



Compte-rendu réunion n°1 - Groupe de Travail 1

Comment modifier les comportements autour de l'alimentation ?

Réunion n°1 Date : 11/09/19 Lieu : Maison de l'Adoption Animation : Hervé Chaygneaud-Dupuy
Réunion n°2 Date : 25/11/19 Lieu : Maison du Projet Carré de Soie Animation : Hervé Chaygneaud-Dupuy

1. Liste des participants* et invités

Prénom/Nom	Structure
Diane Morfin*	Centre TCA CHU Lyon
Simone Blazy *	Conseil du Développement (CDD)
Patricia Drouard*	CDD
Laura Nivon*	Yoobaky
Pauline Ronzy*	Cité Gastronomique
Garance Perret*	Diététicienne
Nadjette Guidoum	Equilibre moi
Camille Tedesco*	Agence d'Urbanisme
Marie-Amandine Vermillon*	Belle Bouffe
Philippe Galley*	C5S Pour une alimentation durable
Loïc Fayet*	Lieux de liens
Boris Tavernier*	VRAC
Arthur Grimonpont*	Les Greniers d'Abondance
Guillaume Bizet*	Seafood Connection
Emilie Chomienne*	Etudiante
Nouha Touati*	INSEAD
Juliette Toyi Massis *	CCAS Atelier Santé Ville (ASV) Saint-Fons
Margot Nicoloyannis*	Conseil de Développement (CDD)
Ema Alonso*	DPDP Métropole de Lyon
Lorana Vincent*	Vrac Lyon
Anne-Laure Garcin*	DPDP Métropole de Lyon
Cyril Kretschmar*	Oxalis : Assistance à Maîtrise d'ouvrage du PAT (AMO Oxalis)
Hervé Chaygneaud- Dupuy*	AMO Oxalis
Benjamin Chow Petit*	AMO Oxalis
Fabien Chaufournier*	Service Développement Durable Métropole de Lyon

2. Introduction au groupe de travail

Les comportements alimentaires sont très structurants des pratiques au sein d'un territoire, et pourtant leur mode d'élaboration sont peu étudiés et faiblement connus. Le groupe de travail a insisté sur le rôle des facteurs indirects d'influence (« nudges ») et affirmé la possibilité d'orienter favorablement les comportements vers des pratiques plus durables et plus responsables sanitaires.

Les participants ont proposé de se centrer sur certaines catégories de publics à enjeux forts de santé publique dans l'évolution de leurs pratiques alimentaires : les personnes fragiles physiquement et/ou socialement, les étudiants, les enfants des écoles. D'autres propositions visent plus directement l'amélioration de l'offre alimentaire via la restauration rapide d'une part, les pratiques des collectivités d'autre part.

- **Tour de table** : curiosité, engagement, lutte contre le gaspillage, lien avec territoires, convergence de champs différents, précarité/alimentation, diététique et écologie, comportements d'achat, personnes âgées et autres populations éloignées du bien manger, comment nourrir la parole des experts à partir des usages, co-construction, faire ensemble, accompagnement au changement, partage d'expériences entre territoires.
- **Veille sur les changements de comportement** (Benjamin Chow Petit, OXALIS) : décalage important entre les connaissances et les pratiques. Ce sont les méthodes tissant de la cohérence entre passé, présent et avenir qui sont les plus efficaces : petits changements du quotidien. Le changement fait naturellement peur face au risque de l'avenir, résistances normales. C'est le fait de recueillir des expériences autour de soi qui rassure > intérêt des zones d'expérimentation et de la notion de *nudge*. Lyon bassin historique d'expérience sur l'alimentation permet de multiplier les lieux et espaces d'expérimentation.

La veille des uns et des autres se cumule-t-elle ? Exemple d'un document de synthèse sur les changements de comportement "La Vie happy" ADEME/Utopies pas connu.

3. Inventaire des envies d'agir et des convergences possibles

- *Philippe Galley (C5S)* : Ateliers débats "gastrosophiques".
- *Pauline Ronzy (Cité de la gastronomie)* : Cité de la gastronomie lieu ouvert à tous, Délégation de Service Public métropolitaine. Ouverture des espaces : coworking startup alimentation, accueil de débats et conférences, transmission de mémoire et d'événements futurs.
- *Lorana Vincent (Vrac)* : accompagnement de l'infléchissement des pratiques alimentaires via apport de denrées de qualité pour publics défavorisés. Force de la dynamique territoriale via Ateliers Santé Ville et Centres Sociaux. Renforcement des moyens au-delà des 13 quartiers couverts par Vrac pour couvrir tous les quartiers prioritaires : financements plus récurrents.
- *Anne-Marie Comparini (Conseil de Développement)* : collectif santé de la Duchère avec le Centre Social de la Sauvegarde qui fait des ateliers cuisine et qu'on peut déployer ailleurs (démultiplication)
- *Boris Tavernier (Vrac)* : des personnes n'ayant pas capacité à choisir leur alimentation > Petite Échoppe à Antony ouverte à tous, mélange de publics aisés et de publics précaires. Sortir du distributif et permettre un accès à la qualité et la beauté.

