Séminaire

12 juillet 2021

Agricultures Urbaines et précarités alimentaires

Les cuisines collectives et les liens entre transformation et production en agriculture urbaine

CHAIRE PARTENARIALE Agricultures Urbaines
services écosystémiques et alimentation des villes

Fondation AgroParisTech
Sous égide de la Fondation ParisTech

AgroParisTech

Avant de commencer...

La session zoom est enregistrée

Gardez votre vidéo éteinte ainsi que votre micro... sauf lorsque vous intervenez

Utilisez l'option « Lever la main » si vous voulez dire quelque chose (et pensez à baisser la main par la suite)

Posez vos questions via le chat

Les organisatrices

Christine AUBRY

Directrice de la Chaire Agricultures Urbaines

Giulia GIACCHE

Coordinatrice d'Exp'AU - AgroParisTech Innovation

Fanny PROVENT

Coordinatrice de la Chaire Agricultures Urbaines

Introduction et contextualisation

14H05-14H20

Giulia Giacchè - Exp'AU AgroParisTech Innovation

Fanny Provent - Coordinatrice de la Chaire Agricultures Urbaines

Le réseau agricultures urbaines et précarités alimentaires

CHAIRE PARTENARIALE
Agricultures Urbaines
services écosystémiques et alimentation des villes

Fondation AgroParisTech
Sous égide de la Fondation ParisTech

Réseau créé en 2018

Regroupe aujourd'hui des ONG/asso, bailleurs sociaux, chercheurs et collectivités

Trois principaux enjeux liés à sa création

1

Nombreuses formes d'AU se mettent aujourd'hui sur des marchés de niche (à haute VA) renforçant les inégalités alimentaires en ville

2

Beaucoup de populations des QPV sont en demande de formes d'AU (notamment jardins collectifs)

3

Les dispositifs institutionnels d'aide alimentaire ont de nombreuses limites dont celle de ne pas fournir assez de produits FRAIS à des populations qui en ont grand besoin

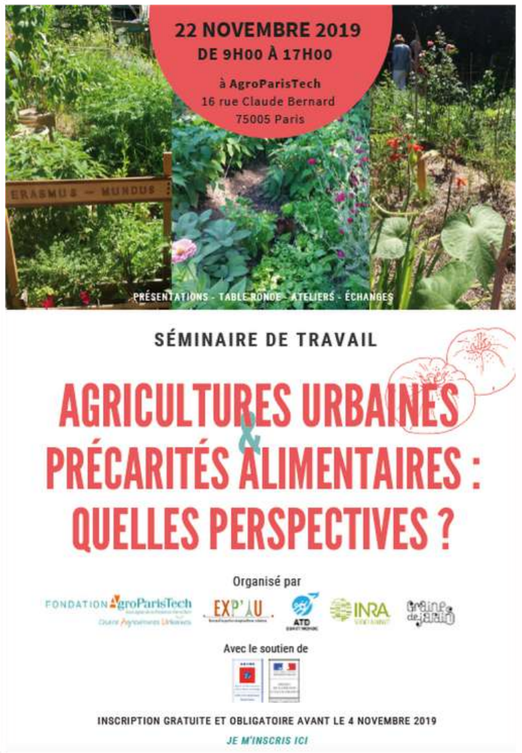
Réseau Agricultures urbaines et précarités alimentaires

Plusieurs objectifs

- S'informer sur les actions menées et problématiques
- Réfléchir ensemble à des solutions
- Monter des projets, études, des stages sur des sujets d'intérêt commun

Des rencontres en 2018 et 2019

22 Novembre 2019



8 Décembre 2020

Travaux sur le lien entre production et consommation en passant par la transformation

- **Travail de C. Marescot (2019) - Transformation de fruits et légumes issus de l'agriculture urbaine et locale par et pour des populations vulnérables**

Trois types de projets étudiés :

1) les ateliers cuisine avec des légumes de jardins partagés/produits locaux
2) les cuisines collectives
3) les ACI en transformation

Différents **degrés d'implication** des publics :

- participation physique dans le système alimentaire (production, transformation, distribution, consommation)
- participation économique
- **participation au fonctionnement de la structure ou du projet de transformation**

Plusieurs **freins au développement** de tels projets :

- ressources financières
- flou réglementaire
- **accès aux cuisines et aux équipements**
- **accès aux productions alimentaires**

Les cuisines collectives - modèle avec contribution à l'alimentation plus conséquent que les 2 autres modèles + peu présent en France

Plusieurs définitions des cuisines collectives

Les cuisines collectives sont caractérisées par la **mise en commun des ressources et de la main-d'œuvre** pour produire de grandes quantités de nourriture (Tarasuk & Reynolds, 1999)

Les cuisines collectives donnent la possibilité à un **petit groupe de personnes de se réunir régulièrement pour préparer un repas.** Elles sont généralement initiées par des animateurs/trices et sont prévues pour être autonomes après une période de soutien. Les cuisines collectives se concentrent sur le développement de la résilience pour ceux qui sont confrontés à l'insécurité alimentaire et à l'isolement social, plutôt que de créer et de soutenir un cycle de dépendance à l'égard de l'aide alimentaire d'urgence (Iacovou et al., 2012)

La cuisine collective doit se définir et devenir un lieu de reprise du pouvoir et de promotion
de valeurs de justice sociale, sans quoi elle risque de tomber dans le piège de la marginalisation et de l'exclusion des personnes qui vivent dans la pauvreté [...] C'est par la mise en commun des ressources et des énergies que les participantes et les participants réussissent à préserver leur pouvoir d'achat sur le marché alimentaire. De même, ces personnes échappent à l'infériorisation liée au recours à l'assistance par l'entremise des organismes de charité. La cuisine collective, c'est également un **laboratoire permettant d'expérimenter et de s'ouvrir à d'autres formes d'organisation sociale et économique, à d'autres valeurs.** (Mongrain & Manon, 1997)

