande. Le territoire accueille aussi « Les jardins d'Arlette », association d'insertion qui écoule ses légumes biologiques localement et qui lance une expérimentation en aquaponie en vue de faciliter l'approvisionnement en poisson à ceux qui en achètent rarement. En conclusion de cet atlas, il apparaît que les innovations les plus adaptées à la demande sociale et les plus réussies sont proposées dans le cadre de partenariats entre les collectivités, les producteurs et les associations locales.



ACCÈS DE TOUS À UNE ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE QUELQUE SOIT SON STATUT

Proposer aux plus démunis, aux étudiants et aux enfants des repas sains et équilibrés tout en développant le recours aux producteurs locaux, les sensibiliser au gaspillage alimentaire et pour contenir ce fléau, restent une priorité pour la Ville de Clermont-Ferrand. Cette démarche a d'ailleurs été inscrite comme un axe des axes prioritaires du projet éducatif de la ville et du Centre Communal d'Action Sociale.

DONNÉES CLÉS DU TERRITOIRE

- Préfecture du Puy-de-Dôme (Auvergne-Rhône-Alpes)
- Commune membre de Clermont Auvergne Métropole (21 communes)
- 144 817 habitants
- 3 248 habitants/km²
- Population 0-19 ans : 29 418
- Population 20 ans et plus : 109 170 dont population de plus de 60 ans : 39 120
- Taux de pauvreté : 22 %

Depuis 2016, la ville de Clermont Ferrand, a mis en place et maintenu des tarifs solidaires, afin de favoriser l'accès à la restauration scolaire pour les familles les moins favorisées. Les 3 premières tranches de 0 à 484 € sont inférieures ou égales à 1 euro ce qui permet d'accueillir un public fragile. C'est ainsi que la fréquentation de la restauration scolaire a connu une augmentation conséquente (+18,54 % entre septembre 2014 et juillet 2019).

Pour compléter sa politique tarifaire en direction des plus fragiles, la Ville a par ailleurs créé un fonds social pour la restauration scolaire géré par le CCAS ce qui permet à des familles à faibles revenus de recevoir une aide pour assumer tout ou partie des dépenses relatives aux frais de la restauration scolaire.



Des repas équilibrés pour tous les enfants

Ces repas sont confectionnés en régie municipale suivant le procédé de la liaison chaude, process très rare pour une ville de la taille de Clermont-Ferrand. Ce choix permet une préparation des repas le matin-même dans les trois unités de préparation culinaire (UPC), puis une livraison maintenant la température (froide ou chaude selon le plat) dans les 31 restaurants de la ville. Ce procédé permet aux aliments de conserver toutes leurs qualités nutritionnelles et organoleptiques.

Les menus proposés quotidiennement sont établis par une diététicienne qui s'appuie sur les recommandations nutritionnelles, sur l'analyse régulière de la consommation dans les restaurants scolaires et sur les orientations fixées par la Ville quant au développement d'une alimentation responsable et durable.

Ces menus, qui respectent l'équilibre alimentaire, les apports nutritionnels, la diversité des produits et privilégient les produits frais et de saison, sont composés à 48 % d'aliments issus de l'alimentation durable.

Il s'agit de produits issus de l'agriculture biologique, des filières et producteurs locaux, de la pêche durable ainsi que des produits labellisés. Ils répondent d'ores et déjà à la loi EGALIM de novembre 2018.



En 2019, la Ville est passée de deux repas végétariens par mois à un repas végétarien par semaine. Cette évolution, inscrite dans la loi EGALIM, s'accompagne d'un vaste projet de formation des personnels de production et d'une sensibilisation de l'ensemble des personnels intervenant dans les satellites de restauration. Au-delà du caractère obligatoire de cette disposition, il s'agit pour la Ville d'engager un travail et une réflexion collectives sur les enjeux de l'alimentation durable sur l'environnement et la santé dans le cadre du développement des repas végétariens.

Les marchés publics constituent un outil stratégique de développement d'une alimentation de qualité. Ils doivent aussi permettre de soutenir l'agriculture durable, et en particulier les éleveurs et producteurs locaux. En ce sens, dans le cadre de ses marchés publics alimentaires, la Ville souhaite soutenir les agriculteurs en cours de conversion vers l'agriculture biologique, contribuant ainsi à un écosystème local vertueux.

Mise en place d'une action collective autour de l'équilibre alimentaire

L'action équilibre alimentaire mise en place par le CCAS découle, en premier lieu, du constat fait que certaines personnes ayant des difficultés de santé, ne sont pas pour autant engagées dans une démarche active de prise en charge de leurs pathologies.

L'alimentation constitue un facteur sur lequel il faut s'appuyer pour améliorer son état de santé, mais l'isolement, le faible budget, le manque de connaissance pratique en matière de cuisine, ainsi que la difficulté à obtenir des produits frais et sains dans les colis alimentaires, sont des freins qui se cumulent parfois, et qui empêchent la mise en place de bonnes habitudes alimentaires, notamment pour les personnes les plus précaires. L'action «équilibre alimentaire» a été créée pour répondre à ces problématiques.

L'action équilibre alimentaire est mise en place sous forme d'ateliers collectifs gratuits ouverts à toutes les personnes entre 18 et 65 ans bénéficiant d'un suivi social du CCAS. Ils ont lieu tous les 15 jours et réunissent des groupes de 10 personnes volontaires approchées, en amont, par un travailleur social. Chaque atelier de 4 heures est axé autour d'un objectif précis (échange, dégustation, réalisation de recette), et il est complété par l'intervention d'une diététicienne sur un thème (diabète, maladies cardiovasculaires, cuisiner des restes, comment faire ses courses, ...).



Chaque participant se voit fournir, au démarrage des ateliers, un kit de cuisine de base comportant, entre autres, une planche à découper, un bol, un fouet, un plat, des ramequins, un couteau. Pour autant, les ateliers sont organisés avec le minimum de matériel possible. Le lieu où se déroule l'atelier est uniquement équipé d'un micro-ondes, d'une bouilloire et d'un mini four, le but étant que les participants puissent apprendre à cuisiner avec très peu de matériel.

Ces ateliers sont des moments d'échange, d'apprentissage ludique, et de valorisation des personnes. Les participants vont pouvoir rompre l'isolement et même créer du lien, tout en apprenant à cuisiner de manière équilibrée et avec peu de moyens, des denrées peu chères et avec du matériel culinaire basique. Les personnes présentes pourront, par la suite, avec leur petit budget, mettre en place des habitudes alimentaires saines et variées, profitant ainsi à leur bien-être et leur état de santé.



ALIMENTATION DURABLE POUR TOUS

Dijon Métropole est la capitale de la nouvelle région Bourgogne-Franche-Comté. Située sur un nœud stratégique ferroviaire et autoroutier proche de la capitale, Dijon bénéficie par ailleurs d'une double reconnaissance Unesco au titre des Climats du vignoble de Bourgogne et du repas gastronomique des Français avec la réalisation de la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin.

STRATÉGIE DU TERRITOIRE DANS LE DOMAINE DE L'ALIMENTATION SOLIDAIRE

Dijon Métropole a inscrit sa stratégie d'alimentation durable au cœur de la transition écologique. Au-delà des enjeux liés à la réduction des GES, à la protection de la biodiversité, à la réduction de la consommation des ressources naturelles (eau, énergie, sols arables,...), les élus de la collectivité ont choisi de placer TOUS les citoyen-consommateurs au cœur du processus de transition. Une cinquantaine d'organismes privé et publics rassemblés par la collectivité proposent 24 actions pour 46 M€ pour réussir le défi de faire bénéficier 400 000

habitants des effets d'une meilleure alimentation. Cette stratégie inclut les populations vulnérables en s'appuyant sur les compétences et l'action menée depuis de nombreuses années par le CCAS de la Ville de Dijon.

L'action Sociale de Dijon représente un budget d'intervention de 9,3 M€ (CCAS) en faveur des populations défavorisées (15 % de la population). L'inclusion numérique et la mixité sociale par le logement font partie des objectifs pour lutter contre les inégalités croissantes qui touchent les jeunes et les seniors. Une alimentation de qualité (30 % de bio à la cantine scolaire) est proposée à tous au travers de la tarification sociale à la cantine scolaire, la petite enfance et le portage de repas à domicile. Un groupe de travail permanent permet de partager les bonnes pratiques sur l'ensemble de Dijon Métropole au profit de près de 30 250 bénéficiaires de l'aide sociale.

Grâce à cette expertise de terrain, les services sociaux de la Ville de Dijon ont établi le constat suivant : La consommation de fruits et de légumes est particulièrement faible dans les catégories sociales défavorisées, notamment chez les enfants, atteignant 82 % parmi les personnes qui bénéficient de l'aide alimentaire. Les raisons de cette faible consommation de fruits et légumes sont multiples : psychologiques, sociales, économiques, culturelles, etc. Les leviers d'action doivent donc être multiples, associant des actions d'information et d'éducation et des outils économiques permettant d'améliorer l'offre de

DONNÉES CLÉS DU TERRITOIRE

- Nombre d'habitants :
 - Dijon (ville) : 157 428
 - La métropole : 251 897
 - L'aire urbaine : 384 631
 - La région : 2,795 millions
- Nombre de projets conduits en agriculture urbaine : 40

produits et d'alléger la contrainte budgétaire des ménages. La réussite repose sur la participation et l'appropriation de leur alimentation par les personnes concernées. Evitant que le programme de transition alimentaire ne soit réservé qu'aux populations culturellement ouvertes à bon pouvoir d'achat, la

Ville de Dijon a conçu avec l'INRA une intervention innovante modifiant le principe de l'aide alimentaire afin de donner aux bénéficiaires le choix de leur propre alimentation en partenariat avec les épiceries sociales, la banque Alimentaire et les structures de quartier.

Accès des populations défavorisées à une alimentation durable

C'est l'une des 24 actions inscrites dans le programme « Dijon, alimentation durable 2030 » labellisé PIA3-Territoires d'Innovation. Elle s'inscrit dans le PNNS4 qui recommande la consommation d'au moins 400 g/jour de fruits et légumes (5 portions/jour) combinée à une consommation accrue de légumineuses en prévention de diverses maladies chroniques. Au regard de ces objectifs, la consommation de Fruits et Légumes reste insuffisante dans une large fraction de la population (35 % des individus consommant moins de 3,5 portions/jour).

PHASAGE :

1. une phase expérimentale : elle s'appuiera sur deux épiceries sociales de Dijon-Métropole, leur principal fournisseur local (La Banque Alimentaire de Bourgogne, BAB-21) et une association d'éducation populaire localisée en Quartier Politique de la Ville. Le restaurant participatif mettra à disposition des populations du quartier une série d'aliments sains, durables et économiquement abordables pour favoriser leur appropriation. La Banque Alimentaire de Bourgogne veut améliorer l'approvisionnement des circuits d'aide alimentaire en Fruits et Légumes ainsi qu'en légumineuses par le renforcement des flux avec les fournisseurs actuels y compris les enseignes de la Grande Distribution et la prospection de nouveaux canaux de collecte (grossistes, centrales d'achat, détaillants, groupements de producteurs locaux, etc.). Les épiceries sociales veulent créer une visibilité innovante et ludique des produits sains et durables avec un accompagnement vers des achats alimentaires de haute qualité nutritionnelle à budget constant s'inspirant de la démarche Opticourses.

2. une campagne de distribution de coupons alimentaires ciblés sur l'achat de fruits et légumes pour les familles monoparentales accueillies dans les deux épiceries sociales, segment de population particulièrement fragile parmi les populations défavorisées. Ces coupons alimentaires d'un montant moyen de 20 €/mois dépensables en dehors de l'épicerie sociale (y compris, si possible, sur les marchés de détail des quartiers de résidence) aideront les familles concernées à mettre en œuvre et à tester en situation d'achat ouvert les habitudes prises lors de la phase d'apprentissage. Compte tenu des caractéristiques des épiceries sociales concernées, ce sont environ 1.000 familles qui seront concernées par cette campagne de distribution de



coupons. Elle durera six mois au cours desquels les activités d'apprentissage en épicerie sociale se poursuivront et à l'issue desquels on testera l'hypothèse d'une modification durable des habitudes alimentaires et du maintien du niveau d'achat de Fruits Légumes, au-delà de la phase de distribution des coupons.

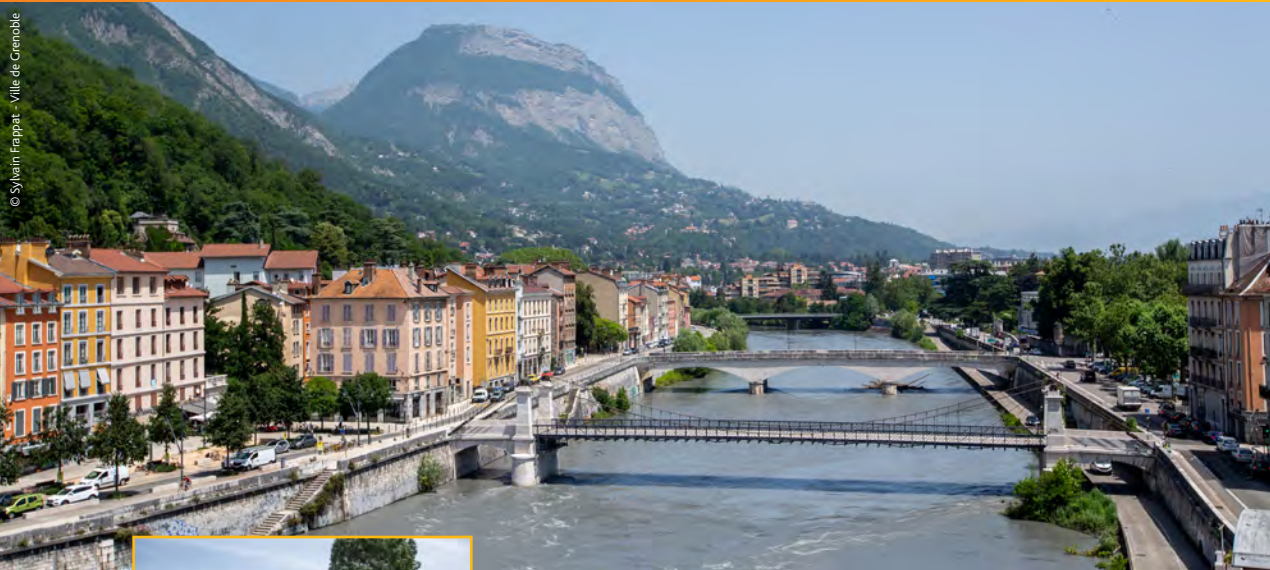
Les leçons tirées de cette expérimentation serviront à un déploiement plus large du dispositif sur la Métropole : un guide méthodologique décrivant les différentes étapes, les précautions à prendre, l'efficacité et les coûts relatifs à chaque étape sera mis à disposition des services en charge de la diffusion de cette nouvelle méthode.

