



Travail de synthèse :

Expériences et perspectives de développement de l'accès des populations précaires à une alimentation responsable et de qualité

Bleue comme une orange

36 rue Bernard Mulé

31 400 Toulouse

05 61 34 25 21

Damien Lagrange

contact@beco.fr

www.bleuecommeuneorange.org



SOMMAIRE

INTRODUCTION	p. 3
A / CONTEXTE	
1. Alimentation et précarité	p. 4
2. Structuration et enjeux de l'aide alimentaire	p. 4
3. L'accès des populations précaires à une alimentation responsable et de qualité	p. 7
B / AUTOPRODUCTION ALIMENTAIRE	
1. Enjeux	p. 8
2. Difficultés	p. 10
3. Leviers	p. 12
C / CIRCUITS COURTS DE PROXIMITE	
1. Enjeux	p. 21
2. Difficultés	p. 23
3. Leviers	p. 25
D / ACTEURS ET PROJETS SUR LA REGION TOULOUSAIN	p. 29
OUVERTURE	p. 33

INTRODUCTION

Les informations compilées dans ce document proviennent d'une journée d'échange sur cette thématique (co-organisée par Bleue comme une orange et le Service Santé de la Mairie de Toulouse, le 26 mai 2011), d'un travail bibliographique (et « webographique ») ainsi que de rencontres de terrain (particulièrement sur la région toulousaine).

Cette synthèse vise à présenter les enjeux, les difficultés et les leviers pour développer l'accès des publics précaires à une alimentation responsable et de qualité.

Cette problématique est ici essentiellement abordée à partir de l'autoproduction accompagnée et de l'approvisionnement de l'aide alimentaire.

Le dernier chapitre présente les structures engagées sur cette thématique sur l'agglomération toulousaine.

A/ CONTEXTE

1. Alimentation et précarité

Pour les 13,5 % de la population française vivant sous le seuil de pauvreté (chiffre 2009), l'accès à une alimentation suffisante et de qualité constitue un problème majeur. En effet, plus un ménage a de faibles revenus plus la part de son budget consacrée à l'alimentation est importante : 13 % en moyenne en France, elle peut atteindre un tiers voir la moitié chez les ménages en grandes difficultés. Or, c'est sur ce même budget alimentaire que les ménages précaires compressez pour réaliser des économies.

Ces difficultés se retrouvent au niveau de la prévalence parmi les populations précaires des maladies liées à une mauvaise alimentation¹ : excès de graisse et de produits raffinés (sucre, sel, huile...), manque de consommation de fruits et légumes.

La question de l'accès à l'alimentation des populations précaires nous amène naturellement à considérer l'aide alimentaire qui concerne actuellement en France plus de 3 millions de personnes (4,7 % de la population).

2. Structuration et enjeux de l'aide alimentaire

Le circuit de l'aide alimentaire est composé de structures de plus en plus professionnalisées (au niveau de la logistique et de la traçabilité des produits...) ainsi que d'un vaste réseau de bénévoles.

L'origine des produits vient :

- du PEAD (Programme Européen de l'Aide Alimentaire) et du PNAA (Plan National d'Aide Alimentaire) : appels d'offres vers l'industrie agro-alimentaire + achats de stocks. (en 2011 réforme en cours du PEAD)

Quatre associations (Fédération Française des Banques Alimentaires, Secours Populaire, Restos du coeur et Croix rouge française) sont agréées par le gouvernement pour répartir les collectes d'État et européennes.

Les fonds publics représentent la moitié des attributions.

- des dons en nature de la grande distribution (essentiellement des produits proches de la Date Limite de Consommation), des industriels et des particuliers qui bénéficient en contre partie d'une réduction d'impôt (égale à 60 % du montant versé).

¹ L'étude ABENA « *Alimentation et état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire* » (2004 – 2005) est encore une référence sur cette thématique

- de l'achat de produits par les sommes collectées auprès des particuliers (essentiellement pour les Restos du coeur) ou par les subventions du PNAA (Réseau National des Epiceries Solidaires).

L'aide alimentaire est traversée par de nombreux enjeux dont :

- **L'augmentation continue du nombre de bénéficiaires** : la succession de crises économiques a accélérée cette augmentation du nombre de demandes. On peut ainsi s'inquiéter des effets de potentielles crises futures liées aux aléas du contexte financier international.
- **Une plus grande difficulté à maintenir les sources d'approvisionnement de l'offre de produits** car :
 - les difficultés financières touchent aussi les donateurs – particuliers
 - les donateurs - acteurs de la filière alimentaire (coopératives, grossistes, industriels, grande surface) essaient de limiter les invendus (vente au rabais des produits proche de la Date Limite de Consommation, valorisation des produits abimés...)
 - la sortie de PEAD de la PAC annoncée en mai 2011 créé un climat d'incertitude sur les modalités de restructuration de l'aide alimentaire ainsi que sur la déconnexion entre politique agricole et aide alimentaire
- **La diversité et la qualité des produits :**

Les produits proposés sont souvent de même type que ceux consommés par les usagers dans les « hards discount ». Le souci de la diversité et de la qualité est souvent mis à mal par la nécessité de répondre à la demande croissante.

L'aide alimentaire constituant le plus souvent un complément aux achats alimentaires classiques, il peut être intéressant de favoriser les produits bénéfiques pour la santé les moins consommés (fruits et légumes frais)².

- **La sensibilisation et l'insertion des bénéficiaires :**

L'aide alimentaire est considérée, au-delà de la satisfaction d'un besoin urgent comme un moyen de travailler avec les bénéficiaires sur :

- la gestion du budget : l'aide permet de faire des économies permettant pour un temps de payer différents types de dépenses (factures, emprunts...) et

² *L'alimentation des populations défavorisées en France. Une revue de la littérature dans les domaines économique, sociologique et nutritionnel.* F. Caillavet, N. Darmon, A. Lhuissier, F. Regnier. Document de travail n°04-09, INRA.

parallèlement un accompagnement est mis en place sur la gestion du budget familial.

- l'insertion personnelle et professionnelle : un accompagnement peut être mis en place aux niveaux de démarches administratives et de l'orientation vers l'emploi.
- l'éducation à la santé et à l'équilibre nutritionnel : en constatant un déficit de repères sur l'équilibre alimentaire et un manque d'habitudes de cuisiner des produits frais, des ateliers cuisines sont mis en place par une grande partie des structures distributrices.
Ces ateliers travaillant sur les habitudes alimentaires et le lien social, partent de l'objectif de donner des outils pour élaborer des repas équilibrés à partir de petits budgets. Mais, on retrouve (malgré des évolutions) un décalage entre le type de produits proposés par l'aide alimentaire et les préconisations du PNNS (Plan National Nutrition Santé)³ se manifestant surtout par un manque de fruits et de légumes ainsi que de viandes, de poissons et d'œufs.
Le Programme Alimentation et Insertion travaille sur cette thématique en proposant des outils (affiche, livret de recettes...) aux structures d'aide alimentaire.

– **La participation des bénéficiaires**

Pour sortir de l'assistanat, de plus en plus de structures demandent une participation financière en contre partie de l'aide.

On retrouve cette forme de participation essentiellement avec les épiceries sociales et solidaires qui intègrent cette logique de participation dans leur fonctionnement puisque les bénéficiaires paient les produits choisis (environ 10 / 15 % du prix ordinaire).

Les bénéficiaires deviennent plus actifs dans la démarche en choisissant les produits et en les payant.

De plus, cette rentrée financière offre une marge pour la structure pouvant ainsi financer du fonctionnement, de l'accompagnement vers l'insertion ...

Des expériences de participation en temps existent mais sont encore peu développées.

