

## Séminaire

# Agricultures urbaines & précarités alimentaires - Les cuisines collectives et les liens entre transformation et production en agriculture urbaine

Rédigé par Giulia Giacchè, Fanny Provent

Compte-rendu du webinaire du 12 juillet 2021

## Introduction

Ce séminaire s'inscrit dans la continuité des activités de la [Chaire Agricultures Urbaines, services écosystémiques et alimentation des villes](#) de la [Fondation AgroParisTech](#) dans ses fonctions d'animation du réseau « Agricultures Urbaines et précarités alimentaires ».

Le réseau, initié en 2018, réunit aujourd'hui des ONG/associations, des bailleurs sociaux, des collectivités et des chercheurs. Grâce à ce réseau, les acteurs concernés par cette thématique se rencontrent, échangent, présentent leurs actions et ensemble tentent de construire des projets voire des plaidoyers pour porter leur voix dans la sphère publique. Depuis sa création, des réunions d'échange et de travail ont eu lieu ainsi que deux séminaires en 2019 et 2020 pour :

- S'informer des actions menées par les différents acteurs concernés par ce sujet ;
- Monter des projets, des études sur des problématiques jugées d'intérêt commun ;
- Réfléchir ensemble à des solutions pour améliorer l'accès des publics en précarité à des produits frais.

Cette année, deux thématiques d'intérêt commun seront traitées dans le cadre des séminaires d'approfondissement. Un premier moment d'échange sur "**Les cuisines collectives et les liens entre transformation et production en agriculture urbaine**" a eu lieu le 12 juillet 2021. Un second temps portera à priori sur les modalités d'implication des publics en précarité alimentaire dans les projets.

Un premier travail sur la transformation de fruits et légumes issus de l'agriculture urbaine et locale par et pour les populations vulnérables ([Marescot, 2019](#)) montre que les cuisines collectives sont un modèle intéressant pour impliquer les personnes en difficultés dans la préparation et le partage de leur repas bien qu'elles ne soient aujourd'hui que peu représentées en France.

Une étude exploratoire<sup>1</sup> a été conduite pour mieux comprendre leur fonctionnement. Il n'existe pas encore une définition unique et partagée mais ce dispositif implique la mise en commun des ressources et d'un espace pour la préparation des repas. En effet, plusieurs configurations sont possibles en fonction des promoteurs (des collectifs d'habitants ou des associations notamment d'aide alimentaire), la fréquence d'utilisation (une fois par mois à plusieurs fois par semaine), la prise en charge financière par les participants (totale ou partielle à nulle) ainsi que le public concerné (en particulier femmes, réfugiés ou immigrés, publics isolés, tout public) et les sources d'approvisionnement (dons alimentaires, autoproduction, invendus, magasins, liens à des agriculteurs...). Trois types de cuisine collective semblent se dessiner :

- **La cuisine collective à vocation alimentaire** proposant des créneaux plus d'une fois par semaine. La majorité des personnes qui participent à ce type de cuisine collective espèrent diminuer le coût de leur alimentation voire accéder à l'alimentation. L'élaboration du menu se fait d'un commun accord entre les cuisiniers et dépend des aliments disponibles (dons, achats etc.);
- **La cuisine collective à but social** proposant un seul créneau par semaine. Dans ce cas c'est l'objectif social qui prévaut et la régularité des créneaux de cuisine est importante pour assurer le lien entre les participants. Beaucoup de ces cuisines collectives de ce type sont encadrées par des animateurs ou animatrices, qui peuvent être des bénévoles ou des salariés ;
- **La cuisine collective à usage privé/individuel** où les personnes ou familles peuvent s'inscrire pour utiliser l'espace de la cuisine en fonction de leurs besoins et envies. Ce type de cuisine

---

<sup>1</sup> Mendrika Ralambotiana, Alina Koschmieder, Agathe Lautier, *Transformation des produits de l'agriculture urbaine et locale par et pour les populations vulnérables: vers des cuisines collectives?*, Rapport Projet Ingénieur dominante d'approfondissement IEVU (Ingénierie des espaces végétalisés urbains), Encadrement C. Aubry et F. Provent. A.a. 2020/2021

collective est particulièrement adapté pour des personnes ne disposant pas de beaucoup d'espace de cuisine chez eux (personnes en hôtels sociaux, en CHU ou CHRS...). L'accès là aussi peut être gratuit ou payant selon les publics et les structures

Le séminaire vise à montrer la diversité des cuisines collectives existantes sur le territoire français et à comprendre les freins mais aussi les leviers pour la mise en place de ces projets tout en favorisant l'implication des populations en précarité et les liens avec un approvisionnement local.