Différents critères identifiés

ORIGINE du projet et ORGANISATION des séances de cuisine

- Les habitants - autogèrent ces espaces avec une organisation bien précise (conseils d'administration, responsable de la gestion des stocks, des règles sanitaires, et de la coordination de la cuisine).
- Les associations - vocation d'aide sociale et alimentaire avec des séances de cuisine encadrées par des salariés et/ou des bénévoles

SOURCES D'APPROVISIONNEMENT

Importance de la régularité

- Multiplicité de sources (aliments amenés par les participants, producteurs locaux, magasins)
- Au moins une source gratuite (dons alimentaires, invendus, jardins communautaires)
  ==>baisser les prix

PARTICIPANTS

- femmes
- réfugiés/immigrés
- publics isolés

FRÉQUENCE D'UTILISATION

Variable selon les projets

- 1 fois par semaine
- Plus d'1 fois par semaine
- 1 fois par mois

PARTICIPATION FINANCIÈRE

- La prise en charge partielle (couvre une partie du prix du repas)
- la contribution volontaire
- la prise en charge totale (repas est totalement gratuit)

Une proposition de typologie des cuisines collectives

1

La cuisine collective à vocation alimentaire : Des créneaux plus d'une fois par semaine sont proposés et les personnes qui participent espèrent diminuer le coût de leur alimentation. L'élaboration du menu se fait d'un commun accord entre les cuisiniers et dépend des aliments disponibles (dons, achats etc.).

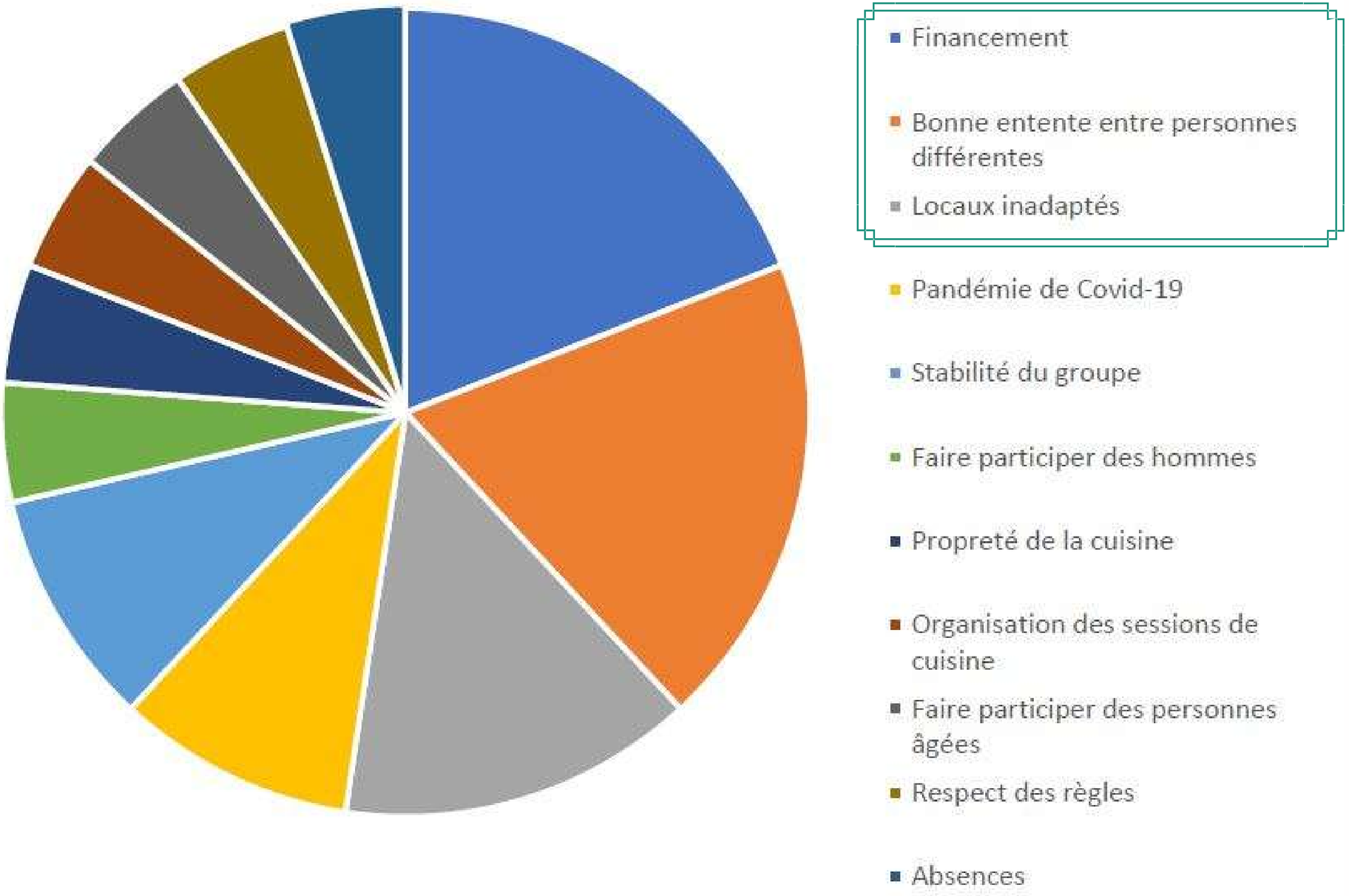
2

La cuisine collective à vocation sociale : Un seul créneau par semaine est proposé et la priorité des participants n'est pas d'ordre financier plutôt le lien social. La régularité des créneaux de cuisine est dans ce cas particulièrement importante pour assurer le lien entre les participants. Les repas peuvent être planifiés en avance ou décidés sur le moment. Beaucoup de ces cuisines collectives de ce type sont encadrées par des animateurs ou animatrices, qui peuvent être des bénévoles ou salariées.

