

INITIATIVES

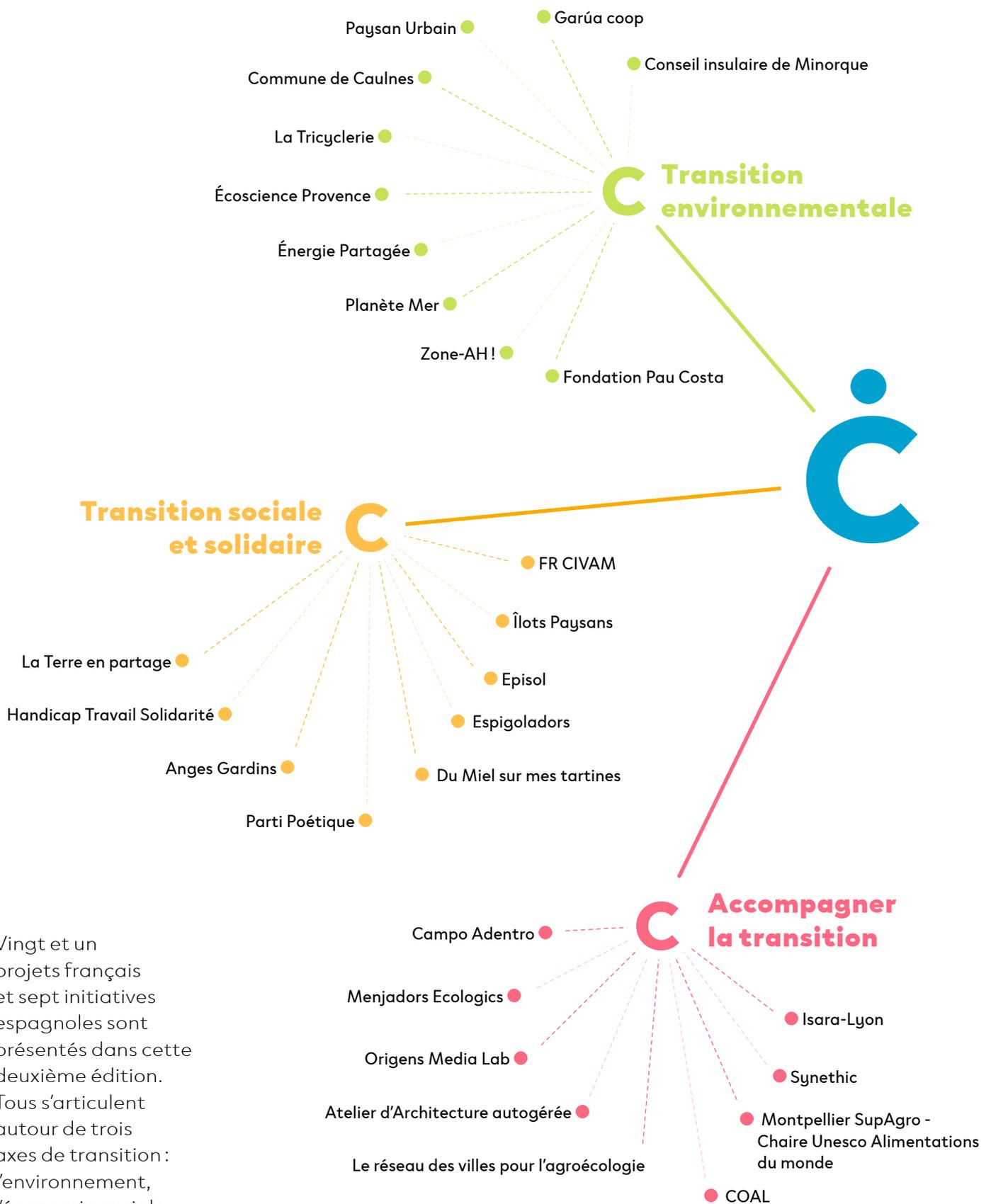
La transition en actions

Des initiatives
inspirantes pour
une agriculture
et une alimentation
plus durables



JANVIER 2019

La transition en actions



Vingt et un projets français et sept initiatives espagnoles sont présentés dans cette deuxième édition. Tous s'articulent autour de trois axes de transition : l'environnement, l'économie sociale et solidaire, l'accompagnement.

Éditorial



Changer de modèle agricole et alimentaire n'est pas une option, ce n'est pas un luxe, c'est une nécessité et une urgence. La façon dont nous produisons et consommons aujourd'hui notre nourriture entretient des cercles vicieux, générant des inégalités croissantes, et menace notre capacité à nourrir le monde de demain.

Une vision claire émerge : accélérer la transition vers des systèmes agroécologiques, diversifiés, résilients et équitables, qui fassent passer la santé des personnes et des écosystèmes avant les intérêts économiques de court terme, guidés par l'intérêt général et le respect du vivant, fondés sur la régénération des biens communs (climat, biodiversité, sols, eau...) et la solidarité entre tous.

Sur le terrain, ceux qui innovent pour ce changement sociétal sont

nombreux. Chercheurs, artistes, agriculteurs, militants associatifs, créateurs, entrepreneurs, syndicalistes, professionnels, étudiants de tous les horizons s'engagent sur de nouvelles voies pour contribuer à la transition alimentaire et, plus globalement, à celle de nos écosystèmes. Leurs actions montrent l'extraordinaire richesse des solutions en présence. Ces solutions ne sont pas des recettes magiques, uniques, et parfaitement reproductibles. Sur chaque territoire, en fonction des besoins et des possibilités, un ensemble d'actions spécifiques doit être mis en œuvre.

Nous avons le devoir de promouvoir une vision ambitieuse des solutions qui s'inscrivent dans cette transition, quelle qu'en soit l'échelle, et de conserver un regard global. Nous savons que la transition écologique ne se fera pas sans une transition sociale. Ce chantier, dont dépend l'avenir de nos sociétés, implique de penser une démocratie alimentaire dans laquelle le cap est fixé par les citoyens.

Cette 2^e édition de *La Transition en actions* cherche modestement à donner un aperçu du champ des possibles, et à inspirer ceux qui souhaitent accélérer la transition sur leurs territoires. Les solutions présentées dans cet ouvrage ne sont pas des utopies, mais des illustrations concrètes de démarches déjà mises en œuvre. Elles font bel et bien partie du paysage agricole et alimentaire. Elles incarnent les valeurs qui doivent servir de boussole au changement de paradigme.

Nous sommes fiers de les avoir soutenues, accompagnées, et aujourd'hui de témoigner aux côtés de ces audacieuses et audacieux de l'alimentation durable, qui œuvrent chaque jour pour faire émerger des pratiques plus durables mais aussi plus humaines. Bonne lecture !



Marie-Stéphane Maradeix,
Déléguée Générale
de la Fondation
Daniel et Nina Carasso

Transition sociale et solidaire

Des solutions pour une alimentation durable
de qualité et accessible à tous! **20**

En Auvergne, les citoyens testent
le métier d'agriculteur **22**

Valoriser l'attente du statut de réfugié,
par le maraîchage et l'échange **23**

Recycler les invendus de pain, pour le bien-être
de l'Homme et de son environnement **24**

Art et agriculture pour réduire
la fracture sociale **25**

Une alimentation digne contre
le gaspillage et la précarité **26**

La lutte contre le gaspillage mène
à une alimentation bio et locale pour tous **27**

Le bien-vivre alimentaire
pour tous, grâce
au maraîchage **28**

Episol prône l'épicerie
solidaire et de proximité,
pour tous **29**



INDEX - Les enjeux auxquels répondent les initiatives **42**

Ce recueil est édité par la Fondation Daniel et Nina Carasso

40, avenue Hoche - 75008 Paris - fondationcarasso.org

Coordination: Clément Cheissoux

Rédaction et conception graphique: Terre-écoc - 3, rue Lespagnol - 75020 Paris

Photo de couverture: iStock.com

Impression: GRAPH 2000 - Boulevard de l'Expansion - 61200 Argentan - Certification PEFC, FSC, Imprim'Vert
Janvier 2019

Reproduction libre de tout ou partie de la présente publication sous réserve de citer l'éditeur.

Transition environnementale

Alimentation saine et renforcement
du secteur agricole **8**

L'alimentation préserve
la biosphère à Minorque **9**

Des micro-pousses produites
par une ferme urbaine,
écologique et sociale **10**

Des étudiants en architecture
réhabilitent les vieux
bâtiments agricoles **11**

À Nantes, les déchets organiques
se recyclent grâce aux tricycles **12**

Ecoscience Provence réhabilite
la consigne des bouteilles en verre **13**

Accompagner les agriculteurs
dans la production de biogaz **14**

Dans le Var, la gestion des ressources
marines se professionnalise **15**

Avec ZÉBU, les microbrasseries de la région
parisienne valorisent leurs déchets **16**

Valoriser les troupeaux pour lutter
contre les incendies **17**



Accompagner la transition

En Rhône-Alpes, les filières locales
prennent de l'ampleur **32**

Quand l'art et l'agriculture
s'entraident **33**

Reproduire les bonnes pratiques locales
de développement durable **34**

R-Urban, des lieux d'échanges pour
lancer la transition citoyenne **35**

La chaire Unesco Alimentations du monde décroïssonne
les savoirs pour construire l'alimentation durable **36**

Réunir chercheurs et artistes
autour de l'alimentation durable **38**

Cuisiner des repas équilibrés à
partir de produits locaux **39**

Réinventer la recherche
avec l'aide d'artistes **40**

Des menus pour améliorer l'ensemble
du système alimentaire **41**





© Adobe Stock



© iStock.com

Transition environnementale



Favoriser le recyclage et l'utilisation de produits locaux



Face aux crises globales, comme le réchauffement climatique, la réduction de la biodiversité, ou encore l'énergie, l'idée dominante est de penser que nous ne pouvons lutter que par des actions politiques à échelle internationale, à l'instar des COP. Or, les réponses se situent aussi au niveau local, car la première cause à ces crises, ce sont les modes de vie trop gaspilleurs en ressources

et polluants. Les pays riches ont le devoir de trouver d'autres modèles plus résilients, favorisant le recyclage et l'utilisation des produits locaux. Nous devons changer complètement nos modes de vie pour répondre à une crise systémique.



Constantin Petcou,
cofondateur
de l'association AAA (Atelier
d'architecture autogérée),
architecte et sémioticien



Alimentation saine et renforcement du secteur agricole

Le progrès social passe par une alimentation saine et durable. Tel est le credo de la coopérative Garúa, qui agit sur les politiques publiques de la communauté de Madrid. Elle favorise la consommation de produits locaux dans les écoles madrilènes et stimule la production agricole.



À Madrid, 69 écoles maternelles municipales privilégient aujourd'hui l'achat de produits bio et locaux. Syndicats agricoles, organisations sanitaires, associations de consommateurs et environnementalistes ont répondu présent à l'appel de la coopérative Garúa pour inciter les administrations madrilènes à acheter des aliments conformes aux critères de durabilité, de santé et de développement rural. Après cette première réussite, la coopérative souhaite mobiliser les autorités régionales, responsables de plus de 1 000 écoles publiques.

Une double motivation : socio-environnementale et éducative

Avec le projet « Développement de l'alimentation saine et durable dans les centres éducatifs

69 écoles maternelles municipales

Ressources en ligne pour tous

Pour gagner en visibilité, la coopérative alimente le blog alimentarelcambio.es (« nourrir le changement »), qui fournit des pratiques inspirantes et du matériel didactique. « C'est une banque de ressources virtuelle qui contient des informations et des expériences positives en libre accès », précise le coordinateur du projet, Abel Esteban. Pour accompagner le changement, elle favorise, par exemple, l'implantation à Madrid de Cuinatur, une entreprise valencienne de conseil aux cantines durables.

Points forts

- **Création d'un espace de rencontre pour les familles et les organisations sensibles à une alimentation saine.**
- **Mise en place de politiques alimentaires innovantes.**
- **Collaboration entre l'administration publique et les organisations sociales et économiques à but non lucratif.**
- **Intervention dans les centres éducatifs et sensibilisation des enfants.**



En soutenant tous ces projets, la coopérative Garúa entend démontrer qu'il est possible de bien se nourrir tout en préservant son environnement.

Abel Esteban
Coordinateur du projet
Tél. : 0034 659 38 31 59
abel@garuacoop.es
www.garuacoop.es



Territoire

L'alimentation préserve la biosphère à Minorque

Réserve reconnue par l'Unesco depuis vingt-cinq ans, l'île de Minorque (Baléares) présente une grande sensibilité à la préservation de l'environnement. Pour protéger son patrimoine, elle élabore aujourd'hui des politiques d'alimentation durable en stimulant la participation citoyenne.

« **L'**alimentation constitue un geste de développement durable fondamental qui, grâce à l'appui de la Fondation Daniel et Nina Carasso et du pacte de Milan, est apparu en première ligne du discours sur la durabilité à Minorque. Elle s'est imposée comme l'axe primordial de préservation de la Réserve de biosphère, reconnue par l'Unesco depuis 1993 », déclare la directrice insulaire de la Réserve, Irene Estaún. Avant de mettre en place une politique d'alimentation durable sur l'île espagnole, un diagnostic a été réalisé sur l'offre agricole, la demande en aliments et les habitudes de consommation.

Diagnostic du cycle alimentaire de l'île

17 % des aliments consommés sont produits sur l'île, les 83 % restants sont importés. Combien d'émissions de gaz à effet de serre sont générées par cette importation ? L'alimentation influence la santé et le bien-être des insulaires, mais elle touche aussi d'autres aspects comme l'énergie, la mobilité, la gestion des déchets ou la ressource hydrique. « *Les résultats de ce diagnostic permettront d'élaborer un guide de propositions pour réduire le gaspillage alimentaire à toutes les étapes, de la production*

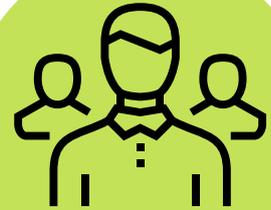
à la consommation, dans les foyers et les écoles », indique Núria Llabrés, membre de l'association Justice alimentaire participant au projet « Politiques et participation citoyenne pour une alimentation durable à Minorque ». L'administration et les huit communes de l'île sont fortement impliquées dans ce changement.