- *Simone Blazy (Conseil de Développement)* : personnes âgées en Etablissement Hospitalier pour Personnes Agées Dépendantes (EHPAD), programme *Alim Démarre* de l'ACPPA. Permet d'accompagner les publics en difficulté physique de nutrition. Pratiques à évaluer et diffuser.
- *Laura Nivon (Yoobaki)* : veille via réseau des Villes en Santé françaises de l'Organisation Mondiale de la Santé. Intégration du sport et autres pratiques > intérêt pour évaluation et diffusion. Démarches de recherche-action type living lab = travail en commun consommateurs/chercheurs.
- *Marie-Amandine Vermillion (Belle Bouffe)* : montage de projets de recherche > Cuisine participative et restauration solidaire avec invendus, sensibilisation sur développement durable et lutte contre gaspillage, production numérique bases d'information sur l'alimentation.
- *Patricia Drouard (Conseil de Développement)* : expérimentation ouverture EHPAD à l'extérieur. Réticences des personnes voisines à aller vers les EHPAD. Expérience EHPAD St Charles via jardin ouvert au quartier
- *Guillaume Bizet (Seafood Connection)* : filière produits de la mer à optimiser pour couvrir des zones mal couvertes. Promotion projets aquaponie via fermes urbaines à créer : engrais pour légumes via utilisation déchets poissons > voir GT 4. Au-delà, participation de chacun à la production de sa propre alimentation via la mobilisation des toits.
- *Diane Morfin (CHU Lyon)* : élan vers le mieux alimentaire des personnes qui est trop souvent identifié comme une pathologie (anorexie, Troubles Obsessionnels Compulsifs...). Travail sur l'élan initial des personnes pour les accompagner vers une démarche non pathologique. Accueil hors hôpital
- *Loïc Fayet (Lieux de liens)* : sensibilisation et formation en milieu étudiant. Deux moments cruciaux vis à vis de l'obésité : diversification enfance et prise autonomie étudiante. Beaucoup de précarité alimentaire chez les étudiants tous milieux sociaux. Transformer les élans pour en faire des comportements vertueux en intégrant la transition écologique. Plutôt que dire "comment faire faire ?" promouvoir les pratiques : cuisine partagée, expériences de co-création. Manifeste des 30 000 étudiants mobilisables, intégration dans les enseignements.
- *Ema Alonso (DPDP Métropole de Lyon)* : expérience des cuisines communes dans les résidences étudiantes, apprentissage de la cuisine. La première rencontre avec un chou a été difficile...
- *Garance Perret (diététicienne/Sens et Savoir)* : enjeu éducation au plus jeune âge, ateliers de cuisine qui influencent les parents. Comment élargir cette expérience et la démultiplier ? Ateliers mélangeant les générations également.
- *Emilie Chomienne, (Etudiante)* : partenariat étudiants/Association de Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP) qui doit aller plus loin que la seule fourniture de denrées, vers des ateliers cuisine par exemple. Espaces disponibles pour ces pratiques. Problème des emplois du temps qui respectent peu les pratiques alimentaires.
- *Juliette Toyi-Massis, (Atelier Santé Ville St Fons)* : forte présence de la restauration rapide sur commune (tacos, kebab). Projet d'un travail avec eux pour proposer des menus avec un meilleur équilibre alimentaire.

- *Arthur Grimompont (Les Greniers d'Abondance)*: on a connu des changements très rapides de comportement via des *nudging* que l'on peut faire évoluer. Exemple de messages publicitaires, implantations commerciales, restauration scolaire que la collectivité peut influencer.
- *Margot Nicoloyannis, (Conseil de Développement)* : hospitalisation à domicile : nutrition des patients alités > les pratiques de reprise d'alimentation de qualité sont plus difficiles dans les centres-villes et quartiers prioritaires. Information nécessaire des infirmières libérales sur les pratiques d'alimentation de qualité. Connexions à faire entre acteurs santé et acteurs alimentation en proximité.

