

DES POINTS DE VIE POUR LES ÉTUDIANTS

La sécurité sociale alimentaire étudiante - Gironde

1 étudiant·e sur 2 dispose de 100 € après avoir payé son loyer et ses charges. 36% ont déjà sauté des repas par manque d'argent.

Face à ces constats alarmants, le Centre de Ressources d'Écologie Pédagogique de Nouvelle Aquitaine (CREPAQ) et la Monnaie Locale Girondine ont lancé une sécurité sociale alimentaire étudiante.

Le principe est simple : chaque étudiant·e cotise mensuellement entre 10 et 50 €. En retour, il·elle perçoit un montant de 100 gemmes sur son compte numérique ; 1 gemme correspondant à 1 euro. Il·elle dépense ensuite ses gemmes dans les commerces alimentaires adhérents (épicerie vrac, magasin bio, restaurateurs locaux...). Et a ainsi accès à des produits de qualité.

Chaque adhérent·e peut également participer gratuitement à des ateliers cuisine, des temps d'échanges (fresque de l'alimentation, conférences sur le droit à l'alimentation...) et un chat collectif a été mis en place.

Les résultats sont concrets : une fois le frein économique levé, l'accès à une alimentation saine (re)devient possible et la charge mentale globale s'allège.

En savoir + : www.lagemme.org / www.crepaq.org

Les ricochets

Géographiques et physiques

- Agir sur l'offre disponible via la commercialisation et la distribution
- Agir sur le maillage territorial et les paysages alimentaires

Socioculturels

- Éduquer à l'alimentation saine et durable
- Informer et sensibiliser
- Accompagner la montée en connaissances et compétences en matière de préparation des aliments
- Développer et diffusion des narratifs percutants et novateurs

Économiques

- Développer la liberté de choix et la capacité de chacun·e à être acteur·ice de son alimentation
- Renforcer les solidarités alimentaires
- Agir sur les prix de l'offre alimentaire

Une évolution des postures

La Fresque de l'alimentation ou l'atelier "alimentation et santé" ont été des occasions de tracer des parcours alimentaires, d'évaluer leurs impacts sur le vivant, sur la santé corporelle ou mentale et de faire évoluer les imaginaires des étudiant·es quant aux produits consommés.