– **Les conditions sociales et environnementales de production des denrées**

Les denrées distribuées dans le cadre de l'aide alimentaire sont essentiellement produits dans le cadre classique de l'industrie agroalimentaire avec des pratiques de

³ N. Darmon *Recommandations pour un colis d'aide alimentaire équilibré*. Information diététique n°4/2008.

plus en plus décriées⁴ au niveau social (pression des prix à la baisse, conditions précaires de travail ...) et environnemental (chaîne de production délocalisée, conditions de production peu raisonnées : usage de pesticides...).

L'intégration des problématiques de l'aide alimentaire dans la question plus large de l'accès des populations précaires à une alimentation responsable et de qualité permet de mettre en lumière des réflexions et des expériences innovantes éclairant ces différents enjeux.

3. L'accès des populations précaires à une alimentation responsable et de qualité

Repères :

Prendre en compte l'ensemble des « **populations précaires** » permet d'élargir la réflexion et l'action à l'ensemble des populations fragilisées dont la majorité n'a pas recours à l'aide alimentaire. Cela révèle aussi une diversité de situations et de réponses à apporter.

Intégrer **la question de la responsabilité de l'alimentation** amène à réfléchir sur les conditions sociales et écologiques de production, transformation, transport... des produits. Dans ce sens, nous allons considérer concrètement **l'accès des populations précaires aux produits issus de circuits courts de proximité (CCP) et de l'autoproduction (jardinage, cuisine...)**.

La question de la responsabilité renvoie aussi à la question du prix rémunérateurs pour les producteurs (qui pour une grande partie souffrent aussi d'une certaine précarité liée notamment à des prix d'achats bas).

La question de la qualité des produits, (liée à la responsabilité pour soi) renvoie à des produits diversifiés (même si nous insisterons sur les fruits et légumes) et issus d'une agriculture dans une démarche « durable » (au sens large).

Evidemment, les enjeux et les contraintes ne seront pas les mêmes si on parle d'agriculture biologique ou raisonnée (notamment au niveau du prix).

Nous verrons en quoi l'autoproduction accompagnée et les CCP sont des axes d'action apportant des éléments de réponses intéressants aux enjeux de l'aide alimentaire ; ensuite, nous verrons dans chaque partie, les difficultés et les leviers pour les mettre en place.

⁴ Parmi la nombreuse littérature sur le sujet voir *Des fraises en hiver* de C.M. Vadrot, Ed. Delachaux et Niestlé, 2010, Paris.

B/ AUTOPRODUCTION ALIMENTAIRE

L'autoproduction désigne toutes les activités destinées à produire des biens et des services pour sa propre consommation et celle de son entourage, sans échanges monétaires.

Produire ces légumes (comme 8 millions de français), améliorer ou construire son logement, pratiquer la couture, jardiner, aller à la pêche, réparer ses meubles, son vélo, sa voiture... En considérant tous ces domaines, nous sommes tous plus ou moins autoproducteurs.

Dans les secteurs du développement social (insertion, prévention, actions socio-culturelles et éducatives), ces pratiques prennent la forme d'ateliers d'auto-construction, d'auto-réhabilitation de son logement, de couture, de réparations diverses... concernant la thématique alimentaire, cela renvoie essentiellement **aux jardins collectifs et aux ateliers cuisine.**

1. Enjeux

- **Amélioration des conditions de vie matérielle** : les services et les productions réalisées soi-même permettent de faire des **économies** (particulièrement intéressantes pour des personnes à faible revenu), voire **d'améliorer ses conditions de vie** sur des besoins non solvables.

Le jardinage est pour de nombreux ménages à faibles revenus, le seul moyen d'améliorer la qualité de leur alimentation.

- **Consolidation des liens sociaux** : les activités d'autoproduction peuvent être le support de transmission de savoir et savoir-faire entre voisins ou au sein des familles ; elles activent ainsi des liens inter-générationnels et inter-culturels. Des solidarités s'expriment aussi à travers des coups de main, le partage de matériels ou des « fruits du travail ».
- **Insertion des usagers** : l'engagement dans une démarche d'autoproduction apporte des ressources techniques et relationnelles, éléments déterminants de l'accès à l'emploi
- **Autonomisation du public** : contrairement aux démarches d'assistantat, les pratiques d'autoproduction favorisent la maîtrise de son quotidien et permettent d'être acteur de la construction de son cadre de vie. Les personnes gagnent ainsi en estime de soi. Un processus d'auto-formation peut s'activer et faciliter les capacités de création et d'adaptation.

- **Pédagogie** : les pratiques et les valeurs d'auto-formation (liées à l'autoproduction) peuvent s'intégrer dans le monde du travail et le faire évoluer.

- **Bien être et dynamisation sociale** : les effets sociaux et sanitaires des pratiques socialisantes d'autoproduction (estime de soi, dynamisation des liens sociaux, diminution du stress, de la dépression et des maladies liées) bénéficient à la population concernée et à la société dans son ensemble (cadre de travail, services sociaux...).

Les éléments présentés dans cette partie dépassent le champ d'action de l'aide alimentaire stricto sensu mais ils rejoignent sa problématique en apportant des pistes de réponses à ces enjeux.

2. Difficultés

Parmi l'ensemble des difficultés ou limites rencontrées, on retrouve celles liées à l'autoproduction en général et d'autres plus spécifiques aux jardins collectifs et aux ateliers cuisine.

- **L'accès aux ressources** : concernant l'autoproduction en général ou le jardinage et les ateliers cuisine, on voit une contradiction entre : la grande nécessité des populations précaires d'avoir recours à l'autoproduction pour des questions pratiques de difficultés matérielles et en même temps, la plus grande difficulté pour ces populations de disposer des ressources matérielles (des outils, de l'espace), de l'information, des réseaux, des savoirs faire pour avoir recours à ces pratiques.

- Les démarches autour de l'autoproduction souffrent du **manque de reconnaissance des politiques publiques et, par là, des professionnels du secteur et des financeurs potentiels**. Les idées reçues sur ces pratiques (individualisation, ghettoïsation, archaïsme...) sont souvent à relier à la méconnaissance de leur enjeu, aux poids des habitudes.
D'un point de vue plus idéologique, l'autoproduction peut être vu implicitement comme un frein au développement économique (car il freinerai la consommation et la recherche d'emploi) ou comme une gestion individuelle de la précarité (on laisserait les personnes gérer eux-même ce que l'Etat devrait prendre en charge). Ainsi, le développement de ces pratiques peut être considéré souvent au mieux comme un plus pas forcément essentiel dans une logique d'insertion.

- Les structures portant des projets d'ateliers d'autoproduction rencontrent **des difficultés à intégrer la spécificité de leur démarche dans les cadres de grilles de financement ainsi qu'à faire reconnaître leur activité** aux niveaux :
 - de la mixité sociale du public : il faut souvent privilégier les bénéficiaires des minima sociaux.
 - des relations avec les administrations et les financeurs : le cloisonnement des partenaires oblige d'adapter la présentation du projet à l'interlocuteur.
 - de l'évaluation du projet : le critère quantitatif du « taux de retour à l'emploi » ne prend pas en compte la dynamique générale de construction de soi et du lien social.

- Concernant le jardinage, **la production n'est pas forcément importante quantitativement** par soucis d'espace, de savoir-faire ou de motivation des usagers ou des encadrants.

- **L'autoproduction nécessite un accompagnement** (sensibilisation, incitation, organisation, animation...) **et des investissements en équipements** (aménagement de jardins, cuisine équipée...) **donc des moyens humains et financiers relativement importants.**
Cet accompagnement est d'autant plus important avec les publics les plus exclus.

