DROIT À L'ALIMENTATION POUR TOUS !

DES LIEUX POUR CONSTRUIRE LA DÉMOCRATIE SOCIALE

Mardi 19 novembre (17h00 - 19h30)

Halle Pajol - Paris 18

ACTES & SYNTHESE

Comment la mise en place de Tiers-Lieux de solidarité et de transition alimentaire peut activer de nouvelles formes de relations sur un territoire pour des productions agricoles locales qualitatives et l'accès de tous à une alimentation choisie et plus durable, en particulier les personnes en situation de précarité ?

Cette manifestation publique présentera les expériences et projets de Tiers lieux alimentaires à dimension sociale et leurs contributions à une transition véritablement écologique ET sociale.

INTERVENTIONS

Synthèse : Répondre à l'urgence sociale ?
Pour des lieux de citoyenneté retrouvée autour d'un besoin vital et fédérateur : l'alimentation p. 3

Ouverture « ne pas y avoir droit » ou comment le fait alimentaire construit l'exclusion sociale p. 4
par Laurent Seux, Délégué du secrétaire général du Secours Catholique
& Dominique Hays, Président du Réseau Cocagne

Une société inclusive se construit elle à partir de lieux ? Définition de tiers lieux d'un nouveau genre p. 8
par Virginie Poujol, Anthropologue et Directrice du LERIS

Présentation de lieux de transformation sociale et de transition écologique inclusive p. 11
- Le Mas de Carles (Villeneuve les Avignon - 30)
- Menadel et le Saint Hubert (Loos en Gohelle - 62)
- La Grange (Abjat sur Bandiat - 24)

Regards croisés - analyse des impacts
La place des paysans et des acteurs de la filière alimentaire dans ces tiers-lieux p. 17
Questions de Jean-Claude Balbot, référent sur l'accessibilité alimentaire au Réseau National des CIVAM et de Laurence Hohn, Directrice adjointe de l'Agence Bio

Que produisent ces lieux en matière d'Économie Sociale et Solidaire ? p. 19
Questions de Brian Demas, économiste à ATEMIS et de Florian Laboulais, Chargé de mission sur l'étude-action "Agir contre la précarité alimentaire en favorisant l'accès pour tous à une alimentation de qualité" du Labo de l'ESS

Alimentation durable : comment accompagner vers les transitions attendues ? p. 22
Questions de Cécile Claveirole, pilote du réseau agriculture et de Manon Legeay, responsable du sujet alimentation - France Nature Environnement

Initiatives territoriales vs politique nationale p. 23
Sandrine Le Feur, députée de la 4eme circonscription du Finistère

Lancement d'une tribune publique pour construire un droit à l'alimentation incarné sur les territoires p. 24

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
DGCS
l'Europe s'engage en France
Réseau Cocagne
UNION EUROPÉENNE
Secours Catholique Caritas France
MACIF Fondation

Répondre à l'urgence sociale ?

Pour des lieux de citoyenneté retrouvée autour d'un besoin vital et fédérateur : l'alimentation

Mardi 19 novembre 2019, un collectif d'associations et d'acteurs de la recherche ont présenté à Paris des expériences de tiers lieux alimentaire à dimension sociale, créées avec les personnes précarisées et fragilisées afin qu'elles deviennent actrices des projets alimentaires locaux. Des lieux d'innovation sociale dans une perspective de démocratie et citoyenneté alimentaire pour renouveler le modèle de solidarité et inventer les métiers de demain, ceux de la transition écologique et sociale de notre économie.

Des besoins sociaux urgents et massifs, des personnes précarisées qui veulent être actrices

Laurent Seux pour le Secours catholique a rappelé les chiffres de la pauvreté et de la précarité en France, près de 3 millions de personnes exclues durablement du travail, plus de 5,5 millions inscrites à l'aide alimentaire. Des personnes stigmatisées, « qui ont honte » déjà parce qu'elles sont rendues le plus souvent responsables de leur situation, celle par exemple de ne pouvoir nourrir correctement ses enfants, et doublement honte d'être « assistée ».