Produits de saison et de proximité

Minorque a adhéré à l'unanimité au pacte de Milan. En 2015, les communes de l'île lancent un appel pour instaurer des politiques privilégiant les aliments locaux. Société civile, associations environnementalistes, entreprises agricoles, du tourisme, de l'artisanat et de la restauration, toutes ont signé la « Déclaration de Mongofre ». Aujourd'hui, l'île encourage la consommation de produits locaux. Pour sensibiliser les familles, elle distribue, par exemple, un calendrier ludique des produits de saison aux collégiens, à mettre sur le frigo de la maison, afin qu'il soit sous les yeux de tous. Grâce à l'impulsion de la société civile et à l'apport des fonds européens Leader (Liaison entre actions de développement de l'économie rurale), trois cuisines de centres éducatifs valorisent déjà les filières locales.



Lutte contre le gaspillage et consommation de produits locaux constituent deux leviers pour protéger l'environnement.



8

mairies
collaborent
sur ce projet

- Politiques publiques de bien-être et de santé.
- Lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Encouragement de la production locale d'aliments.
- Appel à l'engagement des politiques et de la société civile.

Irene Estaún
Directrice insulaire de la Réserve de biosphère
Tél. : 0034 971 35 60 50
irene.estaun@cime.es
www.cime.es



CONSELL INSULAR
DE MENORCA

Des micro-pousses produites par une ferme urbaine, écologique et sociale

Le Paysan Urbain a choisi d'utiliser l'alimentation comme moyen principal pour reconnecter les citoyens à leur environnement. Avec une production de micro-pousses, l'emploi de salariés en insertion et l'animation d'activités pédagogiques, l'association suit un modèle d'agriculture urbaine vertueux sur les plans économique, social et environnemental. Et de surcroît, reproductible.



« *L'agriculture urbaine écologique, économique et sociale, c'est possible !* », peut-on lire sur le site internet du Paysan Urbain. L'association, créée en 2015, est en droit de l'affirmer, elle remplit tous les critères avec sa production écologique de micro-pousses en ville et l'emploi de salariés en insertion.

Un déploiement prometteur

« *Un essai de six mois, à Romainville (93), dans une serre de 50 m², nous a permis de valider notre modèle* », informe Benoît Liotard, fondateur de l'association. Le choix de produire des micro-pousses de tournesol, de pois vert, de moutarde, de roquette s'est révélé être le bon : véritable concentré de vitamines, de sels minéraux et de protéines, le produit, à

7 salariés
en insertion,
1,5 tonne
de micro-pousses
en 2018

haute valeur ajoutée, présente un marché potentiel conséquent. Son cycle court permet des récoltes rapides. Innovant, il ne vient pas concurrencer les maraîchers locaux. La production est vendue à des grossistes, restaurateurs, épiceries haut de gamme et via le réseau de vente en circuit court La Ruche qui dit oui.

À Romainville, deux serres de 160 m² ont ensuite vu le jour avec, en 2018, sept salariés en insertion et une production de 1,5 tonne de micro-pousses. Lauréate de l'appel à projets Parisculteurs, l'association s'installe désormais sur l'emplacement du Réservoir de Charonne, dans le XX^e arrondissement de Paris. Objectif : 1 500 m² de serres et douze salariés.

Le Paysan Urbain est également présent dans le XIII^e arrondissement de Marseille, au sein du Cloître, la propriété d'Apprentis d'Auteuil rénovée pour devenir un Pôle d'innovation et d'entrepreneuriat social. Deux serres de 320 m² et un jardin potager sur près d'un hectare devraient y être installés.

Une volonté d'exemplarité environnementale et sociale

« *Le Paysan Urbain tient à produire, à laver, à conditionner et à livrer ses micro-pousses*

Points forts

- Culture de micro-pousses innovante et adaptée à la ferme urbaine.
- Emploi de salariés en insertion.
- Sensibilisation du grand public à l'agriculture et l'alimentation durable.
- Modèle reproductible.

de manière écologique », souligne Benoît Liotard. La culture sur tables horticoles ne lui permet pas d'obtenir le label agriculture biologique, mais l'association utilise des graines et du terreau bio. La production est assurée sans engrais ni pesticides, et sans éclairage artificiel. Le terreau est recomposté, l'énergie renouvelable et l'eau recyclée. Les emballages sont recyclés et recyclables. Les livraisons s'effectuent en vélo-cargo électrique. Les aspects sociaux sont loin d'être oubliés : dans les jardins pédagogiques installés autour des serres, des ateliers de sensibilisation pour tous les publics sont organisés autour de l'agriculture et de l'alimentation durable.

Benoît Liotard
Fondateur
benoit@lepaysanurbain.fr
www.lepaysanurbain.fr



Le Paysan Urbain
Agroécologique et citoyen

Aménagement du territoire

Des étudiants en architecture réhabilitent les vieux bâtiments agricoles



Quatre mille mètres carrés de bâti et 50 hectares de terres sont valorisés pour la commune de Caulnes, dans les Côtes-d'Armor.

Comment transformer une ancienne exploitation agricole inactive en un lieu utile et apprécié ? En invitant des étudiants en architecture à se pencher sur ce territoire, avec les habitants de la commune. Le projet Trans-Rural Lab, qui mène à bien cette collaboration improbable de deux communautés distinctes, réinvente l'aménagement des zones rurales.

En 2015, la mairie de Caulnes, dans les Côtes-d'Armor, acquiert une exploitation agricole tout juste fermée. Que faire de ces 50 hectares de terres et de ces 4 000 m² de bâti, comprenant le corps de ferme, quatre porcheries, un poulailler industriel et un hangar ? Comment la commune peut-elle réutiliser ces vieux bâtiments amiantés, construits après-guerre pour l'élevage intensif ?

Échange de savoir-faire et écologie

Catherine Rannou, artiste, architecte et enseignante à l'École nationale supérieure d'architecture de Paris-Val-de-Seine, voit une solution : proposer à des étudiants et enseignants de travailler sur le projet *in situ*. La plateforme d'enseignement Trans-Rural Lab est créée, avec le soutien du Conseil d'architecture d'urbanisme et de l'environnement du département, la commune de Caulnes et la Fondation Carasso.

« Trans-Rural Lab est un pont entre deux territoires : une école parisienne d'architecture et une commune rurale. »

Catherine Rannou, architecte, enseignante et artiste.

« Les étudiants sont invités à venir vivre une semaine chez l'habitant, explique l'enseignante. La commune devient un site de formation. Cette immersion les amène à imaginer un projet de réhabilitation en accord avec le mode de vie et les souhaits de leurs hôtes. » Les villageois, de leur côté, sont largement impliqués.

Les étudiants reviennent en fin d'année scolaire présenter leurs projets sous forme de dessins et de maquettes.

Des étudiants en immersion

« Tout le monde y gagne, affirme Catherine Rannou. Les étudiants travaillent sur un programme réel, et apprennent à devenir des architectes citoyens. Les habitants, eux, bénéficient de tout l'imaginaire de futurs architectes. Les deux communautés façonnent ensemble le réaménagement du site, en échangeant leurs savoir-faire respectifs. Les élèves apprennent beaucoup des modes de construction locaux. » Les projets de réaménagement propo-

- **Projet architectural collaboratif en situation réelle.**
- **Organisation de rencontres et d'échanges entre étudiants, habitants et élus.**
- **Aménagement du territoire à coût minimisé.**
- **Alternative à l'artificialisation des terres agricoles.**

sés sont multiples : petites maisons mitoyennes avec jardins, magasins de groupements de producteurs pour la vente directe, piscine naturelle avec phytoépuration... le tout avec de faibles moyens, en réutilisant les matériaux, et en pensant à la transition écologique et énergétique de la commune. « L'objectif consiste également à éviter de consommer des terres agricoles, à l'image de celles utilisées pour la construction des lotissements en périphérie de village », ajoute Catherine Rannou.

Catherine Rannou
Architecte, enseignante et artiste
catherine.rannou@paris-valdeseine.archi.fr
www.caue22.fr/caulnes

**TRANS-RURAL
LAB**

À Nantes, les déchets organiques se recyclent grâce aux tricycles

Collecter à vélo les biodéchets du centre-ville de Nantes (44) pour les valoriser sous forme de compost auprès de maraîchers et jardiniers locaux : l'initiative de l'association La Tricyclerie sensibilise bénévoles, restaurateurs, commerçants, salariés, maraîchers, jardiniers, etc. au recyclage des matières organiques.

« **D**e l'assiette à la terre en un coup de pédale. » Ce slogan porté par deux vélos-remorques qui parcourent Nantes tous les matins parle de lui-même. L'idée est de collecter les déchets organiques des restaurateurs et des espaces de bureaux de la ville ainsi que les fruits et légumes invendables des commerçants pour les valoriser en compost. Les terres des maraîchers et jardiniers urbains et périurbains pro-



Valentine Vilboux
Cofondatrice & coordinatrice
Tél. : 07 86 00 79 34
hello@latricyclerie.fr
www.latricyclerie.fr



Depuis 2016,

60 t
de déchets
organiques
compostés

fileront ensuite de cette matière fertilisante.

Un mode de déplacement doux et social

4 000 km
parcourus
à vélo

« *Nous souhaitons adopter une démarche cohérente, sociale et solidaire, raison pour laquelle nous avons opté pour une collecte en vélo-remorque réalisée par l'équipe salariée accompagnée de volontaires* », explique Valentine Vilboux, cofondatrice et coordinatrice de La Tricyclerie, association à l'initiative du projet. Après trois ans d'existence, les résultats sont là : une quarantaine de points de collecte, répartis sur cinq zones, fournissent 3,5 tonnes de biodéchets par mois. « *Ce qui nous permet d'obtenir et de vendre 1,1 tonne de compost certifié agriculture biologique pour enrichir 370 m² de terre* », reprend Valentine Vilboux. L'association compte désormais trois salariés, deux volontaires civiques et vise l'autofinancement dès 2019. Prochaine étape : optimiser les tours de ville à vélo en associant une livraison d'épicerie en vrac à la collecte de biodéchets.

Sensibiliser et essayer

La Tricyclerie a remporté de nombreux prix pour son initiative. En 2017, l'association a terminé deuxième, sur

Points forts

- Gestion et valorisation écologique des déchets organiques en zone urbaine.
- Logistique utilisant des modes de déplacement doux.
- Implication de multiples acteurs locaux.

2 500 participants, au concours de l'ONU « Jeunes champions de la Terre ». Outre les quinze bénévoles recrutés chaque mois par le biais de l'association Benenova, La Tricyclerie sensibilise de nombreux citoyens à l'économie circulaire, à l'alimentation durable, au recyclage des déchets et au compostage. Elle fournit des supports de communication aux restaurateurs partenaires et multiplie les ateliers d'animation pour le grand public, dans les écoles, les entreprises... Cette diffusion d'informations va jusqu'à la formation d'acteurs intéressés par l'initiative, comme l'explique la cofondatrice de l'association : « *De nombreux territoires nous sollicitent pour dupliquer ou s'inspirer de notre modèle. Nous avons donc mis en place des séminaires ainsi qu'un accompagnement adapté aux porteurs de projet et aux collectivités.* »

Recyclage

Ecoscience Provence réhabilite la consigne des bouteilles en verre

Moins d'eau et moins d'énergie : la consigne des bouteilles affiche une meilleure empreinte écologique que leur recyclage. Ecoscience Provence a décidé de la remettre au goût du jour dans la filière viticole. L'association réfléchit à la construction d'un atelier de lavage ainsi qu'aux solutions logistiques associées à la collecte des bouteilles.

La consigne du verre fait son retour. Ecoscience Provence, une association environnementale à caractère scientifique a décidé de rétablir la pratique dans le vignoble provençal. Baptisé « La consigne de Provence », le projet est né d'une interpellation des vignerons sur les atouts écologiques de ce petit geste : ramener la bouteille une fois vide. Ecoscience Provence a voulu en avoir le cœur net et a mené l'enquête.

Une évaluation environnementale validée

Résultat : la bouteille consignée consomme jusqu'à 33 % d'eau en moins et quatre fois moins d'énergie par rapport au recyclage ! Par ailleurs, le lavage utilise moins de produits chimiques. La moitié des émissions de CO₂ issues de la production d'une bouteille de vin sont imputables à la bouteille elle-même, d'où l'intérêt de la réutiliser pour réduire son empreinte climatique. En considérant les quarante millions de bouteilles produites et consommées dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur chaque année, les bénéfices écologiques du projet tombent sous le sens. L'association s'est penchée sur la faisabilité économique d'une centrale de lavage. « En Provence, les bouteilles coûtent entre trente centimes et un

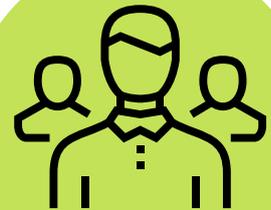
euro, indique Marie Robin, chargée de projet à Ecoscience Provence. Or, le lavage et la collecte reviennent entre 20 et 30 centimes d'euro. À cela s'ajoutent une moindre consommation énergétique et la création d'emplois : l'intérêt économique du projet est acté ! »

Un atelier de lavage en réflexion avec la filière

L'atelier de lavage devrait voir le jour en 2020. Pour cela, Ecoscience Provence travaille en concertation avec la filière vitivinicole, rassemblée au sein du groupe de travail Cluster Provence Rosé. Côté logistique, la mise en place de points de collecte chez les vignerons ou dans les supermarchés est à l'étude, tout comme le mode de rémunération lors du retour des bouteilles vides. « Nous prenons le temps de dimensionner l'outil, d'assurer les règles d'hygiène et de qualité, avec un service client, ajoute Marie Robin, et d'identifier les points de vigilance. Par exemple, les étiquettes seront adaptées afin qu'elles puissent s'enlever facilement, tout en conservant une bonne adhérence sur la bouteille. » Un premier test a été réalisé avec le domaine la Marseillaise à La Crau, près de Toulon, en 2018. Avec succès : 1 200 bouteilles ont été consignées.



Quarante millions de bouteilles sont produites et consommées en Provence-Alpes-Côte d'Azur.