On peut ainsi constater des limites pour un développement important de l'autoproduction alimentaire. On se retrouve souvent avec quelques expériences très intéressantes mais malheureusement peu répandues. On le voit avec les listes d'attentes importantes des jardins collectifs et le relatif faible nombre de participants à des ateliers cuisines par rapport à l'ensemble de la population d'un quartier. Ces questionnements renvoient aux problématiques de fond de l'action sociale.

3. Leviers

– **La sensibilisation des collectivités, institutions et professionnels du secteur social :**

Le PADES (Programme Autoproduction et Développement Social - www.padesautoproduction.net) travaille sur la reconnaissance de l'autoproduction accompagnée dans le cadre des politiques publiques. Les analyses et expériences qu'il présente peuvent servir de références⁵. Il propose des analyses et des formations pour élus et professionnels.

Il est ainsi possible d'organiser des séances de sensibilisation des techniciens et des élus des structures concernées par le développement social.

– **La mise en place de dispositifs d'accompagnement et d'animation :**

Le potentiel de développement social (en lien avec les enjeux) n'est pas contenu en soi dans les pratiques d'autoproduction et donc dans les jardins collectifs ou les ateliers cuisine. Pour le révéler, un accompagnement technique et social des projets s'avère indispensable notamment pour :

- transmettre des savoir faire techniques précis dans le respect des règles de sécurité tenir compte de la spécificité des publics, du contexte et du territoire
- permettre l'appropriation des pratiques dans une dynamique d'auto / co-formation
- favoriser la mixité socio – culturelle et les échanges intergénérationnels
- favoriser la participation des usagers et la vie démocratique dans les projets
- intégrer l'intérêt général en dehors de l'intérêt des usagers (exemple : ouverture des jardins aux personnes extérieures, achat de produits responsables...)

Sur les jardins collectifs et les Ateliers cuisine voir notamment les études, sur le site du PADES :

- « *Les Ateliers cuisine, une réponse à la malnutrition. Guide méthodologique.* »
- « *Jardins et alimentation en Ile de France* »
- « *Animation des jardins familiaux de développement social* »

Cet accompagnement peut se réaliser soit par des personnes de l'équipe de la structure d'action sociale qui se forment techniquement, soit par des structures extérieures qui interviennent sur la structure, soit par des dispositifs de mutualisation de moyens et de partenariats. (voir les 3 points suivants).

Au-delà du développement des compétences d'animation, il peut être nécessaire de multiplier les compétences d'accompagnement global, notamment par la mise en place de formations (sur l'exemple des Maîtres composteurs).

⁵ *L'autoproduction accompagnée. Un levier de changement.* D. Cérézuelle et G. Roustang, Ed. Erès, 2010, Toulouse.

- **La formation des professionnels :** les animateurs socioculturels ou d'autres professionnels travaillant dans le secteur social peuvent se former sur la pratique du jardinage pour mettre en place des jardins ou développer des ateliers cuisines.

Le Chênelet (Pas de Calais) a mis en place des cycles de formation « *Ambassadeurs du jardinage et du bien vivre alimentaire* » et 5 lieux sur le territoire national mettent en place ces formations. Celles-ci visent à apprendre à apprendre à jardiner et faire le lien avec des ateliers cuisine (www.chenelet.org).

On peut aussi télécharger sur le site du Chênelet le « *Manuel des jardiniers sans moyens* ».

A venir pour 2012, le « *Manuel des cuisiniers sans moyens* ».

Les activités du Chênelet relatives à l'alimentation sont transférées à partir de septembre 2011 aux structures Terre d'Opale et les Anges Gardins (contact : Dominique Hays : angesgardins@gmail.com).

Ces formations sont pris en charge par les organismes de formations professionnelles.

- **Le partenariat avec des structures extérieures :**

Des intervenants peuvent accompagner les jardiniers aux niveaux des techniques de cultures et de l'animation de la vie collective.

- Le réseau « Le Jardins dans tous ces Etats » ([//jardins-partages.org](http://jardins-partages.org)) regroupe des structures qui accompagne des jardins partagés sur la création, l'animation, la gestion des conflits.
- Les réseaux de GRAINE régionaux regroupent les associations d'éducation à l'environnement dont certaines proposent des interventions en jardin. Il est important de repérer les associations qui ne proposent pas seulement des animations « éducation à l'environnement au jardin » (très intéressantes mais qui peuvent être complexes) mais aussi de l'apprentissage (et de l'appropriation) des techniques simples de jardinage.

- **La mutualisation des moyens d'accompagnement :**

On peut aussi imaginer dans une logique d'efficacité et de réduction des coûts :

- l'embauche d'un référent technique (jardinier ou animateur cuisine) et / ou accompagnateur social qui tourne sur plusieurs sites de jardins ou d'atelier cuisine

- la création d'une structure spécialement dédiée au jardinage et / ou à la cuisine qui accueille le public en lien avec différentes structures d'action sociale

Côté Jardins solidaires à Nîmes :

Cette association met en place depuis 1996, une action collective d'insertion sociale à travers un jardin collectif accompagné. L'idée était de proposer des actions concrètes à des personnes éloignées du monde du travail (et souvent isolées) et de leur permettre d'autoproduire une partie de leur alimentation dans un lieu convivial.

Sur un terrain de 2000 m² des personnes orientées par les services sociaux ou des associations socio-caritatives viennent jardiner 3 ou 4 matinées par semaine. Vingt cinq personnes sont accueillies par année pour des durées de quelques semaines à un an.

La production est distribuée aux jardiniers ou transformées dans le cadre d'une table d'hôte végétarienne.

Un atelier cuisine a été mis en place notamment pour travailler sur les productions du jardin. La structure soutenue principalement par le Conseil Général du Gard, la ville de Nîmes et Vaucluse Logement, a un budget est d'environ 40 000 euros et embauche 1,5 ETP.

Un partenariat a été tissé avec un réseau de paysans solidaires.

" Le jardinier solidaire ne végète pas dans son coin, creuse un peu ses relations, travaille autant pour les autres que pour sa pomme, et en quelque sorte n'est plus vraiment fauché ! "
(Cyril, un jardinier)

– L'espace et les locaux : l'ouverture du champs des possibles

L'espace des jardins :

En milieu urbain et péri-urbain, il peut être difficile de disposer d'espaces libres pour le jardinage, mais plusieurs pistes permettent de dégager des marges de manoeuvre importantes en dehors des pistes classiques (et nécessaires) des jardins familiaux existants ou de la création de jardins sur des propriétés communales.

Il est important de ne pas se restreindre dans le repérage des espaces vacants sous occupés (pelouse, friche... sans parler des espaces temporaires), appartenant à différents types de propriétaires (Université, office HLM, particuliers, agriculteurs, cultes, maison de retraite, institutions et collectivités diverses...).

Il importe alors de sensibiliser les propriétaires à la possibilité de valoriser ces espaces par un jardin collectif accompagné. La valorisation peut être de différents niveaux : sociale, écologique, paysagère...

La mise à disposition pourra être valorisée dans des démarches globales de développement durable, de création de liens sociaux, de dons de produits, de

valorisation de compostage...

L'accompagnement et le cadre doit être mis en avant pour rassurer les propriétaires. Des partenariats pourront donc être mis en place en fonction du type de propriétaires.