- **Cout total sur 6 ans : 645 k€**
- **Apport en nature des partenaires : 176 k€ (banque alimentaire et 4 épiceries sociales)**
- **Financement Ville de Dijon : 50 k€**
- **Financement contrat métropolitain Dijon métropole/ Région BFC : 422 k€**
- **Subvention PIA3 : 50 k€**



GRENOBLE

© Sylvain Fappart - Ville de Grenoble



FRANCE
URBAINE
MÉTROPOLES, AGGLOS ET GRANDES VILLES



© Ville de Grenoble

UNE ALIMENTATION SAINES, SÛRE ET JUSTE POUR TOUTES ET TOUS

Au cœur des Alpes, Grenoble rassemble 160 000 habitants, pour qui le droit à l'alimentation doit être garanti.

Face au changement climatique deux fois plus rapide dans les Alpes qu'ailleurs, Grenoble porte un projet de transition qui pose l'urgence écologique et l'exigence de justice sociale comme des principes indissociables.

La situation géographique du territoire métropolitain entre les massifs de Belledonne, de la Chartreuse, du Vercors et de l'Oisans, invite à repenser les circuits d'approvisionnement en favorisant les productions de proximité. Plus généralement, l'accès de toutes et tous à une alimentation saine et abordable s'inscrit dans une logique transversale de solidarité.

Grenoble agit grâce aux leviers de la restauration collective, de l'action sociale et de l'éducation à l'environnement et à l'alimentation. La Métropole et la Ville élaborent avec les vallées et massifs environnants un Projet Alimentaire Interterritorial qui valorise la grande variété de productions agricoles locales et vise à renforcer les coopérations alimentaires, du champ à l'assiette.

Grâce au numérique, la métropole se trouve « augmentée » à plusieurs titres : par l'intelligence collective qui a présidé à la conception de sa stratégie digitale, par l'effet de levier que le numérique représente en matière de développement économique, et par la capacité offerte aux citoyens de contribuer et d'agir sur leur environnement.

DONNÉES CLÉS DU TERRITOIRE

- Nombre d'habitants :
 - Grenoble : 160 000
 - Grenoble-Alpes-Métropole (49 communes) : 450 000
 - Département de l'Isère : 1 300 000
- 150 parcelles cultivées à Grenoble
- 11 000 repas préparés chaque jour en 2018 par la cuisine centrale (pour les résidences de personnes âgées, les cantines scolaires, la restauration à domicile et les crèches)
- 400 repas subventionnés en moyenne à 51 % au self du personnel municipal
- Une serre municipale de 1500 m² (3,8 tonnes de légumes et aromates produites en 2018)
- 19 % de la population grenobloise vit sous le seuil de pauvreté (INSEE 2015)
- 20 % des Grenoblois déclarent se restreindre sur l'alimentation pour des raisons financières (enquête IBEST 2018)

Episol, une épicerie locale et solidaire pour toutes et tous

Si les structures solidaires pour les plus démunis existent depuis longtemps dans l'agglomération grenobloise, nombreux sont les publics en situation de précarité alimentaire qui ne s'y rendent pas. Pour y remédier, le CCAS de Grenoble, le Secours Catholique, le Diaconat Protestant et le chantier d'insertion « La Remise » ont fondé l'association Episol en 2014 en partenariat avec la Ville de Grenoble. Dès l'année suivante, celle-ci ouvre une épicerie solidaire dans le quartier Capuche. Désormais, l'association compte 980 familles adhérentes.

Le projet Episol favorise l'accès à une alimentation de qualité pour toutes et tous. Il participe au développement économique local, dans une dynamique de proximité, de mixité sociale et de vivre-ensemble. Afin de combattre la précarité alimentaire et d'améliorer la qualité de l'alimentation de tous les publics, Episol propose trois gammes de prix :

- Prix du marché
- Prix coûtants pour les QF entre 650 et 900 €
- Prix jusqu'à - 90 % pour les QF inférieurs à 650 €/mois.



© Alain Fischer - Ville de Grenoble

Les 7 000 paniers solidaires composés de produits non-transformés distribués chaque année dans les Maisons des Habitants de la Ville de Grenoble par Episol fonctionnent selon le même système. Pour

maintenir son équilibre financier, Episol a recours au bénévolat, aux dons alimentaires et aux subventions, notamment celles du CCAS.

Les produits proposés cherchent à répondre aux enjeux actuels de l'alimentation. Pour favoriser les circuits courts et une alimentation saine, Episol s'est associé à une vingtaine de producteurs pour offrir 80 % de production locale et 20 % de bio.

Un partenariat avec le Marché d'Intérêt National, la Banque Alimentaire et des commerçants permet de collecter de nombreux invendus et d'en faire profiter les habitants, réduisant ainsi le gaspillage et la production de déchets.

L'ambition de tisser du lien social est également au cœur du projet, à travers des ateliers de préparation de recettes saines et abordables, des échanges autour de l'alimentation... Episol embauche également 5 salariés en insertion.

En 2019, l'association a créé « La mobile », petit camion qui propose ses produits au plus près des habitants dans diffé-



© Ville de Grenoble

rents lieux de la métropole grenobloise, identifiés selon la situation socio-économique des habitants et le besoin d'offre commerciale de proximité.

Une cantine verte dès 78 centimes



© Ville de Grenoble

Les cantines de la Ville de Grenoble, gérées en régie municipale, s'adaptent aux revenus de chacun en proposant des repas à tarif progressif selon le quotient familial. La Ville de Grenoble subventionne les repas des

11 000 élèves qui déjeunent à la cantine (soit 8 000 repas chaque jour), grâce à un investissement annuel de 3,5 millions d'euros. 22 % de ces élèves (soit 2 420 enfants) se restaurent au prix plancher de 78 centimes par repas.



© Auriane Poillet - Ville de Grenoble

Tous les enfants bénéficient d'une alimentation saine, locale et respectueuse de l'environnement dans les cantines municipales. La Ville a engagé un important travail d'ajustement de la commande publique

(allotissements) et des recettes, de sourcing (expertise de la production locale et de saison) et des procédés de fabrication (formation, évolution des postures de travail) pour dépasser les 50 % de bio en maintenant un tarif ajusté pour les familles. D'ores et déjà, le pain, les fruits, les légumes, les volailles, la tomme blanche du Trièves et les pâtes de Savoie figurent parmi les composants bios, locales et de saison.

Réduire la part de protéines animales dans l'alimentation est aussi l'un des objectifs de la ville : c'est un enjeu environnemental, sanitaire et économique. Aujourd'hui, les cantines de la Ville proposent un à deux repas végétariens par semaine à tous les convives. Les cuisiniers et cuisinières ont été formés à la cuisine végétarienne équilibrée dans le but de sensibiliser les usagers, notamment les enfants, à des aliments souvent méconnus et à une nutrition saine. Loin de se limiter aux graines, ces nouveaux repas équilibrés et variés, permettent à toutes et tous de se retrouver à table avec le même menu.

La cuisine centrale est également partenaire des acteurs de la solidarité implantés localement. Chaque année, elle cuisine pour le Grand Repas, temps fédérateur et convivial proposé à 1 000 personnes en situation de précarité, avec le CCAS, les Restos du cœur, la Banque alimentaire et le Secours populaire. Elle travaille également tout au long de l'année avec la Banque Alimentaire qui récupère les denrées en surplus, soit 1.600 kg en plats cuisinés en 2018, dans une double démarche de lutte contre le gaspillage et de solidarité.





MÉTROPOLE EUROPÉENNE DE LILLE



FRANCE URBAINE
MÉTROPOLES, AGGLOS ET GRANDES VILLES

VERS UN BIEN ÊTRE ALIMENTAIRE POUR TOUS

La Métropole Européenne de Lille (MEL) est un EPCI instauré par la loi du 31 décembre 1966. Vaste territoire qui regroupe aujourd'hui 90 communes et plus d'un million d'habitants. Elle bénéficie également d'une situation transfrontalière exceptionnelle.

La thématique de l'alimentation est particulièrement représentative des caractéristiques et des enjeux d'un territoire dont près de la moitié de la surface est agricole (28 000 ha). Le secteur agricole et agro-alimentaire est le troisième pilier de l'économie métropolitaine (9 500 emplois générés et un chiffre d'affaires de plus de 128 millions d'euros). La métropole est un bassin de consommateurs de plus de 1,2 millions demandeurs d'une alimentation saine et durable. Mais une réalité préoccupante existe à savoir de grandes disparités autour de l'alimentation sur le territoire. Les inégalités alimentaires rendent compte de cette ségrégation sociale et de l'hétérogénéité territoriale : 50 554 personnes bénéficiaires de l'aide alimentaire pour 9 965 000 repas distribués/mois.

LE BIEN-ÊTRE ALIMENTAIRE AU CŒUR DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Le projet alimentaire territorial de la métropole lilloise a été adopté le 11 octobre dernier après une importante phase de concertation et de co-construction avec l'ensemble des acteurs, des partenaires et des citoyens (ateliers, concertation numérique) du territoire. Une ambition affichée, assurer le bien-être alimentaire aux habitants et aux visiteurs dans une métropole respectueuse de son écosystème et s'attachant à réduire les inégalités alimentaires.

DONNÉES CLÉS DU TERRITOIRE

- 1 143 572 habitants (insee 2016)
- 90 communes
- 1 765 habitant/km² (2016), 61 145 ha
- 4^e agglomération par sa taille après Paris, Lyon et Marseille
- 46 % de la surface du territoire est cultivée, 776 exploitations agricoles
- 20 % taux de surpoids dans le territoire métropolitain, 83 % de la nourriture consommée est transformée et/ou emballée ;
- 50 554 personnes bénéficiaires de la banque alimentaire du Nord, 9 965 000 repas distribués/mois

Il se décline en 4 grandes orientations stratégiques, traduites en programme d'actions :

1. Contribuer au bien-être alimentaire des habitants et des visiteurs ;
2. Développer une économie agricole et alimentaire ancrée sur le territoire métropolitain et respectueuse de son écosystème ;
3. Co-construire une Métropole alimentaire durable, conviviale et solidaire ;
4. Faire de chacun l'acteur du Projet Alimentaire Territorial.

Approvisionnement en produits locaux et bio dans les cantines scolaires : label « Ici je mange local »

Depuis près de 10 ans, la MEL accompagne les communes afin qu'elles puissent approvisionner en produits locaux et bio leurs cantines scolaires pour œuvrer et contribuer au "bien manger" voir au « manger » des enfants scolarisés. Cette démarche a été renforcée par la mise à disposition d'une expertise juridique et administrative dans le changement des actes d'achats alimentaires et de suivi du service fait. Cette action fait aussi partie intégrante de notre politique de développement économique en favorisant le recours aux produits des exploitations de la région.

Cet engagement s'inscrit pleinement dans les politiques métropolitaines et constitue une partie intégrante des axes de sa stratégie agricole et alimentaire adoptée le 24 juin 2016.

Depuis 2018, la MEL, le Département du Nord, la Région Hauts-de-France, la Chambre d'Agriculture et l'Association des Maires du Nord se sont engagés pour développer ensemble l'approvisionnement local dans la restauration collective du territoire. De ces volontés communes sont nés une charte et un logo « Ici je mange local ». Écoles, collèges, lycées, établissements médico-sociaux ou encore cuisines centrales bénéficient ainsi de l'accompagnement des institutions pour faire des produits locaux une priorité dans les restaurants scolaires et collectifs. A l'occasion de la 2^e édition, intervenue le 2 octobre 2019, 109



établissements ont été labellisés (87 "1 étoile", 21 "2 étoiles et 1 "3 étoiles") contre 60 établissements en 2018. 13 communes du territoire métropolitain ont notamment été valorisées à cette occasion.

4 NIVEAUX D'ENGAGEMENT

- **Starter** : engagement dans la démarche sans atteindre encore les objectifs ou sans avoir 1 an de suivi des indicateurs
- **1 étoile** : 20 % de denrées locales sur 2 filières au moins
- **2 étoiles** : 40 % de denrées locales ou 35 dont 5 % AB sur 3 filières au moins
- **3 étoiles** : 60 % de denrées locales dont 10 % d'AB sur 4 filières au moins



Parcours CROC

La justice alimentaire – que ce soit la lutte contre la précarité alimentaire ou l'accessibilité sociale à l'alimentation durable – est l'une des actions prioritaires engagées dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial de la métropole lilloise adopté le 11 octobre 2019. Cette ambition est également affichée dans le plan d'actions santé-environnemental de la Mel adopté le 28 juin 2019.

C'est dans le cadre de ce contexte, que la Métropole Européenne de Lille se lance dans la démarche Parcours CROC (Consommer Responsable Oui mais Comment).

Le Parcours CROC est un accompagnement au changement de pratiques alimentaires de quinze à vingt familles qui se déroulera de novembre 2019 à juin 2020 et ce dans le cadre d'un programme transfrontalier autour de l'alimentation durable en lien avec la Province de Namur.

Cette démarche s'inscrit dans l'objectif du projet INTERREG V « AD-T : Filières Agroalimentaires Durables Transfrontalières » vise à favoriser le développement des TPE et PME alimentaires de part et d'autre de la frontière belge et française, en faisant le pari de l'alimentation durable. Les partenaires de ce projet européen – notamment des interlocuteurs dans le cadre du réseau national des projets alimentaires territoriaux – ont donc souhaité travailler autant avec les entreprises (l'offre



qu'avec les consommateurs (la demande) pour accompagner ce changement vers des pratiques plus durables.

Il vise ainsi à accompagner des personnes volontaires dans leurs habitudes alimentaires en leur donnant les clés d'accès à l'offre alimentaire durable existante. Les consommateurs deviennent ainsi consom'acteurs et motivent l'engagement d'autres acteurs vers l'alimentation durable.

Ce parcours s'inscrit pour sa première édition sur le territoire de la Métropole Européenne de Lille dans un quartier en plein renouvellement urbain – à savoir Concorde situé sur la Ville de Lille – où se mène un projet de quartier de santé positive au regard des inégalités environnementales et sociales.