4. Convergences principales

Présentation de la Plateforme et de la conciergerie par Benjamin Chow Petit, OXALIS (Assistance à Maîtrise d'Ouvrage)

- *Philippe Galley (C5S)*: Les Savoureux Compagnons lance une expérience avec l'Ecole Nationale de la Scène et des Arts et Techniques du Théâtre pour de la cuisine collective. Et Les Pieds dans le Plat. Philippe intéressé par tous les projets évoqués.
- *Boris Tavernier (Vrac)* : création Vrac Université à venir, entrée dans le milieu difficile. Création de fiches cuisines pour étudiants. Cycle de sensibilisation visite de chefs, atelier cuisine, concours cuisine final. Besoin du rôle de facilitateur des élus pour ouvrir les portes de l'Agence Régionale de Santé ou de la Direction Régionale de l'Agriculture et des Forêts, qui sont localement difficiles à mobiliser. Quid du changement des systèmes de production qui sont figés depuis 50 ans ? Rôle des marchés publics et notamment de la nourriture des buffets.
- *Marie-Amandine Vermillion (Belle Bouffe)*: marché Métropole sur la lutte contre les gaspillages trop fermé, il faut aller plus vers des appels à manifestation d'intérêt et appels à projets pluriannuels et davantage soutenir le fonctionnement des structures > un vrai chantier est à engager au sein de la Métropole.
- *Pauline Ronzy (Cité de la Gastronomie)* : concours du meilleur Tacos lyonnais intégrant un ingrédient local > Contact avec Loïc Fayet et ASV St Fons. Création d'un convivium Slow Food, communauté à créer.
- *Nouha Touati (INSEAD)* : promotion de la santé via sciences comportementales et nudges. Ex supermarché conçu en Angleterre pour promouvoir des choix alimentaires de qualité : comment aménager l'environnement > cf GT 5. Retard important de la France dans la veille sur le sujet, nécessité clarification des termes. Expérience lyonnaise de recherche en lancement pour travailler avec les hypermarchés Carrefour, Auchan, Super U.
- *Loïc Fayet (Lieux de Lien)* : consommateurs et « shoppers » n'ont pas de comportements identiques. Exemple de la pratique d'achat le ventre vide ou le ventre plein.
- *Marie-Amandine Vermillion (Belle Bouffe)*: travail important sur Lyon autour des sciences du comportement et de la psychologie de l'engagement PsychoLab.
- *Simone Blazy (Conseil de Développement)* : difficile de mobiliser les consommateurs, intérêt du travail sur l'offre, par exemple évolution des Tacos ou des épiceries sociales.

- *Laura Nivon (Yoobaky)*: influence négative de la publicité. La Petite Echoppe : cf supermarché coopératif type La Louve ou la Cagette ou Superquinquin > Témoignage de Boris Tavernier (Vrac) : dans ces formes de distribution, il y a de fait des salariés, les prix partent à la hausse et l'image alternative chasse les personnes précaires. Difficile de faire évoluer la distribution sans ancrage territorial fort. Pas de copier-coller, retour d'expérience très utile.
- *Patricia Drouard (Conseil de Développement)* : prise en compte passé/présent/avenir. Trouver des relais et prendre en compte les particularités régionales.
- *Lorana Vincent (Vrac)* : comment infléchir les pratiques de la grande distribution, expérimenter d'autres formes d'achat ?
- *Philippe Galley (C5S)*: les changements se font aussi par la contrainte = réglementation, maladie, urgence écologique. Faire peur est aussi une solution, alors que l'alimentation a un rôle important sur le climat.
- *Arthur Grimompont (les Ateliers de l'abondance)* : capacité à être consom'acteur et assurer une certaine cohérence dans l'achat comme dans la consommation.
- *Fabien Chauffournier (Métropole de Lyon)* : conférence d'ici fin 2019 sur le lien entre consommation et climat. Nécessaire d'alimenter la connaissance par un apport scientifique.
- *Cyril Kretzschmar (Oxalis)*: cuisiner avec, se former ensemble à une alimentation de qualité.

5. Chantiers issus des échanges en sous-groupe

Le groupe de travail a fait émerger des propositions de thèmes et enjeux à approfondir qui sont listés ci-dessous. Les contenus ont été affinés par l'équipe projet du PATLY et l'équipe d'assistance à maîtrise d'ouvrage.

Certains chantiers feront l'objet de réunions dédiées et d'autres de contribution en ligne sur la plateforme : PATLY.ORG

Chantiers en présentiel

Chantier n°1 : Comment accompagner dans leurs pratiques alimentaires les personnes vulnérables bénéficiant de soins ?

Chantier n°2 : Comment accompagner le passage à l'autonomie alimentaire des étudiants ?

Chantier n°3 : Comment contribuer à l'éducation des enfants aux nouveaux comportements alimentaires dans et hors l'école ?

Chantier ouvert à la contribution en ligne

Comment contribuer à l'amélioration de l'offre alimentaire de la restauration rapide ?