On peut citer par exemples les initiatives suivantes qui peuvent être mise en place avec une orientation vers des publics précaires :

- sur les terrains privés, des déclinaisons locales du principes « *Prêter son jardin* » (www.pretersonjardin.com). L'objectif de ce site est de mettre en relation des personnes qui possèdent un coin de jardin avec des jardiniers. Ce réseau est entièrement gratuit. Il suffit juste de s'inscrire pour déposer une offre ou consulter les propositions dans votre région.
- sur les terrains des Universités, des associations locales du réseau GRAPPE (associations étudiantes d'éducation à l'environnement) mettent en place des jardins collectifs.
- le CIVAM Béarn, dans le cadre du projet « *Parcelles solidaires* » travaille notamment avec le public de centres sociaux de Pau sur des jardins collectifs sur des terrains mis à disposition par la commune et des agriculteurs (www.civam-bearn.org).

En plus des espaces « sur sol », des jardins peuvent être mis en place sur du béton :

Comme le réalise notamment l'association Ecobox sur Paris (18ème) avec des palettes de bois (voir la vidéo sur : www.jardinons-ensemble.org/spip.php?article1673).

La technique du jardin en lasagne en utilisant des cartons et des déchets organiques permet l'installation relativement facile de jardins sur différents types de sol.

Les toits des immeubles peuvent ainsi être aménagés en terrasse – jardins comme notamment les exemples :

- du jardin sur le toit du Centre social de la Maison pour tous / Belle de Mai à Marseille (voir la vidéo sur : www.lespasperdus.com/le-jardindelles-et-ses-meubles-en-hyper-bouture/)
- du Jardin partagé et d'insertion social sur un gymnase du 20ème arrondissement à Paris animé par l'association La Fayette Accueil (voir la vidéo sur : www.kiagi.org/initiatives/videos/le-jardin-sur-les-toits/214)

Le local à cuisine :

Les centres sociaux ou autres associations socio - caritatives n'ont pas forcément l'espace, ni les moyens financiers de mettre en place des cuisines adaptées pour des ateliers cuisine. Comme pour les jardins, des partenariats peuvent être tissés avec d'autres structures actives sur d'autres domaines (cuisine de restauration collective, restaurant, société HLM...) ayant des équipements et des créneaux horaires libres. Sur ce sujet, on peut citer :

- L'expérience de la cuisine centrale de Bègles (Gironde) qui s'ouvre à des ateliers cuisine pour le Grand Public
- Les ateliers « Alimentation responsable » du Chênelet (Pas de Calais) au sein de la cuisine de l'Atelier Chantier d'Insertion en Jardin de Cocagne et éco-construction. (voir la vidéo sur le documentaire « *Horizons alimentaires* » sur www.bleuecommeuneorange.org)

La réflexion sur les locaux permet de **réfléchir sur le dispositif même des ateliers cuisine** car on peut imaginer des variantes et un continuum dans les formules d'ateliers entre des ateliers cadrés et animés par un intervenant et des formes plus libres de cuisines collectives en autogestion sans accompagnement important (voir page suivante « *Les cuisines collectives du Québec* »).

Différentes formes peuvent être complémentaires et permettre de toucher un public plus large :

- On peut imaginer des espaces ouverts où des groupes peuvent occuper l'espace librement comme le projet de la Kuizin sur Marseille (<http://lakuizin.org>).
- Il est possible de mettre en place des ateliers cuisine au sein de l'espace public comme le développe l'association Intermèdes Robinson à travers ces ateliers éducatifs de rue à Longjumeau dans l'Essonne (<http://assoc.intermedes.free.fr>).

– **L'accompagnement vers l'autonomie et la création de réseaux sociaux pratiques**

Il paraît intéressant de mettre en place des dispositifs, des outils, des méthodes, des réseaux et des formations favorisant :

- la pédagogie d'apprentissage pratique vers l'autonomie

Sur ces points, on peut reciter (voir paragraphe sur la formation des professionnels) les « *Formations d'ambassadeurs du jardinage et du bien vivre alimentaire* » développées par le Chênelet et prochainement par Les anges jardins.

- la transmission en chaîne des savoirs parmi les usagers

On retrouve ce modèle avec les SEL (Système d'Echanges locaux) et les Réseaux d'Echanges Réciproques de Savoirs. Ce système est mis en pratique par des structures d'actions sociales comme le Centre social Rouguière à Marseille qui organise des échanges de savoir-faire et de services par le biais d'un catalogue des ressources humaines.

- des structures mixant activité économique et échange de services et des savoirs

Sur le modèle économique des garages associatifs, des ateliers de réparations de vélos ou d'autres types d'expériences d'économie solidaire (voir les zecoplombiers sur Toulouse www.zecoplombiers.com), des denrées alimentaires peuvent être proposées à un prix variant en fonction de l'engagement des usagers / consommateurs.

Sur ce thème, on peut citer le principe de l'achat - cueillette où les consommateurs cueillant les fruits ou légumes paient un prix moindre.

On peut aussi citer l'expérience des épiceries solidaires où les bénéficiaires participent aux tâches de l'épicerie (voir Graine d'ID ci dessous).

Ces initiatives peuvent être valorisées dans le cadre de monnaies sociales comme la monnaie Sol (site du projet Sol sur Toulouse : www.sol-violette.fr).

- l'implication et l'autogestion des usagers

Sur le modèle du développement social local participatif⁶ ou du développement communautaire, des structures d'actions sociales peuvent faciliter l'émergence et la consolidation de cuisines collectives autogérées par les habitants.

Les bénéficiaires deviennent ainsi usagers - citoyens.

Sur ce point, on peut citer l'expérience du Regroupement des Cuisines Collectives du Québec.

- l'éducation informelle

La mise en place de cadre d'activités où le public apprend plus par la mise en situation que par les discours.

Ces actions se réfèrent à un modèle décentralisé et interactif de diffusion des savoirs (savoir-faire, savoir être...).

⁶ *Développement social participatif. Modes d'emploi.* Adels et Fédération des Centres Sociaux et Socio-culturelles de France, Ed. Adels, 131 p., 2005.

Les cuisines collectives du Québec

Le réseau du Regroupement des Cuisines Collectives du Québec (www.rccq.org) anime (création d'outils, formation accompagnement...) un réseau de plus de 1400 groupes de cuisine.

Une « cuisine collective » est un petit groupe de personnes (en moyenne 5 personnes) qui met en commun temps, argent et compétences pour confectionner, en quatre étapes (planification, achat, cuisson et évaluation) des plats sains, économiques et appétissants.

Les participantes choisissent ensemble des recettes, dressent la liste d'épicerie et font les achats. Ensuite, elles concoctent collectivement leurs mets assaisonnés d'humour et de fierté.

La cuisine collective est un lieu privilégié d'éducation populaire. Les valeurs suivantes y sont partagées : la solidarité, la démocratie, l'équité, la justice sociale, l'autonomie, le respect, la dignité, la prise en charge individuelle et collective.

De plus, le RCCQ considère que les cuisines collectives s'inscrivent dans une démarche collective visant l'autonomie alimentaire.

– La progressivité dans l'engagement des usagers

Dans le cadre de multiples ateliers cuisines et de jardins collectifs, pour s'ouvrir aux personnes les plus réticentes aux cadres collectifs, il peut être intéressant de développer :

- des cadres ouverts entre l'atelier cuisine et la cantine populaire où les usagers d'une structure peuvent juste participer sur une tâche et à un moment (achat d'un produit, épluchage des légumes, la vaisselle...) sans s'intégrer dans l'ensemble de l'atelier qui peut être trop encadrant. On peut citer à ce sujet l'expérience « Sésame table ouverte » de Ganges (34).
- des jardins collectifs avec des parcelles à taille évolutive (en fonction des capacités des jardiniers) dont des micro – parcelles (comme les jardins aux carrés) et des parcelles où chacun peut participer juste sur un temps / une activité (ramassage de légumes, désherbage...). Voir à ce sujet l'expérience du CIVAM Béarn.