## 1. Projet n°1 – La cocotte solidaire – Margaux Coradini ([site internet](#))

**Structure** - La cocotte solidaire est une association loi 1901, est née au printemps 2018.

**Lieu** - Ile de Versailles à Nantes

**Objectifs** - Créer des liens de proximité et favoriser la mixité sociale à travers des moments conviviaux tels que la préparation et le partage de repas.

**Fonctionnement de la cuisine** - Les personnes sont accueillies en début matinée et préparent un repas (menu définit à l'avance) qui sera partagé et servi le midi. Disposent d'un bureau décisionnel avec des comités annexes où ils invitent les adhérents à s'impliquer.

**Formes d'approvisionnement alimentaire** – Différentes sources d'approvisionnement avec une préférence pour les produits biologiques et locaux (limites : le prix, quantité et typologie produits), en partie des invendus (sensibilisation anti-gaspillage). Cherchent régulièrement de nouveaux approvisionnements. Proposent des menus végétariens car cela augmenterait considérablement le prix d'équilibre du repas.

**Participation économique** – La cuisine est ouverte le midi à prix libre avec un prix d'équilibre à 9 euros. Le repas n'est pas gratuit mais chacun peut donner à la hauteur de ses moyens. Le détail concernant la définition de ce prix est communiqué : 4 € pour la matière première, 3€ de salaires et 2€ de charges.

**Publics accueillis** – La cantine accueille tout type de publics qu'ils soient du quartier ou non. Des bénéficiaires de structures associatives de urgences sociales, personnes âgées et isolées....

**Lien(s) avec les AU** - Création d'un jardin partagé, site de compostage, lien avec producteurs locaux encore à mieux établir.

**Modèle économique** – L'ambition initiale était que la cantine soit autofinancée mais se sont vite rendu compte que ça n'allait pas être possible. Aujourd'hui, ils arrivent à financer 1.7 ETP grâce aux prix libres des repas mais aussi grâce aux adhésions. Ils assurent d'autres activités pour financer la structure comme des locations de l'espace.

**Problématiques rencontrées** - Des problématiques logistiques pour l'approvisionnement car en jonglant avec différents approvisionnements cela nécessite une réelle organisation.

## 2. Projet n°2 – Le Palais en Partage – Dialika Diakite ([vidéo de présentation](#))

**Structure** - Dispositif porté par le Palais de la Femme en lien avec le Samu Social de Paris et des familles à l'hôtel.

**Lieu** - 11<sup>ème</sup> arrondissement de Paris.

**Objectifs** - Améliorer les conditions de vie de familles vivant à l'hôtel ou dans des hébergements ne disposant pas de cuisine pour se restaurer dignement.

**Fonctionnement de la cuisine** - Les femmes viennent toutes les semaines avec leurs aliments, elles cuisinent en grande quantité et repartent à l'hôtel où elles peuvent réchauffer leurs repas au micro-ondes. L'accès à la cuisine se fait sur inscription sachant qu'il y a 3 créneaux de 3h par semaine. Tout le matériel et les équipements pour cuisiner sont à disposition gratuite des familles. La cuisine fait 220 m<sup>2</sup> et permet à 20 personnes de cuisiner en même temps (10 en temps de covid).

**Formes d'approvisionnement alimentaire** - Chaque personne apporte ses aliments à cuisiner en temps normal mais pour les publics ayant des difficultés à s'approvisionner des aides sont mises en place comme la récupération de denrées alimentaires, d'achats mensuels pris en charge par le Palais de la Femme.

**Participation économique** - Les équipements de la cuisine sont mis à disposition gratuitement et ponctuellement des denrées alimentaires issues d'inventaires de la grande distribution.