3

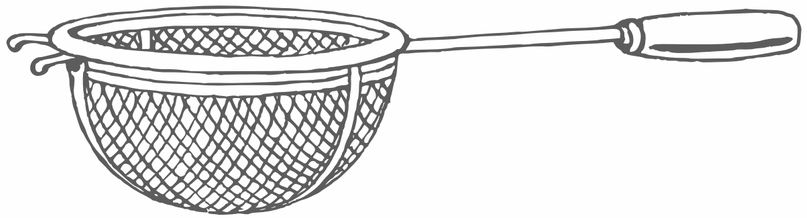
La cuisine collective à usage privé/individuel : Les personnes ou familles peuvent s'inscrire pour utiliser l'espace de la cuisine en fonction de leurs besoins et envies. La majorité des aliments sont à leur charge, même si certains ingrédients (huile, épices) peuvent être mis à disposition. Ce type de cuisine collective est particulièrement adapté pour des personnes ne disposant pas de beaucoup d'espace de cuisine à la maison.

Les difficultés rencontrées



L'objectif du séminaire

Panorama de la diversité des initiatives existantes en France
Quels acquis et quels points à continuer à défricher ? quels travaux en commun à mener ?



Des questionnements

- Quelles modes d'implication des publics précaires ?
- Quels liens actuels ou futurs avec les formes d'AU (de l'autoproduction à la production locale) ?
- Quelles difficultés et quelles contraintes ?

Projet n°1

La cocotte solidaire

14H20 - 14H35

Intervenante - Margaux Coradini

Projet n°2

Le palais en partage

14H35 - 14H50

Intervenante - Dialika Diakite

CUISINE PARTAGEE – ARMEE DU SALUT

PALAIS DE LA FEMME PARIS 11

LA CONSTRUCTION DU DISPOSITIF

Coconstruction: Samu social de Paris, Palais de la Femme, Familles à l'hôtels

Identification précise des besoins : enquête par questionnaire, réunion

Expérimentation tendant à améliorer les conditions de vie des familles vivant à l'hôtel : Mairie, Samusocial de Paris

11ème arrondissement de Paris : 2ème arrondissement le plus peuplé en hôtels sociaux

9 familles sur 10 concernées par l'insécurité alimentaire

UN DISPOSITIF EN TROIS PHASES

1. Fin 2020 : Une cuisine fixe au Palais de la Femme

2. Rentrée 2021 : Une cuisine mobile se déplaçant au plus près des hôtels les plus éloignés du Palais de la Femme

3. Fin 2021 : Une cuisine fixe située dans le Nord du 11ème arrondissement partagée avec les habitant du quartier

LE FONCTIONNEMENT

- Communication dans les hôtels via la méthode du Porte à Porte
- Accès à la cuisine sur inscription
- Trois créneaux d'ouverture par semaine
- Matériel de préparation et transport fournis
- Solution de stockage au frais des préparations (dans les hôtels ou au Palais de la Femme)

Enjeu de fidélisation

- Accueil et encadrement des bénéficiaires par une équipe de bénévoles

« La manière dont je suis accueillie me plaît beaucoup. Même si je n'ai pas le courage de venir, l'accueil que je vais recevoir me pousse à venir » MME C.

- Participation des bénéficiaires (réunion de réflexion, bénévolat)

- Une approche multidimensionnelle

Une approche multidimensionnelle

- **ALIMENTATION : Mise à disposition de denrées alimentaires, distribution alimentaire, orientation vers des lieux de distribution alimentaire**

- **SENSIBILISATION : Ateliers culinaires sensibilisant à une consommation éco-responsable**

- **LIEN SOCIAL : *« J'ai rencontré de nouvelles personnes, ça m'aide à créer de nouveaux contats […] Ici je trouve des gens avec qui parler, ce que je ne peux pas faire à l'hôtel »***

Une approche multidimensionnelle

- **LOISIRS : Activités mises en place au Palais de la Femme, Orientation vers les centres sociaux**
- **SOUTIEN ADMINISTRATIF : Permanences administratives, Orientation**
- **SANTE : Atelier santé-ville, Permanence de sages-femmes au Palais de la Femme, Consultations gratuites auprès de spécialistes**
- **SOUTIEN À LA PARENTALITÉ : Activités parents-enfants**

Freins et solutions apportées

Parce que des images valent mieux que mille mots

https://youtu.be/fJNljiYovzc

Projet n°3

Les Cantines responsables

14H50 - 15H05

Intervenant.e.s- François Mauvais et Sophie Lochet

Projet lauréat du Plan de Relance / DRIHL IDF

CANTINES RESPONSABLES / AGENCE NOUVELLE DES SOLIDARITÉS ACTIVES

MOBILISER LES SERVICES DE RESTAURATION COLLECTIVE POUR ALIMENTER LES PLUS PRÉCAIRES

Présentation de Cantines Responsables

- Une association de la restauration collective
  - *acteurs publics et privés (gestions directe et concédée)*
  - *ensemble de la chaine alimentaire (acheteurs, cuisiniers, équipementiers, autorités organisatrices,…)*
- Trois priorités
  - *éducation alimentaire*
  - *formations des acteurs*
  - *approvisionnements vertueux*
- Modes d'action
  - *assistance & conseils*
  - *Défis & Controverses : manifestations régionales et nationales et webinaires*
  - *L'Autre Cuisine : le magazine de la restauration collective responsable*

cantines RESPONSABLES

Présentation de l'Agence Nouvelle des Solidarités Actives ANSA

- Une association reconnue d'intérêt général
  - *Lutter contre les précarités et pour l'inclusion*
- Trois objectifs
  - *Proposer des réponses aux personnes en situation de fragilité*
  - *Déployer de l'innovation*
  - *Expérimenter et insérer socialement*
- Modes d'action
  - *Mobiliser les personnes concernées et les impliquer dans l'évaluation*
  - *Mutualiser, associer, animer les diversités d'acteurs*
  - *Mobiliser les méthodologies des sciences sociales*
  - *Intervenir à plusieurs échelles : locale, nationale, européenne…*