La communication et la mobilisation

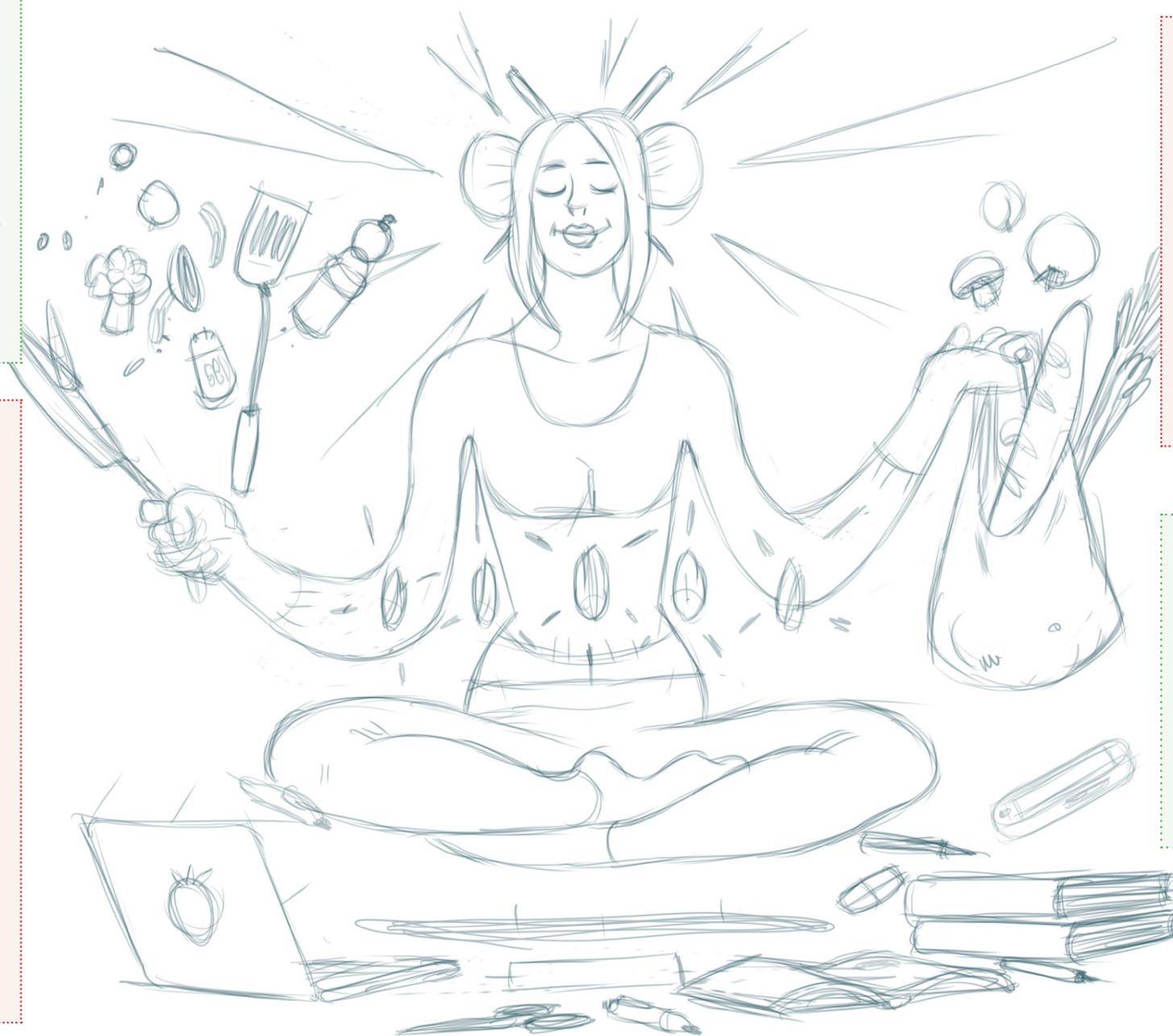
Il est difficile de toucher un public sur-sollicité et la dizaine de participant·es aux ateliers sont souvent ceux qui sont déjà sensibilisé·es. Certain·es ont même pu croire à une anarque lorsque le projet leur a été présenté ! Pour la première année, un panel de 150 étudiant·es a été tiré au sort parmi des volontaires. Il y a clairement des marges de manœuvre : par exemple, mobiliser plus largement la communauté universitaire, notamment les salarié·es et les plus "aisé·es" qui seraient susceptibles de cotiser davantage.



Au début, je pensais juste au fait que ça me permettrait de consommer des produits plus éthiques et de végétaliser mon alimentation mais je n'imaginai pas changer le reste. J'avais tendance à manger plus ou moins toujours la même chose. En allant à la Biocoop pour la première fois, j'ai eu l'impression que tout un monde s'offrait à moi. - Un étudiant



Je suis boursière, seule et sans aucun soutien parental. C'est la première année de mes études où je peux manger à ma faim. Je suis contente à chaque fois que je vais faire les courses, ce n'est plus une source de stress. - Une étudiante



Le modèle économique

Aujourd'hui, l'expérimentation a besoin de subventions publiques, de financements de fondations et de dons citoyens. Sur le long terme, l'objectif serait de financer la sécurité sociale grâce à une cotisation sur la valeur ajoutée totale ou grâce à une contribution selon les revenus.

Le collectif

Le projet est porté collectivement par des étudiant·es, des universités, des collectivités, des producteurs, des commerçant·es, des associations de solidarité alimentaire... Il est également suivi par une équipe de chercheur·ses pluri-disciplinaire.

L'impossible changement d'échelle ?

Il existe des dizaines d'expérimentations locales de Sécurité Sociale Alimentaire avec chacune leurs spécificités. Il serait intéressant de multiplier les modes d'actions pour ensuite croiser les résultats d'analyse et ainsi enrichir le système imaginé par le collectif national.

POSTER 2 : SORTIR DES MODÈLES

LES EXPLORATEURS DE L'ALIMENTATION

Plan'Eat Kids - Grand Clermont et Livradois Forez

Plan'Eat kids est un dispositif mené dans 11 pays en Europe pour accompagner les 6-15 ans à comprendre et intégrer des comportements alimentaires durables. En France, l'expérimentation concerne particulièrement un terrain bien connu des enfants : le supermarché.