– L'intégration des pratiques d'autoproduction alimentaire dans l'accompagnement du public des structures d'action sociale

Les pratiques d'autoproduction peuvent être considérées comme des cadres de dynamisation sociale, de travail sur la personne, d'insertion professionnelle... Elles se

retrouvent dans différents types de structures : des clubs de prévention (ex. de l'ACSE de Colomiers en Haute – Garonne), des centres d'accueil (ex. de Vogue la galère à Aubagne dans les Bouches du Rhône et du Mas de Carles dans le Vaucluse), des centres sociaux (ex. *Du Jardin de ta soeur* avec le Centre Social Bordeaux Nord), des centres pénitenciers (ex. de Casabianda en Corse et du jardin à la prison pour femmes de Rennes).

Graine d'ID

Association « Atelier Chantier d'Insertion » sur La Roche sur Yon (Vendée) organisée sur 3 pôles (maraichage, épicerie solidaire et atelier cuisine) : le maraichage fournit l'épicerie et l'atelier cuisine (qui alimente aussi l'épicerie avec des plats cuisinés).

Elle accueille une dizaine de personnes embauchées en contrat d'insertion professionnelle et parallèlement, des volontaires sur de l'insertion sociale (« membres actifs » sur les activités du jardin ou de l'atelier cuisine) qui bénéficient de produits gratuits dans le cadre de l'épicerie solidaire.

Cette structure de 5 salariés développe aussi des activités autour de la santé, de la culture, de l'environnement (gestion de composteur collectifs de quartier).

Au-delà du jardinage, l'autoproduction alimentaire peut être développée avec d'autres types de production comme :

- **l'apiculture** : la pratique de l'apiculture peut être vulgarisée comme le réalise l'association Hommes et abeilles sur Grenoble auprès de personnes en situation de chômage de longue durée ([//hommesetabeilles.fr](http://hommesetabeilles.fr)).

- **l'élevage de poules** : source de protéines importantes, la production d'oeufs peut être conséquente avec un petit élevage.

Pour plus d'informations voir le site des éleveurs amateurs d'aviculture (www.avicolclub.com).

Sur ce sujet, on peut citer les expériences de :

- l'association Aviland en Loire Atlantique qui développe un Atelier Chantier d'Insertion à partir de l'élevage biologique de poulets biologiques (contact : 02 40 65 90 53).

- la commune de Mouscron (52 000 hab.) en Belgique qui propose 2 poules à chaque foyer.

Ce chapitre passe involontairement sous silence le travail de centaines de structures d'action sociale engagées dans le développement de l'autoproduction alimentaire. On voit cependant la nécessité (au minimum) de mettre en lien différents milieux et diverses initiatives portées par des acteurs plus ou moins institutionnalisés : action sociale, aide alimentaire, éducation à l'environnement, réseau d'autoproduction autogéré ou informel...

D'une manière plus ambitieuse et efficace, comme toute action publique, le développement de l'autoproduction alimentaire accompagnée nécessiterait une politique territoriale globale permettant de développer en complémentarité différents dispositifs adaptés à des publics spécifiques.

C/ CIRCUITS COURTS DE PROXIMITE (CCP)

Les Circuits Courts désignent la vente directe ou les circuits de commercialisation avec maximum un intermédiaire.

Les Circuits de Proximité désigne la commercialisation de produits dans un lieu relativement proche du lieu de production. Certains se réfèrent à un rayon de 80 km (FRCIVAM Bretagne....) en référence au seuil fixé par le décret le Code rural qui adapte les conditions particulières de contrôle de la qualité à « des productions vendues en petite quantité sur le marché local ». On peut aussi poser la proximité dans un cadre pragmatique prenant en compte les spécificités locales et les volumes échangés.

Les enjeux et les problématiques de l'absence ou faible nombre d'intermédiaires et ceux de la proximité ne sont pas les mêmes mais nous allons les voir ensemble puisqu'ils se retrouvent sur des points essentiels pour apporter des piste d'actions aux enjeux de l'aide alimentaire ou de notre problématique plus générale : la proximité relationnelle entre producteurs et consommateurs et le développement local.

Nous allons considérer essentiellement cette question à travers l'angle de l'approvisionnement des structures de l'aide alimentaire.

1. Enjeux

– **La proximité relationnelle entre producteurs et consommateurs**

La proximité géographique entre producteurs et consommateurs et le faible nombre d'intermédiaire facilitent les relations entre ceux-ci.

Dans l'étude « *Circuits courts et cohésion sociale*.⁷ », réalisée dans le cadre du Réseau Rural Français, Dominique Paturol et Yuna Chiffolleau (INRA Montpellier) ont mis en évidence que les circuits courts favorisaient la cohésion sociale (lien social, réseau et participation) entre producteurs, entre consommateurs et entre producteurs et consommateurs.

– **La responsabilité sociale et environnementale des échanges**

Les CCP reposent souvent sur des principes de **solidarité producteurs / consommateurs** ou entre producteurs, mais ce n'est pas systématique. En effet, du point de vue financier, une GMS ou un restaurant collectif peuvent acheter directement à des producteurs locaux à des prix bas. Cependant, la proximité géographique entre producteurs, intermédiaires et consommateurs facilite les relations entre ceux-ci ainsi qu'une vision globale des filières de production. Ceci favorise des pratiques et des politiques d'achats plus « équitables ».

L'Observatoire des prix et des marges des produits alimentaires révèle les marges

⁷ A télécharger sur www.celavar.org/nos-actions/circuits-courts-et-cohesion.html

importantes de la grande distribution (notamment sur les produits laitiers et les fruits et légumes). Les CCP peuvent ainsi être un moyen de réduire la marge des intermédiaires éventuels et garantir des prix plus rémunérateurs aux producteurs.

Cette logique de prix rémunérateurs valorise le modèle des exploitations misant sur la qualité des productions sur de petites surfaces plus que celui de l'agrandissement (défavorable à l'installation agricole).

Les produits distribués en CCP ne sont pas forcément biologiques mais on peut se dire que du fait de la réduction du trajet de transport et l'absence de déplacements de plusieurs intermédiaires, ils ont forcément **une plus value environnementale**. Cependant, des études ont montré que ceci n'est pas si évident puisque :

- le type de production (intensif / extensif, conventionnel / biologique) joue énormément dans le bilan environnemental général par rapport au facteur transport⁸
- la distance parcourue n'est pas un indicateur suffisant pour mesurer la consommation d'énergie globale du transport ; d'autres éléments jouent comme le mode de transports, le taux de remplissage du véhicule, les trajets de transports à vide associés au transport d'un produit)

Il est important de préciser ces réserves, non pas pour critiquer les CCP mais justement pour prendre conscience de leurs faiblesses due à leur manque de structuration, d'organisation et donc participer à leur développement général.

Cependant, par des effets indirects, les CCP ont une influence sur le coût environnemental global des repas qu'ils fournissent. En effet :

- les relations consommateurs / producteurs et entre producteurs qu'impliquent les CCP amènent ces derniers à évoluer vers des pratiques de production plus durables
- les produits sont souvent bruts ou peu transformés
- les produits sont la plupart du temps de saison et avec peu d'emballage

– **le développement local**

Les CCP peuvent être considérés comme un élément moteur d'une dynamique territoriale notamment en favorisant :

- l'installation d'agriculteurs
- la coopération entre différents acteurs économiques sociaux et institutionnels (exemple des initiatives autour de la restauration collective)

⁸ Réseau Action Climat France (www.rac-f.org)

2. Difficultés

– **Le prix juste des produits**

Les CCP s'intègrent dans une logique d'agriculture et de consommation responsable qui implique des prix rémunérateurs pour les producteurs contrairement aux pratiques générales des intermédiaires des filières agroalimentaires (industrie agroalimentaire et grande distribution) tirant les prix vers le bas.