Jusqu'à
33 %
d'eau en moins
et 4 fois moins
d'énergie

Entre
une bouteille
consignée
et une autre
recyclée

- **Projet fondé sur une évaluation environnementale.**
- **Création d'une filière locale, également créatrice de valeur et d'emplois.**
- **Coconstruction avec la filière vitivinicole.**

Marie Robin et Bastien Vigneron
Chargés de projet
contact@laconsignedeProvence.fr
Tél. : 04 94 69 44 93
www.ecoscienceprovence.com



Accompagner les agriculteurs dans la production de biogaz

L'association Énergie Partagée soutient des agriculteurs décidés à construire un méthaniseur sur tout le territoire français. Cet engagement dans l'énergie renouvelable facilite la transition agricole vers des modes d'alimentation plus durables. L'association propose aux citoyens d'investir dans les projets soutenus.



Qu'y a-t-il de commun entre Thierry Aurisset, éleveur béarnais du Layoù, et Aloïs Klein, agriculteur dans les Monts du Lyonnais ? Tous les deux adhèrent à l'association Énergie Partagée pour mener à bien un projet collectif de méthanisation. Sur le papier, l'idée d'utiliser les lisiers, les fumiers et les biodéchets des particuliers ou des collectivités pour les transformer en énergie renouvelable paraît évidente : la valorisation des résidus de biomasse permet aux exploitants agricoles de réduire leur impact environnemental et d'ancrer davantage leurs activités dans le territoire, tout en générant un revenu. Dans la réalité, la technologie est encore jeune et les investissements lourds : entre trois et six millions d'euros pour une unité qui fournit en biogaz ou en électricité un millier

de personnes. Créée en 2010, Énergie Partagée accompagne les agriculteurs qui portent des projets de méthanisation agro-écologique en leur apportant une expertise juridique et technique. Elle leur permet d'être soutenus financièrement par les citoyens. L'association à but non lucratif est complétée d'un fond abondé par les citoyens et destiné à co-investir dans différents projets : méthanisation, éolien, solaire, bois de chauffage...

6 000
investisseurs
solidaires ont placé
leur épargne dans
les projets d'Énergie
Partagée

Un fertilisant naturel

En 2018, la structure a accompagné cinq initiatives de méthanisation et une cinquantaine au total dans toute la France. Les projets exigent du temps, entre six à huit ans, et l'implication d'une quinzaine d'agriculteurs et d'élus locaux. « *Un méthaniseur accélère la transition écologique de tout un territoire*, souligne Suzanne Renard, chargée de projets méthanisation au sein de l'association. *En fin de processus, il reste le digestat, qui est un fertilisant naturel et concentré, autorisé en agriculture biologique. Il permet de réduire l'usage d'engrais de synthèse et, par ricochet, de modifier les pratiques agronomiques.* » Selon

Points forts

- Soutien financier et insertion professionnelle auprès des élus et d'acteurs de la filière énergie.
- Mobilisation citoyenne autour du financement des projets.
- Économie circulaire grâce à l'utilisation du digestat comme fertilisant biologique.

Énergie Partagée, chaque unité représente aussi « *un levier de mobilisation du territoire* ».

Des constructions ancrées dans les territoires

Les agriculteurs font participer les citoyens aux arbitrages : horaires de passage des camions chargés de déchets, insertion dans le paysage... L'association se projette aussi dans l'avenir, comme l'explique Suzanne Renard : « *Nous nous engageons à mesurer l'impact de chaque réalisation sur toute sa durée d'exploitation, soit presque vingt ans. Un comité de suivi composé d'associations de riverains et d'exploitants assure un suivi local annuel.* »

Suzanne Renard
Chargée de projets méthanisation
Tél. : 06 83 02 20 69
suzanne.renard@energie-partagee.org
www.energie-partagee.org



Pêche durable

Dans le Var, la gestion des ressources marines se professionnalise

Baisse préoccupante des ressources halieutiques, problèmes de rentabilité, compétition avec d'autres usages, braconnage... les pêcheurs varois sont démunis. L'association Planète Mer les accompagne pour mieux faire respecter la réglementation, identifier les causes de la diminution des captures et définir un plan de cogestion des activités de pêche.

Préserver la vie marine et les activités humaines qui en dépendent, en impliquant le plus grand nombre d'acteurs. Telle pourrait être la devise de l'association Planète Mer, créée en 2007. « *Nous partons du terrain pour construire l'innovation, car nous considérons que la pêche de demain s'écrit avec les pêcheurs d'aujourd'hui* », explique le directeur général Laurent Debas. Sollicitée par les pêcheurs varois, en proie à une crise économique et environnementale, l'association, en partenariat avec le Comité départemental des pêches maritimes et des élevages marins du Var (CDP-MEM-Var), lance en 2018 PELA-Méd. Le projet consiste à construire et proposer un modèle de cogestion durable.

Pluriactivité et petites embarcations

« *Les pêcheurs sont confrontés à une baisse des captures, ou de la taille des poissons, et à une réglementation qu'ils ne considèrent pas adaptée au contexte local, ni aux ressources qu'ils exploitent : les espèces potentiellement sous quota dans l'avenir, la durée d'embarquement minimum de six mois désormais exigée pour être reconnus comme professionnels de la pêche, etc.* », constate Audrey Lepetit, responsable du programme pêche. Loin des grands chalutiers, les pêcheurs varois utilisent de petites embarcations et exercent plusieurs métiers afin de s'assurer un revenu

suffisant. La réglementation européenne n'est pas faite pour eux, et pourtant elle les concerne. « *Notre première action est pédagogique, pour les guider dans la compréhension de la réglementation et l'utilité des données récoltées par l'administration* », poursuit-elle.

Institutionnaliser la cogestion

Pour trouver la cause de cette baisse, l'exemple des pêcheries espagnoles intéresse l'association. Elles tissent un lien de partenariat permanent entre pêcheurs et chercheurs. « *Il est fortement probable que la cause soit multifactorielle : avec les pollutions industrielles, le changement climatique, l'arrivée d'espèces exotiques et le braconnage* », analyse Audrey Lepetit. Si la pêche est évaluée comme cause majeure, des solutions devront être trouvées pour garantir qu'elle devienne durable. Une piste émerge déjà. Pour mieux faire respecter la réglementation et renforcer la cogestion, PELA-Méd prévoit de recruter des gardes-jurés, qui pourront intervenir sur le braconnage de toute sorte. Les résultats du projet permettront de réunir les différents acteurs autour d'une gestion commune : pêcheurs professionnels, pêcheurs de loisir, gestionnaires d'espaces naturels, services de l'État, scientifiques et associations.



Les pêcheurs varois sont confrontés à une diminution des captures et de la taille des poissons.

200
pêcheurs
professionnels
dans le Var



Baisse
des captures
ou de la taille
des poissons

- Démarche participative avec les pêcheurs.
- Concertation entre les scientifiques, les pêcheurs et l'administration.
- Durabilité des ressources halieutiques et des emplois.
- Institutionnalisation de la cogestion.

Laurent Debas
Directeur général
Tél. : 04 91 54 28 74
laurent.debas@planetemer.org
www.planetemer.org



Avec ZÉBU, les microbrasseries de la région parisienne valorisent leurs déchets

Collecter et recycler les drêches, coproduits issus du brassage des céréales lors de la fabrication de la bière, telle est la finalité du projet ZÉBU, porté par l'association Zone-AH! Les circuits de valorisation ne manquent pas pour cet « or urbain de demain » : de l'énergie aux biomatériaux en passant par l'agriculture et l'alimentation.



« Créée en 2014, Zone-AH! a pour mission principale de soutenir et fédérer une communauté d'entrepreneurs en écosystème autour de la résilience urbaine, pour fabriquer une ville soutenable », explique Bruno Vitasse, directeur de l'association. Tous les porteurs de projets et entrepreneurs désireux de mettre en avant l'agriculture et l'alimentation durable, ainsi que la biodiversité dans les agglomérations françaises sur un mode ouvert, sont les bienvenus. Zone-AH! aide déjà quinze membres à mettre en commun leurs services et compétences, à coordonner leurs activités, quelles qu'elles soient : exploitation aquaponique, relais de dons alimentaires à vélos triporteurs, valorisation énergétique de biodéchets, incubateur culinaire d'insertion...

C'est dans une logique de collaboration que Zone-AH! porte le projet ZÉBU depuis

2015. ZÉBU, l'écosystème des brasseries urbaines, a pour objectif d'aider les microbrasseries urbaines franciliennes, en forte augmentation, à réduire leur production de déchets et à valoriser leurs drêches.

Expérimenter les voies de valorisation des drêches brassicoles

« Les drêches de brasseries sont des coproduits issus du brassage des céréales lors de la fabrication de la bière.

Elles représentent une véritable ressource organique », souligne Bruno Vitasse.

La phase expérimentale du projet a permis, durant deux ans, d'identifier et de tester, avec plusieurs acteurs, différents circuits de valorisation : l'énergie, via

la biométhanisation, l'agriculture avec le compostage, le paillage et les substrats pour potager et champignons, l'alimentation humaine et animale. L'étude des biomatériaux pour l'écoconstruction est en démarrage, via un concours de design autour des déchets brassicoles. En 2018, une plateforme test de traitement des drêches a été mise en place, qui vise à les valoriser, déshydratées ou granulées, auprès de marchés comme l'agriculture urbaine. Une activité éco-

Au moins
1500 t
de drêches
brassicoles
potentiellement
valorisables
en 2018

Bruno Vitasse
Directeur de Zone-AH!
Tél. : 06 12 43 56 15
bruno.vitasse@zone-ah.org
www.zebu-ecosystem.cc



Points forts

- Collecte concertée de drêches de brasseries urbaines.
- Solutions vertueuses aux obligations légales de gestion des biodéchets.
- Création d'une filière économique urbaine et circulaire.
- Projet collaboratif reproductible dans toute métropole.

nomique doit être montée dans le Nord parisien en 2019.

Vers une filière économique coopérative

« Notre volonté est de mettre en place une filière économique innovante de collecte sélective, de traitement et de valorisation locale des drêches, selon les principes de l'économie circulaire, reprend le directeur de Zone-AH!. Les bénéfices générés seraient réinjectés dans la filière brassicole locale. » L'association vise la création d'une coopérative, dans une logique d'économie sociale et solidaire, avec la volonté de diffuser le modèle et de voir le projet reproduit sur d'autres territoires urbains.

Élevage

Valoriser les troupeaux pour lutter contre les incendies

La Fondation Pau Costa développe un programme pilote de prévention des incendies dans le Bas-Ampurdan (Espagne), avec des troupeaux de chèvres et d'agneaux. Les pompiers et les agents forestiers sélectionnent les zones où le pâturage du bétail sert à prévenir les risques d'incendie.

De la viande d'agneau et de cabri est livrée dans cinq boucheries du district de Gérone (Espagne), sous l'étiquette Ramats de Foc (« Troupeaux de feu », en français). En effet, ces animaux sont issus d'un élevage qui contribue à la prévention des incendies. Développé par la Fondation Pau Costa, ce programme mobilise des troupeaux de chèvres et de moutons pour pâturer aux endroits où la végétation est trop importante. L'association des bouchers et charcutiers artisans du district de Gérone participe activement à cette campagne en sensibilisant les clients. Viande, saucisse, fromage ou plat artisanal, chacun de ces produits est valorisé comme issu d'un élevage gestionnaire de territoire.

Les bouchers assurent la promotion

En plus de la lutte contre les incendies, la consommation de cette viande de proximité contribue à « valoriser la figure du berger et de son troupeau », comme le souligne Emma Soy, technicienne pour Ramats de Foc, à la Fondation Pau Costa. « Les associations de bouchers se chargent de la promotion de morceaux d'agneau généralement peu valorisés, en confectionnant des hamburgers, des brochettes et même de nouveaux produits. » Pour assurer une meilleure

communication auprès des consommateurs, du matériel graphique est créé : posters, cartes postales et stickers collés sur les produits laitiers et sur l'emballage de la viande. Les informations affichées racontent le projet et expliquent l'importance de consommer des produits issus de troupeaux qui participent à la gestion des risques d'incendies.

Convenir des périodes et des zones de pâturage

Un document technique définit de manière concrète le lien entre les bergers et les pâturages, ainsi que les zones et les périodes durant lesquelles le bétail doit pâturer. Les terrains sont sélectionnés par les pompiers. Le programme fournit des GPS aux bergers afin de leur permettre de localiser plus facilement leurs troupeaux.

Menée dans le district de Gérone, l'initiative présente un potentiel suffisant pour être élargie à toute la Catalogne. Ce modèle de gestion du territoire et du paysage, avec sa fonction sociale et environnementale pourrait être reproduit dans d'autres régions du pays.



Les troupeaux de feu (Ramats de Foc en espagnol) rassemblent des chèvres et des moutons qui débroussaillent les zones à risques.

Le projet valorise la figure du berger et de son troupeau.

3 troupeaux sont engagés

- Prévention des incendies.
- Promotion de la consommation de viande de proximité.
- Valorisation et pérennisation du métier de berger.
- Incitation à l'innovation artisanale.

Emma Soy
Technicienne
Tél. : 0034 626 97 09 18
esoy@paucofoundation.org
www.paucofoundation.org





Transition sociale et solidaire



Des produits accessibles à tous



Les projets alimentaires territoriaux, ou PAT, pèchent trop souvent sur l'accessibilité. Ils axent leurs priorités sur les produits locaux et la production en agriculture biologique, délaissant la question de l'accès de tous à une alimentation de qualité. Il faut remettre cette question au centre des stratégies

de territoire, et y répondre par la proximité avec le monde agricole. Il s'agit d'une excellente manière de tisser les liens localement et de revoir complètement les politiques d'aide alimentaire.



Jean-Claude Balbot, administrateur au réseau Civam (Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural)



Des solutions pour une alimentation durable de qualité et accessible à tous !

Face à la pérennisation des aides alimentaires, qui ne devraient être qu'une solution d'urgence, les Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (Civam) interrogent : Comment se peut-il qu'un système de production nourrisse mal un nombre croissant de ses consommateurs ? Pourquoi ne permet-il pas à une partie des producteurs de vivre dignement ? Pour identifier les solutions les plus efficaces, le réseau s'est associé à des partenaires du secteur social, de la recherche et de la formation, dans le cadre du projet AcceCible.