Tout commence, en Auvergne, le jour du lancement du projet. Une fresque de l'alimentation réunit plus de 50 participantes, dont une dizaine d'enfants. Cette fresque est un élément déclencheur : non seulement, elle esquisse un changement de comportements et de postures alimentaires, mais elle permet aussi de poser un premier plan d'actions construit avec les parents, enfants, acteur-rices et chercheur-ses présentes.

Parmi ces actions émerge l'envie de faire analyser aux enfants de manière ludique les produits vendus dans les rayons des grandes surfaces. Petit à petit, l'idée fait son chemin pour aboutir à la création du premier escape game en supermarché. Entièrement co-construit entre les directeurs de GMS, les associations et les enseignants, il se déroule en deux temps. Doté d'un carnet de voyages, les enfants explorent les rayons, en groupe, pour retrouver et repérer les aliments bruts et ultra-transformés et les provenances des fruits et légumes, à travers des défis et lectures d'étiquettes. De retour en classe, les groupes partagent et analysent leurs résultats avec leur enseignant.

Une expérimentation unique pour déconstruire et ré-apprendre des pratiques alimentaires.

Découvrir l'escape game en vidéo

Découvrir la fresque en vidéo

En savoir plus sur plan'eat kids

Les ricochets

Géographiques et physiques

- Agir sur le maillage territorial et les paysages alimentaires
- Agir sur l'offre disponible via la commercialisation et la distribution
- Agir sur l'offre en restauration collective

Socioculturelles

- Eduquer à l'alimentation saine et durable
- Informer et sensibiliser

Les produits ultra-transformés

Changer des comportements alimentés par des représentations coriaces et un ultra-marketing permanent n'est pas simple. Si les enfants commencent à avoir une réelle conscience de l'importance d'une alimentation saine et durable (gras, peu sucré, peu salé), en pratique, moins des 2% d'entre eux (sur les 120 escape gameurs) sont capables de choisir ce type d'aliment au goûter ou au petit déjeuner, et ce quelque soit l'âge.

Un climat de confiance réciproque

Dans l'une des écoles engagées, deux temps de présentation à destination des parents ont été organisés, lors d'une soirée portes ouvertes et lors d'une sortie des classes. Des moments précieux car rares : les parents ont pu parler de leurs difficultés et freins aux chercheur-ses, qui ont adopté une posture non jugeante et bienveillante. Un nouveau rapport de confiance s'est créé et le taux de participation des parents a augmenté.

« C'est la faute au système mondial » - représentant d'une association en éducation à l'alimentation
« Non, c'est la faute au marché, il y a une demande et une offre et il faut surtout répondre à ce que veut le consommateur » - Ancien directeur d'industrie Agro Alimentaire
« C'est de la faute des politiques publiques, des pubs et autres stratégies marketing ! » - Un parent

« Nous sommes livrés tous les matins en produits frais et locaux » - Directrice de rayon de GMS
« Mais il y a 9 fruits sur 27 qui viennent de France, c'est pas très local... » - Enfant de 10 ans lors d'un escape game



Tester... Pour approuver !

Une douzaine de cuisinier-es se sont également engagé-es dans la réalisation de deux menus "Plan'eat" pour leur cantine : un bourguignon dont la viande était issue d'élevages préservant une race locale et l'agroécologie, un autre complètement végétarien. Les 784 enfants ont donné leur avis via des tablettes pour mesurer la satisfaction «gustative» des repas. Les menus ont été validés par les enfants et l'expérience fait des émules sur d'autres territoires.

« Ce n'est pas possible de faire manger à mes enfants autre chose que des aliments qui leurs font plaisir au goûter » - Un parent
« C'est branché de manger des fruits frais, séchés ou secs à 16h00 » - Un collégien

La mise en mouvement collective

306 parents ont contribué au projet ou à l'une des actions, 28 000 repas "Plan'Eat" ont été servis, plus de 105 partenaires, associatifs et industriels, ont été embarqués dans la démarche. Et côté chercheur-ses, une approche ascendante et holistique des sciences transformatives a bousculé les habitudes. Parents, enseignant-es, élue-s et industriels croisent les points de vue et discutent, pour lutter contre les aprioris et faire bouger les lignes.

POSTER 2 : SORTIR DES MODÈLES

L'ARCHIPEL NOURRICIER

Les Anges Gardins - Loos-en-Gohelle

Paniers de légumes solidaires, interventions en quartier prioritaire, création d'espaces vivriers avec et pour les citoyen·nes... Depuis une dizaine d'années, dans le Bassin minier des Hauts-de-France, les Anges Gardins veillent à rendre accessible une alimentation de qualité à des habitants en situation de fragilité.