**Publics accueillis** - La cuisine est à destination des résidents de l'établissement et particulièrement du service CHS famille qui accueille 150 mamans et 70 enfants qui se partagent le lieu pour faire leurs repas. A remplacé le service de self qui existait avant au palais de la Femme. Depuis fin 2019-début 2020, la cuisine est désormais ouverte à des familles qui vivent dans des hôtels sociaux de l'arrondissement pour pallier le manque de cuisine dans leurs hôtels.

**Lien(s) avec les AU** - Ils avaient pendant quelques temps un partenariat entre l'Armée du Salut et la région IDF, partenariat avec l'ambition d'acheter des denrées alimentaires aux agriculteurs ce qui a permis d'avoir une distribution alimentaire régulière, avec des produits frais et bio.

**Problématiques rencontrées** - Mettre à disposition une cuisine ne suffit pas pour la fidélisation, il est indispensable de travailler sur l'accueil. Besoin de créer du lien avec les familles pour faciliter justement cette pérennisation dans l'usage de ces cuisines collectives. Des problématiques pour toucher les publics en difficulté ; des manques de zones de stockage pour les plats cuisinés donc ils réfléchissent à installer d'autres équipements dans les hôtels ; Des besoins en denrées alimentaires pour des publics en plus grande précarité d'où l'intérêt de tisser des partenariats pérennes et de créer des liens avec d'autres structures parisiennes de production.

**Perspectives** - L'association prévoit d'installer une cuisine mobile à la rentrée 2021 pour aller au plus près des personnes sans équipements et fin 2021 devraient disposer d'un nouveau lieu également dans le 11<sup>ème</sup> arrondissement qui sera un espace de cuisine partagée entre les habitants du quartier.

### 3. **Projet n°3 – Les Cantines Responsables – François Mauvais et Sophie Lochet** ([site internet](#))

**Structure** - Ce projet est lauréat du Plan de Relance de la DRIHL Ile-de-France porté par l'association Cantines Responsables et l'ANSA (Agence nationale des solidarités actives) association reconnue d'utilité publique.

**Lieu** - Ile-de-France.

**Objectifs** - Mobiliser les services de restauration collective pour alimenter les plus précaires en faisant fabriquer, par les services de restauration, des repas supplémentaires pour les mettre à disposition des personnes en situation de précarité. Une expérimentation sera menée sur 4 territoires d'IDF qui disposent de cantines centrales et d'aller explorer ce qu'il est possible de faire.

**Fonctionnement de la cuisine** – L'idée serait justement d'expérimenter un certain nombre de choses en termes techniques (types de repas, formes de distribution), de gouvernance (coordination avec d'autres structures institutionnelles ou associatives) et économiques (calcul des coûts directs et indirects de ces expérimentations).

**Formes d'approvisionnement alimentaire** – L'approvisionnement suivrait le modèle actuel d'une cuisine centrale via des centrales d'achat mais aussi avec d'autres modes d'approvisionnement plus directs auprès de producteurs ou de coopératives.

**Participation économique** - Le modèle fonctionnerait sur le don de plats cuisinés donc sans participation économique directe du public en bénéficiant.

**Publics accueillis** - Dans un premier temps, les repas préparés en plus seront redistribués via des associations d'aide alimentaire ou d'autres associations directement en lien avec les personnes ciblées.

**Productions attendues** – Ils ambitionnent de produire un référentiel, une boîte à outils pour répliquer les modèles qui fonctionnent ainsi que l'écriture d'un rapport complet.

#### 4. **Projet n°4 – Le Collectif 4C – Hélène Tavera** ([site facebook](#))

**Structure** - Quartier Libre est un tiers lieu créé par le Collectif 4C (Collectif Café Culture Cuisine) monté en mai 2015 par un groupe d'habitants du 18<sup>ème</sup>.

**Lieu** - La Goutte d'Or, Paris 18<sup>ème</sup> (quartier QPV)

**Objectifs** – Ce lieu est voué à être lieu ressource sur alimentation. L'objectif étant de créer un lieu de convivialité et de solidarité au sein du quartier pour favoriser la mixité sociale à travers l'accueil dans un espace partagé et la mise en place d'un café et restaurant associatif, une cuisine collective, ....

**Fonctionnement de la cuisine** - Accueil sur rendez-vous, les adhérents (capacité accueille 6 ménages à la fois) ont à disposition une cuisine équipée (plusieurs plans travail, 2 fours, 15 feux à induction). Ils ont la possibilité de cuisiner pour soi (usage individuel créneaux de 2h30 environ) mais également de participer à des ateliers culinaires. Une cuisine professionnelle pour le restaurant associatif et pour démarrer activités professionnelles est également présent dans cet espace.