Le projet AcceCible émerge d'un double constat. D'abord, des tensions fortes se cristallisent autour de l'aide alimentaire. La qualité et la diversité des produits proposés apparaissent de plus en plus souvent controversées. Surtout, elle ne prend pas en compte la durabilité de l'agriculture. « *Nous faisons fausse route avec l'aide alimentaire*, explique Jean-Claude Balbot, administrateur au réseau Civam, les Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural, en charge du projet AcceCible. *Nous devons changer notre angle de vue et réfléchir davantage à l'accès pour tous à une alimentation de qualité, en prenant en compte l'amont agricole.* »

C'est pourquoi, sur la période 2016-2019, le projet expérimente six systèmes de distribution alimentaire axés sur l'accessibilité, dans toute la France. Ils impliquent de nouveaux modes d'échanges entre acteurs du monde social et acteurs du monde agricole, responsabilisant davantage chaque maillon (voir encadré). Ils permettent

4 angles d'analyse :
autonomie,
participation,
intégration de
la question agricole
et qualité

également de comprendre les ressorts et les limites du modèle classique de l'aide alimentaire. La pertinence des projets est analysée sous quatre angles : l'autonomie, la participation, la prise en compte de la question agricole et la qualité des produits.

Création d'un outil d'autodiagnostic

Les résultats de cette étude serviront à construire des outils opérationnels et pédagogiques. Des récits d'expérience, un film, des conseils méthodologiques pour les porteurs de projets, des modules de formation, ou encore des supports de discussions doivent contribuer à aider au changement des pratiques et des métiers. Le réseau travaille également sur un outil d'autodiagnostic. Il s'appuie sur le travail déjà réalisé par les Civam, depuis trente ans, sur la durabilité des exploitations agricoles, et répond à trois objectifs : animer le débat multi-acteurs, faciliter l'expression de tous et croiser les



regards ; renforcer la compréhension des enjeux liés à l'accès à l'alimentation ; fixer des objectifs collectifs d'amélioration du projet. « *L'auto-diagnostic doit aider à se réapproprier le projet, à gagner en autonomie et à faire ressortir des objectifs de progrès collectifs* », explique Jean-Claude Balbot. Quant aux modules de formation, ils sont actuellement travaillés avec les lycées agricoles de Segré, dans le Maine-et-Loire, et de Bourg-en-Bresse, dans l'Ain.

Agriculteurs, consommateurs, acteurs sociaux : mieux se connaître

Des premiers constats apparaissent déjà. « *Nous nous heurtons à une méconnaissance générale*, analyse Jean-Claude Balbot. *Les agriculteurs ignorent la manière dont les bénéficiaires de l'aide alimentaire perçoivent et utilisent les produits alimentaires. Et ces derniers savent peu de choses des pratiques agricoles et de la réalité du métier.* » De même, les travailleurs sociaux sont uniquement formés aux aspects diététiques et nutritionnels des produits ainsi qu'à la gestion d'un budget. Rien sur l'agriculture.



« Les bénéficiaires de l'aide alimentaire savent peu de choses des pratiques agricoles et de la réalité du métier. »



Jean-Claude Balbot,
administrateur
Civam

Les six terrains expérimentaux du projet AcceCible

Le centre d'hébergement du Palais de la femme à Paris

a fait le choix de remplacer la livraison de repas précuisinés par un approvisionnement en produits frais pour les femmes en situation précaire.

Dans la Région **Rhône-Alpes**, **trois épicerie**s sociales et solidaires décident de mettre en place un approvisionnement local et des sorties à la ferme. Un projet similaire, conduit **en Auvergne**, teste la mise à disposition de parcelles par des maraîchers pour alimenter des épicerie

Le **Centre intercommunal d'Aunis Sud** (CIAS), en Charente-Maritime, transforme la distribution de colis alimentaires en une épicerie sociale pour les plus démunis.

Le **Civam Occitanie** réunit plusieurs initiatives favorisant les échanges entre agriculteurs et acteurs sociaux.

Le **groupement d'achat Le Cabas des champs**, situé dans le quartier populaire Keredern de Brest (29), tente de renforcer les liens avec les agriculteurs.

Ce manque a été relevé par l'Institut régional du travail social (IRTS) de Montpellier qui a, dans le cadre du programme AcceCible, construit des modules de formation pour les travailleurs sociaux. « L'autonomie est une

notion clé, tant dans le champ du travail social que dans le monde agricole. Elle fait souvent l'objet de représentations différentes, qui doivent être prises en compte par les porteurs de projet », poursuit l'administrateur.

- Capitalisation de six expériences sur le territoire national.
- Valorisation des résultats par des outils opérationnels pour changer les pratiques.
- Création d'un autodiagnostic pour des initiatives ayant pour ambition de rendre accessible une alimentation durable pour tous.
- Appui à des projets qui visent à renforcer le lien entre agriculteurs et consommateurs.

Le réseau Civam entend aussi contribuer au débat public sur les questions d'aide et de qualité alimentaire, notamment dans le cadre de la mise en place des Projets alimentaires territoriaux (PAT) qui, selon Jean-Claude Balbot, « axent trop souvent leur priorité sur la proximité et l'agriculture biologique, et pas assez sur l'accessibilité des produits ».

Mélanie Théodore
Coordnatrice accueil et échanges
en milieu rural
Tél. : 01 44 88 98 64
accessible@civam.org
www.civam.org



En Auvergne, les citoyens testent le métier d'agriculteur

Îlots Paysans propose des espaces-test agricoles pour toute personne voulant devenir agriculteur en Auvergne. Arboriculture, maraîchage, élevage... Plus qu'un simple accompagnement technique, l'association plonge le futur producteur dans son métier et dans son territoire.



Entre l'idée de s'installer en tant qu'agriculteur et le lancement de la production sur l'exploitation, le saut est grand. L'espace-test Îlots Paysans tente de combler cet écart depuis 2012, en Auvergne. « *Un espace-test regroupe trois fonctions : pépinière, pour la mise à disposition d'outils de travail (foncier, bâti, etc.) ; couveuse, avec un cadre légal permettant une totale autonomie de l'activité ; et une fonction d'accompagnement pour tout le volet technique et entrepreneurial sur la définition des objectifs, les choix de commercialisation...* », explique

Thomas Frémont, responsable du projet Îlots Paysans, qui fait partie du Réseau national des espaces-test agricoles (Reneta). Citadins en reconversion professionnelle

Depuis 2012,
6 installations (ou en cours)
3 abandons
5 en phase de test

ou jeunes militants d'une alimentation plus locale, les candidats arrivent sur un nouveau territoire pour essayer un métier.

Aller au-delà de l'insertion professionnelle

« *Un tuteur paysan bénévole les aide à faire leurs premiers pas dans le réseau professionnel local : fournisseurs, prestataires, etc. mais pas seulement. Nous insistons sur l'insertion sociale, car c'est le territoire sur lequel les nouveaux installés vont vivre* », poursuit le responsable. Îlots Paysans favorise la création de groupes locaux d'appui, constitués de citoyens bénévoles. Ils accompagnent les futurs producteurs pour faciliter leur intégration. Pendant trois ans, ils se testent, perfectionnent leur modèle et s'insèrent dans le tissu local.

Faciliter l'accès au foncier

Ensuite, reste l'épineuse question du foncier et de la difficulté pour des citadins d'accéder à des terrains agricoles. « *Il vous manque de la légitimité quand vous arrivez. Au début, aucun propriétaire n'a de terrain disponible. Puis à force de voir les candidats travailler, les habitants viennent d'eux-mêmes leur proposer des terres. Il faut mettre un pied dans le territoire pour commencer le métier* », analyse Thomas Frémont.

Points forts

- Appui à la création d'entreprises agricoles pour tous.
- Mobilisation citoyenne locale autour de l'insertion socio-professionnelle des arrivants.
- Accès au foncier facilité par le travail sur le territoire.

Thomas Frémont
Responsable
Tél. : 04 73 31 31 78
ilotpaysans@gmail.com
www.reneta.fr/ilots-paysans



Insertion

Valoriser l'attente du statut de réfugié, par le maraîchage et l'échange

Installée dans une ferme près de Limoges (87), l'association La Terre en Partage propose aux demandeurs d'asile de valoriser le temps d'attente de la procédure d'obtention du statut de réfugié. L'activité de maraîchage sert également de prétexte à l'apprentissage du français et à l'échange avec la population locale.

Prendre le temps de la procédure de demande d'asile active et constructive. C'est le pari que se sont lancés Boris et Clémence Skierkowski, cofondateurs de l'association La Terre en Partage, installés depuis juillet 2017 dans une ferme à 10 kilomètres de Limoges. Les neuf hectares de l'exploitation sont découpés entre un maraîchage bio, des vergers et des espaces de pâture. « *La question alimentaire est universelle. Nous avons choisi de valoriser les compétences des demandeurs d'asile en la matière, avant de nous poser la question de la langue* », explique Boris Skierkowski. Le projet est présenté aux demandeurs d'asile par le Service de premier accueil des demandeurs d'asile (Spada), via l'Office français de l'immigration et de l'intégration (Ofii). Les intéressés bénéficient d'une journée d'immersion pour participer à la vie de la ferme et se décider.

Créer du lien social avec la population locale

La Terre en Partage a fait le choix de commercialiser principalement ses produits en vente directe. Il s'agit d'un moyen de « créer du lien social avec les habitants de

la région, mais aussi de faire travailler la langue française aux demandeurs d'asile présents sur la ferme, en plus des cours dispensés », souligne Boris Skierkowski. L'association travaille avec la mairie du village pour fournir l'école, et ses 250 enfants, avec les produits de la ferme. Les premières ventes sont prévues pour le printemps 2019. La remise en état des terres de la ferme, non travaillées depuis quinze ans, a fait l'objet de sept chantiers coopératifs, qui ont permis d'associer la population locale au projet. « *Nous défendons l'horizontalité entre les habitants et les demandeurs d'asile, et ça marche ! Les bénévoles viennent aussi pour échanger et recevoir des choses qu'ils ne connaissent pas* », confie le cofondateur de l'association.

Redynamiser l'agriculture sur le territoire

Le projet de La Terre en Partage répond à une autre situation pressante : d'ici à cinq ans, plus de la moitié des maraîchers arrêteront leur activité dans le département de la Haute-Vienne. Limoges Métropole tente de mettre en place une ceinture maraîchère depuis plusieurs dizaines d'années. « *Alors*



Un verger et des terres de maraîchage et de pâture sont valorisés par le travail des demandeurs d'asile.

19
personnes
peuvent être
accueillies

Participer
à la vie
de la ferme



- Dynamisme de l'activité maraîchère locale.
- Formation et insertion de populations immigrées.
- Production d'une alimentation bio et locale.
- Création de liens sociaux entre la population locale et les demandeurs d'asile.

que beaucoup de paysans partent à la retraite sans trouver de repreneurs, nous disons que l'immigration fait partie de la solution pour faire vivre l'agriculture locale », assure Boris Skierkowski.

Boris et Clémence Skierkowski
Cofondateurs
Tél. : 07 82 43 10 04
laterreenpartage@gmail.com
www.laterreenpartage.org/innovation-sociale



Recycler les invendus de pain, pour le bien-être de l'Homme et de son environnement

L'association Handicap Travail Solidarité accompagne les établissements et services d'aide par le travail (Esat) dans la recherche de nouvelles activités. Avec le projet SoliPain, elle recycle les invendus de pain de la région nantaise en biscuits secs pour l'alimentation humaine et en granulés pour l'élevage. Éligible aux subventions européennes, l'initiative pourrait se disséminer dans toute la France et au-delà.



Et si du vieux pain servait à faire des biscuits plus sains, en créant des emplois locaux pour des personnes atteintes de handicap ? L'association Handicap Travail Solidarité semble avoir trouvé l'équilibre entre utilité sociale, utilité environnementale et utilité économique. Pour répondre au besoin de nouvelles activités, rentables, dans les établissements et services d'aide par le travail (Esat), l'association propose le projet SoliPain : recycler des invendus de pain en biscuits et pâtisseries pour l'alimentation humaine, et en granulés pour les élevages de porcs et de poulets.

Dans un rayon de 50 km

La collecte s'effectue auprès de grandes et moyennes surfaces, ainsi que de boulangeries. « Le pain est une ressource fréquente,

60
emplois
créés

hautement symbolique et relativement facile à collecter et à valoriser. Le processus de recyclage est particulièrement bien adapté aux Esat », explique Damien Demoor, président de l'association. 300 000 tonnes de pain sont jetées chaque année en France. En visant une collecte de 600 tonnes par an pour la seule région nantaise, l'association envisage la création d'une soixantaine d'emplois locaux à terme. « La collecte, la vente et la transformation de nos pâtisseries s'effectuent dans un rayon de 50 km autour de l'Esat. Tous les ingrédients sont locaux, excepté le chocolat, bien sûr, qui sera bientôt éthique », continue le président. Un autre avantage vient s'ajouter à la recette : aucun conservateur, ni colorant et 10 % de gras et sucre en moins par rapport à une pâtisserie industrielle. Cookies, muffins et autres biscuits secs sont vendus aux collectivités locales, cantines, épiceries, grandes et moyennes surfaces... et même sur Internet grâce à la plateforme e-commerce Solishop.fr.

Bientôt soixante structures

Quatre Esat de la région de Nantes et Angers travaillent déjà avec l'association

Points forts

- Intégration professionnelle des personnes en situation de handicap.
- Service aux entreprises.
- Économie circulaire.
- Déploiement national et international.

sur SoliPain. Le programme européen Life a présélectionné l'initiative française pour démontrer sa faisabilité à grande échelle. « Le thème du gaspillage est très présent en Europe de l'Ouest. Le projet consiste à mettre en place un atelier réel de tous les invendus de la région Nantaise, puis de l'étendre à soixante structures françaises », annonce Damien Demoor. Une importante structure belge de travail adapté, Travie, se joint à l'initiative en vue d'un déploiement à Bruxelles. Au-delà, le programme Life permet à l'association de porter des propositions sur l'harmonisation de la réglementation européenne relative au don et à la valorisation des invendus alimentaires. « En France, nous sommes très avancés sur la défiscalisation du don, mais c'est assez récent et encore très fragile », précise le président. Le répliquer au niveau européen permettrait d'en garantir la pérennité.