En 2019, ils ouvrent le Ménadel : un ancien bar transformé en café nourricier, proposant une cuisine solidaire, des ateliers et des rencontres. Avec ce lieu naît aussi la Manne*, un système d'échanges qui récompense "les actions qui n'ont pas de prix". À chaque participation à un chantier ou service rendu, les adhérent·es reçoivent des Mannes qui peuvent être utilisées pour acheter un panier de légumes, participer à un atelier ou obtenir une contrepartie chez un commerçant partenaire.

Allant encore plus loin, un collectif d'engagées lancent la C.A.L.I.E.N**, dont le fonctionnement est calqué sur celui d'une Caisse de Sécurité Sociale. Les adhérent·es cotisent, les institutions ou entreprises complètent, et l'ensemble est redistribué de manière égalitaire à toutes les familles en paniers de fruits et légumes ou produits d'épicerie bio. Particularité du projet : les habitant·es peuvent cotiser en euros ou en Manne.

Chez les Anges gardins, on aime dire que l'alimentation permet de se protéger des orages.

*Monnaie d'une autre nature pour de nouveaux échanges
**Caisse d'Alimentation Locale et de l'Engagement

En savoir plus : <https://angesgardins.fr/>

Les ricochets

Géographiques et physiques

- Agir sur l'offre disponible via la commercialisation et la distribution
- Agir sur le maillage territorial et les paysages alimentaires

Socioculturels

- Éduquer à l'alimentation saine et durable
- Informer et sensibiliser
- Accompagner la montée en connaissances et compétences en matière de préparation des aliments

Économiques

- Développer la liberté de choix et la capacité de chacun·e à être acteur·ice de son alimentation
- Renforcer les solidarités alimentaires
- Agir sur les prix de l'offre alimentaire



Je me souviens d'un atelier de la confiture de cynorrhodon : c'était long à décortiquer, éplucher, enlever la graine pour faire ensuite de la confiture. J'étais crispée, ça m'a détendue. J'ai appris et je transmets à ma petite fille" - Une participante à un atelier cuisine au Ménadel

Le lieu

"Au début, je suis venue pour les ateliers jardinage. Petit à petit, je suis venue pour le lieu. Quand je vais dans une soirée dans un bar, je ne vais pas parler au type d'à côté. Au Ménadel, on parle avec tout le monde, c'est intergénérationnel. On rencontre des gens qui ne viennent pas du même quartier, pas du même milieu, ça m'enrichit."
Une adhérente

L'alimentation par tous les bouts

Le credo des Anges Gardins : aborder les enjeux liés à l'alimentation à travers des activités très diverses et variées. Si cela semble aller dans tous les sens, en réalité, les différents prismes et angles permettent d'accrocher les habitant·es par un bout. Et de tirer le fil !



"J'ai peur qu'on arrive pas à trouver un juste milieu entre des produits de qualité qui rentrent dans nos critères et le côté social avec le prix que les personnes sont en capacité de payer" - Une adhérente

Le coût de l'alimentation

Par la preuve et la sensibilisation, les Anges tentent de déconstruire les représentations. Par exemple sur les écarts de prix : en janvier 2024, pour un panier de légumes bio à 13,50€ proposé par l'association, l'équivalence en légumes non bio dans un grand supermarché s'élève à 12,45€. Ils essaient ensuite de faire comprendre les raisons de cet écart et les intérêts pour la santé, l'environnement et les producteurs.



"Il y a eu un gros débat sur les jeunes qui disaient «on revient à avant c'était mieux, on avait le temps de faire son potager, de cuisiner.» Et les vieux qui disaient «on avait pas plus le temps que vous, on était tous à 45h semaine, mais on avait pas le choix de faire son potager et de se nourrir, il n'y avait pas autant de tout préparer et de confort». Les vieux étaient trop en mode «vous vous rendez pas compte comment tout était plus compliqué, difficile genre faire sa lessive à la main..» L'intergénérationnel a amené des débats très intéressants !"

- Une adhérente engagée

POSTER 2 : SORTIR DES MODÈLES

LE GOÛT DE LA TRANSMISSION !