Cependant, les populations précaires n'ont pas une marge budgétaire importante pour les dépenses alimentaires.

Les structures socio-caritatives engagées dans l'aide alimentaire n'ont pas les financements pour acheter les produits à redistribuer. D'ailleurs la majorité des produits leur ai offert par la Banque alimentaire ou d'autres dispositifs de dons.

– **Le déficit de produits distribués en CCP**

La modernisation de l'agriculture s'est traduite depuis les années 50 par le développement du productivisme agricole, l'allongement géographique des circuits de distribution et le développement de la puissance des intermédiaires (coopérative, industrie agroalimentaire, grande distribution).

Les exploitations agricoles se sont donc de plus en plus orientées vers une commercialisation en circuit long. La vente directe traditionnelle s'est énormément réduite. Ainsi, les initiatives visant le développement des CCP (AMAP, restauration collective...) se retrouvent face à des difficultés d'approvisionnement.

Le manque de produits distribués en CCP est donc le corollaire de la faiblesse de structuration des filières en lien avec les territoires vers les CCP.

– **Le manque d'habitude de consommer et de cuisiner des produits bruts, frais et de saison**

La majorité des produits disponibles localement sont sous la forme de produits bruts (ou peu transformés), frais et de saison. Or, la marchandisation de l'alimentation développée en parallèle de la modernisation de l'agriculture s'est traduite par une consommation de plus en plus importante de produits transformés et hors saisons (locales).

La consommation et la transformation des produits bruts, frais et de saison s'est estompée dans la culture culinaire générale.

– L'habitude des structures d'aide alimentaire de distribuer des produits transformés et standardisés

Les structures d'aide alimentaire ont l'habitude et la logistique pour utiliser des produits standardisés au niveau de la collecte, de la gestion des stocks et de la distribution (« à chacun la même portion »).

Aussi, face à l'augmentation de la demande des bénéficiaires, ces structures préfèrent opter pour la quantité que pour la qualité ou l'éthique des produits.

3. Leviers

– Les économies d'échelles par la mixité des publics

Intégrer des publics payant un prix classique ou « solidaire » parmi les destinataires des produits distribués par la structure permet de faire des économies d'échelles et donc de proposer un prix plus bas pour un public précaire.

On retrouve ce fonctionnement dans des AMAP ou des systèmes de paniers ou des personnes à faible revenu paient un prix moins important.

On peut citer l'expérience de la SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) Alter Conso sur Lyon qui distribue des paniers de produits locaux à des prix différenciés selon les types de publics (www.alter-conso.org).

Solid'Arles (voir en dessous) dans les Bouches-du-Rhône propose des prix adaptés pour des ménages avec faible revenu tout en garantissant des prix rémunérateurs aux fournisseurs car plus de 85 % des adhérents / consommateurs réguliers (environ 2000 personnes) payent un prix classique.

Par exemple, un chou acheté 1,06 € sera vendu 1,54 € au prix classique et 1,09 € au prix adapté.

Solid'Arles

Cet espace collectif de vente de fruits et légumes frais, de produits locaux et de saison entre producteurs et consommateurs propose des prix équitables pour les producteurs et les consommateurs précaires. Des animations autour de l'alimentation sont proposées tous au long de l'année (échange avec les producteurs, ateliers cuisines, échanges de recettes, débats...).

La quarantaine de producteurs – fournisseurs est associée au fonctionnement de l'association à travers des commissions (producteurs, prix-qualité, visite d'exploitations...). Parmi l'ensemble des fournisseurs on retrouve des exploitations orientées vers les CCP et d'autres vers les circuits longs classiques. Pour certaines de ces exploitations le débouché à Solid'Arles a été le moyen de survivre.

Un partenariat avec les collectivités locales et des structures socio-caritatives (Secours Populaire, Secours Catholique, Resto du coeur, CCAS) permet d'apporter une aide supplémentaire (bons d'achat orientés sur Solid'Arles) au public précaire en plus des tarifs adaptés.

– L'orientation des financements vers une relocalisation des filières

Tout comme l'approvisionnement local de la restauration collective est un levier pour développer la production locale et reterritorialiser les circuits de commercialisation (et non une difficulté insurmontable). L'aide alimentaire peut s'organiser pour participer au développement agricole local. On peut ainsi dégager 2 axes d'action :

- Un partenariat avec des structures de développement agricole

Ce partenariat implique de connaître les modalités de production et de commercialisation des acteurs agricoles locaux et de se positionner stratégiquement dans une logique de valorisation des excédents (en fonction des aléas des récoltes ou de la commercialisation) ou d'assurance de débouchés (impliquant une planification des commandes et de la production).

On peut voir à ce sujet le projet exemplaire de l'approvisionnement local des Restos du coeur de l'Hérault avec le MIN de Montpellier. (Télécharger l'étude de faisabilité de D. Paturel et F. Demarque sur www.bleuecommeuneorange.org/téléchargements/).

- Des financements orientés vers les productions locales

L'aide alimentaire vient pour une grande partie de produits distribués par les Banques alimentaires et financés par le PEAD (sur des appels d'offre orientés vers l'industrie agroalimentaire). Nous pouvons imaginer à terme une réorientation progressive de ces financements vers les territoires, comme le défend la Plate forme Sécurité Alimentaire Canada à travers le programme d'une Politique Alimentaire Populaire (voir plus bas).

En attendant des marges de manoeuvre locales existent en orientant les divers financements vers des achats en CCP :

- les épiceries solidaires du réseau ANDES ont une enveloppe financière (lié au PNAA) pour acheter des produits
- les Restos du coeur ou d'autres associations socio-caritatives reçoivent des dons financiers de particuliers
- les Banques alimentaires reçoivent des dons en nature des particuliers
- les CCAS reçoivent des financements communaux

Ces marges financières importantes peuvent être orientées vers des acteurs agricoles locaux à travers des partenariats privilégiés avec des structures de développement agricole et agro-alimentaire (coopératives, Chambres d'agricultures, MIN, CIVAM, grossistes...).

Les difficultés liées à la communication auprès des particuliers sur cette nouvelle orientation peuvent être compensées par une nouvelle légitimité accordée à ces dons (levier du développement agricole local). Des partenariats nouveaux peuvent aussi être construits dans la communication (acteurs de l'économie solidaire, de l'éducation à l'environnement...).

Sécurité alimentaire Canada (SAC)

SAC est un organisme qui regroupe des réseaux et structures nationales canadiennes des secteurs de l'agriculture, de l'environnement, de la santé et de l'action sociale. Ils ont construit une plate forme autour d'une « Politique alimentaire populaire » qui repose notamment sur les principes de la faim zéro, des aliments sains et salubre pour tous et un système alimentaire durable.

Voir les travaux sur : <http://foodsecurecanada.org/fr>

– La gestion des surplus et du gaspillage

L'agriculture productiviste, les aléas des saisons et de la commercialisation entraînent régulièrement des surplus et malheureusement des pertes relativement importantes de marchandises.

On estime qu'en France environ 25 % de production agricole est gâchée ; et on monte à un tiers si on prend en compte le gâchis des ménages.

Malgré des efforts faits pour limiter ces pertes, l'aide alimentaire peut fournir une valorisation intéressante avec des prix plus ou moins bas. Les structures d'aide alimentaire oeuvrent déjà dans ce sens mais il y a encore des marges d'action notamment au niveau des fruits et légumes.

Ce travail pourrait être facilité par des études pour repérer les volumes et les niveaux de pertes dans les différentes filières de la chaîne agro-alimentaire.