« Contre la norme du citoyen modèle autonome », Virginie Poujol, du laboratoire du Leris, considère que « les lieux qui nous intéressent sont des lieux dont le point de départ de nombreuses actions est le besoin des personnes en situation de précarité et non l'inverse ». Il faut décloisonner l'intervention sociale entre des mondes différents (ex. agriculteurs, consommateurs, travailleurs sociaux, bénévoles etc.) et pouvoir se réapproprier l'enjeu économique au travers d'une économie populaire.

Dominique Hays, Président du réseau Cocagne, témoigne du rôle des associations d'insertion par l'activité économique pour notamment « réintroduire le travail dans la vie des gens » à partir de leur désir profond, les accompagner là où ils vivent sur de nouveaux métiers et débouchés économiques.

Des initiatives locales exemplaires qui doivent être largement soutenues

Au Mas de Carles, à Villeneuve-Lès-Avigon, dans le Gard, 46 résidents vivent toute l'année sur une ferme bio de 26 ha, accompagnés de 13 salariés permanents et 40 bénévoles actifs. Au cœur du projet de l'ensemble des lieux à vivre : la valorisation de l'humain. « *Je suis arrivé au Mas en très mauvaise santé. En un an et demi, j'ai perdu 40 kg, ça a été un changement physique énorme. Au Mas, la liberté est totale, dans la mesure où tout le monde se respecte. Notre travail nous valorise, ce qui réactive une étincelle de vie qu'on sent s'éteindre tous les jours, lorsqu'on est dans la précarité*. » témoigne Joël Bonhomme, désormais en charge des poulets de chair au Mas.

Au Ménadel et Saint-Hubert, à Loos-en-Gohelle, dans le Pas-de-Calais, Dominique Hays, directeur des Anges Gardins (association qui porte le tiers lieux) explique « *Nous sommes au cœur de l'industrie minière, la population y est laissée pour compte. L'idée est de faire société en réponse aux besoins essentiels. C'est une approche qui ne peut pas être sectorisée, elle est forcément décloisonnée, le terrain l'impose d'ailleurs. « Le Menadel et Saint-Hubert » demande de l'huile de coude et non de l'argent et propose aux gens d'aider sur des choses qui sont à leur portée. Les personnes ont une conscience sociale. Il faut bannir le mot bénéficiaire et reconstruire des passerelles là où il y a des barrières quand la peur de tout perdre domine.* ». L'outil principal de cette reconstruction du lien social : un système d'échange de savoir-faire et de services reposant sur une monnaie-temps, la MANNE.

Ces projets apparaissent dans de nombreux territoires, à l'instar de la Grange en Dordogne, porté par l'association « Du beurre dans les haricots ». Ici, à Abiat sur Bandiat, cinq personnes, dont trois travailleurs sociaux ont décidé de rénover un lieu autour du triptyque production - transformation – mutualisation dans une démarche d'éducation populaire. Trois ans de bénévolat pour monter ce projet qui devrait ouvrir en juin 2020 *« C'est un choix de vie politique. On se vit comme un laboratoire.* » assument les 5 co-fondateurs du projet.

Pour déployer ces initiatives de Tiers Lieux Alimentaires à Dimension Sociale, des leviers de politiques publiques ont été identifiés. Cf. tribune au dos de ce dossier.

« NE PAS Y AVOIR DROIT », OU COMMENT LE FAIT ALIMENTAIRE PARTICIPE A CONSTRUIRE L'EXCLUSION SOCIALE

Pour les ménages en situation de précarité, l'alimentation est devenue la variable d'ajustement, face à des budgets incompressibles comme le logement.

L'Insee observe une hausse des inégalités de niveau de vie et du taux de pauvreté en 2018. Ce dernier concernait alors 14,7 % de la population. Une étude de l'Institut des politiques publiques (IPP) affirme par ailleurs que les 9 % des ménages les plus modestes ont perdu du pouvoir d'achat en 2019 avec les effets cumulés des mesures de 2018 et 2019. Cette étude indique également que les 10 % des ménages les plus pauvres auront des gains de pouvoir d'achat quasiment nuls sur l'année 2020, au regard des annonces budgétaires actuelles.