Damien Demoor
Président
Tél. : 09 83 88 91 85
Solipain@hts-france.org
www.hts-france.org



Cultures du monde

Art et agriculture pour réduire la fracture sociale

Ferme urbaine, académie de cuisine, centre d'art, le Parti Poétique crée des lieux d'échange et de formation sur l'alimentation. Installés à Saint-Denis, ils valorisent la diversité culturelle des habitants tout en luttant contre la précarité et représentent, également, un moyen de favoriser le mélange avec les populations plus aisées.

Quand l'art se mêle à l'agriculture, cela donne le projet « Mieux! », du collectif d'artistes de Saint-Denis (93), le Parti Poétique. L'abeille a d'abord été son emblème. Avec 120 ruches et trois tonnes de miel Béton (c'est son nom!) par an, le groupe a créé le plus grand rucher urbain d'Europe. Mais le Parti veut aller plus loin sur l'alimentation, en s'attaquant à la précarité et en valorisant la diversité culturelle des habitants.

Tout s'accélère lorsque Saint-Denis propose en 2016 la reprise d'une ferme aux portes de la Capitale. « *Nous avons obtenu un hectare, à 500 mètres d'une station de métro : une occasion unique de concrétiser notre projet* », explique Olivier Darné, plasticien et fondateur du Parti Poétique.

Production d'art et de nourriture

Dès 2017, l'équipe met les bouchées doubles pour construire un centre de production d'art et de nourriture baptisé « Zone sensible », qui a ouvert le 19 mai 2018. Outre le miel et bientôt les œufs, 130 légumes des quatre coins de la planète sont cultivés en permaculture. Une quinzaine de restaurants à Saint-Denis et à Paris s'y approvisionne. 3 % du prix facturé sont prélevés pour fournir des paniers gratuits aux personnes les plus démunies. Des ateliers sont proposés aux écoles,

autour de la biodiversité et de la nature, et des cours de cuisine démarreront en 2019. Côté art, des concerts, du théâtre, une exposition sur le thème « nature-culture-nourriture », ont ponctué l'agenda culturel de Zone sensible en 2018.

Une académie parrainée par Alain Ducasse

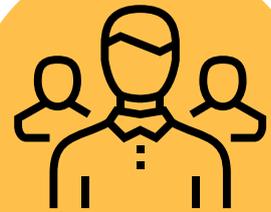
D'ici à 2022, le Parti Poétique lancera une académie de cuisine parrainée par le chef étoilé Alain Ducasse. Les plats préparés alimenteront le quartier d'affaires à proximité du Stade de France. « *Les cadres repartent à heures fixes, sans dynamiser la ville, ce qui accentue la fracture sociale, indique Olivier Darné. Ce centre va contribuer à mélanger les populations.* » Pour valoriser la diversité culinaire des pays d'origine, des recettes ont été recensées par des chercheurs du CNRS. Pour l'heure, un laboratoire de cuisine de rue a déjà été aménagé en 2018 à Saint-Denis, avec l'aide de l'association Appui. Objectif : contribuer à la formation et à l'emploi de la population locale dans une filière de restauration valorisant le fait maison.



La « Zone sensible » a ouvert en mai 2018 à Saint-Denis (93).

130
légumes sont cultivés en permaculture

Une quinzaine de restaurants clients



- **Lutte contre la précarité grâce à des systèmes de paniers solidaires.**
- **Réinsertion professionnelle par des formations de cuisine.**
- **Mixité sociale : lieu situé aux portes de Paris, tissant des liens avec le quartier d'affaires de Saint-Denis (93).**
- **Parrainage par une personnalité connue d'un public aisé.**
- **Valorisation des cultures alimentaires du monde.**

Olivier Darné
Fondateur
olivier@parti-poetique.org
Tél. : 01 42 35 84 34
Facebook : Zone Sensible/Parti Poétique
www.parti-poetique.org/



Une alimentation digne contre le gaspillage et la précarité

En Espagne, la fondation Espigoladors collecte des excédents de fruits et de légumes, abîmés ou mal calibrés, pour les valoriser auprès de populations précaires. Utilisés pour produire des confitures, des pâtés végétaux, des crèmes et des sauces, ils sont vendus sous la marque Es-imperfect.



« **E**spigoladors » est un terme qui vient de la période féodale. Il désignait, en Espagne, les populations pauvres qui avaient l'autorisation de pénétrer dans les domaines des riches propriétaires pour ramasser les fruits partiellement gâtés dont elles se nourrissaient. « *Nous avons obtenu que ce terme soit intégré dans une proposition de loi contre le gaspillage alimentaire, afin de garantir la réutilisation des produits* », signale Mireia Barba, présidente et cofondatrice de la Fondation Espigoladors. Créée en 2014, elle emploie aujourd'hui 18 personnes qui assurent la réutilisation des excédents de fruits et de légumes provenant de 87 producteurs catalans.

Former pour mieux insérer

Espigoladors encourage un modèle d'entreprise sociale. Elle possède son atelier et sa

cuisine centrale au Prat de Llobregat, un quartier défavorisé de Sant Cosme, ce qui lui permet d'être immédiatement au contact de personnes sujettes à un risque élevé d'exclusion sociale. Elles sont formées pour transformer les fruits et les légumes abîmés, ou mal calibrés, en produits élaborés : confiture, pâté, crème ou sauce. « *Une fois formées grâce à notre atelier, ces personnes se lanceront sur le marché du travail avec davantage de chance de trouver un emploi* », conclut la présidente.

Culture de l'effort et de la réutilisation

Consolider la présence de ses produits sur le marché, diffuser son modèle, sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans tous les foyers, tels sont les objectifs de cette initiative. Elle rompt avec les modèles traditionnels de distribution des aliments et rend autonomes les plus vulnérables qui ont droit, eux aussi, à une alimentation saine et à un travail digne.

186 points de vente

Les produits étiquetés Es-imperfect sont vendus dans les magasins de

Points forts

- **Élaboration et vente de produits en réutilisant des excédents alimentaires.**
- **Sensibilisation contre le gaspillage alimentaire.**
- **Insertion socio-professionnelle de personnes exposées au risque d'exclusion sociale.**
- **Garantie d'une alimentation digne aux personnes sans ressource.**

fruits, les boulangeries, les charcuteries, les fromageries, les magasins spécialisés en produits gourmets, ainsi que dans une chaîne de supermarchés, soit 186 points de vente au total. Ils peuvent aussi être achetés en ligne. Des établissements de restauration et d'hôtellerie sont aujourd'hui clients de la Fondation Espigoladors. L'étiquette de chaque produit, qui raconte l'histoire de cette marque sociale, constitue un vecteur de communication et de sensibilisation.

521
tonnes
d'aliments
récupérés
depuis 2015

Mireia Barba
Cofondatrice
Tél. : 0034 609 61 80 47
mireia@espigoladors.com
www.espigoladors.com



espigoladors

Précarité alimentaire

La lutte contre le gaspillage mène à une alimentation bio et locale pour tous

L'association Du miel sur mes tartines travaille depuis 2015 à promouvoir la dignité des personnes par le biais d'une alimentation saine et respectueuse de l'environnement. En poussant la porte de l'épicerie solidaire, les adhérents découvrent plus que des produits accessibles.

« **N**ous ne faisons pas de l'aide alimentaire, nous luttons contre le gaspillage : les produits partiraient à la poubelle si nous n'étions pas là ! » Cathy Henniche, directrice de l'association Du miel sur mes tartines, prend soin de la dignité de ses adhérents et la défend. En ouvrant une épicerie solidaire en 2015, à Lallaing, dans le Nord, cette ancienne éducatrice spécialisée parle d'abord d'alimentation durable à ses clients, salariés et allocataires du RSA, avant de les épauler dans leur parcours administratif. Soutenue par un financement pluriel réparti entre collectivités, fondation, associations et entreprises, l'épicerie étudie les possibilités d'autofinancement.

Des marques, du bio et du local

« La plupart des produits de l'épicerie sont issus de marques agroalimentaires, de productions locales ou d'agriculture bio : comme dans n'importe quel magasin », insiste la directrice. Quatre grandes et moyennes surfaces donnent quotidiennement leurs invendus. Un partenariat supplémentaire

vient d'être noué avec Biocoop : les produits sont vendus à prix coûtant et l'association peut réaliser deux collectes solidaires par an, au sein du magasin d'Hénin-Beaumont. Ces approvisionnements sont complétés par l'achat de fruits, légumes, viande et laitages à une dizaine de producteurs locaux, « au minimum en agriculture raisonnée et dont la ferme reste à taille humaine » précise-t-elle. L'association n'adhère pas à la Banque alimentaire, mais à l'Andes*, afin de pouvoir acheter les produits en fonction des besoins.

Élargir la sensibilisation

L'association étant créée pour promouvoir la dignité des personnes, la loi oblige Cathy Henniche à ne vendre qu'aux personnes précaires. « Si je le pouvais, j'ouvrirais à tout le monde », confie-t-elle. Alors, en 2017, la directrice lance un défi Familles à alimentation positive sur la commune, qui consiste à accroître la consommation de produits bio et locaux, sans augmenter son budget. Relevés d'achats, visites de fermes, ateliers de lecture

+ de 30 tonnes distribuées en 2018

Plus de 600 adhérents

Du Miel sur mes Tartines
Epicerie Solidaire

LALLAING - tél. 09 86 42 77 55
www.dumielsurmestartines.com

Cathy Henniche valorise son expérience d'éducatrice spécialisée dans la sensibilisation à une alimentation durable.

- S'adresse à toutes les précarités (niveau de pauvreté à 60 % du revenu médian).
- Sensibilisation à la lutte contre le gaspillage et alimentation bio pour tous.
- Implication de multiples acteurs locaux.
- Les produits sont vendus à 20 % et 30 % de leur prix de vente (respectivement selon leurs sources : grandes et moyennes surfaces ou agriculteurs).

d'étiquettes, de diététique, etc. Il y a trois ans, Cathy Henniche parlait de gaspillage à ses adhérents. Aujourd'hui, elle évoque l'alimentation bio, locale, et accompagne toutes les familles vers le mieux-manger.

Cathy Henniche
Directrice
Tél. : 06 64 42 78 96
dumielsurmestartines@gmail.com
www.dumielsurmestartines.com



* Andes : Association nationale de développement des épiceries solidaires

Le bien-vivre alimentaire pour tous, grâce au maraîchage

Réenchanter le travail et rendre accessible à tous une alimentation de qualité, grâce au maraîchage. Voilà les missions que se sont fixées Les Anges Gardins. Implantée dans les Hauts-de-France, l'association s'appuie sur un ensemble de petits espaces de culture pour permettre aux habitants de se réapproprier leur alimentation.



Créée en 1998, l'association Les Anges Gardins redonne depuis une dizaine d'années une vocation essentiellement nourricière aux jardins urbains. Au cœur de son projet : une alimentation de qualité accessible à tous. « Nous pensons que les cultures urbaines peuvent jouer un rôle de premier plan pour nourrir, et pas seulement divertir », rappelle Dominique Hays, directeur des Anges Gardins et également président du Réseau Cocagne.

Un archipel nourricier

Pour ce faire, l'association crée un archipel nourricier dans le Pas-de-Calais, dont le cœur se situe à Loos-en-Gohelle. Une microferme propose du maraîchage et des animations, pour sensibiliser au bien-manger. S'étendant sur quatre communes, cet archipel se compose d'espaces de culture jusqu'alors non

350
paniers par
semaine

valorisés, aussi bien chez des particuliers, sur des espaces publics, ou au sein de parcs d'entreprises. « Le mal-vivre alimentaire n'est pas qu'une question de malbouffe, il découle aussi d'une certaine méconnaissance. Les injonctions peuvent devenir stigmatisantes et entraîner une perte de confiance, ainsi que la peur de la nouveauté », assure Dominique Hays. L'association veut, au contraire, « créer l'occasion, pour les gens, de mieux s'approprier la question alimentaire ». Une Manne (Monnaie d'une autre nature pour de nouveaux échanges) a été lancée en 2018 pour valoriser l'implication des citoyens, via des chantiers coopératifs, du maraîchage ou de l'entraide entre particuliers. « Gratifions l'engagement des gens qui interviennent avec nous sur ce qui n'a pas de prix ! », appelle ainsi le directeur de l'association. Les parcelles ainsi créées s'orientent prioritairement sur la production fruitière, encore insuffisante dans le Nord.

Réenchanter le travail

Liant écologie et social, les Anges Gardins agissent également en faveur de la réinsertion de personnes peu qualifiées grâce à l'activité de maraîchage. L'objectif consiste ici à réenchanter le travail. Telle est la mission de l'Ecopôle alimentaire,

Points forts

- Insertion de personnes peu qualifiées.
- Dynamisme de l'activité maraîchère locale.
- Production d'une alimentation bio et locale.
- Sensibilisation aux bienfaits d'une alimentation de qualité.
- Économie de la fonctionnalité et de la coopération.

PTCE installé depuis 2011 au cœur de la communauté de communes de la région d'Audruicq, près de Calais. Comme sur la ferme de Loos-en-Gohelle, un tiers-lieu culinaire et une marque valorisent les produits cultivés. Des paniers sont également distribués. Au-delà de l'insertion, l'association promeut des démarches d'emploi pérenne en associant d'autres employeurs du secteur, via un club d'entreprises, Elemiah. « Le monde du travail doit cesser d'être intimidant pour les personnes moins qualifiées ou qui en ont été éloignées », affirme Dominique Hays.

Dominique Hays
Directeur
Tél. : 07 61 89 21 73
dhays@angesgardins.fr
www.horizontalimentaire.fr/angesgardins



Vivre ensemble

Episol prône l'épicerie solidaire et de proximité, pour tous

Des produits de qualité à des prix modulés, des personnes employées en réinsertion, des approvisionnements locaux, des partages de compétences... L'épicerie Episol à Grenoble souhaite pouvoir offrir des aliments sains à tous les publics, en encourageant la mixité sociale. Son objectif : que la solidarité et le « vivre ensemble » deviennent un mode de vie.