L'accent mis sur les évolutions de comportements font écho aux démarches promues par ailleurs sur le territoire autour des familles à énergie positive portée par la Métropole Européenne de Lille ainsi que sur le zéro déchet initié par la Ville de Roubaix puis étendu à d'autres communes.

La MEL s'engage dans ce dispositif pour lutter contre la précarité alimentaire.



METZ



FRANCE
URBAINE
MÉTROPOLES, AGGLOS ET GRANDES VILLES

UN ENGAGEMENT COLLECTIF DU TERRITOIRE EN FAVEUR D'UNE ALIMENTATION DURABLE ET SOLIDAIRE

Engagée dès 2010 dans le développement de l'agriculture périurbaine, la métropole messine poursuit l'accomplissement d'une transition agricole et alimentaire responsable et ambitieuse, centrée sur les besoins et le bien-être de chaque habitant, au plus près du respect des ressources écologiques de son territoire.

Aux côtés de sa Ville-Centre et son Centre Communal d'Action Sociale, la Métropole Messine se saisit pleinement de l'alimentation, enjeu crucial du 21^e siècle. Il concentre plus que tout autre les inquiétudes environnementales et climatiques, le souci des plus vulnérables et l'aspiration à promouvoir un développement économique sobre, respectueux des ressources et de la biodiversité, qui profite à tous sans exception.

DONNÉES CLÉS DU TERRITOIRE

METZ MÉTROPOLE

- 235 000 habitants
- 44 communes membres
- Une dizaine de projets conduits en matière d'agriculture urbaine
- 305 km²

La stratégie métropolitaine dans le domaine de l'alimentation solidaire se construit sur quatre objectifs clairs :

- la montée en puissance des capacités de production et de transformation du territoire,
- la structuration du réseau d'approvisionnement du bassin de consommation,
- la promotion de pratiques "du champ à l'assiette" les moins impactantes possibles sur les ressources naturelles,
- et la garantie pour tous d'un accès à une alimentation bénéfique et bon marché.

Dans ce cadre plusieurs actions portent des visions particulièrement pertinentes :

Inscrite dans le plan d'action Z.G.Z.D. (Zéro Gaspi Zéro Déchets), la **réduction du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires** est une priorité. Elle fait l'objet d'actions coordonnées pour sensibiliser et responsabiliser agents et enfants. Associations et entreprises interviennent auprès d'eux par des actions innovantes et ludiques : réalisation d'un diagnostic du gaspillage, ateliers sur la prévention des mauvais gestes, identification des bio-déchets produits, plan d'actions dans le cadre d'ateliers participatifs, acquisition de tables de tri des biodéchets, meilleure prise en compte de la faim des enfants et de leur satisfaction, valorisation des produits non consommés, développement des filières courtes d'approvisionnement... Des classes de goût pour les agents des cantines ont en outre permis d'appréhender et de comprendre les mécanismes de dégustation des enfants afin d'élargir leur répertoire alimentaire. D'autres projets peuvent être également cités : la création d'un jeu de cartes à collectionner

récompensant les enfants pour leurs bonnes pratiques, la mallette pédagogique "Mon Petit Légumady" dédiée à la découverte ludique des légumes, la contribution du Conseil Municipal des Enfants à la commission des menus...

Bien au-delà de la seule problématique du gaspillage alimentaire, l'éducation au goût et à la santé par l'alimentation pour tous, mais aussi la dimension sociale du repas, ont été au centre des démarches des deux collectivités, auprès d'un public dont une partie non négligeable est touchée par la pauvreté et la précarité alimentaire. Le taux de pauvreté à Metz Métropole est

en effet de 17,2 % et de 21,7 % sur le périmètre de sa Ville-Centre. Parallèlement à ces actions publiques autour du "bien et mieux manger" et du "moins jeter", ont émergé sur le territoire métropolitain de remarquables initiatives privées, repérées et valorisées par le Centre Communal d'Action Sociale de la Ville de Metz, et cofinancées par un Fonds de Dotation territorial Metz Mécènes Solidaires. S'inscrivant parfaitement dans les objectifs du Projet Alimentaire Territorial métropolitain et dans le Projet Social de Territoire de la Ville de Metz, **deux projets emblématiques** répondent particulièrement au défi de la précarité alimentaire.

L'association FAUVE et Les Petites Cantines

Dédiée à la transmission des pratiques de l'alimentation citoyenne, Fauve sensibilise et éduque sur les conséquences des choix alimentaires sur la santé, la solidarité et l'environnement. Elle organise des ateliers participatifs (par exemple au Foyer des Jeunes Travailleurs de Metz) dont l'objectif est de réunir une communauté autour de la préparation de plats partagés dans une ambiance conviviale, solidaire et basée sur l'équité sociale. Accompagnés de nombreux partenaires locaux (collectivités, bailleurs sociaux, maraichers et brasseurs, E.S.A.T,...), elle développe avec le Secours Catholique un projet fédérateur de restaurant solidaire, appuyé sur le réseau des Petites Cantines. L'ambition est de redonner à l'alimentation et au repas leur fonction d'inclusion sociale – trop souvent fragilisée par l'isolement et la précarité – et d'en faire un vecteur fort de solidarité. La préparation et le partage du repas favorisent les rencontres, brassent les milieux et les générations, et recréent auprès des personnes



isolées un sentiment fort d'utilité sociale. D'un point de vue alimentaire, le projet s'appuie sur un approvisionnement local de produits de saison, si possible biologiques, ainsi que sur la valorisation d'inventus. En instaurant un prix libre, la Cantine Solidaire démocratise l'accès à une alimentation très qualitative et répond ainsi à un enjeu de santé publique. L'objectif est de créer (avec l'appui du CCAS de Metz, des entreprises environnantes, des centres sociaux et associations de proximité) une grande communauté où chacun a la même place et la même valeur, indépendamment de sa condition socio-économique. Ce projet de Cantine Solidaire s'engage dans une phase expérimentale durant l'été 2019.

ProxiDon

ProxiDon est une plateforme numérique qui offre aux commerces alimentaires de proximité la possibilité d'offrir des denrées aux associations caritatives, grâce à un système associant modalités d'échanges simplifiées et géolocalisation. ProxiDon permet une gestion agile de petits stocks de denrées, qui satisfait d'une part des commerçants donateurs qui n'avaient auparavant aucune solution logistique adaptée à la liquidation de leurs surplus, et d'autre part des associations de proximité qui peuvent ainsi compléter gratuitement, et dans une zone géographique d'hyper proximité, leur approvisionnement alimentaire au profit



des plus démunis. En lien direct avec la Banque Alimentaire, ProxiDon participe à la fois à la réduction des déchets alimentaires et à la lutte contre la précarité alimentaire. A terme, le système devrait permettre d'offrir 15 000 repas par an sur le territoire métropolitain.



MONTPELLIER MÉDITERRANÉE MÉTROPOLE



FRANCE
URBAINE
MÉTROPOLES, AGGLOS ET GRANDES VILLES

UNE POLITIQUE ALIMENTAIRE DURABLE POUR TOUS

DONNÉES CLÉS DU TERRITOIRE

- 31 communes : 450 000 habitants
- 1/3 d'espace agricole : 14 200 ha
- 640 exploitations, dont 8,1% en AB
- Un territoire au cœur du 1^{er} vignoble mondial
- Un pôle de recherche agronomique de rayonnement mondial : 2 700 chercheurs et enseignants
- Taux de pauvreté : 18 %

Encadrée par la Montagne Noire et les Cévennes, au pied de ce vaste amphithéâtre s'ouvrant sur la Mer Méditerranée, Montpellier Méditerranée Métropole est désormais une capitale européenne attractive. Aujourd'hui, plus de 18 % des habitants y vivent pourtant sous le seuil de pauvreté, l'obésité infantile se développe en particulier dans les quartiers et l'enjeu du vivre ensemble est plus que jamais un défi. Il est d'importance cruciale aujourd'hui que chacun puisse se nourrir suffisamment et correctement.

Depuis 2015, Montpellier Méditerranée Métropole (3M) a engagé une démarche collaborative d'élaboration d'une politique agroécologique et alimentaire volontariste, construite autour de cinq finalités :

- faciliter l'accès de tous à une alimentation saine et locale ;

- soutenir l'économie et l'emploi agricole et alimentaire ;
- préserver le patrimoine paysager et les ressources naturelles ;
- limiter les émissions de gaz à effet de serre et s'adapter au changement climatique ;
- favoriser la cohésion sociale.

L'accès à l'alimentation pour tous, un pilier de l'action dans les quartiers les plus fragiles

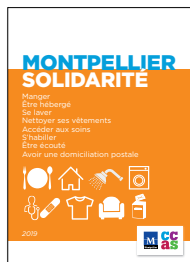
La Politique de la Ville est une politique de cohésion urbaine et de solidarité, nationale et locale, envers les quartiers défavorisés et leurs habitants¹. Le contrat de ville de 3M signé le 10 juillet 2015, s'organise autour des 3 principes intégrateurs de la nouvelle politique de la ville de 3M : une métropole qui intègre, une métropole citoyenne, des quartiers attractifs. Des crédits sont fléchés pour soutenir une série d'actions citoyennes en faveur de l'amélioration de l'alimentation des personnes en situation de précarité alimentaire, notamment dans les quartiers prioritaires.

AIDE ALIMENTAIRE AUX PLUS DÉMUNIS

La Ville soutient 14 associations d'aide alimentaire via près de 190 000 € de subventions annuelles, la mise à disposition de 9 locaux municipaux pour les distributions alimentaires

¹ telle qu'elle est définie dans la loi de programmation pour la ville et la cohésion urbaine du 21 février 2014

des Restos du cœur ainsi que la mise à disposition des excédents de la restauration scolaire aux associations Saint Vincent de Paul et Restos du Cœur. Régulièrement, la ville réunit ces associations et met à jour et diffuse le livret « Montpellier Solidarité » pour mieux informer sur les aides proposées pour se nourrir, accéder aux soins, être écouté...



UN EXEMPLE D'ÉPICERIE SOCIALE ET SOLIDAIRE

Le quartier Mosson (20 000 habitants), un des quartiers Politique de la Ville, possède un taux de précarité important. Il est primordial que l'action institutionnelle et associative y soit renforcée afin de réduire les inégalités et d'accompagner les publics les plus précaires. L'association SoDoTo y fait fonctionner depuis 19 ans une épicerie sociale et solidaire, soutenue par 3M et la Ville de Montpellier. Objectif principal : permettre à des personnes en situation très précaire d'avoir accès à des denrées alimentaires récupérées auprès de la Banque Alimentaire et produit d'hygiène du quotidien à bas coût. Les bénéficiaires payent les colis 10 % des prix du marché. 829 personnes ont été aidées en 2018.

UN EXEMPLE INNOVANT D'APPROVISIONNEMENT LOCAL ET SOLIDAIRE

Développé par l'UMR Innovation de l'INRA de Montpellier, avec le Marché d'Intérêt National de 3M et les Restos du Cœur, l'expérimentation d'approvisionnement local des Restos du Cœur poursuit un triple objectif :

- proposer aux plus démunis une alimentation de qualité diversifiée ;
- soutenir la production locale ;
- réduire l'impact environnemental lié à l'approvisionnement.

La première campagne a eu lieu en 2010 et s'est poursuivie depuis.

- 20 000 bénéficiaires, 2 600 000 repas sur 4 mois
- 100 tonnes de fruits et légumes locaux livrés
- 85 % de l'objectif d'approvisionnement local atteint
- 15 producteurs et 4 groupements de producteurs de la région
- 46 km : distance moyenne des zones de production

UN PROJET DE PRÉVENTION SANTÉ

Réalisé par la Ville dans 27 écoles des quartiers Politique de la Ville, ce projet s'inscrit dans le programme du contrat de ville « Amener la prévention santé à l'école dans les temps périscolaires ». Objectifs : promouvoir les comportements favorables à la santé dès le plus jeune âge et inciter l'enfant à être acteur de sa santé, sensibiliser les équipes et les parents sur 3 thématiques.

- la promotion de l'activité physique en partenariat avec le Grand Défi « Vivez Bougez » ;
- l'éducation alimentaire et l'amélioration des pratiques alimentaires autour du goûter ;
- l'amélioration de l'hygiène bucco-dentaire en partenariat avec la faculté d'odontologie.



La restauration scolaire : un levier pour réduire la précarité alimentaire

La gestion des cantines des écoles maternelles et élémentaires est un levier important pour réduire la précarité alimentaire, car il est établi que l'insuffisance alimentaire lors du temps scolaire contribue aux difficultés d'apprentissage des enfants.

La restauration scolaire sur le territoire de 3M représente 26 000 repas par jour. Le projet « Ma cantine autrement » développe l'intégration de produits locaux et issus de l'agriculture biologique dans les menus, l'éveil et la sensibilisation des enfants à l'alimentation durable, la formation des personnels en charge de la distribution des repas, la lutte contre le gaspillage, l'optimisation de la gestion de la production de la Cuisine centrale, ainsi que le passage aux barquettes biocompostables 100 % valorisables.



La prise en compte de la thématique alimentaire dans l'urbanisme

Changer les comportements alimentaires pour tendre vers une alimentation plus saine, moins impactante pour l'environnement et accessible à tous est aujourd'hui un enjeu social majeur. L'expression « désert alimentaire » désigne un espace où les habitants ne peuvent se procurer des aliments sains à des prix abordables. Le projet Surfood-Foodscape, auquel participe 3M, fait l'hypothèse que les comportements alimentaires des individus sont aussi conditionnés par leur environnement alimentaire, c'est-à-dire par l'ensemble des commerces, marchés, restaurants, jardins, points de vente à proximité permettant l'approvisionnement alimentaire d'une population sur un territoire donné. En testant cette hypothèse, le projet souhaite apporter des connaissances aux élus sur les leviers d'action dont ils disposent pour agir sur l'alimentation.





RENFORCER L'ADOPTION DE COMPORTEMENTS EN FAVEUR D'UNE ALIMENTATION DURABLE

Au cœur du Sillon lorrain et d'un bassin de vie de 433 788 habitants, en grande partie rural, la Métropole du Grand Nancy est au cœur d'un foisonnement d'initiatives dans le domaine de l'alimentation qui touchent de multiples enjeux territoriaux : développement économique, agriculture, environnement, justice sociale, santé.