Selon les chiffres fournis par la direction générale des affaires sociales (DGCS), 5,5 millions de personnes avait recours à l'aide alimentaire en 2017, soit plus du double qu'en 2009 (2,6 millions de personnes) (Sénat, 2018). Sans compter ceux et celles qui se privent. **L'insécurité alimentaire pour raisons financières toucherait environ 12% de la population en France, soit 8 millions de personnes.** Du côté du Secours catholique en particulier, 52% des personnes rencontrées (1 345 500 personnes en 2018) expriment avoir des besoins en termes d'alimentation.

Au-delà de révéler des situations de pauvreté, l'alimentation est un marqueur fort des inégalités sociales. Les travaux qui montrent la corrélation entre les niveaux de revenu et la qualité nutritionnelle de l'alimentation ne manquent pas. Plusieurs soulignent ainsi que les déciles les plus élevés mangent davantage de fruits et légumes et de poissons et que les achats de produits sous signe de qualité sont assez nettement corrélés aux revenus (INPES, 2008 ; CEP, 2013). **Cela se traduit en termes d'inégalités de santé : on retrouve ainsi une plus forte prévalence de maladies chroniques, de surpoids et d'obésité parmi les populations défavorisées des pays industrialisées (une étude de l'Anses en 2017 indique par ailleurs une prévalence au surpoids et à l'obésité quand le niveau d'étude augmente).**

Face à cette situation, les chiffres sur le gaspillage alimentaire révèlent un paradoxe qui interpelle. **En 2017, 795 millions de personnes souffraient de la faim, alors qu'un tiers de la production alimentaire est gaspillée chaque année au niveau mondial, soit 1,3 milliards de tonnes.** En France, 10 millions de tonnes d'aliments consommables ont été jetés en 2018, soit 29 kg par personne sur une année (*Le Monde* selon l'Ademe, la Commission Européenne et la FAO).

Devant ces constats, l'ambition du Secours catholique est de permettre *un accès digne et durable à une alimentation de qualité*, pour toutes et tous : de favoriser l'accès, autonome et non stigmatisant, à une alimentation sûre et de qualité, produite de manière écologiquement soutenable et socialement juste. Concrètement, les équipes locales développent depuis plusieurs années diverses actions individuelles (paniers solidaires, groupements d'achats) et collectives (épicerie communautaire, jardin solidaire, atelier cuisine, repas partagés) qui encouragent ceux qui le souhaitent à participer.

Cet enjeu recouvre celui d'une applicabilité du droit à l'alimentation, qui repose sur la Déclaration universelle des droits de l'homme, selon laquelle « *toute personne a droit à un niveau de vie suffisant pour assurer sa santé, son bien-être et ceux de sa famille, notamment pour l'alimentation* ». Comme le rappelle Magali Ramel, doctorante en droit à l'université de Tours, le droit à l'alimentation prend racine dans cet article 25, et reconnaît ainsi à chaque individu le droit d'accéder dignement à sa propre alimentation, en la produisant lui-même ou en ayant le pouvoir de la choisir et de l'acheter. Il est inclus dans l'article 11 du Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels (Pidesc) de 1966, lequel a une valeur contraignante pour les États qui l'ont ratifié, dont la France.

http://www.secours-catholique.org

« Le tiers lieu est à la croisée des chemins afin de restaurer le droit et la dignité des personnes »

Par Laurent Seux, délégué du secrétaire général du Secours Catholique

« En France, les choses ne vont pas mal ! Du moins si on le compare à la situation des autres pays européens. Le taux de pauvreté avoisine les 14%. Il est relativement stable, en dépit d'une légère augmentation, depuis la crise financière de 2008. C'est un des plus faibles bas de l'union européenne. Nous consacrons par ailleurs un budget certain à notre système de protection sociale ; sans ce filet, le taux de pauvreté serait de l'ordre de 24%.

Les chose ne vont donc pas si mal. Et pourtant les choses doivent changer. Changer, pourquoi?