Le projet
Mobiliser les services de restauration collective pour alimenter les plus précaires

■ Contexte

✓ *L'aide alimentaire est en grande partie organisée autour de l'économie des excédents de production et de distribution :*

- Choix restreints, manques de produits frais, menus déséquilibrés…
- Défiscalisation, coûts globaux mal identifiés…

✓ *L'aide alimentaire repose sur des ressources non pérennes (en majorité) :*

- bénévolat, dons aléatoires de denrées, subventions ponctuelles, système D

✓ *L'aide alimentaire repose sur des structures bénévoles peu coordonnées sur les territoires :*

- difficultés à orienter, à mutualiser et à garantir une continuité de service

cantines RESPONSABLES

Le projet
Mobiliser les services de restauration collective pour alimenter les plus précaires

■ Contexte

✓ *Les services de restauration proposent tous les jours des repas complets, équilibrés et sécurisés.*

- Maîtrise technique des process, traçabilité, maitrise sanitaire,
- Optimisation des coûts, maitrise de la logistique de la distribution alimentaire

✓ *Les services de restauration abritent des emplois :*

- En majorité féminins, mal rémunérés, aux conditions de travail difficiles

✓ *Les services de restauration scolaire ne fonctionnent que 60% de l'année en plein régime :*

- 5% à 10% de repas supplémentaires seraient fabriqués à un coût marginal
- La production supplémentaire de repas permettrait une rémunération complémentaire, d'amortir les investissements et de servir les précaires

cantines RESPONSABLES

Le projet
Mobiliser les services de restauration collective pour alimenter les plus précaires

■ Expérimentation

✓ *Sur 4 territoires IDF à définir, faire fabriquer par les services de restauration* ***des repas supplémentaires*** *pour les mettre à disposition des personnes en situation de précarité :*

- Flécher des organisations techniques différentes, publiques et privées
- Assurer une production de repas complets « au coût marginal »
- Les stocker dans les conditions sanitaires optimales
- Recueillir les besoins des associations d'aide alimentaire et d'aide sociale (hébergement, maraudes) présentes sur place pour calibrer et adapter le nombre et type de repas en fonction des publics du territoire et des capacités d'accueil et de distribution
- Assurer la distribution des repas auprès des publics identifiés
- Recueillir et analyser leurs retours

cantines RESPONSABLES

Le projet
Mobiliser les services de restauration collective pour alimenter les plus précaires

■ Expérimentation

✓ *Evaluer le **coût complet** de chaque démarche selon les organisations :*

- ✓ techniques :
  - *Cuisine centrale, cuisine sur place, liaisons chaude ou froide …*
  - *Distributions sur site, à domicile, dans la rue,…*
- ✓ de gouvernance :
  - *Implication des institutions publiques du territoire (collectivités, Etat, …)*
  - *Coordination et mise en synergie des associations locales d'aide alimentaire*
- ✓ *économiques :*
  - *Comparer l'ensemble des coûts directs et indirects de ces expérimentations avec les coûts complets de l'aide alimentaire pratiquée sur chaque territoire*

cantines RESPONSABLES

Le projet
Mobiliser les services de restauration collective pour alimenter les plus précaires

■ Productions attendues

✓ *Réalisation d'un référentiel (freins, leviers, mobilisation, coordination)*

✓ *Réalisation d'une boite à outils permettant une reproductibilité des expérimentations par des institutions territoriales :*

- Collectivités territoriales, CCAS, services de l'Etat, Associations,…

✓ *Rapport complet et appropriation sur le territoire national :*

- Redonner ses lettres de noblesse au service public de restauration collective sociale

cantines RESPONSABLES

Le projet

Mobiliser les services de restauration collective pour alimenter les plus précaires

■ Prochaines étapes

- ✓ *Appel à témoignages national auprès des associations et des services de restauration collective ayant mené des actions conjointes*

  ➔ ***aidez-nous à le diffuser !***

- ✓ *Entretiens exploratoires avec acteurs et collectivités identifiées en IDF pour l'expérimentation*