– La sensibilisation des structures socio-caritatives

Il paraît important, en parallèle des actions envers les bénéficiaires de l'aide alimentaire, de sensibiliser et / ou de former les bénévoles et les salariés (conseiller en économie sociale et familiale) des structures de l'aide alimentaire à l'approche de **l'écologie sociale et familiale** (www.solicites.org) sur la thématique alimentaire ou de **l'éducation relative à l'éco-alimentation** (www.eco-alimentation.uqam.ca).

L'écologie sociale et familiale permet de relier les problématiques socio-économiques et environnementales dans la gestion des foyers.

Plus globalement, l'éducation à l'éco-alimentation est « un processus qui vise à favoriser un cheminement individuel et collectif vers l'adoption d'une alimentation saine (diversifiée et sans risque), produite, distribuée et consommée dans le respect des processus écologiques et de l'équité des rapports sociaux».

Des formations sur ces approches peuvent s'intégrer dans le cursus des conseiller(e)s en économie sociale et familiale et des éducateurs spécialisés.

Des partenariats peuvent aussi être établis avec des structures d'éducation à l'environnement et à l'économie solidaire pour construire une culture professionnelle et des compétences autour de l'écologie sociale et familiale

Aussi, il peut être intéressant d'intégrer la dimension culturelle qui prend en compte la dimension psycho-sociale (notamment inconsciente et symbolique) autour de l'alimentation.

Avec cette entrée, on peut citer le Jeu pédagogique «Le chant des origines» développé par ANDES et l'expérience du Chênelet repris par Les Anges jardins (voir dans le documentaire *Horizons alimentaires* sur le site www.bleucommeuneorange.org).

– **L'accompagnement pédagogique des bénéficiaires**

L'approche de l'écologie sociale et familiale prolonge le travail de l'économie sociale et familiale. Elle peut apporter des innovations éducatives.

On voit ainsi l'intérêt global (financier, sanitaire et citoyen) de travailler avec les bénéficiaires notamment sur :

- la gestion du gaspillage
- la consommation et la transformation de produits bruts, frais et de saisons
- l'apport de protéines d'origines végétales (céréales complets / légumineuses...)
- l'éducation à la consommation (une lecture critique de la publicité et du marketing...)

– **La participation des usagers**

La participation financière des usagers permet de dégager une marge de financement pour les structures d'aide alimentaire. Dans le cadre des épiceries solidaires, cette participation minimale pour les bénéficiaires est une source d'autofinancement relativement importante.

La participation financière peut être plus importante si un travail de sensibilisation est mis en place sur l'intérêt sanitaire ou éthique de tel type de consommation.

La participation des usagers en temps dans le fonctionnement de la structure, le jardinage... peut être valorisée. Voir sur ce sujet l'expérience de Graine d'ID dans la partie B/ Autoproduction 3. Leviers)

D / ACTEURS ET PROJETS SUR LA REGION TOULOUSAINE

Nous présentons ici les structures présentes lors de la journée du 26 mai ou identifiées par la suite comme étant en lien avec à la problématique alimentation et précarité sur la région toulousaine.

Cette liste n'est pas exhaustive. Ce tour d'horizon mériterait un approfondissement avec un diagnostic précis. Il permet toutefois d'identifier des projets pouvant être complémentaires.

Cette liste étant évolutive et intégrée au Centre de ressources sur les Systèmes alimentaires locaux, vous pouvez nous contacter si vous désirez apporter des ajouts ou des modifications.

Avancement des projets :

p : en préparation

c : en cours de réalisation

r : réalisé

Lorsque la commune n'est pas précisé, la structure est basée à Toulouse.

Structures ciblées sur l'alimentation, les CCP, l'autoproduction alimentaire ouvertes ou potentiellement ouvertes aux publics précaires

- **Terra Via** : Traiteur bio et local engagé sur l'accompagnement de groupements d'achats solidaires. (p)
- **Les Clairons** : Organisation de commandes groupées pour un soutien à l'agriculture locale et un accès pour tous à une alimentation de qualité (marges viables, prix transparents...). (c)
- **Ateliers des saveurs (l'Union)** : Organisation d'atelier cuisine orienté sur les gastronomie du monde. (c)
- **Jardins de Tournefeuille** : L'association des Jardiniers de Tournefeuille (Haute Garonne) met aussi en place des formations « Animateur jardin » pour toute personne souhaitant encadrer du public autour du jardinage (www.jardiniersdetournefeuille.org). (c)
- **Slow Food France** : Association nationale dont le siège est à Toulouse qui met en place un Institut de formation sur la Haute Qualité Alimentaire ou le « bon, propre et juste ». (c)
- **APRES (Association pour la Relocalisation de l'Economie)** : Association développant des activités culturelles et des paniers paysans. Elle travaille sur un

projet d'épicerie / lieu culturel. (c)

- **Alternalys ADPSL (St Lys)** : Association engagée sur l'environnement organisant notamment des marchés solidaires. (c)
- **Entre Mains et terre** : Création et animation de jardins pour des personnes handicapées (p)
- **La Source** : Jardins partagés et atelier cuisine à la Cité Madrid des 7 Deniers. (p)
- **L'Appétit des possibles** : Traiteur bio intervenant notamment sur des chantiers de jeunes avec une cuisine roulotte. (c)
- **Artidéo (Lacroix Falgarde)** : Ecolieu culturel proposant des services de traiteurs bio et des animations autour de l'alimentation. (c)
- **Le SAM (Syndicat Apicole Méridionale)** : propose des cours à son rucher – école. (c)
- **Bleue comme une orange** : association d'éducation à l'environnement, aux territoires et à la citoyenneté animant notamment un Centre de ressources sur les Systèmes alimentaires locaux et des actions sur les problématiques alimentation et précarité. (c)

Structures d'actions sociales engagées sur les questions alimentaires:

- **ACSE de Colomiers** : Club de prévention animant notamment un jardin solidaire de dynamisation sociale. (c)
- **ASEDE** : Club de prévention de Empalot engagée sur de la livraison de fruits et légumes par un groupement de producteurs de la région. (c)
- **Alliances et cultures** : Centres sociaux présents sur les quartiers Mirail, Nord et 7 Deniers mettant notamment en place des Aterliers cuisine. (c)
- **Collectif des épiceries solidaires** : Il regroupe 6 épiceries solidaires toulousaines, d'autres épiceries de Haute Garonne et des épiceries en création. Il est fondé sur de l'échanges d'informations, un travail de communication et de l'entraide. Il devrait se constituer en association d'ici fin 2011 pour développer d'autres projets communs. (c)
- **Collectif 4 saisons** : Il regroupe 4 structures sur le quartier de la Reynerie mettant en place des ateliers cuisines (Bas d'Immeuble, Partage Faourette, Mosaïka et le Centre social de la Reynerie). Il organise des ateliers cuisines commun une fois par saison. (c)

