



Compte-rendu réunion n°1 – Groupe de travail 6

Convivialité, alimentation durable et précarité

Réunion n°1 Date : 13/09/19 Lieu : Centre social Bonnefoi Animation : Hervé Chayneaud-Dupuy

Réunion n°2 Date 28/11/19 Lieu : Maison de l'environnement Animation : Cyril Kretzschmar

1. Liste des participants* et invités

Prénom / Nom	Structure (catégorie d'acteurs ?)
Marie Huvenne*	Les petites cantines
Nadjete Guidoum	Equibr' et moi
Stéphane Léveque*	Groof
Marie-amandine Vermillion*	Belle bouffe
Juliette Toyi-Massis*	Ville de Saint-Fons
Claire Gabo-Chidaine*	Le Bol
Dominique Jacotet*	Cuisine Plurielle
Géraldine Walter*	RDV au Potager
Jean Louis Routhier*	Centre Social Bonnefoi Lyon 3
David Chevalier*	CCO de Villeurbanne
Catherine Clancy*	Conseil de Développement (CDD)
Jean-Paul Masson*	Conseil de Développement (CDD)
Françoise Marichy*	La légumerie
Paul-Yvan de Saint Leger*	Atelier des saisons
Hélène Mabile*	Epi c'est bon
Sylvie Minot*	Le Passe Jardins
Joachim Robert*	Vrac

Boucif Khalfoun*	DPDP - Métropole de Lyon
Camille Simonet*	Centre d'information sur le droit des femmes et des familles 69
Boris Tavernier*	VRAC
Anne-Marie Comparini*	Conseil de Développement (CDD)
Béatrice Maurines	Enseignante-chercheuse Lyon 2
Anne-Charlotte Brodier *	Cité de la gastronomie

2. Introduction au groupe de travail

A la suite de la rencontre du 14 Juin, les 11 axes de la stratégie alimentaire (votée au printemps 2019), ont été repris en sept groupes de travail. La convivialité comme facteur de lutte contre la précarité en matière d'alimentation en est un. La question de la précarité alimentaire peut être prise de deux points de vue complémentaires:

- L'alimentation peut être un point d'entrée pour lutter contre la **précarité sociale**. Des publics isolés peuvent par l'alimentation et la convivialité sortir de leur condition précaire.
- La précarité alimentaire peut aussi correspondre à un déficit **de capital culturel** (cf les étudiants sont nombreux à ne pas savoir cuisiner).

Ainsi, que l'on considère que la précarité alimentaire soit directement imputable à une précarité sociale, ou à un déficit de connaissance des enjeux sanitaires liés à l'alimentation, l'objectif est de pouvoir fédérer autour de l'alimentation et de décroiser les publics.

- **Tour de table** : Pédagogie, communication, interconnaissance, co-construction, force de proposition pour des projets alimentaires localisés, importance des MJC et des Centres Sociaux, convivialité par lien retrouvé entre paysans/consommateurs, expérimentation pendant le périscolaire, jardin sur les toits et jardin urbains vecteurs de lien social et de convivialité, prise en compte des quartiers politique de la ville.

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

- *Jean Paul Masson (CDD)* : Administrateur d'un centre social qui essaie de proposer des projet d'alimentation. Les initiatives ne dépassent pas le cadre du quartier. Il faudrait une mise en réseau/émulation et déploiement. Dans les axes prioritaires de la politique de la ville, l'alimentation devrait avoir plus de place.
- *Catherine Clancy, (CDD)* : 2 ans de travail sur les problématiques liées au PAT. Irigny fait partie de la Métropole et est en lien direct avec les paysans qui participent aux circuits court. En lien avec des réalités différentes que celles des autres acteurs du fait de la situation géographique d'Irigny. **Envie d'éclairer et d'apporter des éléments de compréhension issus d'une réalité de terrain complémentaire.**