- ***Pour une raison question de dignité.***

Au Secours Catholique, nous savons la honte ressentie par ceux et celles qui vivent pauvrement et ne s'en sortent pas. Dans un carrefour de savoir, une personne avait dit : « *Venir au Secours Catholique, c'est perdre sa dignité* ». Nous savons que ce sentiment de honte est terrible pour ceux qui doivent demander de quoi manger, pour eux, et leur famille car *« L'alimentation c'est le cœur, parce que si on ne peut pas donner à manger correctement à ses enfants, c'est le pire ». J*e me souviens du regard d'un père dans un lieu de distribution alimentaire à qui on avait refusé des poireaux parce qu'il n'avait qu'un enfant ; de la honte et de la colère et de l'humiliation. Il n'a rien dit. L'alimentation est le deuxième besoin exprimé au Secours Catholique. La direction générale des affaires sociales (DGCS) estimait que 5,5 millions de personnes avait recours à l'aide alimentaire en 2017. Alors que le taux de pauvreté est quasi stable depuis 2008, le recours à l'aide alimentaire a doublé ! La honte avec. UnCe chiffre qui a doublé depuis 2009, et je dirais, la honte avec ! Cette question de dignité n'est pas que morale : c'est une question du droit, reconnu internationalement depuis 1948. L'article 1 de la Déclaration universelle de droits de l'homme reconnaît que "tous les êtres humains naissent libres et égaux en dignité et en droit". La violence de la pauvreté, la violence de l'aide alimentaire, lorsqu'elle bafoue la dignité des personnes, sont des violations des droits de l'homme.

- ***Parce que nous allons dans le mur***
  - ***D'un point de vue social, notre société va dans le mur parce que les inégalités, même si elles sont plus fortes ailleurs, font déjà mal :*** les inégalités de revenus, les inégalités liées à l'accès à l'alimentation, les inégalités de santé. Et cela touche particulièrement, les 10, 15% les plus pauvres de notre pays, les 12% qui vivent en insécurité alimentaire. Aujourd'hui, l'écart d'espérance de vie à la naissance entre les plus pauvres et les plus riches est chez les hommes de 13 ans, 8 ans chez les femmes. Qu'en sera-t-il demain ?

    Nous ne saurions vivre dans une société dans lesquels des pans entiers de notre population sont voués à la honte, si ce n'est au mépris ; une société dans laquelle sont rejetés à la marge les plus pauvres, chargés de manger les rebuts de notre société de consommation.

  - ***Nous allons dans le mur d'un point de vue écologique,*** et vous savez combien l'ensemble de la chaîne alimentaire y contribue.

  Nous partageons la vision d'un pays, d'un monde où la transition écologique et la justice sociale pourrait permettraient à tous de vivre ensemble une "vie bonne". Pour cela, il nous faut aujourd'hui penser en termes de lutte pour défendre ce qui nous fait vivre, d'engagement pour ce qui se construit, mais également de mobilisation et de stratégie politique pour dessiner ensemble avenir désirable. Face au récit du mur, il faut créer un récit de brèches porteuses d'espérance, d'initiatives concrètes présentées d'accès de tous à une alimentation durable et de qualité, à la fin des circuits alimentaires pour pauvres. Les tiers lieux et ceux qui les soutiennent sont à la croisée de ces dynamiques, dans les territoires.

Je souhaite que l'ensemble de ces acteurs puisse contribuer à une forme de mobilisation sociale aujourd'hui nécessaire pour restaurer le droit et la dignité des personnes qui vivent et nous apprennent à vivre comme le dit la fin de l'article 1 de la DUDH « dans un esprit de fraternité.

Le droit à l'alimentation doit devenir une réalité

La France est un grand pays agricole. Malgré cela, un tiers des agriculteurs français sont en situation de pauvreté avec un reste à vivre de moins de 350 € par mois. 8 à 10 millions de nos concitoyens sont en précarité alimentaire. 95% de l'aide alimentaire est fournie par l'agro-industrie et distribuée aux plus pauvres après avis des travailleurs sociaux. Les différents acteurs de la chaîne alimentaire se méconnaissent. On reste dans un secteur aidants-aidés qui limite et empêche la libre organisation des personnes en précarité. L'enjeu, pour celles-ci, est de se réapproprier leur alimentation.

Un observatoire de la précarité alimentaire pourrait être mis en place et les PAT (Plans alimentaires territoriaux) pourraient comporter un diagnostic de ces situations, notamment celles des enfants. **Au niveau européen**, ceci pourrait se traduire par l'élaboration d'une proposition de loi-cadre sur le droit digne et durable à l'alimentation et la mise en œuvre d'une politique alimentaire commune complétant ou se substituant à la politique agricole commune.