L'objectif est de repenser la stratégie métropolitaine dans le domaine de l'alimentation afin de répondre aux enjeux sociétaux actuels et à venir. Pour cela, la Métropole du Grand Nancy agit pour :

- l'accès à une alimentation bénéfique pour la santé notamment pour les plus démunis,
- le maintien d'une agriculture péri-urbaine avec également la dynamisation de nouvelles filières,
- la promotion de pratiques les moins impactantes possibles sur les ressources naturelles notamment avec la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- l'élaboration d'un PAT au-delà de son territoire.

UNE STRATÉGIE MÉTROPOLITAINE

Son action sociale et territoriale se veut être soutenante et pro-active. Dans un souci de cohérence territoriale et de connaissance de l'ensemble des acteurs en charge de l'aide alimentaire, la Métropole a permis la mise en réseau des porteurs des dispositifs d'aide alimentaire existant.

Elle agit également en soutenant financièrement les associations dispensant de l'aide alimentaire aux personnes les plus démunies, telles que la Banque Alimentaire et les Restos du Cœur. Elle met à disposition des locaux permettant le stockage de denrées

DONNÉES CLÉS DU TERRITOIRE

- Nombre d'habitants :
 - Métropole du Grand Nancy : 254 788
 - Aire urbaine du Grand Nancy : 433 788
- Surface de la Métropole : 14 230 ha
- Surface dédiée à l'agriculture : 3 056 ha, soit 21,5 % du territoire



alimentaires ou encore en permettant l'occupation des espaces publics pour lancer et promouvoir les campagnes hivernales agissant pour une meilleure lisibilité des actions menées en matière de lutte contre la précarité et l'égalité des chances.

Elle s'appuie et soutient en parallèle un réseau de « distributeurs », composés de nombreuses associations implantées au

cœur des quartiers Politique de la Ville, d'épiceries solidaires, portées par les villes ou leur C.C.A.S. (Boutique du plat'Haut et d'Haussonville du C.C.A.S. de Nancy avec un chantier d'insertion, l'épicerie sociale du C.C.A.S. de Vandœuvre, les deux épiceries sociales et solidaires de Maxéville, la maison de la solidarité du Placieux de Villers-Nancy, la maison du Grémillon à Essey-lès-Nancy, ou associatif « Si l'on se parlait » etc.

Un Lab's « Alimentation et Précarité »

La Métropole du Grand Nancy a démontré son engagement historique pour améliorer la santé de tous ses habitants notamment en agissant dès le premier contrat local de santé (2013-2017) sur les principaux déterminants de santé inhérents à l'humain, l'urbain et l'économique. Au moment d'engager un CLS deuxième génération, la Métropole a souhaité positionner la question de l'accessibilité sociale pour les plus démunis à une alimentation de qualité, digne et durable.

C'est ainsi que sous l'axe stratégique 4 « Renforcer la pratique de l'activité physique et l'adoption de comportements alimentaires favorables à la santé et adaptés selon l'âge » une action intitulée « se nourrir lorsqu'on est pauvre » a été adoptée.

Portée par l'association AD2S et le réseau Santé Précarité de la Métropole du Grand Nancy, elle vise à promouvoir une alimentation saine auprès des jeunes et des personnes en difficultés et favoriser l'accès digne et durable de tous à une alimentation de qualité et permettre l'inclusion sociale et citoyenne.



Cette action est mise en œuvre au sein d'un Lab's « Santé Solidarité Précarité ».

Le Grand Nancy s'est associée pleinement à une rencontre réunissant une centaine de personnes le 17 octobre 2019, journée mondiale du refus de la misère.

Le lab's s'est adressé aux professionnels du travail social, aux responsables de structures sociales (CCAS, épiceries sociales et solidaires) et aux professionnels de santé.

Des témoignages à une table ronde et des ateliers d'expérimentations ont été apportés permettant de s'interroger et d'apporter des réponses aux questions d'alimentation et de précarité.

La lutte contre le gaspillage alimentaire

La prévention des déchets se révèle également être un atout de l'action publique locale sur des sujets qui peuvent paraître éloignés de la préservation de l'environnement tels que la santé

Le Grand Nancy s'est engagé volontairement depuis plusieurs années dans des actions de prévention des déchets en mobilisant des moyens et des partenaires sur le thème notamment de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Les actions consistent à engager des processus vertueux d'amélioration de la qualité de l'alimentation dans des établissements volontaires en RDH, à partir des économies générées par la réduction du gaspillage alimentaire. Chaque établissement concerné est invité à interroger ses pratiques (achats, cahier des charges, organisation du

temps des repas,...) avec l'appui d'un conseiller spécialiste de la Métropole. En 2018, 5 établissements (3 scolaires, 1 établissement de soin et un pénitencier) ont bénéficié d'un accompagnement dans la réalisation d'un diagnostic et la construction d'un plan d'actions personnalisés.

La méthodologie intègre des temps collectifs de formation et de partage d'expériences qui permettent aux professionnels de sortir du contexte propre à leur établissement, de partager des bonnes pratiques et de se relier à une dynamique territoriale, notamment le Projet Alimentaire Territorial.

En 2019, l'action se poursuit avec 7 établissements dont 2 nouveaux. Une attention nouvelle est portée à la qualité et l'origine des produits (circuits de proximité, labels,..).



UNE ALIMENTATION LOCALE ET DURABLE, AVEC TOUS ET POUR TOUS

La métropole nantaise est riche d'une très grande diversité de terroirs et de productions agricoles. Bocage, vergers, prairies inondables, coteaux viticoles, vallées maraîchères... mettent à disposition du territoire une part significative de l'alimentation qu'elle consomme. Les outils de transformation et le réseau de distribution rendent tout ou presque immédiatement disponible. Mais ces produits sont-ils accessibles à tous ? Quels sont les freins logistiques, socio-culturels et économiques qui éloignent certains de nos concitoyens du « bien-manger » ? Et surtout, comment les lever ?

« PERMETTRE À TOUS DE MANGER À SA FAIM,
SAINEMENT ET ÉQUILIBRÉ »

Nantes Métropole s'est engagée dès 2015 dans un projet alimentaire territorial « pour une alimentation locale, durable, et accessible à tous ». Si le concept de durabilité appliquée à l'alimentation intègre naturellement un volet social, les acteurs mobilisés dans le projet insistent pour développer un projet inclusif, « pour tous et avec tous », à forte connotation sociale et culturelle. Ou comment associer plaisir et santé, gastronomie et accessibilité, festivités et responsabilité.

Cet axe fort se traduit dans la stratégie alimentaire de la métropole et dans la feuille de route votées en 2018, avec un des 8 engagements collectifs dédié : « permettre à tous de manger à sa faim, sainement et équilibré ». Et comme pour

¹ « Comment nourrir 630 000 habitants dans l'agglomération nantaise avec une alimentation de qualité ? » Enquête 2018 auprès de 1 500 ménages de Nantes Métropole

DONNÉES CLÉS DU TERRITOIRE

- 630 000 habitants dans les 24 communes de Nantes Métropole
- 50 000 ha pour Nantes Métropole, dont 31 000 ha classés en A et N ; 13 500 ha de surface agricole utile
- 15 quartiers politique de la ville regroupant 54 000 habitants, dont 40 % sous le seuil de pauvreté

valider cette orientation, l'Agence d'Urbanisme de l'Agglomération Nantaise s'intéresse aux achats et pratiques alimentaires dans habitants¹ :

- 7 % des ménages dépensent moins de 25 €/semaine pour leur alimentation ;
- 29 % des ménages cuisinent pour « faire des économies » ;
- 50 % des ménages les plus diplômés achètent du bio régulièrement, contre 20 % des moins diplômés ;
- 51 % des ménages à forte sensibilité environnementale considèrent qu'une alimentation saine est composée de « produits non transformés et sans additifs », contre 19 % des ménages à faible sensibilité environnementale. ;

De fait, le PAT de la métropole nantaise est nécessairement tourné vers ses habitants, et après 6 mois de production collective avec l'ensemble des acteurs du système alimentaire,

71 objectifs chiffrés ou caps politiques sont retenus² pour 2020/30. Ils concernent le système de production et l'amélioration des pratiques, l'approvisionnement et la logistique bas-carbone, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'innovation et l'expérimentation, l'éducation et la sensibilisation, le (bien) vivre-ensemble et le rayonnement, et bien entendu, l'accessibilité et la santé. L'efficacité, la résilience et la durabilité du système alimentaire sont au cœur du projet mais sans jamais oublier les acteurs et les habitants, tous « consommateurs ». Quelques exemples parmi les 71 objectifs retenus mettent plus particulièrement en avant l'accessibilité et l'inclusion de tous les publics :

- un espace comestible dans tous les parcs et jardins ;
- un schéma de distribution commerciale alimentaire pour supprimer les « déserts alimentaires » ;
- 100 % des habitants disposant d'un accès physique et financier à l'eau potable ;

- 100 AMAP dans l'agglomération ;
- 200 foyers expérimentant des commandes collectives sans engagements ni préfinancement, type VRAC ou commandes directes groupées ;
- 400 foyers engagés dans les défis « alimentation » ;
- introduction de produits « PAT compatibles » dans l'aide alimentaire d'urgence ;
- 1 carte blanche alimentation facilitant l'accès financier aux produits durables ;
- 1001 éco-événements incluant une alimentation durable ;
- 1 accès pour tous aux lieux de production alimentaires de proximité ;
- 1 plan d'action transversal « le PAT à l'école » à destination des 24 communes ;
- ...

L'alimentation durable à l'école

Parce que l'éducation commence dès le plus jeune âge, Nantes Métropole et ses partenaires proposent aux 24 communes un parcours d'accompagnement sur la sensibilisation à l'alimentation durable à l'école. Ce projet repose sur l'introduction de produits locaux et bio dans la commande publique, le programme « zéro-déchets » à la cantine et lors des fêtes de l'école, et une offre d'animation/sensibilisation pour tous les scolaires. L'animation comprend notamment la généralisation des espaces potagers dans les établissements, des ateliers cuisine, et des partenariats « 1 ferme / 1 école ».



Le dispositif sera expérimenté en 2020/25 via un appel à projets auprès de 5 établissements pilotes (1 primaire public, 1 primaire privé, 1 collège, 1 lycée, 1 établissement d'enseignement supérieur), avant d'être étendu sur la base du volontariat en 2025/30 à tous les établissements de l'agglomération.

L'alimentation durable dans les quartiers prioritaires

En partenariat avec les acteurs impliqués dans l'aménagement et l'animation des quartiers prioritaires (bailleurs, CCAS, centre socio-culturels, maisons de quartiers...), il s'agit d'introduire une alimentation saine et durable pour tous, en prenant en compte le critère prioritaire de l'accessibilité économique et culturelle.

Ce projet comprend la création d'espaces comestibles dans tous les espaces verts et pieds d'immeubles, le développement de micro-fermes urbaines comprenant des espaces partagés pour le maraîchage/arboriculture, l'élevage de volailles et la production de champignons par exemple. Il intègre également une stratégie « zéro-déchets » via le développement de composteurs collectifs et l'expérimentation de filières bio-déchets. Dans certains cas, des projets de fermes dédiées à la production professionnelle sont à l'étude.

Outre cet objectif de production, le volet distribution/logistique prévoit d'organiser des commandes collectives de



produits locaux en vente directe, sans engagement préalable ni préfinancement. Des partenariats adaptés sont prévus entre les collectifs d'habitants et les producteurs de proximité, avec une possible contribution des distributeurs locaux.

Ces initiatives sont généralement adossées aux « Défis Famille Alimentation » qui structurent les dynamiques collectives intra et inter-quartiers visant la mixité des publics.

Enfin, une « carte blanche alimentation » sera testée par le CCAS ville de Nantes pour faciliter l'accès aux fruits et légumes de saison pour les publics en situation de précarité.

² cf. Feuille de route du PAT, délibération du 4 octobre 2019



NICE



FRANCE
URBAINE
MÉTROPOLIS, AGGLOS ET GRANDES VILLES

LUTTER CONTRE LA PRECARITÉ ALIMENTAIRE : UN OBJECTIF PARTAGÉ ENTRE ACTEURS PUBLICS ET PRIVÉS

La politique sociale sur le territoire communal est mise en œuvre notamment au sein de la Direction Générale Adjointe des Solidarités, qui regroupe le Centre Communal d'Action Sociale de Nice et d'autres missions aux services des plus fragiles mais mobilise également d'autres directions par des actions transversales. Le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS), bras armé de cette politique, est au plus près du terrain et en relation constante avec les associations afin d'engager des réponses concrètes et adaptées aux besoins de lutte contre les formes d'exclusion.

DONNÉES CLÉS DU TERRITOIRE

- La métropole Nice Côte d'Azur (NCA) rassemble 49 communes et près de 540 000 habitants (2011) dont 347 059 habitants à Nice
- 30 % de la population de la ville centre ont plus de 60 ans (2018)
- Population vivant sous le seuil de pauvreté : 21 % (INSEE 2016)
- Plus de 180 000 repas distribués par an pour la distribution alimentaire de rue, les repas fournis dans les structures d'urgence et restaurants d'entraide
- 154 écoles publiques accueillant 29 940 élèves

Une connaissance affinée et une amélioration des conditions de la distribution alimentaire depuis janvier 2019

La distribution de repas en direction des publics fragilisés est assurée, sur Nice, par 14 associations d'aides et de secours, organisées en réseau (« Inter Secours Nice Alimentation ») et associées à la Banque Alimentaire des Alpes-Maritimes. Au début de l'année 2019, les actions ont été repensées pour être améliorées et encadrées. Aussi, une charte relative à la distribution alimentaire entre la Ville de Nice, le Centre Communal d'Action Sociale et les associations impliquées au sein d'Inter Secours Nice (ISN) a été signée.

Le nombre de points fixes de distribution et de maraudes a été augmenté et proposé sur 3 sites de la Ville. Ces maraudes sont appelées à intervenir sur demande du 115 pour déposer des repas à des personnes signalées sans domicile stable ou au domicile des personnes âgées.

Désormais, seuls les organismes agréés par Inter Secours Nice et la Banque alimentaire sont autorisés à effectuer de manière coordonnée cette distribution. Ils veillent également au respect des règles alimentaires et sanitaires pour leurs adhérents.