- *Anne-Marie Comparini, (Présidente du CDD)* Le Conseil de développement de la Métropole pense avoir fait un pas supplémentaire dans la participation. Pour la deuxième fois, le CDD est présent dans des groupes de travail et ne rend pas seulement un avis. **Les MJC et les centres sociaux sont des acteurs essentiels. Ils sont des Facilitateurs. Ils pourraient être un moyen de récolter la parole afin de ne pas être dans des processus trop descendant (top-down).**
- *Boris Tavernier (VRAC)* : on pourrait lors du temps **périscolaire mettre en place des ateliers cuisines**. Vraie valeur ajoutée pour les enfants et les parents.
- *Benjamin Chow Petit, (la Myne/Oxalis)* : mettre en place **un budget métropolitain coopératif** ; la mutualisation logistique entre les petits et les gros acteurs avec un droit d'accès à des logistiques communes ; avoir accès à des surfaces foncières par quartier. Comme c'est le cas à Barcelone : <https://reporterre.net/Ni-capitalisme-ni-Etat-la-Cooperative-integrale-s-epanouit-a-Barcelone>
- *Camille Simonet, (CIDFF droit des femmes)*. La précarité alimentaire touche les femmes. C'est notamment dû à un déficit d'informations et de compréhension du lien entre alimentation et santé. **Travailler dans ce sens.**
- *Marie Huvenne (les Petites cantines)*. Association lyonnaise qui crée du lien au moment du repas. Prix libre : modèle économique viable quand la mixité est là. **Envie d'essayer dans le reste de la métropole** mais difficile de s'implanter dans des quartiers politique de la Ville sans mixité.
- *Marie-Amandine Vermillion (Belle bouffe)* : pour lutter contre le gaspillage alimentaire la question de la convivialité est importante.
- *Jean-Louis Routhier (Centre social Bonnefoi)*. Organisation d'un festival sur la place Bahadourian qui remettait le prix du « plat familial ». Initiative locale qui voyait les uns cuisiner chez les autres leurs repas de famille. **Très positif, besoin de moyens (ingénierie) pour que cela se reproduise.**
- *Dominique Jacotet (Escale solidaire)* : Présent au « Street Food festival. » Ouvert aux migrants comme aux voisins. 30/40 couverts jours. **Besoin d'informations sur la qualité nutritionnelle.** Les « clients » des escales solidaires capitalisent-ils sur leur expérience ?
- *Claire Gabo-Chidaine (Le Bol)* : travail autour du développement de l'agriculture locale/bio/ accessibilité alimentaire. Souhaite rapprocher la production alimentaire des consommateurs. **Retrouver la convivialité entre paysans et consommateurs. Besoin de temps long.**
- *Juliette Toyi Massi, (commune de Saint-Fons)* : axée sur la question de l'alimentation dans les quartiers politique de la ville. **A la recherche de meilleures actions pour toucher plus de monde**
- *Stéphane Lévêque (GROOF jardin sur les toits)*. Le but est le lien social. Développer l'agriculture urbaine.
- *Paul-Yvan de Saint léger (l'Atelier Des Saisons)*: apprendre aux enfants à cuisiner. Enfant acteur de la consommation par la cuisine. Permettre aux enfants de cuisiner et de manger ce qu'ils cuisinent : des recettes simples de saison, avec la difficulté des règles qui ne permettent pas de consommer ce qu'on cuisine dans le cadre scolaire. **Officialiser une heure de cuisine par semaine dans les classes.**

- *Géraldine Walter (RDV au potager)* : créer et animer une convivialité autour des potagers collaboratifs. **Aimerait que ces jardins soient plus pérennes. Besoin d'un professionnel à temps plein. Proposer des ateliers jardinage. Des petits légumes à la place des fleurs pour aller vers la ville comestible**
- *Hélène Mabile (Épi c'est bon)* : utiliser les invendus de la semaine. **Essaimer le modèle de l'épicerie dans d'autres communes.** La question de la proximité/d'aller à la rencontre de l'autre est centrale. **Déployer et mutualiser**
- *Françoise Marichy, (la Légumerie)* : Projet d'agriculture urbaine. Cuisiner dans les cuisines participatives. **Besoin d'un diagnostic de territoire.** Nécessaire d'être "au milieu des gens". Un jardin dans chaque quartier avec une personne qui l'anime (« une pipelette » comme elle se définit).
- *Anne-Charlotte Brodier (Cité de la gastronomie)* : fin octobre création d'un lieu ressource, la Cité internationale de la gastronomie. Délégation de service public. **Pas de budget mais envie de créer des projets avec des acteurs.**
- *David Chevalier (CCO Villeurbanne)* : dans le cadre du projet L'autre Soie, la cuisine et l'alimentation jouent un rôle important.
- *Joachim Robert (VRAC)* : Travaille avec des structures du réseau Margueritte. Collégiens qui cuisinent à l'école. **Besoin que la cuisine soit enseignée comme les maths.**
- *Sylvie Minot (Le Passe-jardins)* : animatrice d'un jardin à Vénissieux. Jardin à vocation sociale et pédagogique. **Dans chaque commune, il faut qu'il y ait un jardin nourricier permanent.** Dans ce temps long ces jardins s'animent. Vocation pédagogique de fait : il n'y a qu'à le regarder. Impact sur la cuisine. **Besoin d'un animateur et d'un facilitateur de lien.**