Juin 2015, Episol ouvre une épicerie solidaire à Grenoble (38). Pas une épicerie solidaire ordinaire, mais un magasin qui répond aux quatre objectifs de l'association : permettre à tous d'accéder à des produits alimentaires de qualité, soutenir l'économie locale, favoriser la mixité sociale et participer à la lutte contre le chômage. Episol ne s'est pas arrêté à cette initiative : l'association propose désormais une offre de paniers solidaires de fruits et légumes et prépare le lancement d'une épicerie mobile.

Des prix modulés selon la capacité financière familiale

« Notre épicerie ressemble à une épicerie classique, ouverte à tous, car nous tenons à la mixité sociale », relate Catherine Van Ee Dulong, chef de projet. Cette mixité se révèle tant dans la main-d'œuvre, composée de salariés en réinsertion de l'association La Remise et de bénévoles d'Episol, que dans les clients. Ces derniers bénéficient, selon leur quotient familial, d'une tarification différenciée. Une cotisation annuelle de 5 € ouvre droit à une carte d'adhésion disposant d'un code-barres qui indique la tranche tarifaire du bénéficiaire. Certains produits sont réservés aux clients ayant un quotient inférieur à 900 €.

L'approvisionnement provient du Groupement des épiceries sociales Rhône-Alpes, de plateformes de moyenne distribution, de collectes d'in-vendus gérées par les bénévoles, de producteurs locaux, de filières bio et équitables...

Entretenir des relations de proximité

« Notre raison d'être ne se limite pas à la seule activité commerciale, reprend Catherine Van Ee Dulong. Notre volonté est de créer du lien. » De nombreuses actions d'animations sociales sont mises en place au sein du quartier, comme des ateliers de cuisine, des mini-conférences et des débats sur l'alimentation saine et durable, le gaspillage, l'estime de soi. L'association s'adapte à tous les besoins : accompagnement de personnes âgées, d'autistes...

« Avec notre épicerie mobile, nous pourrions aller au plus près de populations isolées et proposer des animations dans des quartiers précaires », explique la chef de projet. L'association prévoit, pour débiter en 2019, d'installer son camion de vente ambulante une demi-journée par semaine sur six sites faiblement pourvus en commerces de proximité et équipements sociaux.



Les équipes d'Episol se composent de salariés en réinsertion et de bénévoles.

800
familles
aidées



Episol crée
7 emplois
et soutient
20 producteurs
locaux

- Épicerie solidaire prônant la mixité des publics.
- Tarifs différenciés selon les capacités financières de chacun.
- Animation de quartiers précaires créant du lien social.
- Réoccupation d'espaces publics isolés grâce à une vente ambulante.

Catherine Van Ee Dulong
Chef de projet
Tél. : 09 82 53 01 12
episol@episol.fr
www.episol.fr





© rurban



© coail

Accompagner la transition



S'impliquer et répondre aux besoins des acteurs



La recherche apporte des connaissances fondamentales indispensables au développement des systèmes alimentaires territorialisés : sur la construction du prix, sur le potentiel de production, sur la meilleure façon de toucher le consommateur, etc. En tant qu'observateur, le chercheur apporte une légitimité au projet, face à un élu par

exemple, en objectivant la méthodologie et le constat. Les étudiants sont très utiles au développement des projets, car ils ont un regard neuf et représentent une force vive pour analyser, comparer, étudier et étayer les arguments. Il faut aller sur le terrain, s'impliquer, pour répondre aux besoins des acteurs locaux.



Mathieu Désolé,
enseignant-chercheur
en économie des systèmes
alimentaires à l'Isara-Lyon



En Rhône-Alpes, les filières locales prennent de l'ampleur

Entre les circuits courts et la grande distribution, les initiatives de systèmes alimentaires « du milieu » cherchent leur place. Dans la Région Rhône-Alpes, l'Isara-Lyon, le pôle agroalimentaire de la Loire et l'agglomération Roannaise les accompagnent dans leur développement territorial sans que cela nuise à la proximité forte entre producteurs et consommateurs.



« Les systèmes alimentaires du milieu regroupent les initiatives coincées entre les circuits de distribution classiques et les circuits courts », explique Mathieu Désolé, enseignant-chercheur à l'Institut supérieur d'agriculture Rhône-Alpes (Isara-Lyon). Face à la recrudescence de ces projets dans la région, l'Isara-Lyon, le Pôle agroalimentaire et Roannais Agglo ont décidé en 2015, avec le projet Ceres, d'accompagner trois filières : steak haché, porc lourd et carpes.

Mettre tous les maillons autour de la table

« Nous jouons un peu le rôle de tour de contrôle pour donner du recul, une vision globale », poursuit-il. L'objectif du projet Ceres est d'augmenter les ventes et d'atteindre des clients

« Si la collectivité n'avait pas joué le rôle de catalyseur, cette filière n'aurait jamais vu le jour », Mathieu Désolé, enseignant-chercheur à l'Isara-Lyon.

plus éloignés, tout en conservant une proximité forte entre producteurs et consommateurs. Au démarrage d'un projet de système alimentaire territorial, les acteurs se trouvent très vite démunis. La première étape consiste à les aider à trouver le bon interlocuteur. « Entre la chambre d'agriculture et la chambre des métiers et de l'artisanat, la collectivité se trouve très souvent être le bon contact. Elle apporte une légitimité pour construire un collectif entre tous les maillons de la chaîne alimentaire », explique Mathieu Désolé. Des éleveurs, des abatteurs et la grande distribution se sont ainsi retrouvés autour de la table pour mettre en place une filière locale de steak haché surgelé 100 % Charolais du Roannais. Résultat : les éleveurs sont payés à un prix rémunérateur et l'outil d'abattage est maintenu. « Si la collectivité n'avait pas joué le rôle de catalyseur, cette filière n'aurait jamais vu le jour », précise-t-il. La répartition de la valeur ajoutée a fait l'objet d'une charte collective, en toute transparence.

Recomposer une filière

Parfois, il manque un maillon autour de la table, car celui-ci n'existe plus. Le projet Ceres aide alors les acteurs à imaginer

Points forts

- Apport de connaissances et d'outils par la recherche.
- Mobilisation de l'ensemble des acteurs de la chaîne, jusqu'à la grande distribution.
- Partage des contraintes de chacun en toute transparence afin que chacun découvre la réalité du métier de l'autre.

une filière, comme l'explique Mathieu Désolé en prenant l'exemple de la carpe du Forez : « L'absence d'exploitation des étangs met en danger la survie de l'écosystème, tant pour les populations aquatiques que pour les oiseaux, habitués à y nicher. Les propriétaires sont motivés pour sauver leur patrimoine et la restauration privée intéressée pour travailler un produit local. Il ne manque plus que la collecte des carpes, qui a presque disparu de la région depuis dix ans. » Qu'il s'agisse d'enjeux économiques, sociaux ou environnementaux, les systèmes alimentaires « du milieu » ajoutent une valeur collective aux circuits longs. Tout l'enjeu consiste à la conserver !

Mathieu Désolé
Enseignant-chercheur en économie
des systèmes alimentaires à l'Isara-Lyon
Tél. : 04 27 85 85 27
mdesole@isara.fr
www.isara.fr



Enseignement et formation

Quand l'art et l'agriculture s'entraident

Par les interventions, les expositions et les publications qu'il génère, l'art peut être un outil puissant de revitalisation de l'espace rural. Avec son projet Nuevo Currículum, Campo Adentro-Inland associe artistes et agriculteurs pour rénover l'art, l'architecture, le paysagisme ou encore l'agroécologie.



En mélangeant artistes et agriculteurs, les savoirs s'hybrident et se renforcent.

Campo Adentro encourage l'art et l'agriculture dans les zones rurales. Née en 2010, cette association espagnole a entraîné neuf partenaires européens dans la construction d'un réseau international, Inland, pour influencer les politiques agricoles et culturelles du Vieux Continent. Consultants auprès de la Commission européenne sur l'utilisation de l'art dans le développement rural, ses membres publient des livres, organisent des expositions ou même produisent du fromage, en encourageant au métier de berger. Avec le projet Nuevo Currículum, ils réinvestissent un village abandonné sur la côte Cantabrique et y installent une production agricole et artistique collective.

Les acteurs collaborent et les savoirs s'hybrident

« Alors que le monde rural est confronté à une crise profonde, tant sur le plan démographique que social ou culturel, Nuevo Currículum propose de l'utiliser



comme un espace de création contemporaine », déclare Amelie López-Aranguren, qui coordonne les activités artistiques de Campo Adentro-Inland. Les possibilités d'apprentissage mutuel entre l'art et le monde agricole sont infinies. L'artiste devient médiateur, partageant une sensibilité avec des acteurs jusqu'à présent invisibles dans la production culturelle contemporaine : bergers, agriculteurs, apiculteurs... L'hybridation de ces savoirs artistiques et paysans vise à dynamiser la production de connaissances et la formation des acteurs, dans le domaine de la revitalisation sociale et culturelle des territoires. Huit universités européennes sont associées au projet.

La campagne enseigne à la ville

Le changement social visé par Campo Adentro ne se limite pas au cadre rural. Le Centre de rapprochement vers le monde rural (CAR), inauguré à Madrid en octobre 2018, fonctionne comme une ouverture vers le monde rural : il apporte à la ville l'expérience de l'autosuffisance et de la durabilité, propre à la tradition agricole. Sensibiliser la population aux apports du travail agricole et de la vie dans les espaces ruraux, tel est l'objectif de Campo Adentro. Un enrichissement sociétal, tant pour le milieu rural que pour l'environnement urbain.

8 universités européennes en collaboration



Réhabilitation sociale et culturelle

- Collaboration avec l'enseignement pour améliorer les connaissances et la formation.
- Développement d'une méthodologie appliquée au contexte rural.
- Organisation de rencontres et d'ateliers avec des étudiants de différentes disciplines et présentation dans les centres artistiques.
- Réhabilitation d'un village à l'aide d'activités artistiques et agricoles.

Fernando García Dory
Fondateur
Tél. : 0034 675 96 48 67
fernandogd@campoadentro.es
www.newcurriculum.inland.org

campo adentro

Reproduire les bonnes pratiques locales de développement durable

Quatorze villes espagnoles et un objectif commun : avancer vers une société plus durable suivant les principes de l'agroécologie. Tel est le projet du Réseau des villes pour l'agroécologie, qui rassemble des actions de politique alimentaire orientées vers l'agroécologie.



En 2016, la Ville de Saragosse encourage le projet « Huertas Km 0 » (« Jardins km 0 », en français), sous l'égide du programme européen Life. Il vise, à travers un réseau de villes agroécologiques, à promouvoir la biodiversité agraire, les fermes écologiques et les marchés locaux. « Mais, lors des rencontres apparaît très vite l'envie d'aller plus loin, en créant un réseau national de communes. Celles-ci se proposent de développer et de promouvoir l'innovation, en cherchant des ressources externes et en partageant leurs expériences de bonnes pratiques au niveau le plus local », explique Daniel López, coordinateur du Réseau national des villes pour l'agroécologie. Le réseau vise la

14 villes membres, 17 autres souhaitent rejoindre le réseau

promotion et l'installation de systèmes de production durable, de marchés régionalisés et de consommation locale. Il facilite l'échange de ressources sur ces sujets et soutient les villes participantes situées dans toute l'Espagne.

Systèmes alimentaires basés sur l'agroécologie

« Le défi consiste à transformer les systèmes alimentaires en développant de nouvelles initiatives en matière d'élevage extensif, de pâturages communaux et de politiques alimentaires d'agriculture écologique. Il s'agit par exemple de renforcer la présence du produit local dans les cantines scolaires et les lieux de travail publics », précise Daniel López. Pour mener à bien sa mission, le réseau utilise des processus participatifs.

Des apprentissages concrets

Gérer un fonds de terres pour lutter contre la dégradation des sols agricoles tout en intégrant les jeunes dans la production constitue, par exemple, un enjeu fort pour le réseau. Les apprentissages concrets du réseau sont partagés lors des journées et des webinaires, durant lesquels interagissent les groupes de

Points forts

- Participation de plusieurs villes au niveau national.
- Établissement d'un contact avec des villes européennes qui partagent la même vision.
- Accompagnement de l'administration municipale.

travail de chaque ville. Ces expériences sont encouragées par l'installation d'un système alimentaire territorialisé, l'amélioration de la vente directe et la valorisation du travail du producteur. Elles sont diffusées via le bulletin électronique du réseau et les réseaux sociaux.

Bientôt un plaidoyer politique

« Les villes membres utilisent l'apport et le soutien technique du réseau pour mener une politique novatrice dans l'agenda municipal et légitimer les politiques alimentaires qu'elles développent », ajoute Daniel López. Pour 2019, le réseau prépare une campagne de communication et un plaidoyer politique, tout en se rapprochant de la recherche.

Daniel López
Coordinateur
Tél. : 0034 665 84 71 38
daniel.lopez@agroecocities.eu
www.ciudadesagroecologicas.eu



Résilience urbaine

R-Urban, des lieux pour accélérer la transition citoyenne

« *Penser global, agir local* » pourrait être le slogan de R-Urban. Ce projet vise la création de hubs de résilience urbaine, soit des lieux où les habitants se forment à l'alimentation durable, aux habitats écologiques, au recyclage, etc. Le citoyen y devient un acteur de la transition écologique.

Changer les modes de vie urbains afin de lutter contre le réchauffement climatique, la réduction de la biodiversité, la crise énergétique : telle est l'ambition de R-Urban, porté par l'association AAA, Atelier d'architecture autogérée. « *Le changement ne vient pas uniquement des politiques, insiste Constantin Petcou, cofondateur du projet, architecte et sémioticien. Nous pouvons agir au niveau local et promouvoir une transition écologique citoyenne.* » Mais comment inciter les habitants à adopter des pratiques plus vertueuses pour l'environnement ? Grâce à la création de lieux d'échanges de savoirs et de savoir-faire, appelés « *hubs de résilience urbaine* », les citoyens apprennent sur des thématiques de la vie quotidienne comme l'alimentation, l'habitat, l'emploi ou encore le recyclage.