Parallèlement, dans le cadre de l'analyse des besoins sociaux réalisée par le CCAS entre 2017 et 2018, une étude spécifique sur le thème de la pauvreté avait été menée. 7 groupes de réflexion multi-partenariaux ont fait émerger des propositions opérationnelles dont une liée à « Favoriser l'accès à une aide alimentaire de qualité ». Ensuivant, **un répertoire a été créé recensant par quartier**, les associations gérant

des épiceries sociales et solidaires, et celles distribuant des colis alimentaires. Cet outil a également pour objectif de mieux connaître les besoins des publics vivant en logement, en situation de pauvreté et précarité (épicerie classique, ateliers...) et faciliter l'installation de nouvelles structures dans les territoires moins desservis. En effet il a été observé une prédominance de réponses en centre-ville.

A terme il est envisagé de créer une plateforme informatique accessible aux associations et aux institutionnels, avec la possibilité d'étendre l'utilisation aux citoyens (sous forme d'application).

Une volonté commune de lutter contre le gaspillage alimentaire posée comme préalable à une modernisation des pratiques

L'application de la loi du 3 février 2016 qui vise à lutter contre le gaspillage alimentaire, a notamment permis de généraliser les conventions entre les grandes surfaces et les associations pour donner les invendus à des associations agréées, dans la date limite de consommation.

Sur le territoire niçois, une coordination de ce partenariat entre grandes surfaces et associations, au travers d'une **charte d'engagements réciproques et de bonnes pratiques** est en cours de formalisation.

La Ville de Nice et le CCAS organiseront la mise en relation solidaire via une page web afin de mettre en adéquation l'offre et la demande et un référent unique sera dédié à cette action. Un travail particulier sera mis en place dans les cantines scolaires et au MIN afin de récupérer les produits ayant une date limite de consommation très courte. De plus, le MIN mettra à disposition un espace de tri et créera une conserverie sociale afin de mieux utiliser les invendus comestibles mais non commercialisables.

Les moyennes et grandes surfaces du territoire qui s'engageront aux côtés des associations, dans l'objectif d'approcher le 100% de valorisation de leurs invendus alimentaires prendront également diverses mesures : désignation d'un référent unique, gestion fine des dates de vente et de stockage adapté avant enlèvement et distribution aux associations caritatives.

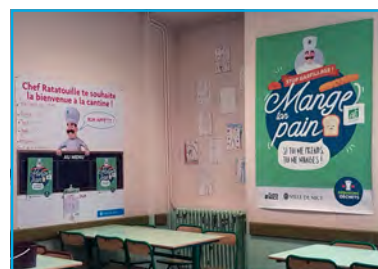
Les associations quant à elles prendront des mesures similaires de centralisation de l'opération et de respect des calendriers et contraintes liées à la récupération puis à la distribution des denrées.

Pour compléter ce panel de réponses possibles à la lutte contre le fléau du gaspillage alimentaire, la dématérialisation des procédures sera travaillée.

Il convient de citer la toute nouvelle cuisine centrale qui permet de sécuriser la production des repas servis. La Ville de Nice poursuit ainsi ses efforts afin d'améliorer continuellement la qualité de la prestation de la restauration scolaire

et permettre au plus grand nombre de bénéficier du service cantine (tarifs adaptés, mesures de gratuité). Des actions de sensibilisation sont mises en œuvre à travers des affiches et des sets de table distribués dans les cantines scolaires, notamment pour réduire le gaspillage du pain et des fruits. Un « gâchis mètre » est positionné dans les cantines équipées de self-service pour sensibiliser visuellement les enfants au gaspillage.

En outre, un partenariat a été mis en place avec l'association MIR qui organise l'aide alimentaire aux plus démunis et est en lien étroit avec le Secours populaire. L'association vient récupérer des aliments non distribués tous les vendredis, elle est contactée en cas d'excédent exceptionnel.





RESTAURATION COLLECTIVE : ORLÉANS MISE SUR LE LOCAL

Situé dans le département du Loiret en région Centre-Val-de-Loire, Orléans Métropole est composée de 22 communes. La Loire, inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO, traverse Orléans et plusieurs communes de la métropole, participant à l'identité du territoire et structure ses paysages et son agriculture.

Pour maintenir, développer et pérenniser l'activité agricole du territoire, Orléans Métropole, en partenariat avec la Chambre d'agriculture du Loiret, a élaboré une Charte Agricole afin de marquer, à travers une série d'objectifs, l'ambition commune de construire une stratégie durable pour l'agriculture urbaine.

Afin de mieux structurer et diversifier les filières agricoles locales tout en sécurisant les débouchés des producteurs, Orléans s'est appuyé sur le contrat de restauration collective. Celui-ci permet de mettre l'accent et favoriser un travail partenarial entre les agriculteurs et le délégataire de la restauration collective, avec le concours de la chambre d'agriculture.

DONNÉES CLÉS DU TERRITOIRE

- 282 828 habitants, 22 communes
- 11 000 ha de terres agricoles soit 1/3 de la surface de la métropole
- 232 exploitations agricoles en activité
- 850 emplois directs à temps plein
- Une charte agricole signée en 2012

Un Contrat au service d'une alimentation durable

Depuis le 1^{er} septembre 2017, pour une durée de 10 ans, le contrat de Délégation de Service Public de la ville d'Orléans a pour objet la gestion déléguée par voie de concession de la restauration scolaire et municipale de la Ville (67 écoles 945 000 repas/an, et accueils de loisirs 70 000 repas/an), du Centre Communal d'Action Sociale de la ville (2 foyers 30 000 repas/an et portage à domicile 72 000 repas/an), du restaurant inter-administratif d'Orléans (agents des Administrations publiques 115 000 repas/an). Une convention de coopération a été signée avec le Département du Loiret pour pouvoir intégrer la fabrication et la livraison de repas pour 13 collèges du Loiret 730 000 repas/an.

Consciente des enjeux environnementaux, économiques et sociaux de notre temps, la Ville d'Orléans a choisi de développer une politique en phase avec les principes du développement durable.

Soucieuse de jouer un rôle exemplaire, en tant qu'éco-acteur, la Ville entend notamment inscrire ses achats dans une consommation responsable.

Ce contrat doit, sur le long terme, aider à favoriser une offre de produits et de services respectueux de la Nature et d'un

développement en phase avec les valeurs humanistes du Développement Durable et par là-même favoriser l'émergence de processus de production plus propres et plus durables, particulièrement par la structuration et le développement des filières agricoles locales. Le cahier des charges précise que la société de restauration doit privilégier les achats locaux et respecter la saisonnalité en se rapprochant notamment de la chambre d'agriculture.

Au service de cet objectif, une « charte des bonnes pratiques des approvisionnements locaux dans la restauration collective » a été signée entre la Chambre d'agriculture, le délégataire et la ville.

Contractuellement, sont servis tous les mois 5 % de produits Bio, 5 % de produits Labellisés et 47 % de produits Locaux soit au total 57 % de denrées « alimentation durable » avec pour objectif en 2025 d'être au minimum à 63 %. Tous les menus des scolaires sont constitués de 5 composants.

La liste de producteurs locaux touche d'ores et déjà un large panel de produits :

- **des fruits locaux : pommes, poires, cerises, fraises issus des producteurs de Cléry-Saint-André (45), Courmemin (41), Olivet (45), Angers (49)...**
- **des légumes locaux : concombres, choux, betteraves, radis, lentilles, courgettes, salades issus des producteurs de Sandillon (45), Saint-Benoit-sur-Loire (45), Saint-Martin-le-Beau (37), Veuves (41)...**
- **des yaourts locaux de la fromagerie Maurice (37) ;**
- **des pommes de terre fraîches issues de la Ferme du Colombier (28) ;**
- **du poulet de Pithiviers (45) ;**
- **du bœuf Centre Val de Loire ;**
- **du porc Tradival de Fleury-les-Aubrais (45).**

Au-delà de ces produits, toutes les viandes proposées proviennent d'élevages français, la viande de veau est labellisée, le poisson est issu de pêches responsables, les légumes d'accompagnement sont des légumes surgelés, issus de l'Agriculture Raisonnée, les purées sont fraîches « maison » comme tous les potages, les sauces, les vinaigrettes, et les gâteaux qui sont tous confectionnés par les cuisiniers de la cuisine centrale d'Orléans. Le pain est livré tous les matins par des boulangers de quartier.

Le contrat est complété par des exigences sur un large spectre de critères éco responsables, qui seront développés tout au long du contrat :

- lutte contre le gaspillage alimentaire (pesée des déchets) ;
- tri et valorisation des déchets (recyclage des barquettes...) ;
- optimisation des déplacements (choix de véhicules de livraison respectant au mieux l'environnement, partenariat potentiel avec la poste, circuits courts) ;
- insertion de personnes en difficulté (notamment pour la nouvelle légumerie) ;
- nettoyage des locaux (produits respectueux de l'environnement) ;
- grenelle de l'environnement (en particulier réduction de l'impact carbone).

Au-delà, le travail est en cours afin d'avancer vers la mise en adéquation avec les objectifs de la Loi Egalim.

LE MARQUEUR DU PROJET : LA CRÉATION D'UNE LÉGUMERIE

Installée dans des locaux exigus, l'organisation de la cuisine de production ne permettait pas le traitement des produits bruts.

Pour atteindre l'objectif de développement de la relation avec les agriculteurs locaux, le contrat a imposé la création d'une légumerie et d'une murisserie.



Outil permettant le traitement des produits frais, la légumerie permet aujourd'hui d'augmenter l'offre de produits locaux dans les menus dans un double objectif :

- permettre à tous les convives de consommer des produits frais et locaux ;
- créer des débouchés et une relation de confiance avec les producteurs locaux, en particulier par la signature d'une charte d'engagement pluriannuel entre le producteur, la chambre d'agriculture, le délégataire et la Ville. Cette charte permet, notamment, de concourir à garantir une rémunération au meilleur prix pour des producteurs peu habitués à travailler avec des grands groupes de restaurateurs.

La murisserie permet de conserver les fruits pour les servir à parfaite maturité.

Un projet en évolution au profit de plus grand nombre.

Fort du succès remporté dès le début du contrat, 2 pistes de développement sont en cours d'étude :

- un travail avec la Région qui souhaite que les Lycées de l'aire urbaine puisse contractualiser avec le délégataire pour bénéficier des produits traités par la légumerie et augmenter ainsi leur consommation de produits locaux et frais ;
- des contacts pris avec l'Hôpital d'Orléans pour que la restauration de leur site local s'inscrive dans la même dynamique.

La Ville d'Orléans est désormais engagée pour que l'ensemble de ces convives bénéficient de repas parfaitement équilibrés, sains et issus du territoire chaque jour.



PARIS



DEUX PROJETS INNOVANTS EN FAVEUR D'UNE MEILLEURE ALIMENTATION POUR LES PLUS DÉMUNIS

La capitale a besoin de nourrir quotidiennement ses 2,2 millions d'habitants, auxquels s'ajoutent 1 million de travailleurs et environ 300 000 visiteurs (de tourisme et d'affaires).

Dans le cadre des politiques menées en faveur de la transition écologique, la Ville de Paris s'est fixée comme objectifs pour 2030 de relocaliser 50 % de son alimentation (contre 25 % aujourd'hui) et de passer à 20 % d'agriculture bio (3 %) sur le Bassin parisien qui l'approvisionne à titre principal.

Ces orientations ambitieuses sont conçues pour diminuer l'empreinte carbone de son territoire et profiter à la santé et à la gourmandise de tous les Parisiens et Parisiennes.

DONNÉES CLÉS DU TERRITOIRE

- **Nombre d'habitants :**
 - Commune : 2 210 875 (INSEE, RP 2016)
 - Métropole du Grand Paris : 7 020 010 (2015)
 - Région Île-de-France : 12 117 131 (INSEE, RP 2016)
- environ 1 500 projets conduits en matière d'agriculture urbaine
- Taux de pauvreté à Paris : 16 %
- Chaque nuit ce sont près de 6 500 familles qui sont hébergées à l'hôtel par le Samu Social

L'ALIMENTATION POUR LES PLUS DÉMUNIS À PARIS : DEUX FEUILLES DE ROUTE

Un état des lieux de l'alimentation à Paris révèle notamment que 6,3 % des ménages parisiens sont en situation d'insécurité alimentaire et que le taux d'obésité des enfants dans les quartiers prioritaires est deux fois plus élevé qu'en moyenne à Paris.

Pour faire face à ces enjeux sanitaires et sociaux, la Ville de Paris s'engage à faciliter l'accès des populations les plus modestes et les plus fragiles à une alimentation saine et de qualité.

Ainsi, la Ville de Paris s'est dotée d'une Stratégie alimentaire durable en 2018 pour que l'alimentation consommée à Paris soit saine, respectueuse de l'environnement et abordable à tou-te-s. Elle est le fruit d'une large concertation menée avec les représentants de tous les secteurs du système alimentaire parisien. Cette politique alimentaire transversale et systémique offre un cadre structurant aux nombreuses actions sectorielles déjà engagées, à la mobilisation des acteurs du secteur de l'alimentation et au lancement de nouvelles actions.

Le Plan alimentation durable de la restauration collective parisienne vise à proposer dans les 1 400 restaurants municipaux une alimentation saine et de qualité à tous les enfants des crèches et des écoles, aux résidents des EHPAD ou bénéficiaires des restaurants solidaires, etc. La part de produits labellisés (bio, label rouge et pêche durable) a atteint 46,7% en 2018 pour les 30 millions de repas servis chaque année. Pour les enfants issus des familles les plus modestes, le prix des repas a été fixé à 13 cents.

À destination des publics les plus précaires, le Pacte Parisien de lutte contre la grande exclusion a permis de réactiver l'instance de pilotage de l'aide alimentaire à Paris et de garantir

la continuité de l'offre. L'aide alimentaire à Paris se compose aujourd'hui de 120 points de distribution alimentaire, 12 restaurants solidaires représentant 4,6 millions de repas servis.

L'appel à projets « Alimentation pour tous, l'alimentation et les cuisines en partage »

Lors de l'édition 2017 du Budget participatif, les Parisien·nes ont massivement voté pour le projet "Alimentation pour tous, l'alimentation et les cuisines en partage", qui vise à développer la dynamique sociétale et territoriale de solidarité alimentaire. Doté d'une enveloppe de 1 500 000 €, un appel à projets a été lancé pour favoriser le développement de cuisines partagées pour des publics en situation de précarité, renforçant ainsi l'autonomie et lien social pour les familles à l'hôtel, et soutenir la mise en place de modèles innovants de solidarité alimentaire et de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les quartiers prioritaires.