4. Convergences principales

- *Benjamin Chow-Petit (La Myne/OXALIS)* : rappelle le principe de « conciergerie » et la mise à disposition de la plateforme www.paltly.org Cela doit répondre au besoin des acteurs d'être en contact entre eux et avec les initiatives de terrain.
- *Jean-Paul Masson (CDD)* : les jardins c'est bien mais le problème vient en amont du manque d'envie de manger et de cuisiner des légumes par exemple. Les réseaux MJC/Centres Sociaux devraient avoir dans leurs agréments des axes de développement et de sensibilisation à la cuisine/alimentation.
- *Catherine Clancy (CDD)* : comment fait-on pour mobiliser les producteurs ?
- *Anne-Marie Comparini (CDD)* : dans les EHPAD 40% du public est dénutri. Mettre l'alimentation des personnes âgées en lien avec ces questions de convivialité. La convivialité peut être un levier pour redonner envie de manger aux plus âgés. Se préoccuper de leur qualité de vie est un enjeu de civilisation
- *Claire Gabo-Chidaine (Le Bol)* : la stratégie alimentaire ne changera pas grand-chose. il y a déjà beaucoup d'acteurs de l'ESS qui se mobilisent et que le Bol fédère par exemple. La Métropole doit pouvoir aider cette mise en relation et l'élargir notamment aux grands acteurs de l'agroalimentaire.

- *Juliette Toyi-Massis (Mairie Saint Fons)* : volonté de mettre en place un restaurant géré par des habitants. Intérêt pour l'expérience des Petites cantines.
- *Paul-Yvan de Saint-Léger (Atelier des Saisons)* : constat du manque de temps consacré à l'alimentation chez les enfants. Dans certaines écoles, le temps de préparation des repas est effectué par les enfants. Créer des liens avec la restauration collective pourrait être utile.
- *Hélène Mabile (Epi c'est bon)* : projet de permaculture/maraîchage/épicerie solidaire dans le 8ème quartier Marius Berliet ; accord avec les médiathèques et bibliothèques qui proposent des supports. La mise en lien d'acteurs peut (doit ?) se faire avec des acteurs de la culture et de l'information.
- *Françoise Marichy (La Légumerie)* : se trouve face au manque de financements. A l'ESPE, l'école des instituteurs, des efforts devraient être engagés pour que les enseignants soient formés au jardinage autant que les math et le reste. Les hautes instances doivent pousser. Besoin de temps : dans le 8ème, avec l'Agence Régionale de Santé, des écoles ont travaillé sur santé/alimentaire, mais les projets sont trop courts (3 ans).
- *Anne-Charlotte Brodier (Cité de la gastronomie)*: beaucoup de propositions descendantes, il en faut des ascendantes. Il existe des épiceries qui mettent en place des pratiques de co-développement. Modèle dont-on peut s'inspirer. Pour les naturopathes, l'alimentation est centrale. On ne force pas les gens à bien manger s'ils ne veulent pas. Un outil de suivi à base d'objectifs peut être mise en place.
- *David Chevalier (CCO)*: il faut arriver à faire des processus ascendants. Partons des savoir-faire et des cultures de chacun. Se servir des pratiques alimentaires de chacun pour construire sans préjugé.
- *Sylvie Minot (Le Pass Jardins)* : le jardin sur un territoire + un compost + un poulailler. Besoin de se mettre en relation avec les responsables du foncier de la Métropole. Alerte sur le désengagement financier du Conseil Régional.

En synthèse

- Besoin de s'inscrire dans un temps long
- Besoin de partir des réalités de terrain dont les MJC et les Centres Sociaux pourraient être les porte-paroles.
- La présence des jardins potagers en ville permet de reconnecter les citoyens/riverains/consommateurs avec des savoir-faire oubliés.
- Travailler de concert avec les institutions pédagogiques.

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 permettre aux personnes âgées isolées de sortir de la dénutrition grâce à des approches de l'alimentation qui misent sur la convivialité ?*

Chantier n°2 Pourquoi et comment faire des jardins dans chaque commune un point d'entrée pour découvrir les pratiques conviviales de l'alimentation ?

Chantier n°3 Comment faciliter le « bien manger » en misant sur les pratiques et les ressources culturelles des personnes (développement du « pouvoir d'agir alimentaire ») ?

Chantier transversal (Réunion spécifique le 12/11/2019) Comment favoriser la coopération, la mutualisation, la formation et l'innovation-entre les acteurs du territoire ? Lieux, outils communs... : Ce chantier est issu de la fusion du chantier Partage d'expérience et accompagnement du **GT2, du chantier Ecosystème d'innovation du **GT4**, du chantier Renforcer les liens entre les initiatives prises en matière de convivialité dans l'alimentation par la mutualisation des ressources du **GT6** et du chantier Espaces de coopération alimentaire du **GT7**.**