L'école municipale de cuisine - Rennes

En juin 2023, pour favoriser l'apprentissage des enjeux alimentaires, la ville de Rennes ouvre une école municipale de cuisine.

Sa particularité ? Elle s'adresse évidemment aux enfants des centres de loisirs, maternelles et primaires mais aussi aux agents municipaux.

Au cours d'ateliers cuisine les mercredis et vacances scolaires, les 3-10 ans apprennent, concrètement, l'alimentation et ses enjeux. Ils découvrent la diversité, la saisonnalité, la lutte contre le gaspillage, les besoins nutritionnels et les équilibres alimentaires... Ils cuisinent uniquement des recettes végétariennes à partir de produits bruts, locaux et bios, encadrés par une dizaine de cuisiniers, agents volontaires de restauration collective de la ville.

De leur côté, les agents municipaux y suivent des formations thématiques ou spécialisantes aux nouvelles techniques et savoirs-faire (notamment autour de plats végétariens), testent des recettes et échangent entre pairs.

Les cuisiniers apprennent et transmettent les gestes culinaires. Les enfants prennent goût à la cuisine. Ensemble, ils construisent les bases d'une alimentation durable, enthousiaste et engagée.

En savoir plus : XXXX

Les ricochets

Géographiques et physiques

→ Agir sur l'offre en restauration collective

Socioculturels

→ Éduquer à l'alimentation saine et durable

→ Informer et sensibiliser

→ Accompagner la montée en connaissances et compétences en matière de préparation des aliments

Économiques

→ Développer la liberté de choix et la capacité de chacun-e à être acteur-ice de son alimentation

La (re)création de liens

Les repas servis dans les cantines sont préparés dans la cuisine centrale. Les enfants ne se rendent pas compte qu'il y a des personnes derrière ce qu'ils mangent. L'objectif de l'école est aussi de réincarner et recréer du lien. Et ça fonctionne : les enfants adorent discuter avec les cuisiniers.

La (re)valorisation des cuisiniers

Au quotidien, le métier de cuisinier en restauration collective n'est pas toujours valorisé ou reconnu. À l'école de cuisine, ce sont eux les détenteurs des savoirs et savoir-faire aux yeux des enfants. Et ils sont aussi acteurs de la construction des ateliers (menu, animation...), posture qu'ils n'ont pas forcément dans leur quotidien.

Reconnecter aux fournisseurs

Une journée pédagogique (banalisée) à destination des cuisiniers des crèches a été organisée au sein de l'une des fermes fournisseurs de la collectivité. Objectif : parler, concrètement, de la question des approvisionnements (saisonnalité, stocks, organisation...) au regard du quotidien des agriculteurs. Les participants ont été enthousiastes ; non seulement ils ont mieux compris la qualité des produits et l'importance du soin culinaire à leur apporter, mais ils se sont aussi sentis valorisés : c'était la première fois qu'une formation leur était dédiée hors formation obligatoire (hygiène, santé...).



« Quand on leur dit qu'il va y avoir des haricots dans le gâteau, on voit des mines de dégoût sur les visages des enfants. Et puis, le gustatif l'emporte et les convainc.

- La responsable du projet



Deconstruire les idées reçues par le faire

Les cuisiniers arrivent en formation avec pas mal d'idées reçues sur les légumineuses, le végétarien... Arguant aussi souvent que tel ou tel produit ou pratique ne va pas plaire aux convives. Après un jour et demi de formation, il repartent avec l'envie d'essayer dans leur cantine.

La mobilisation des cuisiniers volontaires

Côté école et centres sociaux, les inscriptions sont nombreuses et l'agenda est plein. Par contre, côté cuisiniers, c'est beaucoup plus compliqué. Cela demande un changement de posture car être en animation devant des enfants n'est pas simple. Et, surtout, il leur faut dégager du temps dans une charge de travail quotidienne dense et un contexte général de manque de personnel.



« C'est la plus belle journée de ma vie ! Un enfant

POSTER 2 : SORTIR DES MODÈLES

LES RESTAURATEURS DÉFRICHEURS

Les restaurants de Mouans Sartoux

Depuis de nombreuses années, Mouans Sartoux mène des actions publiques (et reconnues) en faveur d'une alimentation durable. En 2023, la commune s'est lancée un défi d'une autre envergure : travailler avec les commerces de bouche pour faire évoluer leurs offres de restauration.