- **Revivre Pays d'Oc** : Plate forme d'approvisionnement destinée aux épicerie solidaires de la région toulousaine puis aux autres structures d'aide alimentaire. Elle a été créée en 2011 par l'épicerie solidaire Entr'act. Cette structure liée à Revivre International se veut complémentaire de la Banque alimentaire et souhaite développer à terme un approvisionnement à partir de fruits et légumes locaux. ©
- **Reflets** : Association d'éducation à l'environnement qui anime notamment un espace découverte de « Bien dans son assiette ». (c)
- **Banque alimentaire 31** : Elle approvisionne la majorité des structures d'aide alimentaire de la région. Une diététicienne organise des ateliers cuisines au sein des structures partenaires. (c)
- **Finance et Pédagogie** : association mettant en place des ateliers de sensibilisation sur l'argent, la gestion de son épargne, l'endettement... (c)
- **Partage Faourette** : Centre social et Maison des chômeurs du quartier de la Faourette animant notamment un jardin collectif, des ateliers cuisine et des repas débat et proposant des services de traiteur. (c)
- **Au fil des allées** : Collectif regroupant des professionnels du secteur médico-social du quartier d'Empalot. Ce collectif a pour objectif d'accompagner et de valoriser la fonction éducative des parents et de sensibiliser les habitants aux actions favorisant une meilleure santé (action sur le goûter, Semaine de l'alimentation...). (c)
- **ANDES** : L'Association Nationale des Epicerie Solidaires a une antenne à Toulouse qui conseil et oriente les épicerie de ce réseau. (c)
- **Secours Populaire 31** : Il collecte toutes les semaines avec les Restos du coeur des fruits et légumes sur le Marché d'Intérêt National de Toulouse. Le Secours populaire met en place une épicerie solidaire pour la distribution des denrées alimentaires. (c)
- **Restaurants du coeur 31** : Organisé autour de centres de distribution, de services d'accueil et d'équipe de rue. Dans le Tarn, les Jardins du coeur (Graulhet et Mazamet) mettent en place des ateliers chantiers d'insertion pour fournir les Restaurants en fruits et légumes. (c)

Pour les autres structures d'aide alimentaire sur Toulouse voir :
www.caf.fr/web/Web311.nsf/VueLien/INSERTION?opendocument#aidealim

Collectivités et institutions :

- **Le CETIA** : Le Centre d'Etudes du Tourisme, de l'Hôtellerie et des Industries de

l'Alimentation de l'Université Toulouse le Mirail met en place différents parcours de formation dont un sur « les sciences sociales appliquées à l'alimentation ». (c)

- **IREPS Midi Pyrénées** : L'Instance Régionale d'Education et de Promotion de la Santé organise notamment un dispositif d'accompagnement et de formation pour les intervenants de l'aide alimentaire. (c)
- **REPPPOP Toulouse** : Le Réseau régional de Prévention et de Prise en charge de l'Obésité Pédiatrique met en place des Programmes d'éducation thérapeutique en lien avec différents types de partenaires (hôpital, collège, lycée...). (c)
- **ARS MP** : L'Agence Régionale de Santé met en place le Projet Régional de Santé. Elle développe notamment un Programme Régional de Lutte et de Prévention contre l'Obésité.
- **DRAAF MP** : La Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt met en place la déclinaison régionale du Programme National de l'Alimentation ciblée sur 4 axes : Mieux manger en situation précaires – Actions éducatives sur les habitudes alimentaires des jeunes – Soutenir les circuits courts de proximité – Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation.
- **Mairie de Toulouse** : Soutien à la mise en place de jardins collectifs à travers la Charte des jardins partagés. (c)
Animation de réseaux et partenariats avec différentes structures à travers les Ateliers Santé Ville dans le cadre du Service d'Hygiène et de Santé. (c)
- **Mairie de Cugnaux** : Mise en place d'un jardin partagé avec le projet de favoriser la participation des habitants et dans le but d'approvisionner l'épicerie sociale de la commune en fruits et légumes. (p)
- **Mairie de St Orens** : Mise en place de compost collectif et mise en place d'un jardin collectif en lien avec le centre social. (p)
- **Le Conseil Général de Haute Garonne** : Parmi les différentes actions soutenues dans le cadre de la politique jeunesse ou d'action sociale, on peut citer le projet « Les Pieds dans le Plats » avec un groupe de jeune (cours de cuisine, visite chez des producteurs, rencontre avec un médecin, aide au repas avec l'association « Chevrefeuille »). (r)
- **Le Conseil Régional de Midi Pyrénées** : Soutien à la création de jardins partagés . (c)

Besoins identifiés suite à la journée d'échange du 26 mai 2011 :

- veille, réseau et ressources (logiciel de commande) / Groupement d'achat
- informations sur les réseaux de l'aide alimentaire
- informations sur le pôle toulousain des épiceries solidaires
- informations, réseau et formation
- échange et mise en relation entre partenaires potentiels
- logistique pour les groupement d'achat
- mise en réseau entre des associations d'accompagnement social avec le milieu agricole
- informations sociologiques sur le rapport à l'alimentation et à l'aide alimentaire des populations précaires

OUVERTURE

Autoproduction, CCP et lutte contre la précarité

L'autoproduction et les CCP renvoient à des problématiques différentes cependant, il apparaît intéressant de les considérer ensemble car, potentiellement :

- Ces champs d'actions renvoient à une conception globale des rapports production / consommation alimentaire et à des actions pédagogiques communes en éducation à l'alimentation, à l'environnement...

- Ils considèrent les modalités de l'approvisionnement des populations précarisées comme s'intégrant dans un travail sur l'origine (ou du moins les facteurs participant) de cette précarité : dynamisation et accompagnement du public, développement économique local...

- On peut construire des ponts entre autoproduction et CCP puisque l'autoproduction peut amener vers une démarche d'insertion professionnelle vers des secteurs en demande d'emploi (maraichage...).

- Des dispositifs intermédiaires ou parallèles existent ou sont à construire :

- la vente - cueillette à la ferme
- les jardins d'insertion (Jardins de Cocagne et Jardins du Coeur)
- des groupements d'achats pour acheter directement au producteurs (expérience accompagnée par l'AFIPAR dans des maisons de quartiers de Poitiers)
- la solidarité entre agriculteurs et autoproducteurs (mise à disposition de terrain, échange de savoirs et de produits, entraide...).

Sur ce sujet, on peut noter l'intérêt du travail de l'association Voisins et Citoyens en Méditerranée (www.vcm.1901.org) qui anime un réseau d'initiatives de solidarité et d'entraide qui luttent contre la pauvreté et la précarité. VCM travaille sur la reconnaissance de ces initiatives par les politiques publiques et a notamment réalisé un travail sur la reconnaissance juridique de l'entraide civique

Aide alimentaire et gouvernance alimentaire territoriale

Les pratiques d'autoproduction et les CCP apportent un nouvel éclairage et des pistes d'actions innovantes par rapport aux enjeux de l'aide alimentaire, essentiellement aux niveaux de la participation et du développement agricole local. Ces champs d'innovations ouvrent la problématique de l'aide alimentaire en agissant plus globalement sur l'accès des populations précaires à une alimentation responsable et de qualité.

Face aux difficultés importantes, on voit la nécessité de combiner plusieurs leviers de manières différentes selon le contexte et la spécificité du public.

Aussi, malgré les freins et les blocages, le travail sur ces initiatives est source de plaisir par les rencontres, les apprentissages qu'ils engrangent et la recherche de sens dans l'action.

Ces difficultés sont liées à la marchandisation de notre alimentation mais aussi aux développements sectorisés de l'agriculture et de l'action sociale qui ont connu des résultats importants en terme d'efficacité mais aussi des effets pervers du fait de leur fermeture envers d'autres secteurs / milieux.

Derrière les actions autour de l'autoproduction et des CCP pour faciliter l'accès des populations précaires à une alimentation responsable et de qualité, il y a en jeu l'intégration de l'aide alimentaire dans le nouveau paradigme de la gouvernance alimentaire territoriale. Celui-ci implique la transversalité et la prise en compte de la complexité dans la construction des politiques publiques ainsi qu'une culture de la participation.

Remettre l'alimentation, le rapport au vivant, aux territoires... au coeur des projets d'une société, c'est aussi se donner les moyens de mieux vivre ensemble en répondant aux urgences sociales et environnementales.