Apprendre à vivre différemment

Si l'idée germe depuis les années 2000, elle s'est concrétisée plus récemment dans des quartiers populaires de la banlieue parisienne très densifiés, d'abord en 2012, à Colombes dans les Hauts-de-Seine. Grâce notamment à un cofinancement européen Life +, plusieurs hubs ont été créés comme l'Agrocité, sur l'agriculture urbaine, ou le Recyclab, sur le recyclage et le réemploi. Cent quatre-vingts personnes adhèrent à l'Agrocité, délocalisée à Gennevilliers en

avril 2018. La structure se compose d'une ferme écoconstruite, avec un potager, des ruches et un poulailler, d'ateliers sur le compostage, d'un système de phytoépuration, d'une association pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap). Afin de remplir sa mission de formation, des ateliers sont organisés sur la permaculture, l'agroécologie, l'alimentation durable. Cet apprentissage permet, à terme, une autogestion par les habitants et la création d'une activité économique.

Une initiative qui essaime à l'international

L'initiative est une première. Elle a reçu de nombreuses récompenses, dont le prix européen d'innovation politique en écologie. Elle se développe, soutenue par le lancement d'une charte R-Urban lors de la COP 21 en 2015. « *Des projets devraient sortir de terre en Ile-de-France et en dehors de l'Hexagone, poursuit Constantin Petcou. Nous sommes en passe de créer un vrai mouvement citoyen.* »

Si les activités dans les hubs permettent de couvrir les coûts de fonctionnement, une étude plus large sur les impacts socio-économiques est en cours de finalisation. « *Les bénéfices sont trois à quatre fois plus importants que l'investissement, indique Constantin Petcou. Cet argument pourrait bien débloquer la transition écologique.* »



Le projet R-Urban s'implante dans les quartiers populaires de la banlieue parisienne.

« *L'agriculture et l'alimentation touchent tout le monde : c'est une porte d'entrée dans la transition.* »

Constantin Petcou, cofondateur

- Démarche fondée sur le volontariat et coconstruite avec les habitants.
- Forte implication des citoyens pour changer les modes de vie.
- Très bonne visibilité de l'initiative, avec des récompenses internationales.
- Dissémination nationale et internationale.

Constantin Petcou
Cofondateur
Tél. : 01 53 26 72 20
info@rurban.net
www.r-urban.net

RURBAN

La chaire Unesco Alimentations du monde décroïsonne les savoirs pour construire l'alimentation durable

La chaire Unesco Alimentations du monde cultive sa particularité. En abordant toutes les dimensions de l'alimentation, elle invite la recherche à plus de transversalité, et participe à rétablir le dialogue entre la science et la société. Collectivités locales, entreprises, administrations, associations, grand public... à tous, la chaire fournit les outils pour construire des systèmes alimentaires durables. Du local à l'international, elle infuse le changement.

Publications, conférences, enseignements en mastère spécialisé, chaîne Vimeo, coordination et valorisation de programmes de recherche, contributions à une bande dessinée numérique ou à des MOOC... Nombreuses et variées sont les activités

de la chaire Unesco Alimentations du monde portée par Montpellier SupAgro et le Cirad (Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement). « *L'alimentation, c'est le lien social, l'identité, la culture, le plaisir, le lien à notre*



environnement, la nutrition... Nous abordons toutes ces dimensions pour décroïsonner les différentes disciplines, les formes de savoirs et les publics », explique Damien Conaré, secrétaire général. À travers ces supports, et plus, la chaire s'adresse aussi bien aux scientifiques qu'au grand public, aux associations, au secteur privé comme aux ministères et aux collectivités. « *Nous sommes des passeurs entre la science et les acteurs du changement* », précise le secrétaire général.

Ipad : une formation pour renforcer la durabilité des systèmes alimentaires

Enjeux, évaluation, métabolisme urbain, signes de qualité, innovations... Le mastère spécialisé (bac + 6) « Innovations et politiques pour une alimentation durable » (Ipad) fournit des outils et des moyens aux futurs diplômés pour renforcer la durabilité des systèmes alimentaires, en France comme dans le monde. Labellisé par la chaire Unesco Alimentations du monde, ce cycle de formation d'un an est réalisé par Montpellier SupAgro et le Cirad. Il s'adresse aux ingénieurs, aux diplômés bac + 5 et aux professionnels des industries agroalimentaires. « *Très souvent, ces personnes viennent se former pour donner un sens à leur travail. Après le master, soit elles retournent dans leur domaine avec une casquette plus durable, soit elles se dirigent vers les collectivités locales, l'administration ou l'entrepreneuriat* », explique Damien Conaré, secrétaire général de la chaire. Dans le cadre du mastère, la chaire organise chaque mois d'octobre un séminaire de formation sur les enjeux contemporains de l'alimentation. Ouvertes à tous, les séances sont également diffusées en streaming sur www.chaireunesco-adm.com/Seminaire-de-rentree.

Les systèmes alimentaires urbains comme étendard

Dès sa conception, la chaire a été pensée comme un projet collectif. Fondée en 2011 par Jean-Louis Rastoin, professeur émérite à Montpellier SupAgro, elle réunit des chercheurs issus de plusieurs instituts du campus Agropolis de Montpellier. « *Dès le début, Agropolis Fondation nous a demandé de lancer un projet étendard. Les systèmes alimentaires urbains se sont imposés* », poursuit Damien Conaré. Deux projets de recherche sont en cours : Foodscape, qui étudie l'influence de l'offre alimentaire locale sur les modes de consommation, et Urbal, qui vise à évaluer la durabilité



IPES-Food, le Giec de l'alimentation

Créé en 2015, l'International Panel of Experts on Sustainable Food Systems (IPES-Food) s'est donné notamment pour mission de construire une politique alimentaire commune en Europe. « Il s'agit de rendre publique une politique largement technique », éclaire Damien Conaré, secrétaire général de la chaire Unesco Alimentations du monde, partenaire de l'IPES-Food. Outre l'édition de rapports d'information à destination des gouvernements, l'instance internationale vise la création d'un conseil alimentaire européen, à l'image des *Food Policy Councils* en Grande-Bretagne ou aux États-Unis. « La question est de savoir comment l'Europe peut soutenir une politique alimentaire durable », poursuit-il. En octobre 2017, la chaire a organisé, dans ce cadre, un « local lab » à Montpellier.

de différentes innovations sociales dans les systèmes alimentaires urbains.

Rapprocher science et société

Cette expertise scientifique amène la chaire à appuyer l'élaboration de la politique agroécologique et alimentaire de la métropole de Montpellier. « Nous avons contribué aux premiers ateliers avec les élus, pour lancer une définition d'objectifs communs autour de l'alimentation durable »,

explique Damien Conaré. Au niveau régional, la chaire a été auditionnée afin d'élaborer le Pacte régional pour une alimentation durable en Occitanie. L'Agence régionale des entreprises alimentaires d'Occitanie (Area) a elle aussi sollicité son expertise.

Une influence locale, nationale et internationale !

La science diffuse aussi à l'occasion de la conférence annuelle de la chaire. « Les aliments voyageurs », « Se nourrir de plaisir », « Que mangeait-on hier ? Que

mangera-t-on demain ? », « Manger le vivant : les microbes du sol au ventre »... Les rencontres de la chaire abordent des sujets variés, présentés par une grande diversité d'acteurs. Afin de prolonger son action, elle s'investit dans des réseaux nationaux, par exemple au sein du RnPAT, le Réseau national pour un projet alimentaire territorial. En 2017, à l'occasion du lancement des États généraux de l'alimentation, le titulaire de la chaire, Nicolas Bricas, a ouvert les débats par une intervention sur les enjeux de l'alimentation durable. À l'international aussi, la chaire travaille avec les entreprises, les universités, la FAO ou l'International Panel of Experts on Sustainable Food Systems (IPES-food), dont Nicolas Bricas est membre.

So What ?

La collection de *Policy Brief* de la chaire Unesco Alimentations du monde fait le point sur les connaissances scientifiques. Disponibles sur www.chaireunesco-adm.com

- Aborde toutes les dimensions de l'alimentation.
- S'adresse à tous les publics.
- Rapproche les scientifiques des acteurs de terrain.
- Forme des ingénieurs, des diplômés et des professionnels.
- Contribue à l'élaboration de politiques publiques.
- Intervient à tous les échelons : local, régional, national et international.

Damien Conaré
Secrétaire général
Tél. : 04 67 61 26 52
damien.conare@supagro.fr
www.chaireunesco-adm.com



Sensibilisation

Réunir chercheurs et artistes autour de l'alimentation durable

L'association Coal a conçu un programme culturel intitulé « La table et le territoire », qui permet à des scientifiques et à des plasticiens de concevoir en commun des ateliers de recherche-création sur l'alimentation en Ile-de-France et en région lyonnaise.



Rapprocher art contemporain et écologie : telle est la vocation de l'association Coal (Coalition pour l'art et le développement durable), créée en 2008. Coal conçoit des expositions dans des lieux emblématiques : Unesco, La Villette, la Gaîté lyrique, Fiac, Musée de la Chasse... Son programme « La table et le territoire » explore les relations entre les pratiques culinaires et les lieux de vie. Comment produire durablement à proximité des villes ? Que vaut notre alimentation ? Quel est l'impact des perturbateurs endocriniens ? Pour répondre à ces questions, Coal coproduit un triptyque : La Ferme des cultures du monde, Selffood et Aliens in Green.

Relance de l'agriculture aux portes de Paris

« La table et le territoire » imagine ce que serait une Ferme des cultures du monde avec l'artiste Olivier Darné,

le chef Christophe Saintagne et la géographe Nathalie Blanc. L'équipe s'inspire des recettes des habitants de Saint-Denis, ville qui regroupe 135 nationalités différentes, pour adapter les productions agricoles. Cette exploitation maraîchère a été reprise en 2017 par le Parti Poétique, un collectif d'artistes apiculteurs. Sa vocation reste nourricière tout en étant ouverte à des performances artistiques.

L'ambition est de concevoir un mode de culture durable adapté aux besoins des citoyens.

135
nationalités
réunies autour
de la Ferme des
cultures du
monde

Donner de la valeur aux aliments

Le deuxième volet du triptyque se nomme Selffood. Un artiste et des scientifiques invitent les collégiens et les lycéens de Vaulx-en-Velin, dans le Rhône, à prendre des photographies de leur nourriture ainsi que des lieux d'achat et de production. Les adolescents peuvent ainsi formaliser la valeur qu'ils attribuent aux aliments comparée à leur valeur réelle. L'équipe s'intéresse également à l'estimation foncière des terrains des maraîchers, par rapport au revenu qu'ils en retirent. Les photos sont présentées

Lauranne Germond
Directrice de l'association et cofondatrice
Tél. : 06 99 26 78 72
lauranne.germond@gmail.com
www.projetcoal.org/coal/

COAL

Points forts

- Adaptation de l'offre en fonction de la demande des habitants de Saint-Denis.
- Réflexion sur les modes de production agricoles.
- Sensibilisation à la valeur de l'alimentation.
- Lutte contre les perturbateurs endocriniens.

lors d'expositions organisées dans la région lyonnaise.

Les perturbateurs endocriniens, de la France à l'Europe

Le troisième volet, intitulé Aliens in Green, mobilise le collectif d'artistes Bureau d'études : des chercheurs et des spécialistes qui travaillent sur les perturbateurs endocriniens. Ils élaborent un jeu de rôle pour déterminer l'impact des perturbateurs et les parades contre les aliments toxiques. Cette forme théâtrale et très interactive sera visible dans un réseau de lieux culturels en France et en Europe.

Alimentation bas carbone

Cuisiner des repas équilibrés à partir de produits locaux

Menu 2 foisBON incite les chefs de la restauration collective à privilégier des produits de saison, frais, de qualité et issus de filières locales. Le gaspillage et l'empreinte carbone mobilisent l'association Synethic, qui espère régaler toute la France.

Un menu bon pour la planète et pour le consommateur existe. Il se nomme tout simplement... 2 foisBON. Tout commence en 2015 lors de la COP21, lorsque la clinique Pasteur de Toulouse (31) décide de lancer un menu bas carbone pour ses 1 250 salariés. Cette première opération qui respecte les recommandations de l'Ademe* permet d'économiser 35,9 % de CO₂. En 2016, l'association Synethic, cheville ouvrière de l'opération réunit un collectif de professionnels de la restauration collective dans le cadre de la métropole de Toulouse. De grandes entreprises adhèrent (Airbus, Sodexo, Elior...) ainsi que des écoles, le Crous... En 2017, le nom Menu 2 fois BON est lancé et l'action se déploie dans le Sud-Ouest grâce à des kits pédagogiques et à un éco-calculateur validé par l'Ademe pour évaluer l'impact environnemental. Le 1^{er} juin 2017 est symbolique : 100 000 repas exemplaires sont servis et 200 tonnes de CO₂ économisées. Ce record montre que bien manger avec moins d'émissions de gaz à effet de serre est possible.

Proximité et traditions

Le cahier des charges du Menu 2 foisBON impose 80 % de produits locaux, 100 % des fruits et légumes frais de saison et un menu n'excédant pas 2 000 g

équivalent CO₂. Le repas n'est toutefois pas végétarien. Il s'adapte aux traditions du terroir : poulet du Gers, truite des Pyrénées et riz de Camargue composent le menu d'un petit écolier du Sud-Ouest. Menu 2 foisBON est une initiative gratuite et collective.

À l'assaut de toute la France

En France, la ville de Biarritz (64) est déjà pionnière : le menu est proposé deux fois par mois dans les cantines scolaires. La municipalité en a profité pour réviser les modes de passation de ses marchés publics afin de faciliter l'introduction de producteurs locaux de qualité. De fait, la restauration collective durable modifie les pratiques et les politiques. En 2018, le mouvement s'étend en Bretagne et dans l'Hérault. Conséquence : 193 000 déjeuners vertueux sont servis. L'économie en CO₂ représente l'équivalent de 2 300 voitures parcourant le trajet Toulouse-Paris.

Synethic est prêt à continuer son travail pédagogique et à faciliter la dissémination du projet dans d'autres régions avec des partenaires. Imaginé à Toulouse, le Menu 2 foisBON compte régaler les Français de Lille à Marseille.