29 projets ont été retenus et sont en cours de mise en œuvre, parmi lesquels celui du Palais de la Femme, structure d'hébergement du 11^e arrondissement gérée par l'Armée du Salut : en lien avec le Samu Social de Paris, la cuisine partagée à destination des résidentes est ouverte aux familles provenant de 6 hôtels sociaux situés à proximité. L'ouverture de la cuisine de cette résidence sur plusieurs créneaux au cours de la semaine bénéficie à 94 ménages, soit près de 300 personnes.

Adapter l'offre de restauration solidaire aux besoins des familles en situation de précarité : Palikao

Ouvert début 2019, le 11^e restaurant solidaire géré par le Centre d'Action Sociale de la Ville de Paris, Palikao, a pour objectif premier d'assurer un repas chaud et équilibré aux personnes les plus vulnérables, mais aussi d'offrir à ses hôtes un lieu d'échanges et de partage dans une atmosphère conviviale et solidaire. Le midi, ce restaurant solidaire ouvre ses portes aux personnes âgées ou en situation de handicap, permettant un brassage des publics. L'offre de restauration s'adapte aux besoins des familles, qui représente désormais près d'un tiers des usagers, via l'aménagement d'un espace spécifique et la mobilisation de bénévoles impliqués et appréciés.

Palikao a aussi pour ambition d'être un restaurant non seulement solidaire, mais responsable et durable : au sein de ce lieu éco-conçu, une sensibilisation des usagers au gaspillage alimentaire est effectuée à l'aide d'un « gâchis-mètre » spécialement confectionné pour évaluer les quantités de pain non consommées. Comme dans presque tous les autres restaurants du CASVP aujourd'hui, les bio-déchets sont collectés séparément afin de les valoriser, les huiles alimentaires sont recyclées en biodiesel. Au sein du restaurant Palikao, les usagers sont invités à trier eux-mêmes leurs plateaux repas pour les sensibiliser à l'intérêt du recyclage.

Les restaurants solidaires du CASVP sont par ailleurs engagés pour suivre la feuille de route du Plan Alimentation Durable : 0 OGM, 0 huile de palme, 0 poisson pêché en eaux profondes, 100 % d'œufs de poules élevées en plein air. Les ¾ des denrées servies respectent le cycle des saisons, 2 menus végétariens sont proposés chaque semaine, 25 % des aliments servis sont certifiés bio, 34 % labellisés Label Rouge ou Pêche Durable.

D'autres projets au sein de ce restaurant solidaire sont en cours tels que la création d'un espace jeux de société, et d'un espace livre qui permettra de lutter contre l'isolement, facteur d'aggravation de l'exclusion. Un soutien scolaire pour les enfants, hors temps de repas, afin de favoriser la réussite scolaire sera également mis en place.





REIMS



FRANCE
URBAINE
MÉTROPOLIS, AGGLOS ET GRANDES VILLES

UN RÉSEAU DE DISTRIBUTION ALIMENTAIRE COORDONNÉ

Avant 2011, 3 000 personnes bénéficiaient d'une aide alimentaire auprès d'une multitude d'acteurs associatifs sur le territoire rémois. De ce constat et afin d'apporter une aide appropriée aux foyers, qui va au-delà de l'aide alimentaire, il s'est avéré nécessaire de construire un projet afin de fédérer les acteurs locaux et orienter les familles en situation de précarité vers les travailleurs sociaux.

A cet égard, l'épicerie sociale constituait un outil à même de favoriser une démarche commune.

DONNÉES CLÉS DU TERRITOIRE

VILLE DE REIMS

- 183 113 habitants
- Population vivant sous le seuil de pauvreté : 23 % (INSEE 2016)
- Accès à l'Épicerie Sociale et Solidaire : 2 854 foyers accueillis en 2018, soit 6 072 personnes
- Denrées distribuées en 2018 : 308 tonnes

GRAND REIMS

- 1^{re} communauté urbaine rurale de France, depuis le 1^{er} janvier 2017
- Territoire composé de 143 communes au cœur duquel rural et urbain vivent en symbiose et dont l'articulation demeure un facteur différenciant et tremplin pour le devenir de son écosystème

L'aide alimentaire ne constitue que l'un des aspects de l'intervention des acteurs sociaux auprès des plus démunis puisqu'elle s'inscrit dans une démarche d'accompagnement social individualisé.

Les publics secourus sont, soit exposés au risque de désinsertion sociale du fait de la précarité de leur situation par rapport à l'emploi, aux revenus, au logement ou à la santé, soit déjà en voie de marginalisation. Il apparaît donc essentiel, au-delà des aides ponctuellement accordées, de favoriser la restauration des liens sociaux autour d'un projet, grâce à un outil structurant qui privilégie les dimensions éducatives et de soutien.

Parallèlement et en général, la distribution des aides faites sous forme de colis implique une absence totale de choix des produits reçus et une relative négation de la dignité des personnes. L'épicerie sociale permet au contraire ce choix dans les produits à disposition avec une participation financière modique.

Dès le mois de février 2009, sous l'impulsion de la ville de Reims et du CCAS une rencontre avec les associations fut organisée sur ce projet. La décision de la création de l'épicerie sociale a été prise notamment par les associations présentes :

Banque Alimentaire, Croix Rouge, Entraide Protestante, Société Saint Vincent de Paul, SOS Bébés, ASERCA. Le principe d'organisation retenu a été le suivant :

- Un portage juridique et financier par le CCAS ;
- Une exploitation opérationnelle par les associations en lien avec la coordinatrice du CCAS, responsable de l'épicerie.

En raison de cette organisation commune CCAS/associations, l'épicerie sociale de Reims a été dénommée « Epicerie Sociale et Solidaire ».

En effet, à la différence de l'épicerie solidaire qui naît d'un groupement d'associations, l'épicerie sociale est mise en place par une entité juridique telle qu'une collectivité territoriale ou un établissement public.

LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE AVANT 2011 SUR REIMS

Outre le Secours Populaire et les Restos du Cœur qui ont gardé leur propre mode de fonctionnement, la distribution alimentaire était assurée grâce à la Banque Alimentaire en partenariat avec un réseau associatif réparti comme suit :

- *les associations tournées vers l'urgence ou des populations particulières (Armée du Salut, Foyer Princet Ozanam, Equilibre, SAMU Social, Saint Vincent de Paul pour partie, SOS Bébés...);*
- *les associations distributives de colis (Croix Rouge, Entraide Protestante, St Vincent de Paul pour partie, ASERCA, Aumônerie des étudiants...).*

Cette dernière catégorie représentait près de 2000 personnes pour 900 familles. L'épicerie sociale et solidaire touche directement ce public, son organisation ayant été élaborée sur ces bases.

ESPOIRS : une charte déontologique commune pour les épicerie sociale et solidaire

Ainsi il a été convenu que les partenaires s'organisent autour d'un réseau qui s'intitule **Epicerie Sociale et solidaire Pour l'Orientation l'Insertion et la Réinsertion Sociale**. Les partenaires ont alors signé une charte exposant les principes définis pour la création de l'épicerie sociale et solidaire. Au-delà des spécificités statutaires de chaque association, la charte reste une référence déontologique commune pour l'ensemble des participants.

LES PARTENAIRES DE L'ÉPICERIE SOCIALE ET SOLIDAIRE

- Le CCAS
- Le Conseil Départemental
- La Banque Alimentaire
- La Croix Rouge Française
- L'Entraide Protestante
- La Société de Saint Vincent de Paul
- L'ASERCA
- SOS Bébés

LES OBJECTIFS PARTAGÉS

Depuis le premier comité de pilotage du 7 janvier 2010, les **raisons d'être** de l'ouverture d'une épicerie sociale à Reims ont été définies comme suit par l'ensemble des partenaires :

- ajouter à la distribution alimentaire les dimensions de convivialité et d'éducation ;
- utiliser l'aide alimentaire non pas comme une fin en soi, mais comme un moyen pour établir une relation avec les familles défavorisées, les accompagner dans la résolution de leurs problèmes et repérer et valoriser leurs potentialités ;
- créer une meilleure coordination de l'aide alimentaire sur Reims ;
- intégrer fortement les partenaires associatifs dans le fonctionnement de l'épicerie ;
- organiser l'épicerie en assurant le portage juridique et financier par le CCAS et l'exploitation quotidienne par les associations ;



- doter la Ville de Reims d'un outil moderne de distribution alimentaire déjà mis en place dans les grandes métropoles du pays et dans les autres grandes villes du département ;

En effet, l'épicerie sociale répond aux **objectifs** suivants :

- apporter une aide alimentaire permettant aux personnes accueillies de mieux s'alimenter en proposant un libre choix (respect des goûts et des envies), une participation financière modique de la personne ;
- Permettre un accompagnement personnalisé, facilité par un accueil convivial, par la rencontre et le partage d'activités communes ; dans le but de recréer du lien et de dépasser la dimension alimentaire de l'aide apportée grâce à un lieu de soutien et de « resocialisation » où le rapport humain est privilégié.

En ce sens, la philosophie d'une épicerie sociale est de dépasser l'assistance pour tendre vers l'autonomie en proposant aux usagers des actions collectives, éducatives et variées.

Depuis, la création de cette épicerie 2011, d'autres projets sur le territoire du Grand Reims sont à l'étude, comme l'accompagnement des maraudes rémoises, pour assurer une aide alimentaire auprès des grands précaires, dans un lieu adapté et sécurisé. Ainsi qu'un projet d'Epicerie Sociale itinérante en milieu rural, afin d'être au plus près des plus démunis.



UNE ALIMENTATION SAINES, DURABLE ET DE PROXIMITÉ POUR TOUS

Situé à 1h30 de Paris et reconnu pour la richesse de ses patrimoines culturel et naturel, la métropole Rouen Normandie a choisi la voie d'un développement équilibré et respectueux des ressources. Elle a tiré parti de ses atouts grâce à son dynamisme urbain, économique et touristique. Dans ce cadre, l'agriculture, présente sur près d'un tiers du territoire, constitue un point fort pour le développement et l'attractivité de la métropole.

DONNÉES CLÉS DU TERRITOIRE

- Près de 500 000 habitants répartis sur 71 communes
- Taux de pauvreté de 16,4%, soit 1,7 points de plus que la moyenne française
- 16 quartiers politiques de la ville
- 7 457 ménages potentiellement en insécurité alimentaire sur le territoire
- Un panel d'acteurs intervenant sur la problématique de l'aide alimentaire important sur le territoire
- 1 PAT en cours d'élaboration

Depuis plusieurs années, la Métropole Rouen Normandie a mis en place une politique volontariste visant à favoriser le développement des circuits courts alimentaires de proximité et d'une agriculture performante et respectueuse des ressources. Résolument convaincue de la nécessité de prendre en compte la composante alimentaire au sein de sa politique agricole, la Métropole s'est engagée fin 2017 dans l'élaboration d'un Projet Alimentaire Territorial qu'elle co-anime avec les partenaires de sa Charte Agricole de territoire.

Le défi que la Métropole se lance à travers l'élaboration de son PAT, est de **réussir à mobiliser l'ensemble des acteurs autour d'un projet commun construit sur un ensemble de valeurs partagées et engageantes.**

Très logiquement, comme le prévoit la Loi d'avenir de 2014, ce dernier vise à relocaliser l'alimentation sur le territoire. Il s'agit donc avant tout, pour la Métropole, d'offrir une alimentation saine, de qualité, économiquement et géographiquement accessible à l'ensemble de ses concitoyens.

LES PRINCIPES FONDAMENTAUX DE NOTRE DÉMARCHÉ :

- l'ensemble des habitants placé au cœur de la stratégie alimentaire à travers la mise en place de projets concrets proposant des bénéfices directs à ces derniers ;
- une approche globale qui fédère l'ensemble des champs de compétences métropolitaines liés de près ou de loin à l'alimentation (développement économique, aménagement urbain, gestion des déchets, lutte contre le changement climatique, protection de l'environnement, social, santé, protection des ressources...);

- un projet collaboratif impliquant l'ensemble des acteurs publics et privés concernés du territoire et des territoires voisins ;
- des expérimentations pour tester des solutions innovantes et performantes favorisant le développement des circuits courts alimentaires de proximité et pour construire un nouveau mode de gouvernance plus inclusif et responsabilisant ;
- des mises en lumière pour valoriser les acteurs engagés et donner l'envie d'agir à tous les niveaux

UNE STRATÉGIE TOUJOURS EN MOUVEMENT

Le PAT de la Métropole ne se veut pas être un énième programme d'actions. Il a vocation à s'imbriquer pleinement dans l'ensemble des politiques métropolitaines pour que la transition se fasse collectivement et massivement sur le long terme. Consommer local, c'est favoriser une alimentation créatrice d'emplois contribuant au développement local du territoire. C'est aussi un moyen de favoriser une agriculture respectueuse des ressources et de rendre le territoire plus résilient.

PROPOSER UNE NOUVELLE GOUVERNANCE POUR INVENTER UNE NOUVELLE MÉTROPOLE



La Métropole mise sur la capacité de chacun à devenir un acteur de la transition alimentaire sur le territoire. Ainsi, elle se positionne comme structure animatrice encourageant et accompagnant les projets sources de relocalisation alimentaire. Consommer local, manger davantage de produits « bons pour la santé », de réduire la quantité de nourriture jetée sont des objectifs qui font consensus. A cela s'ajoute les enjeux sociaux et de santé. Les populations à faible revenu, en situation de précarité alimentaire sont des cœurs de cible prioritaires.

ZOOM SUR QUELQUES PROJETS EN COURS

La Métropole souhaite afficher clairement dans sa future stratégie alimentaire l'objectif stratégique de réduction de l'insécurité alimentaire sur son territoire. L'enjeu est de taille et les réponses sont multiples, des actions de sensibilisation à la mise en place d'un nouveau système de gouvernance de l'aide alimentaire, la Métropole entend piocher parmi tous les leviers possibles et imaginables.

Un défi pour des familles à alimentation positives

De mars à juin 2019, la Métropole a animé un défi « Familles à alimentation positive ». 72 familles ont ainsi pu être accompagnées et challengées dans leurs changements de comportements alimentaires en tentant l'aventure du local et du bio. Jusqu'au mois de juin, différents ateliers et activités ont ainsi été proposés aux 72 familles retenues – célibataires, couples avec ou sans enfant, familles monoparentales – et réparties dans cinq équipes pilotées par des centres sociaux, des structures d'accompagnement ou encore le Centre Hospitalier Universitaire de Rouen. Ces 72 familles ont commencé par un challenge de taille : récolter tous les tickets de caisse de leurs courses alimentaires pendant quinze jours pour marquer le point 0. En juin, elles ont renouvelé l'expérience afin de mesurer l'évolution opérée par cet accompagnement. Le défi est globalement réussi et a permis de mettre le pied à l'étrier pour certains et surtout de faire découvrir la diversité des produits locaux accessibles sur le territoire.