Depuis la sortie du Covid, les pratiques ont évolué. La vente à emporter s'est développée et les demandes de consommations "responsables" sont moins importantes. En parallèle, les prix des matières premières et de l'énergie augmentent, et les lois pour encourager les achats locaux et réduire le gaspillage alimentaire sont plus contraignantes. Au milieu, les restaurateur-rices sont pris-es en sandwich.

C'est dans ce contexte complexe que Mouans-Sartoux cherche à accompagner les acteur-rices locaux privés vers une alimentation durable. Après un premier rendez-vous pour établir un diagnostic, un plan d'actions est défini en accord avec les objectifs de l'équipe de restauration. La commune la met alors en relation avec des producteur-rices et grossistes bio et locaux, informe des aides financières potentielles, propose des formations à la cuisine durable et aux éco gestes... Restaurateur-rices et collectivité suivent ensemble le plan d'actions et communiquent, auprès des habitant-es et client-es, les engagements pris.

Mais est-il possible de concilier intérêt général et intérêt privé ?

En savoir plus sur la politique d'alimentation durable de Mouans-Sartoux

Les ricochets

Géographiques et physiques

→ Agir sur l'offre en restauration commerciale

Socioculturels

→ Informer et sensibiliser
→ Accompagner la montée en connaissances et compétences en matière de préparation des aliments

Économiques

→ Développer la liberté de choix et la capacité de chacun.e à être acteur.rice de son alimentation
→ Renforcer les solidarités alimentaires
→ Agir sur les prix de l'offre alimentaire

La mobilisation des restaurateurs

Quels sont les meilleurs créneaux horaires auxquels inviter ? Par quels canaux mobiliser ? Parce qu'ils ont des contraintes très spécifiques à leur métier, les restaurateur-rices ne sont pas un public facile à mobiliser. Réunions (peu fréquentées), mails, porte à porte... La Commune tâtonne.

Des tiers rassembleurs ?

Pour la 30ème édition de sa fête du miel, la commune lance un appel à participation auprès des restaurateur-rices. Ceux qui s'engagent à y proposer un plat à base de miel en intégrant un produit bio et/ou local se verront offrir une place pour un atelier avec un grand nom de la cuisine végétale, un pot de miel et une notoriété accrue sur les réseaux. Surprise : la mobilisation est un succès. Et si s'appuyer sur des éléments concrets et extérieurs pour mobiliser était l'un des leviers ?

Se laisser la liberté et s'adapter

Ateliers, formations thématiques, prestation de calcul empreinte carbone, rencontres de fournisseurs, aides financières, implication dans des événements, valorisation des établissements engagés... Face à une action expérimentale et un public peu connu, la commune a choisi de se laisser une grande liberté dans ses approches, ses angles de travail (gaspillage alimentaire, saisonnalité...) et ses types d'accompagnement. Objectif : faire du cas par cas.

La demande des consommateurs

Principale raison évoquée par les restaurateur-rices qui ne s'engagent pas dans la démarche : ils n'ont pas de demandes en matière de plats bios, végétariens ou locaux de la part de leur client. Un frein culturel qui vient s'ajouter au frein économique.

« Nous avons proposé des enveloppes individuelles pour que les restaurateurs se forment en fonction de leur besoin. Ça n'a pas fonctionné. Du coup, on a changé de braquet et mis en place une formation collective thématique. Un seul restaurateur s'est spontanément inscrit. Mais après de très nombreuses relances, nous avons rempli la formation (7 personnes). » - La responsable du projet



Partir avec les pionniers

Face à la difficile mobilisation, la commune a fait le choix de "partir" avec les motivé-es. Un noyau de 4 à 5 restaurateur-rices engagé-es (sur la soixantaine présente sur la commune), déjà sensibilisés aux enjeux de l'alimentation durable et souvent récents sur le territoire, sont devenus les ambassadeurs de la démarche.

La difficile mise en place du collectif

Alors que le contexte économique tendu pousse à une logique concurrentielle accrue, Mouans Sartoux peine à créer du collectif. Les habitudes et postures de travail en commun ne sont pas évidentes et demandent du temps.

« Nous sommes deux restaurateurs à participer à la même formation sur la cuisine végétarienne. Mais si nous sommes deux à proposer les mêmes recettes, en plus sur un marché de niche, ça va tuer notre modèle... »
Un restaurateur participant à la formation.