Le cahier des charges du Menu 2 foisBON impose 80 % de produits locaux et 100 % de fruits et légumes de saison.

193 000 menus servis dans 47 établissements en 2018.

Un repas adapté au terroir



- Menu bas carbone élaboré dans le respect des préconisations de l'Ademe*.
- Approvisionnement local en produits sains, de qualité et de saison.
- Mobilisation des acteurs économiques et publics pour inscrire le projet dans la durée.
- Volonté d'essaimer dans d'autres régions françaises.

* Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie

Jean-Baptiste Ortega
Cofondateur
Tél. : 06 03 02 23 68
jbortega@synethic.fr
www.synethic.fr



Réinventer la recherche avec l'aide d'artistes

En associant artistes, paysans et chercheurs, le projet CooPair renouvelle les protocoles d'investigation pour répondre à des problématiques agroalimentaires. Cette ouverture permet de faire émerger des savoirs en marge de la recherche conventionnelle, voire en avance sur elle.



« **A**vec le projet CooPair, nous cherchons à aborder les problématiques agroalimentaires différemment, grâce à la constitution de coopératives associant paysans, chercheurs et artistes, chacun ayant le statut d'enquêteur », explique Alexandre Monnin, directeur scientifique d'Origens Media Lab. Ce laboratoire de recherche est conçu comme un tiers-lieu interdisciplinaire en sciences humaines et sociales.

**« Les artistes jouent le rôle de pont entre les chercheurs et les paysans. »
Alexandre Monnin,
directeur scientifique
d'Origens
Media Lab**

S'intéresser aux pratiques alternatives

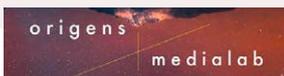
Suivant le protocole des Nouveaux commanditaires, qui propose à toute personne ou collectif de la société civile de commander une œuvre à un artiste

en sollicitant un médiateur, le projet renverse la démarche classique en matière de recherche. Tout public concerné par un soutien agroalimentaire peut demander des appuis pour reformuler ses questionnements et y associer des chercheurs. Le collectif Bureau d'études et l'artiste Ann Guillaume ont ainsi travaillé avec l'association Éleveurs Autrement et des viticulteurs en bioharmonie. « *Ces paysans développent des savoirs qui ne sont pas encore suffisamment reconnus pour être largement diffusés* », reprend Alexandre Monnin. Le protocole proposé par CooPair vise à composer de nouveaux rapports entre les différentes formes de savoirs. Le discrédit ou la défiance qui dominent a priori entre les collectifs sont dépassés sans toutefois minimiser les frottements ou les incompatibilités éventuelles.

Des rapports et savoirs horizontalisés

Les savoirs ne sont pas hiérarchisés a priori: les connaissances des chercheurs ne prévalant pas, d'emblée, sur celles des publics concernés. « *La participation des artistes mobilise en outre des techniques d'enquête singulières et permet de réinventer la restitution des recherches, par le biais d'infographies,*

Alexandre Monnin
Directeur scientifique
Tél. : 06 47 46 27 47
aamonnz@gmail.com
www.origensmedialab.org/origens-media-lab/le-protocole-coopair/



Points forts

- Transformation de situations problématiques par la mise en œuvre d'une activité solidaire entre chercheurs, paysans et artistes.
- Réhabilitation de savoirs agricoles non (encore) reconnus par la recherche conventionnelle.
- Création de protocoles de recherche et d'institutions adaptés et pérennes.
- Ouverture du monde de l'art aux acteurs agricoles et agroalimentaires, et inversement.

d'émissions radio... et de créer un pont entre des mondes discordants », ajoute Alexandre Monnin. L'objectif de ce protocole d'enquête favorisant la demande est d'améliorer la capacité à mener des investigations. Le directeur scientifique conclut: « À l'heure où nous connaissons un bouleversement des conditions de vie sur Terre, ce projet répond aussi à un besoin des institutions de recherche traditionnelles qu'elles peinent à satisfaire du fait de leurs modes d'organisation. »

Cantines

Des menus qui améliorent l'ensemble du système alimentaire

Menjadors Ecològics (« les cantines écologiques ») conçoit des recettes à base de légumes, de céréales et de fruits de proximité pour renouveler les menus dans les cantines scolaires espagnoles. L'objectif est de favoriser une alimentation saine pour tous, tout en valorisant le travail des agriculteurs locaux.

Le projet Menú 2020 propose aux cuisiniers de contribuer à réformer le système alimentaire grâce à des recettes destinées aux écoles et aux foyers. « *Nous allons publier un guide comprenant un livre de recettes et un ensemble de procédures. Il vise à modifier les habitudes de consommation, à l'école comme dans le milieu familial* », explique la fondatrice et directrice de l'association Menjadors Ecològics (« les cantines écologiques »), Nani Moré. Chaque recette comprendra une fiche technique informant sur les quantités, les allergènes ou encore le temps de préparation.

Le légume, entre couleurs et saveurs

L'ambition principale de Menjadors Ecològics est d'atteindre la consommation de 100 grammes de légumes par jour, dans le cadre d'un régime méditerranéen. Pour cela, l'association favorise le



rapprochement entre les producteurs et les chefs de cuisine. « *Promouvoir le légume dans sa profusion de couleurs et de saveurs, tel est le changement proposé par Menú 2020*, déclare Nani Moré. *Nous assurons non seulement une alimentation saine, mais aussi la durabilité du milieu.* »

Circuit court et réseau de cuisiniers

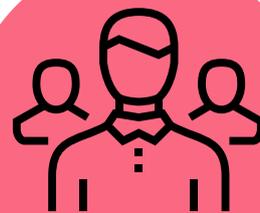
Cette promotion oblige à un renforcement du commerce équitable entre les producteurs et les responsables de cuisine. Des circuits courts sont alors créés. Le premier d'entre eux voit le jour au Maresme-Vallès, à Vilassar de Mar, où se situe le siège de l'association. « *Nous travaillons avec neuf écoles dans lesquelles nous sommes parvenus à augmenter de 28 grammes la consommation quotidienne de légumes pour atteindre les 95 grammes* », souligne Nani Moré. D'autres circuits courts sont installés à La Corogne et à Pampelune. Dans cette ville, dix écoles primaires municipales ont déjà modifié leur modèle de consommation, en s'approvisionnant avec des produits bio et locaux.



Menjadors Ecològics (« les cantines écologiques », en catalan) vise la consommation de 100 grammes de fruits et légumes par jour.

Plus de
15 000
menus

Un livre
de recettes
pour tous



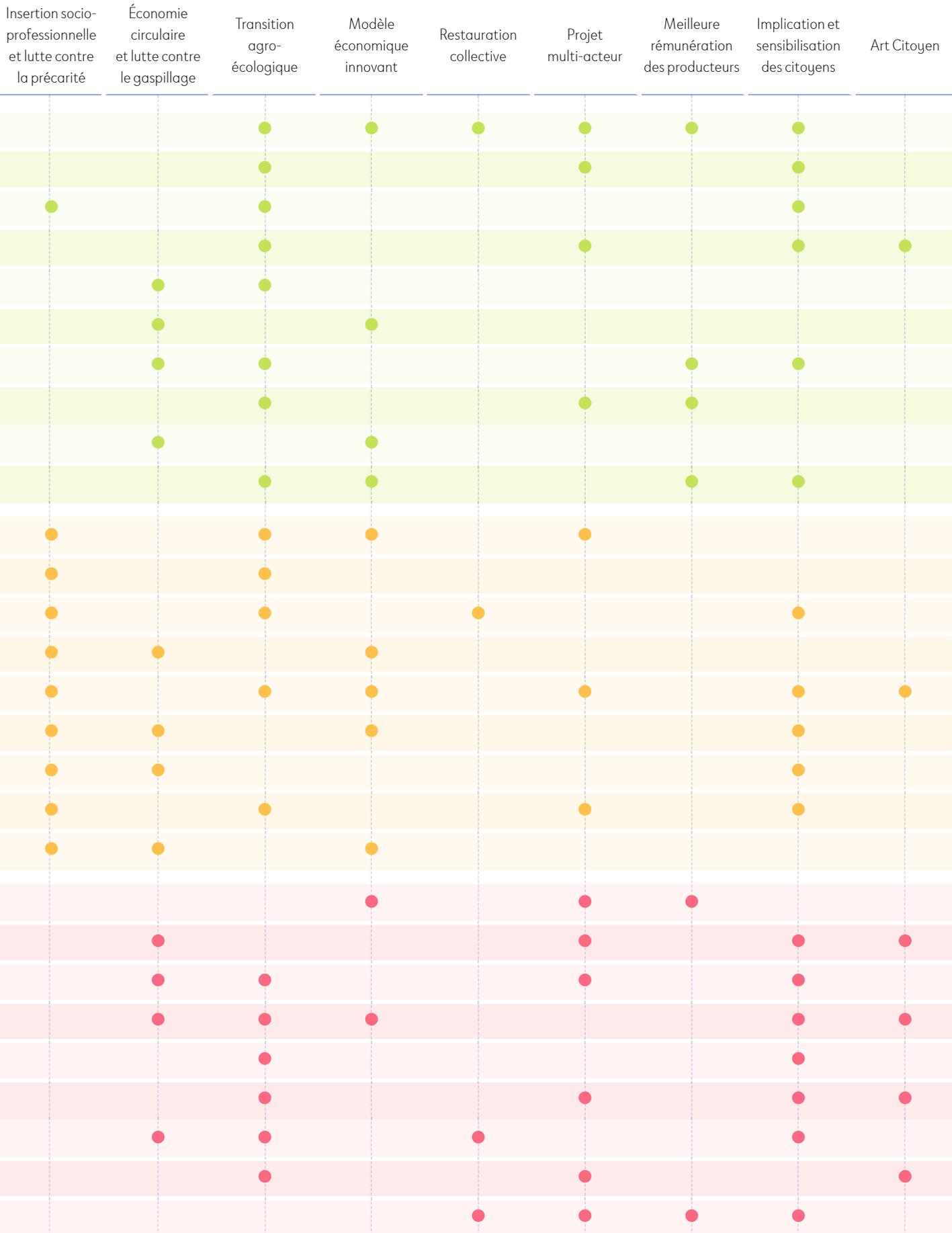
- Conception de menus de cantines scolaires et de maisons de retraite privilégiant la consommation de légumes.
- Création d'un livre de recettes destiné aux familles.
- Promotion d'une activité rémunératrice pour les producteurs locaux.
- Formule adaptable à l'ensemble du territoire.

Nani Moré
Directrice
Tél. : 0034 667 27 84 08
nmore@menjadorsecològics.cat
www.menjadorsecològics.cat



La transition en actions

	PORTEUR DE PROJET	TERRITOIRE DU PROJET	PAGE
Transition environnementale	Garúa coop	Madrid	8
	Conseil insulaire de Minorque	Minorque	9
	Paysan Urbain	Ile-de-France	10
	Commune de Caulnes	Côtes-d'Armor	11
	La Tricyclerie	Pays de la Loire	12
	Ecoscience Provence	Provence-Alpes-Côte d'Azur	13
	Énergie Partagée	Ile-de-France	14
	Planète Mer	Provence-Alpes-Côte d'Azur	15
	Zone-AH!	Ile-de-France	16
	Fondation Pau Costa	Bas Ampurdan / Catalogne	17
Transition sociale et solidaire	Civam Bretagne	France	20-21
	Îlots Paysans	Auvergne-Rhône-Alpes	22
	La Terre en Partage	Ile-de-France	23
	Handicap Travail Solidarité	Pays de la Loire	24
	Parti Poétique	Ile-de-France	25
	Espigoladors	Espagne	26
	Du Miel sur mes tartines	Nord	27
	Anges Jardins	Nord	28
	Episol	Rhône-Alpes	29
Accompagner la transition	Isara-Lyon	Rhône-Alpes	32
	Campo Adentro	Côte Cantabrique / Golfe de Gascogne	33
	La Red de Ciudades por la Agroecología	Espagne	34
	Atelier d'Architecture Autogérée	Ile-de-France	35
	SupAgro Montpellier - Chaire Unesco Alimentations du monde	Languedoc-Roussillon	36-37
	Coal	Ile-de-France / Rhône-Alpes	38
	Synethic	Midi-Pyrénées	39
	Origens Media Lab	France	40
	Menjadors Ecològics	Espagne	41



La transition en actions

Des initiatives inspirantes pour une agriculture et une alimentation plus durables

Penser autrement l'agriculture et l'alimentation, c'est possible. Les vingt-huit porteurs de projets mis en avant dans ce recueil s'y emploient activement. Leurs initiatives, concrètes et viables, visent les mêmes objectifs : nourrir tous les citoyens en qualité et en quantité, tout en protégeant la biodiversité et les ressources naturelles. Ces actions soutiennent le développement économique local, préservent et valorisent les cultures, créent du lien et des opportunités d'insertion socio-professionnelles. Ces initiatives, tant locales que nationales, révèlent non seulement la diversité des solutions, toutes plus complémentaires les unes que les autres, mais également celle des acteurs engagés : collectivités, entreprises, associations, chercheurs... Elles confirment que tout citoyen a son rôle à jouer dans la transition vers des systèmes alimentaires plus durables.

La Fondation Daniel et Nina Carasso remercie chaleureusement l'ensemble des porteurs d'initiatives et partenaires qui ont pris le temps de contribuer à l'élaboration de ce recueil.

Créée en 2010, en hommage à Daniel Carasso, fondateur de Danone, et à son épouse Nina, la Fondation Daniel et Nina Carasso agit en France et en Espagne. Elle révèle, soutient, accompagne et relie les femmes et les hommes qui osent regarder et construire le monde autrement dans les domaines de l'Alimentation Durable et de l'Art Citoyen. Sur la thématique de l'Alimentation Durable, la Fondation accompagne actuellement plus de 180 projets qui font émerger des pratiques plus durables de la graine au compost, pour permettre un accès universel à une alimentation saine, respectueuse des personnes et des écosystèmes. La Fondation Daniel et Nina Carasso est une fondation familiale, sous l'égide de la Fondation de France. Elle est indépendante de toute société commerciale.