Pour des savoirs et savoir-faire développés

Permettre à des publics souvent « non sensibilisés », ou concentrés sur des problématiques de précarité généralisées, de développer des savoirs et des savoir-faire pour s'approvisionner, cuisiner et manger autrement et améliorer progressivement leur alimentation voire leur santé est un enjeu primordial pour le territoire. Dans ce cadre, la Métropole travaille depuis 2018 avec une association locale, Le Champ des Possibles, pour mettre en place une formation permettant la montée en compétence des accompagnateurs sociaux. L'objectif de ce kit de formation est de permettre aux acteurs sociaux de travailler en autonomie sur la thématique alimentaire. Après une phase de test auprès de quelques centres sociaux en cours, la Métropole entend démultiplier la diffusion de l'outil sur l'ensemble du territoire métropolitain.



SAINT-ÉTIENNE MÉTROPOLE



FRANCE
URBAINE
MÉTROPOLES, AGGLOS ET GRANDES VILLES

LA VALORISATION DES CIRCUITS COURTS AGRICOLES AU PROFIT D'UNE ALIMENTATION SOLIDAIRE

L'agriculture est un marqueur fort sur Saint-Etienne Métropole. Elle occupe 38 % de la superficie du territoire (et 75 % avec la forêt) et fait vivre plus de 1 000 exploitations agricoles dont 600 professionnelles. Sur la Métropole, 38 % des exploitations vendent leurs produits en circuits courts (19 % à l'échelle du département de la Loire). La production agricole offre une large gamme de produits locaux. La transformation fermière est relativement importante et variée (fromage, yaourt, viande, charcuterie, fruit, légume, miel,...) même si la transformation laitière est la plus répandue.

Saint-Etienne Métropole mène une politique agricole marquée par le développement des circuits de proximité et de l'agro écologie mais aussi de la préservation du foncier agricole. Elle met en œuvre plusieurs actions en direction de l'alimentation solidaire afin notamment :

- d'assurer un revenu décent aux agriculteurs du territoire
- de se nourrir sainement et de façon durable en sensibilisant les enfants dans cette perspective et en proposant des produits locaux de qualité dans la restauration scolaire.

Ce travail est complété par la démarche issue du PEEDD (plan d'éducation à l'écocitoyenneté et au développement durable) qui souhaite sensibiliser les enfants sur ces 2 thèmes transversaux. Dans ce cadre, des modules d'intervention sont proposés aux écoles primaires en faveur du « Consommez local ! » et de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

DONNÉES CLÉS DU TERRITOIRE

- Nombre d'habitants :
 - Saint-Etienne Métropole : 404 859
 - Aire urbaine : 515 398
 - Région Auvergne Rhône-Alpes : 7 820 966
- 31 jardins familiaux
- 3 projets de permaculture urbaine,
- 53 communes dont 27 de moins de 2 000 habitants
- 1 000 exploitations agricoles mettant en valeur 27 000 hectares

L'accompagnement des communes pour introduire durablement des produits locaux et biologiques dans la restauration collective

Cette action fait partie d'un des axes de la politique agricole de Saint-Etienne Métropole qui vise à développer les circuits courts agricoles sur le territoire.

Elle consiste en l'accompagnement des communes volontaires pour favoriser l'introduction durable de produits bio/locaux dans la restauration hors domicile (RHD) et notamment scolaire. Depuis 2011, Saint-Etienne Métropole propose gratuitement cette action à ses communes membres avec l'aide de la chambre d'agriculture de la Loire et de l'association locale pour le développement de l'agriculture biologique (ARDAB).

Objectifs poursuivis et enjeux pour le territoire :

- introduire durablement des produits locaux et biologiques locaux dans les restaurants collectifs publics ;
- soutenir l'économie agricole locale en achetant aux agriculteurs du territoire les produits nécessaires à la fabrication des repas à un prix qui leur permette de vivre de leur activité ;
- proposer notamment aux enfants des repas de qualité utilisant des produits du territoire.

Le bilan de cette action fait apparaître qu'aujourd'hui 32 communes ont été accompagnées ; ces dernières cuisinant



© Ville de Saint-Etienne / Jérôme Abou

10 300 repas/jour. Il a été évalué dans les communes en gestion directe un taux moyen d'introduction de produits bio et locaux à hauteur de 27 %.

Afin de poursuivre la dynamique engagée, 2 outils ont été conçus et mis à disposition des communes :

- un annuaire des producteurs locaux livrant la RHD ;
- 2 guides pour la rédaction des marchés publics favorisant l'intégration de produits locaux et/ou biologiques dans la RHD.

Enfin, Saint-Etienne Métropole étudie la mise en œuvre d'une stratégie alimentaire territoriale. Un diagnostic va être réalisé prochainement dans cette perspective.

Publics concernés : les 53 communes de la métropole pour la gestion de leur restauration : des restaurants principalement scolaires, mais aussi administratifs, des maisons de retraite, des hôpitaux et des crèches.

Un atlas des initiatives pour diffuser l'information et la sensibilisation

Le bureau des élus de Saint-Etienne Métropole a délibéré le 7 juillet 2016 sur la poursuite d'une politique de sensibilisation des jeunes au respect de l'environnement et aux gestes responsables pour répondre aux enjeux du Projet d'Agglomération, de la Stratégie de développement durable de Saint-Etienne Métropole, du Plan Climat Energie Territorial et des différentes politiques publiques de Saint-Etienne Métropole.

2 actions dans le cadre du PEEDD :

Réalisation d'animations pédagogiques dans 12 classes/an sur inscription de leur part :

- de 2017 à 2019 avec en appui une distribution régulière de fruits locaux et bio
- en 2019-2020 avec en appui une visite de jardins pédagogiques potagers

Objectifs poursuivis et enjeux pour le territoire :

- sensibiliser les enfants à la saisonnalité ;
- développer un comportement éthique et responsable vis-à-vis de l'environnement et de la santé ;
- promouvoir les productions locales ;
- inciter à des achats responsables peu consommateurs d'énergie ;
- sensibiliser à la notion de gaspillage alimentaire ;



© Ville de Saint-Etienne / Jérôme Abou

- sensibiliser à la notion d'emballage/achat en vrac ;
- faire un lien avec l'introduction des produits locaux dans la restauration scolaire.

Le PEEDD permet de structurer une démarche de sensibilisation des jeunes générations en partenariat avec l'Education Nationale et les associations d'éducation à l'environnement.

Les actions proposées dans le cadre du PEEDD devraient à l'avenir être poursuivies, voire renforcées sur la thématique santé/alimentation.

Ce programme s'adresse aux élèves des classes de cycles 2 et 3 des 196 écoles du territoire et à leurs enseignants.



DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE : L'ALIMENTATION DURABLE, UN ÉLÉMENT DE CITOYENNETÉ

Notre territoire est marqué par la précarité monétaire et les inégalités de revenus. Le taux de pauvreté est de 19,5 % sur l'Eurométropole en 2016 ; il atteint 25 % à Strasbourg. Entre 2006 et 2016, le revenu fiscal des 10 % d'habitants les plus riches de l'Eurométropole progressait de 16 %, celui des 20 % les plus pauvres baissait de 9 %. Enfin, le nombre d'allocataires de prestations sociales représentait en 2017 près de 24 % des ménages strasbourgeois. Ces fortes inégalités sociales s'inscrivent dans l'espace et se répercutent sur la santé, les conditions de vie et de consommation, notamment alimentaire.

En 2008, la prise de conscience des enjeux climatiques, oriente le projet de territoire vers une métropole durable, où l'agriculture, activité économique, contribue à valoriser le patrimoine naturel et répond aux besoins alimentaires des habitants. Le soutien aux diverses formes d'agriculture (professionnelle/citoyenne, traditionnelle/innovante) et la mise en valeur de leur complémentarité permet d'avancer vers un système alimentaire résilient tenant compte des préoccupations d'équilibre alimentaire et d'approvisionnement de qualité. Dans ce contexte, Ville et Eurométropole de Strasbourg en partenariat avec une pluralité d'acteurs mettent en œuvre des actions fondées sur une ambition de démocratie alimentaire.

DONNÉES CLÉS DU TERRITOIRE

- Nombre d'habitants :
 - Ville de Strasbourg : 279 284 (2016, Insee)
 - Métropole : 491 409 (2016)
 - Région Grand Est : 5 555 186 (2016)
- 33 communes
- Superficie :
 - Ville de Strasbourg : 78,27 km²
 - Métropole : 339,85 km²
- 57 % de la population de l'Eurométropole est concentrée à Strasbourg. L'Eurométropole compte 44 % de la population du Bas-Rhin et plus du quart de la population d'Alsace (26 %)

REMETTRE L'OFFRE ALIMENTAIRE DE PROXIMITÉ AU CŒUR DE LA RÉPONSE AUX BESOINS DE VIE QUOTIDIENNE



Patrimoine et domaine public permettent d'installer et promouvoir des activités de production et de vente directe portées par les acteurs privés : 30 marchés alimentaires hebdomadaires sont approvisionnés par 80 producteurs et sillonnés par une asso-

ciation de Glaneurs qui distribue les invendus non commercialisables, 2 magasins de producteurs sont hébergés par la Ville, 4 800 jardins familiaux s'étendent sur 162 ha, 18 jardins partagés valorisent le lien social, 5 potagers urbains collectifs nourriciers s'enracinent dans les quartiers d'habitat social.

PENSER « SYSTÈME ALIMENTAIRE » EN CONSIDÉRANT TOUS LES MAILLONS DE LA CHAÎNE, DE LA PRODUCTION À LA CONSOMMATION

Tenant compte des objectifs de développement de l'agglomération (+ 50 000 habitants et + 27 000 emplois en 2030), la dimension agricole est intégrée aux documents d'urbanisme et projets urbains pour préserver le foncier, maintenir et installer les entreprises agricoles. Quant aux besoins en main d'œuvre, des liens peuvent être tissés avec les acteurs de l'insertion pour organiser la mise en situation professionnelle des jeunes en précarité lors des récoltes.

Tenant compte des objectifs de diversification agricole, les intermédiaires (GMS, restauration collective...) sont mobilisés pour assurer un débouché de proximité. Ainsi, les marchés publics d'approvisionnement des cantines scolaires privilégient l'achat de produits d'origine locale ; 200 tonnes par an de produits bio dont 60 % d'origine locale entrent dans la composition des 11 500 repas quotidiens, facturés selon un barème corrélé aux ressources familiales.

METTRE L'ACCENT SUR LES CONDITIONS D'ACCÈS AUX PRODUITS LOCAUX

- Donner économiquement et physiquement l'accès à une nourriture adaptée aux besoins nutritionnels et culturels selon le public considéré :

- Une quinzaine d'associations qui assurent une distribution alimentaire sont financées à hauteur de 250 K€. Ces acteurs développent une approche qualitative de l'aide alimentaire par les choix des produits distribués, la formation des familles à l'équilibre nutritionnel et par l'augmentation de l'approvisionnement local en complément des plans d'aide alimentaire européen et nationaux. Les producteurs du territoire ont la possibilité d'y acheminer directement leurs surplus.

- Une équipe de travailleurs sociaux développe une action éducative autour de la distribution de paniers de légumes. Une variante est testée dans le cadre du dispositif PRECOSS destiné aux enfants en surpoids ; conjuguant agriculture locale, alimentation et santé, elle est prolongée par l'implication des familles dans un jardin partagé.

- 176 points de vente directe sont dénombrés sur le territoire ; les partenaires n'ont cessé d'en renforcer le maillage.

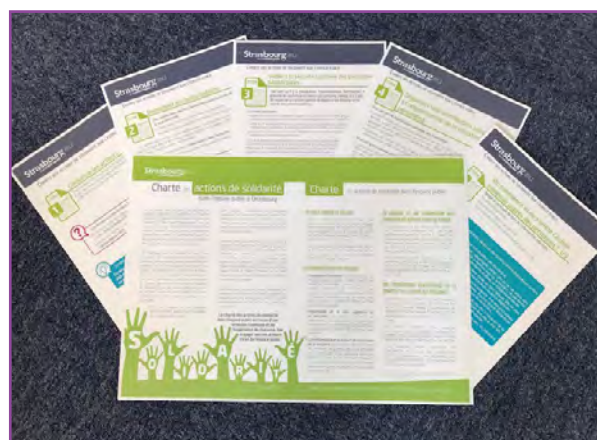
- **Rechercher la durabilité des conditions de production en sensibilisant les agriculteurs aux pratiques permettant de préserver les ressources :** entre 2009 et 2018, le nombre d'agriculteurs bio est passé de 7 à 19 et la surface convertie de 53 à 264 ha (sur 12 500 ha de SAU)... une dynamique encourageante que les partenaires ne laissent pas s'épuiser. Ainsi, les perspectives dégagées par l'étude de faisabilité d'une filière locale de céréales panifiables AB, permettront d'aborder les céréaliers souvent doubles actifs.
- **Informier pour démocratiser les choix alimentaires :** l'évènementiel et la communication en sont les moteurs, l'identité visuelle « Mangeons local » le fil conducteur.

En 2017, le ministère de l'agriculture et de l'alimentation a reconnu dans l'ensemble de ce travail partenarial un **Projet Alimentaire Territorial**.

La charte de distribution alimentaire sur le domaine public

De nombreuses initiatives, portées par des citoyens engagés, voient le jour dans l'espace public : distributions de denrées alimentaires, de produits d'hygiène, de vêtements. Elles constituent des temps de partage et de convivialité qui rejoignent les politiques de solidarité de la Ville et du centre communal d'action sociale, dont les missions et valeurs puisent aux sources de l'humanisme rhénan.

Pour guider ces nouveaux acteurs de l'aide alimentaire, définir un socle commun de valeurs et un cadre pour les actions de solidarité sur l'espace public destinées aux personnes les plus précaires, une charte des actions de solidarité, assortie de fiches pratiques, a été élaborée. Elle résulte du dialogue proposé par la Ville aux acteurs en 2017 et 2018 et de la mise en place d'une dynamique partenariale coordonnée visant à renforcer l'action de tous au bénéfice des personnes en difficulté.