- ✓ *Choix des 4 territoires d'expérimentation : automne 2021*

cantines RESPONSABLES

Ressources

- Chaine Youtube Défis & Controverses

  youtube défis et controverses - Bing video

- Site de Cantines Responsables

  https://cantinesresponsables.org

- Site de l'Agence Nouvelle des Solidarités Actives

  https://www.solidarites-actives.com

Merci de votre attention

cantines RESPONSABLES

Projet n°4

Le collectif 4C

15H05 - 15H20

Intervenante- Hélène Tavera

Projet n°5

Les Râteleurs

15H20 - 15H35

Intervenante- Julie Lequin

Les Râteleurs

Séminaire Agricultures urbaines et précarité alimentaire

12 juillet 2021

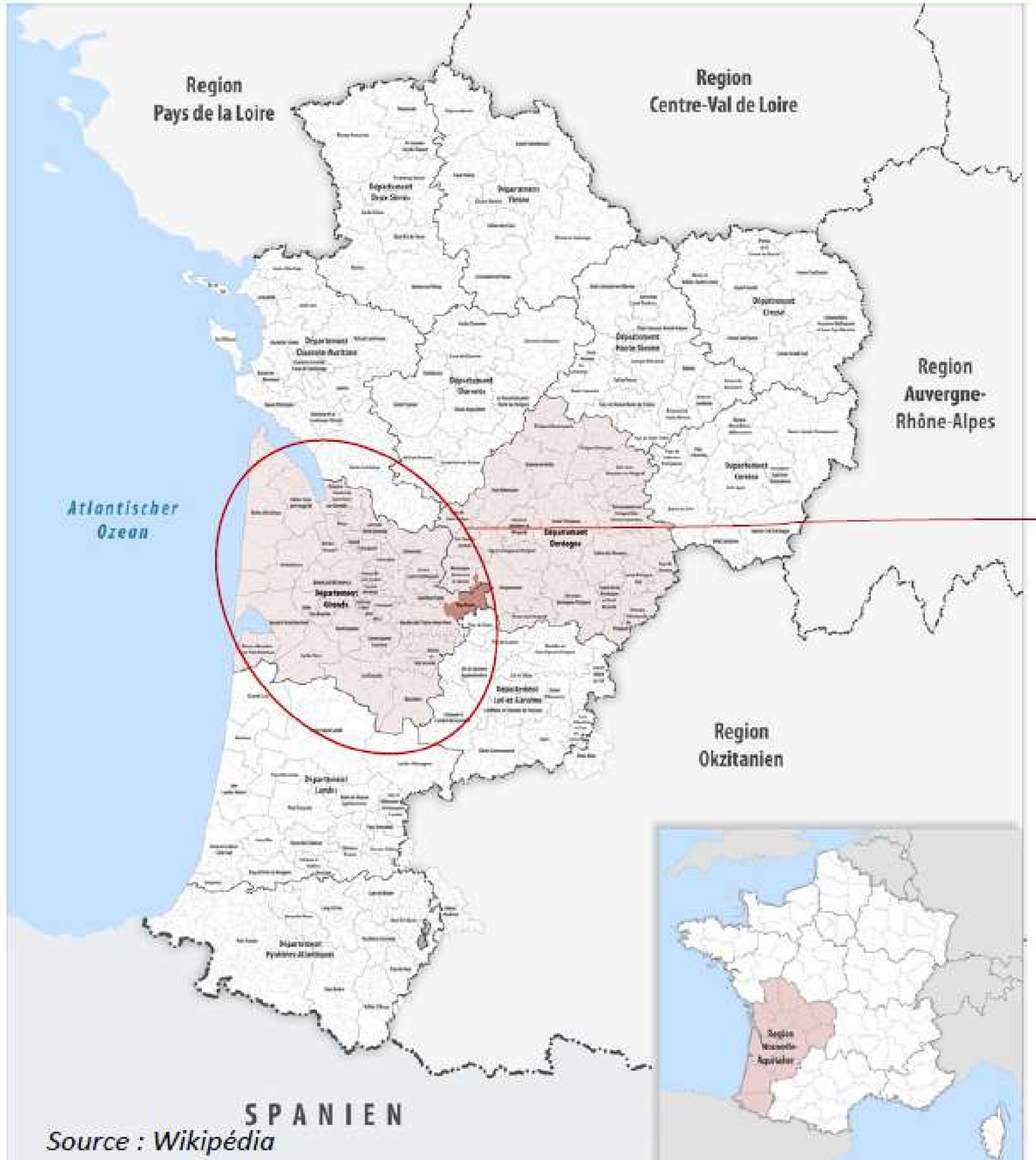
Les cuisines collectives et les liens entre transformation et production en agriculture urbaine

Le tiers-lieu nourricier de Sainte-Foy-la-Grande

Les Râteleurs

BANQUE des TERRITOIRES

Localisation du Pays Foyen



Source : Wikipédia

UN DES TERRITOIRES LES PLUS PAUVRES DE NOUVELLE-AQUITAINE

Taux de pauvreté en Pays Foyen :
= 21,2% (Moyenne nationale = 14,2%)
= 30% pour les personnes < 50 ans