**Formes d'approvisionnement alimentaire** – Ils fonctionnent principalement grâce à des invendus alimentaires.

**Publics accueillis** – Ce sont des personnes hébergées aux hôtels sociaux (notamment des femmes) mais aussi des habitants du quartier de la Goutte d'Or.

**Fonctionnement global** – Quartier Libre est ouvert du mardi au vendredi de 10h à 18h + les week-ends et les soirs selon les événements. Ils réalisent des prestations notamment via la location des espaces et l'accueil d'initiatives citoyennes. La programmation n'est pas fixée à l'avance mais en concertation avec les habitants qui restent libres de proposer des activités.

**Lien(s) avec les AU** – Sont en train de mettre en place un petit espace productif avec notamment des bacs d'aromatiques à utiliser dans le restaurant et sont en cours de réflexion avec Paris Habitat pour installer un espace d'agriculture urbaine à côté de leurs locaux pour cultiver et utiliser les productions en cuisine.

**Modèle économique** - Lancement du projet (2019) financé via le Budget participatif.

## 5. Projet n°5 – Les Râteleurs – Julie Lequin ([vidéo de présentation](#))

**Structure** - Tiers lieux Nourriciers promu par l'Association les Râteleurs.

**Lieu** - Sainte-Foy-la-Grande (Gironde)

**Objectifs** – Ils ont comme ambition de promouvoir la souveraineté alimentaire des territoires en développant des activités scientifiques, économiques, techniques, pédagogiques, et de formation.

**Fonctionnement de la cuisine** – Leurs activités se tournent principalement vers des ateliers cuisines et transformation qui ont lieu dans différents équipements publics pendant les périodes de vacances scolaires (convention).

**Formes d'approvisionnement alimentaire** – S'approvisionnent auprès de producteurs locaux mais aussi fonctionnent grâce à des dons des particuliers, au glanage et en s'associant à des épiceries.

**Participation économique** - Les ateliers cuisine (repas partagés, conserves, lactofermentations) ont lieu dans la cuisine d'un collège loué. Une convention d'utilisation des locaux et des équipements a été signée entre le Conseil Départemental, le chef d'établissement et le représentant des Râteleurs. Une participation libre est demandée pour les ateliers cuisine et permet de couvrir le coût des ingrédients mais pas celui de l'accès à la cuisine.

**Publics accueillis** – Les habitants des quartiers dans lesquels ont lieu ces ateliers.

**Fonctionnement global** - Plusieurs espaces de cuisine de la restauration collective sont ouvertes aux habitants afin de leur permettre de mieux transformer et conserver les surplus des producteurs locaux, maraichers ou jardiniers. Chaque action implique les habitants, les producteurs dans sa définition, son organisation, son animation et sa gouvernance grâce à une démarche participative.

**Lien(s) avec les AU** – Ont tissé des partenariats avec des producteurs locaux (<13km).

## 6. Conclusion

Il y a quatre points qui ont émergé des échanges :

1. Le public : reste à prédominance féminine, mais qui est très varié avec différentes formes et niveaux de vulnérabilité alimentaire (et pas toujours dans le cas de lieux de rencontres);
2. Des vocations multiples : alimentaire, sociale voire usage « privatif » de l'espace, portées par des projets qui sont multifonctionnels, avec l'alimentation au centre tout en veillant sur l'accueil des personnes, le partage et l'apprentissage (voire début capacitation), la mise en relation;
3. Des équipements : déjà existants notamment publics avec une volonté de mieux les valoriser en partie avec les personnels professionnels ou à prévoir (ex. des associations qui s'équipent

des structures adaptés). Les compétences techniques nécessaires à l'usage de ces équipements a été peu abordé mais reste cependant un enjeu important à souligner.

4. Des sources d'approvisionnement multiples (inendus, achats, liens possibles avec agriculture locale, autoproduction, glanage). Questions qui interrogent de plus en plus les collectivités et leurs systèmes d'approvisionnement. Il y a encore des liens à tisser et créer entre ces dispositifs et les formes d'agricultures urbaines.