TOULOUSE MÉTROPOLE



FRANCE
URBAINE
MÉTROPOLES, AGGLOS ET GRANDES VILLES

MISER SUR LA TRANSVERSALITÉ DES APPROCHES, L'ENGAGEMENT ET LA COMPLÉMENTARITÉ DES ACTEURS POUR PERMETTRE L'ACCÈS À TOUS À UNE ALIMENTATION SAINES ET DURABLE

DONNÉES CLÉS DU TERRITOIRE

- Nombre d'habitants :
 - ville de Toulouse : 471 941 (INSEE 2015)
 - métropole : 755 882 (INSEE 2015)
- 37 communes
- Superficie :
 - ville de Toulouse : 118,30 km²
 - métropole : 465,96 km²
- 346 exploitations pour 11 018 ha de SAU sur la métropole (RGA 2010)
 - 85 % en grandes cultures, 300 ha de maraîchage
 - 400 Unités de Travail Agricole et 4000 emplois dans l'agro-alimentaire
 - 6200 €/an dépensés pour la consommation alimentaire d'un ménage
- Un projet agricole et alimentaire métropolitain décliné en charte partenariale, feuille de route et projets de territoire, lauréat du PNA en 2018
- Une régie agricole toulousaine de 220 ha en Bio
- Toulouse Métropole signataire du Pacte de Milan en 2019

La métropole toulousaine est un territoire marqué par sa forte attractivité, au cœur d'une région à forte vocation agricole (164 000 emplois, 1^{re} région pour la production biologique, et 20 % des exploitations commercialisant en circuits courts). Ainsi, les 760 000 mangeurs de la métropole devraient avoir un accès facilité à des produits locaux de qualité.

Toutefois, si le niveau de revenu médian par unité de consommation (22 354€/an) est plus élevé que la moyenne française sur la métropole, et sensiblement égal sur la ville de Toulouse (20 400€/an), les disparités de revenu sur le territoire sont importantes, avec un taux de pauvreté de 15,2 %.

Pour ces personnes, la question de l'accès à une alimentation saine et durable avec un budget restreint se pose. A la fois animatrices de démarches transversales sur l'agriculture et l'alimentation et porteuses de politiques publiques sociales et environnementales, les collectivités peuvent jouer un rôle facilitant dans la lutte contre la précarité alimentaire.

Dans le cadre de son Projet Agricole et Alimentaire Métropolitain, Toulouse Métropole propose de coordonner et renforcer les actions pour développer la production agricole biologique, l'alimentation durable dans les cantines et la structuration des filières locales pour permettre l'accès à tous à une alimentation saine et durable. Ainsi, aux actions de sensibilisation et d'accès pratique à une alimentation locale et durable, s'ajoutent des initiatives pour lutter contre la précarité alimentaire, comme le déploiement de jardins partagés, la mise en lien au MIN des

producteurs et des associations de l'aide alimentaire, ainsi que l'animation d'un défi Familles à alimentation positive en partenariat avec les centres sociaux, impliquant des familles en quartier prioritaire.

Les jardins partagés en quartiers prioritaires : un 13^e mois jardiné

La Ville de Toulouse compte aujourd'hui 17 jardins partagés, dont 6 (42 % des surfaces) sont situés en quartier prioritaire de la politique de la ville. Ces terrains publics et mis à disposition des habitants, sont des laboratoires de vie sociale à l'échelle des quartiers.

Un jardin partagé est conçu, aménagé et géré avec les habitants de manière éco-responsable.

Les habitants y cultivent des légumes, des fruits, des plantes aromatiques dans le respect de l'environnement (pas de traitement chimique, compostage, optimisation de l'eau, diversité des variétés...) et renouent avec la nature en ville, retrouvant le plaisir d'une alimentation saine, et participant à une dynamique de voisinage autour d'un projet de jardin.

Sur les 17 jardins partagés, 8 sont gérés par des centres sociaux et 9 par des associations. Une charte des jardins partagés a été votée en Conseil municipal en 2009. Elle encadre leur mode de création concertée et leur fonctionnement, et propose un compromis innovant, entre ouverture au public et besoin d'appropriation des jardins.

Ainsi, sur les jardins situés dans des quartiers à fort taux de précarité, le processus de concertation prévoit la possibilité que des espaces de 30 m² soient mis à disposition de familles qui cultivent ainsi leurs propres légumes et en tirent un bénéfice alimentaire. Les critères d'attribution des ces petits lots non clôturés sont définis collectivement par les habitants lors de la création du jardin. Ces lots sont intégrés dans un espace au fonctionnement collectif : aire de compostage, lieux de convivialité, parcelle à jardiner collectivement.

Cette solution permet de répondre aux besoins vivriers des habitants tout en exploitant le potentiel de développement social des jardins dans les quartiers.

En 2019, 700 personnes jardinent activement dont 300 en QPV.



Le MIN Toulouse Occitanie met en lien les producteurs et les associations de l'aide alimentaire



Outil de Toulouse Métropole, le Grand Marché MIN Toulouse Occitanie est la centrale d'achats des restaurateurs et commerces de proximité, qui regroupe les acteurs de l'approvisionnement et de la distribution de produits alimentaires. Chaque année, 227 000 t de produits sont commercialisés, dont 75 % de fruits et légumes, grâce à la rencontre de 147 entreprises, 302 producteurs ainsi que 3 600 acheteurs. 4 restaurants accueillent également le grand public au cœur du MIN.

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire et participer activement à l'alimentation des plus démunis, notamment en produits frais, le MIN accueille gratuitement 11 associations caritatives alimentaires.

Le MIN mène également des actions auprès des scolaires ou publics précaires pour les sensibiliser à des comportements respectueux de la santé, via des événements pédagogiques (Visites du MIN avec une diététicienne et réalisation de salades de fruits, Fête des fruits et légumes, Semaine du Goût...) en direction des écoles, mais aussi des professionnels de la restauration collective et commerciale.

Enfin, le MIN et la Banque Alimentaire portent un projet conjoint de construction d'un bâtiment et d'une plateforme logistique pour l'Occitanie. Ainsi, le MIN pourra être à la fois pourvoyeur de bénévoles et de produits, issus de dons ou d'invendus, permettant une lutte plus efficace contre la précarité alimentaire. Mieux équipées, les Banques Alimentaires pourront aussi réduire leur propre gaspillage, de l'ordre de 20%.



TOURS



UN TERRITOIRE AU SERVICE D'UNE ALIMENTATION DURABLE, RESPONSABLE ET SOLIDAIRE

Capitale de la Touraine, la ville de Tours est considérée depuis la Renaissance comme la terre de l'humanisme et du bien vivre. Appelée le « jardin de la France », elle œuvre depuis plusieurs années à la défense et à la promotion des cultures culinaires sous toutes leurs formes.



La Mairie de Tours et son CCAS, conduit la politique sociale de la ville au travers de nombreuses actions visant à diminuer les inégalités notamment liées à la précarité alimentaire.

Cela se concrétise par un soutien financier des associations qui œuvrent dans la lutte contre la précarité alimentaire (220 000 € de subvention par an).



Par ailleurs, la ville organise depuis 2016, le repas du partage qui permet à 200 convives orientés par les associations locales de bénéficier d'un repas dans l'Hôtel de ville ; ce repas élaboré par un chef local est également servi dans les écoles,

hôpitaux et restaurants de la ville dans le cadre du Grand Repas.

Depuis la rentrée 2019, la ville expérimente les petits déjeuners à l'école.

DONNÉES CLÉS DU TERRITOIRE

- **Nombre d'habitants :**
 - ville de Tours : 137 000
 - aire urbaine : 494 000
- **22 communes soit 300 000 habitants pour un bassin de 537 000 emplois (1^{er} bassin d'emploi de la Région Centre Val de Loire)**
- **60 % de la population est répartie entre Tours et Joué-lès-Tours**
- **Superficie du territoire de la Ville de Tours : 34,67 km²**
- **Taux de pauvreté en 2018 (19,6 %)**

Par ailleurs, une partie de la subvention versée au CCAS permet à ce dernier d'accompagner des familles et leur permettre de mieux s'alimenter grâce à des ateliers et à l'aide sociale facultative, avec deux mesures importantes : l'aide alimentaire par des chèques d'accompagnement (près de 200 000 € annuels) et l'aide à la restauration scolaire destinée aux familles les plus défavorisées qui permet à chaque enfant d'accéder à un repas le midi à un coût minoré (0,64 €). En 2018, cette aide a bénéficié à 1 774 enfants (coût : près de 500 000 €).

Le CCAS porte ou accompagne divers projets tels qu'un restaurant social et solidaire, la création d'une épicerie solidaire en 2017, l'hébergement du chantier d'insertion « restauration » d'une association, la co-animation d'une coordination alimen-

taire, le projet « valeurs culinaires » ainsi que l'appel à projets Noël de la solidarité qui permet à des habitants de bénéficier d'un repas de Noël proposé par les associations et financé par le CCAS.

La coordination de la distribution alimentaire locale appelée G3A

Sur le territoire de la ville de Tours et de la Métropole, les professionnels de l'action sociale et leurs partenaires ont constaté que l'offre en terme d'aide alimentaire était importante mais parfois méconnue et pouvant revêtir différentes formes : colis d'urgence, chèque, épicerie sociale, restaurant social... L'enjeu principal était de permettre à des personnes qui ont besoin du soutien d'avoir une solution de proximité.

En mai 2010, la Délégation Départementale de la Croix-Rouge Française a poursuivi le travail engagé par la Fédération Régionale des Acteurs en Promotion de la Santé dans le cadre du Plan Alimentation Insertion en créant aux côtés des CCAS de Joué les Tours et de Tours ainsi qu'à des associations qui ont une activité de distribution alimentaire: **le Groupement d'Amélioration d'Aide Alimentaire**.

Les objectifs poursuivis :

- interconnaissance des acteurs (salariés et bénévoles) des différentes structures,

- échange de pratiques,
- développement d'actions et projets communs pour répondre aux besoins locaux,
- Meilleur maillage du territoire et coordination des actions.

Les retombées attendues sont :

- une meilleure lisibilité de l'existant pour les professionnels,
- une coordination entre les structures avec notamment des permanences estivales pour répondre aux situations d'urgence,
- la formation de bénévoles pour améliorer l'accueil du public,
- un maillage du territoire répondant aux besoins.

La **création d'un guide** à destination des professionnels à l'échelle de la métropole en 2013 puis une édition à l'échelle du département qui recense toute l'aide alimentaire, les modalités de distribution et les modalités d'accès.

Les publics ciblés sont les travailleurs sociaux et les personnes en situation de précarité alimentaire.

Le projet Valeurs Culinaires dans les EHPAD du CCAS de la ville de Tours

Depuis janvier 2017, l'Ehpad du CCAS a passé un marché public d'assistance technique culinaire avec la société Valeurs Culinaires pour les repas des 355 résidents (sur plusieurs établissements).

Suite à la fermeture de sa cuisine centrale fin 2016, il est apparu nécessaire de garder une préparation en liaison chaude des repas sur chacune des 4 maisons de retraite afin de conserver une qualité des préparations culinaires et de la réactivité pour des personnes âgées très fragilisées et avec des besoins spécifiques en nutrition. La Société Valeurs Culinaires (basée à Joué-lès-Tours) a été sélectionnée pour la qualité de son dossier tout en proposant une enveloppe budgétaire maîtrisée.

Les objectifs de ce projet sont : travailler sur les approvisionnements denrées alimentaires en circuits courts Région Centre pour valoriser des produits du terroir et proposer aux cuisiniers des produits de qualité à travailler; élaborer un maximum de produits « fait maison » pour stimuler l'appétit et contribuer aux besoins nutritionnels.

Valeurs Culinaires met à disposition un chef de secteur, chargé du suivi de ces objectifs et du respect du cahier

des charges en lien avec la diététicienne et la directrice adjointe de l'Ehpad pour travailler sur :

- les approvisionnements avec les fournisseurs locaux,
- l'élaboration de menus équilibrés et diversifiés avec des produits de saison,
- des fiches recettes et les plannings de production des repas,
- les formations adaptées aux besoins spécifiques des personnes âgées,
- des rencontres régulières « Autour du chef » sur chaque maison de retraite avec les résidents et les équipes pour évaluer la prestation et fixer des pistes d'amélioration.

Un travail est mené en 2019 sur un audit d'une des maisons de retraite dans le cadre d'un appel à projets avec le GCS du Centre sur la réduction du gaspillage alimentaire dans le cadre de la loi EGALIM.

Les retombées attendues sont la réduction du gaspillage alimentaire parfois présent dans les structures collectives.

Le public visé correspond aux 355 résidents de l'EHPAD.

Seule association nationale regroupant à la fois les grandes villes et les grandes intercommunalités que sont les métropoles, les communautés urbaines, les communautés d'agglomération et les établissements publics territoriaux franciliens, France urbaine compte 104 membres de toutes tendances politiques. Elle représente plus de 2 000 communes dans lesquelles réside près de la moitié de la population française. France urbaine a pour objectif de promouvoir le fait urbain auprès des pouvoirs publics et de tous les citoyens. Dans un dialogue permanent avec l'État, l'association participe pleinement à la structuration du monde urbain dans notre pays et à l'attractivité de tout son territoire.

Elle défend une « Alliance des territoires » en mesure de faciliter les coopérations territoriales et d'assurer une pleine effectivité des politiques publiques.

France urbaine is the only association of city majors and urban centres presidents in France. Its 104 members, of all political tendencies and representing some 2,000 cities, gather more than half of France's population. France urbaine is a new force linked to the evolution of France territorial organization that aims at promoting the urban fact among public authorities and all citizens. The association takes its part in the structuring of the urban world and the attractivity of our country, within the framework of a permanent dialogue with the French Government.

In order to ensure the best efficiency for public policies, France urbaine encourages "The alliances of territories" by strengthening the links between cities and peri-urban and rural areas.

Contact

→ Kader MAKHLOUF / k.makhlouf@franceurbaine.org

Plus d'informations/More informations : www.franceurbaine.org

→  @France_urbaine

→  @France.urbaine

→  France urbaine

→  France urbaine



Avec le soutien de :



En partenariat avec :



Publication/Published : janvier/january 2020

FRANCE 
URBAINE
MÉTROPOLES, AGGLOS ET GRANDES VILLES

22-28 rue Joubert, 75009 Paris
Tél. : +33 (0)1 44 39 34 56
www.franceurbaine.org