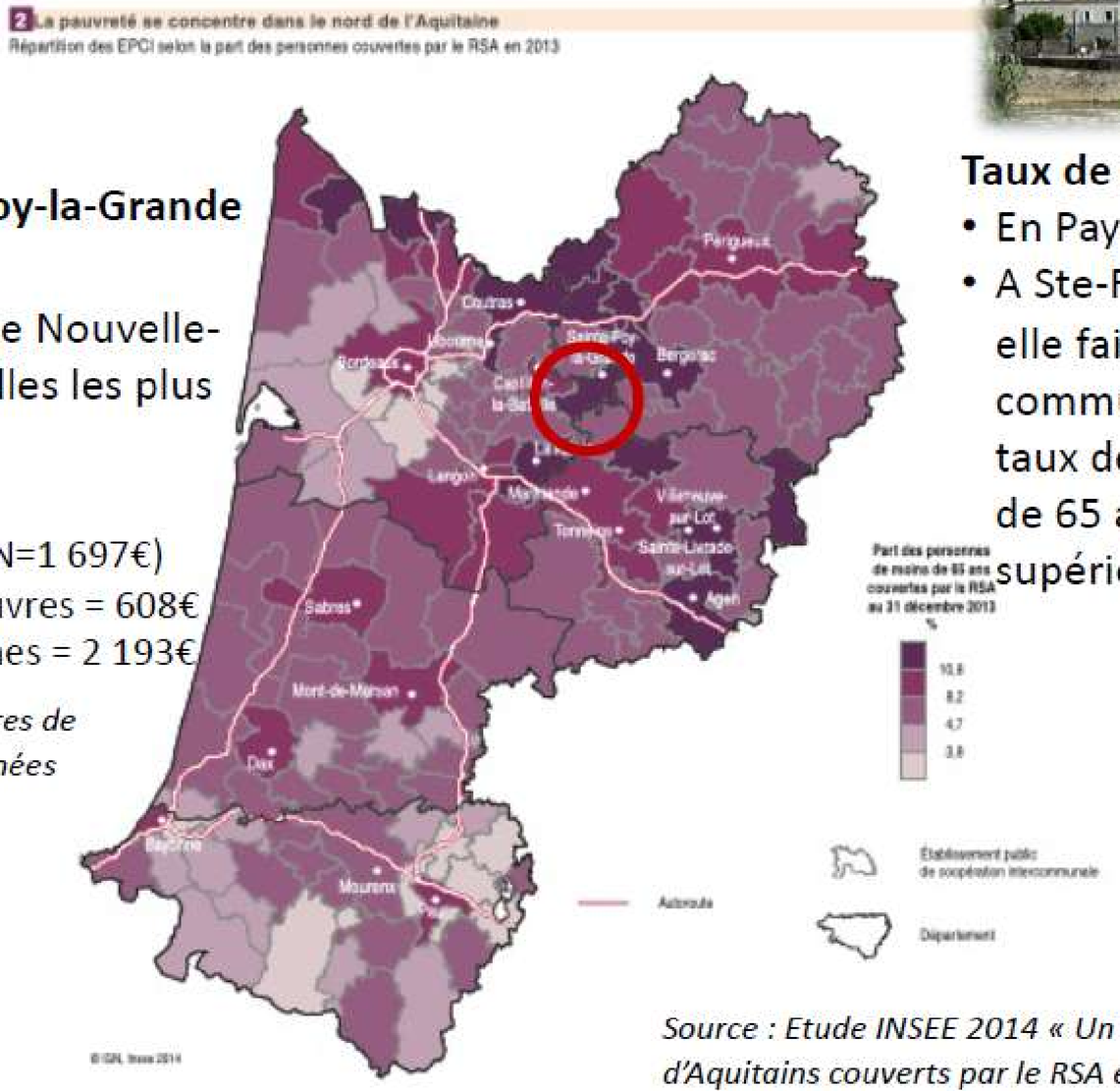
Source : Chiffres INSEE 2015

Nombre d'habitants
en Pays Foyen =
16 684 habitants

Taux de pauvreté à Ste-Foy-la-Grande
= 41,51%
(« La ville la plus pauvre de Nouvelle-Aquitaine » ; « Une des villes les plus pauvres de France »)

Revenu médian = 1 365 € (MN=1 697€)
Revenus des 10% les plus pauvres = 608€
Revenus des 10% les plus riches = 2 193€

Source : Comparateur des territoires de l'Observatoire des inégalités, données Insee 2014



Taux de couverture du RSA

- En Pays Foyen = 11,8%
- A Ste-Foy-la-Grande = 31%, elle fait partie des 12 communes françaises dont le taux de couverture des moins de 65 ans par le RSA est supérieur à 30%.

Source : Etude INSEE 2014 « Un nombre croissant d'Aquitains couverts par le RSA entre 2010 et 2013

GENÈSE DU PROJET LES RÂTELEURS SUR LE PAYS FOYEN

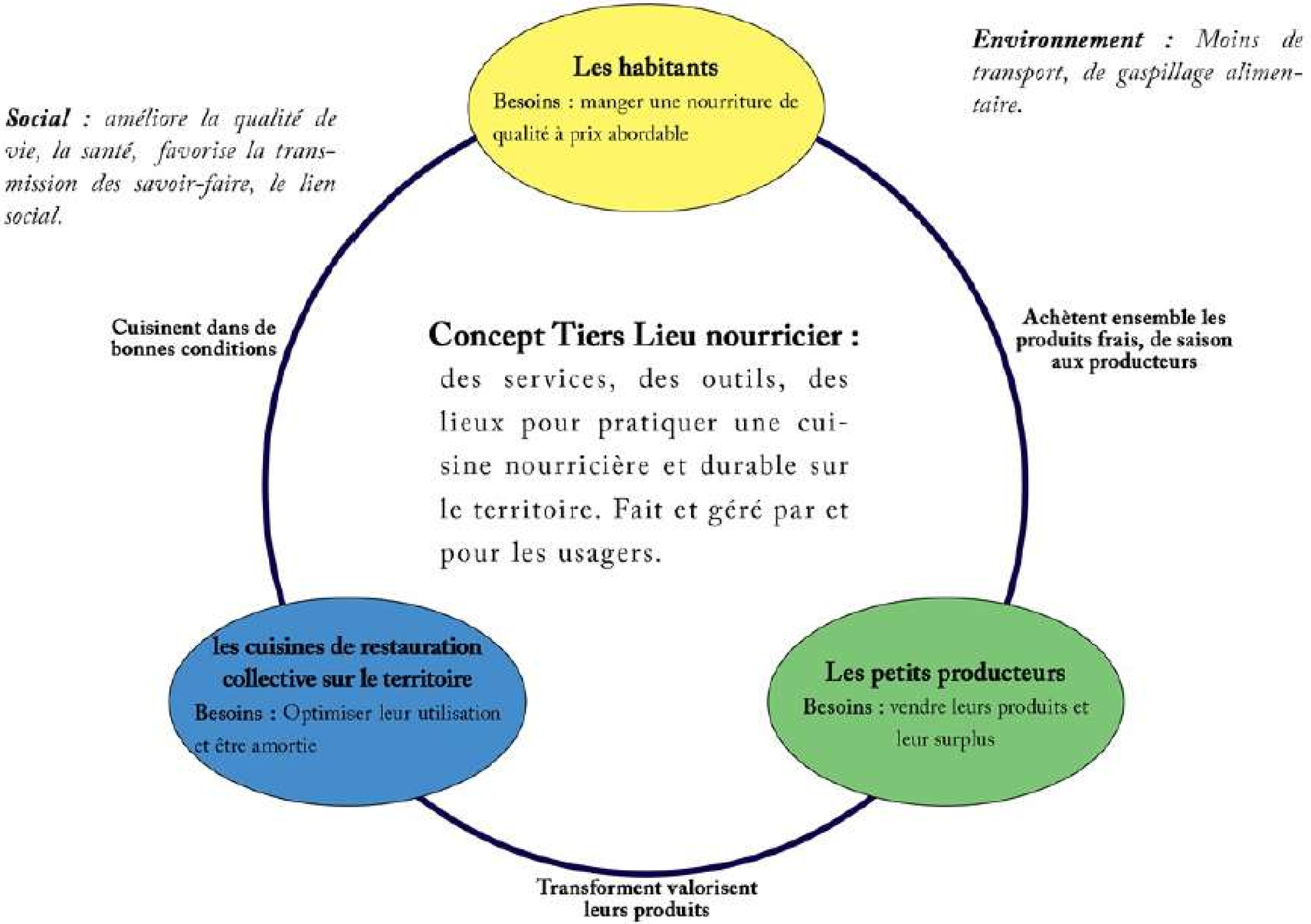
Plusieurs constats :

- les modes de consommation alimentaires actuels présentent des risques en termes sanitaire, social, économique et écologique ;
- la pratique de la transformation des produits alimentaires est en train de disparaître, aussi bien dans la sphère domestique que publique (restauration collective par exemple)

Diagnostic socio-territorial réalisé à l'aide d'un porte-à-porte sur 75% des logements de la commune de Sainte-Foy-la-Grande (673 portes). Expression de plusieurs besoins :

- pouvoir acheter et manger des aliments de qualité ;
- être en capacité de « faire par soi-même » (jardinage, préparation de conserves) ;
- disposer de lieux adaptés pour le faire
- être plus informés sur les enjeux liés à l'alimentation.

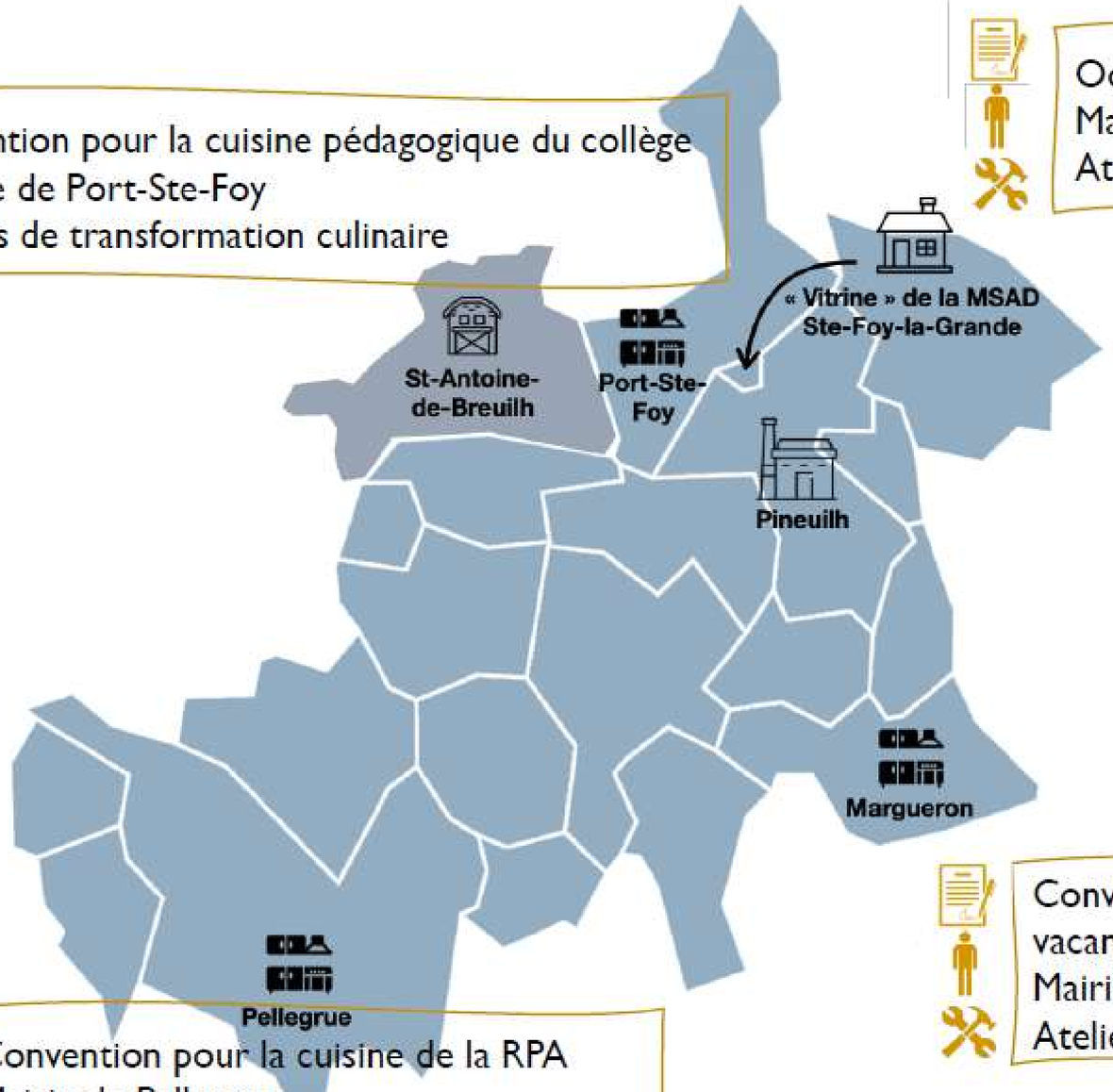
LES TIERS-LIEUX NOURRICIERS : FONCTIONNEMENT



MAILLAGE DES ESPACES DU TIERS-LIEU NOURRICIER : LIEUX DE TRANSFORMATION

Convention pour la cuisine pédagogique du collège
Collège de Port-Ste-Foy
Ateliers de transformation culinaire

Occupation de l'espace public
Mairie de Sainte-Foy-la-Grande
Ateliers de cuisine de rue



LÉGENDE

- Equipements publics (Collège, RPA…)
- Ancienne distillerie
- Equipements de transformation de producteurs locaux

ÉCHELLE

5 km

Convention pour la cuisine du centre de vacances de Margueron
Mairie de Margueron
Ateliers cuisine (adultes et enfants)

Convention pour la cuisine de la RPA
Mairie de Pellegrue
Ateliers cuisine

Source de la carte : Note MSAD Pays Foyen, Les Rateleurs

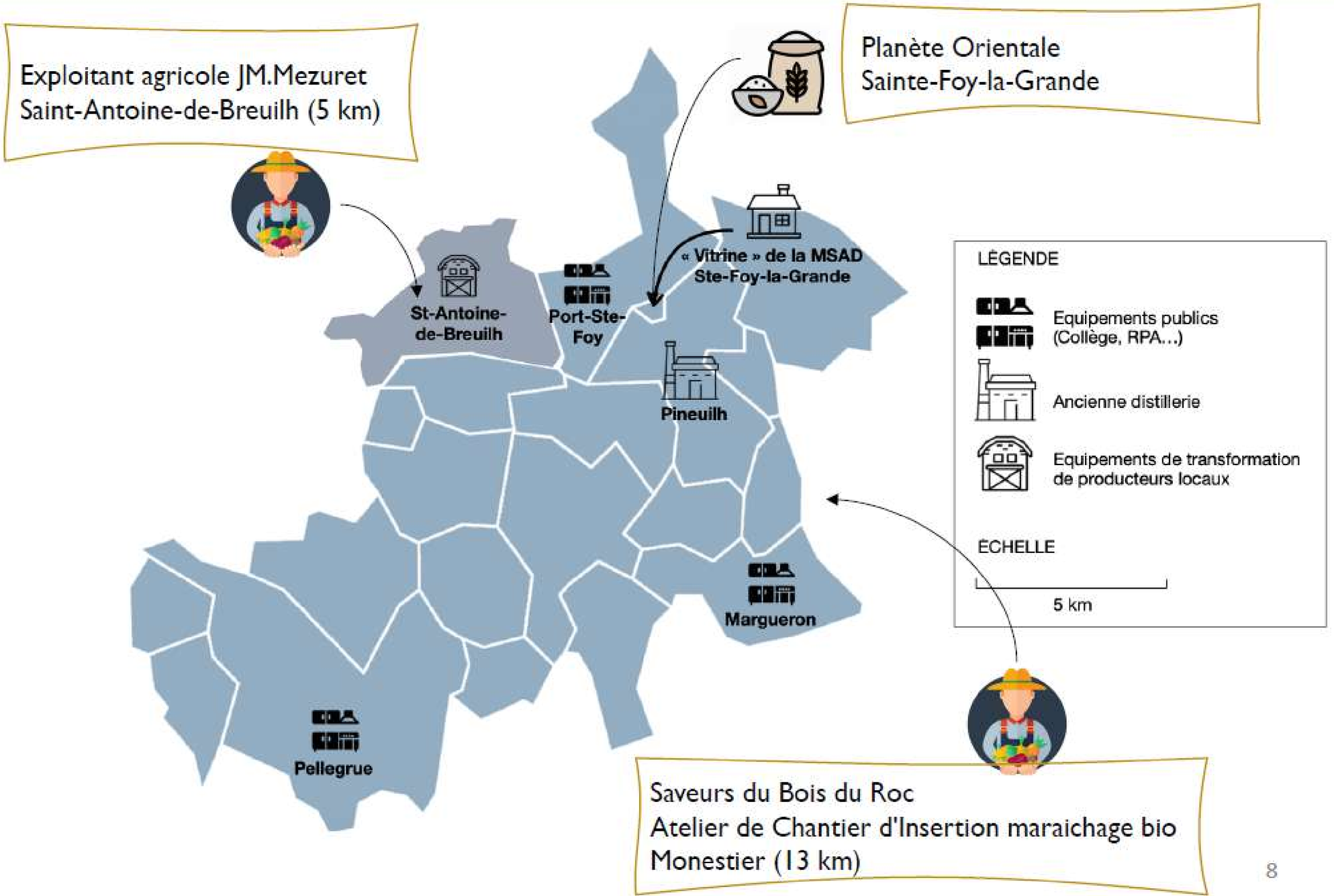
LES ACTIONS DES RÂTELEURS

Des ateliers cuisine dans la cuisine du collège de Sainte Foy la Grande

Des ateliers cuisine de rue dans les quartiers de Sainte Foy la Grande.

Pour en découvrir plus : voir le Film Transition nourricière à Sainte-Foy-la-Grande

MAILLAGE DES ESPACES DU TIERS-LIEU NOURRICIER : LIEUX D'APPROVISIONNEMENT



Temps d'échanges et de questions

15H35 - 15H50

Conclusion

15H50 - 16H00

Christine Aubry - Directrice de la Chaire Agricultures Urbaines

Ressources bibliographiques

Mongrain, & Manon. (1997). « Cuisines collectives : modèle alternatif d'organisation sociale et économique ». Reflets : Revue ontaroise d'intervention sociale et communautaire 3 (1): 80-100. https://doi.org/10.7202/026152ar.

Iacovou, M., Pattieson D. , H. Truby, Palermo C. (2012). « Social health and nutrition impacts of community kitchens: A systematic review ». Public health nutrition 16 (mai): 1-9. https://doi.org/10.1017/S1368980012002753.

Tarasuk, V., & Reynolds, R. (1999). A qualitative study of community kitchens as a response to income-related food insecurity. Canadian Journal of Dietetic Practice and Research, 60(1), 11-16.

Marescot, C. (2019). Transformation de fruits et légumes issus de l'agriculture urbaine et/ou locale par et pour des populations vulnérables - 127 pages. https://www.chaire-agricultures-urbaines.org/transformation-alimentaire

Guiguen, N. (2018). Des légumes du potager pour la Rocade Bel Air : recherche-action sur l'intérêt d'un dispositif couplant production et transformation de produits frais dans les parties communes d'un quartier d'habitat social à Longjumeau Sud

Ralambotiana, M., Koschmieder, A., Lautier, A. (2020). Transformation des produits de l'agriculture urbaine et locale par et pour les populations vulnérables: vers des cuisines collectives ? 30 pages