La Déclaration universelle des droits de l'homme du 10 décembre 1948 et le Pacte international des droits économiques, sociaux et culturels du 16 décembre 1966, ratifiés par plus de 140 Etats, dont la France, consacrent le droit à l'alimentation. Ceux-ci sont tenus de respecter, protéger et garantir le droit à l'alimentation de leurs populations. Le droit à l'alimentation nécessite :

- Une connaissance des circuits, des acteurs et des conditions concrètes de fonctionnement de la chaîne alimentaire ;
- Un caractère contraignant pour les pouvoirs publics ;
- Un recours juridictionnel ;
- Une dimension démocratique, c'est-à-dire, les conditions sociales, économiques et culturelles liées à l'accès à la nourriture ainsi que les dimensions essentielles de la dignité et de la non-discrimination dans son accès.

http://eapn.fr

Vers un bien-vivre alimentaire

« Avec la crise de 2008, on a vu des salariés arrivés dans nos Jardins le matin le ventre vide. On leur disait de se servir en légumes, ils ne se servaient pas » explique Dominique Hays, président du Réseau Cocagne. Qu'est ce qui fait qu'une partie de la population regarde les légumes bio en se disant « ce n'est pas pour moi » ? Avec les conséquences sanitaires que cela implique. En 2017, le CREDOC publiait une étude alarmante signalant que la moitié des enfants en France mangeait moins de 2 fruits et légumes par jour. Si le coût des aliments est un frein indéniable, les problèmes de savoir-faire culinaires et des facteurs psychologiques, sociaux, culturels, entrent aussi en ligne de compte pour expliquer des difficultés face au changement de comportements alimentaires.

Depuis plusieurs années, le Réseau Cocagne et les Jardins mènent **un travail sur l'accessibilité alimentaire afin de favoriser une alimentation plus autonome et plus saine des personnes vivant en situation de précarité**. En 2010, est créé le programme « Paniers Solidaires » afin de proposer à des foyers défavorisés des paniers de légumes bio à prix réduit. **En 2018, ce sont 106 tonnes de fruits et légumes biologiques qui ont été distribués sous forme de paniers solidaires à quelques 1 370 foyers défavorisés, soit 20% de foyers de plus qu'en 2017.** Les bénéficiaires viennent chercher leurs paniers au même titre que tout adhérent consom'acteurs, ce qui permet de garantir un accès digne à l'alimentation. Cette action devrait être démultipliée pour atteindre rapidement la distribution de 100 000 paniers solidaires par an grâce – notamment - à un soutien accru de la DGCS annoncé en septembre dernier dans la cadre du Plan Pauvreté.

Au-delà de la levée du frein financier, le programme des Paniers Solidaires propose des solutions concrètes d'**émancipation des publics** dans leurs choix alimentaires : **ateliers cuisine et repas partagés** offrant des moments d'échange conviviaux, temps **d'information et de transmission** avec des professionnels de la santé ou nutrition ; des espaces de jardinage…

Partout des initiatives émergent au sein de territoires qui deviennent ainsi des espaces de projet avec une multiplicité d'acteurs et de partenariats organisés localement**. La transition alimentaire devient alors un véritable intégrateur social.**

www.reseaucocagne.asso.fr

« On est ce que l'on mange »

Par Dominique Hays, Président du Réseau Cocagne

« L'idée est de monter d'un cran nos exigences en matière de soutien à des personnes en difficulté d'autonomie. Le Réseau Cocagne travaille à réinsérer les personnes sur un support de maraichage de biologique. Il est émancipateur de remettre les personnes en situation de travail. Cela va dans le sens de la valorisation de soi.

L'alimentation est également devenu un vecteur d'émancipation.

Personnellement, je n'en peux plus d'entendre que la surproduction des grandes surfaces doit être adressée aux précaires. Ce ne sont pas des poubelles, là pour ingérer les déchets de la surproduction. « *On est ce que l'on mange* » : si j'incorpore des denrées d'excédents qui n'ont pas su se vendre, de façon non variée, des produits transformés, ça dit quelque chose de l'estime que je peux avoir de moi-même.

Pour la promotion sociale, la revalorisation de soi, l'alimentation ne doit plus être seulement un support mais consubstantielle de cette volonté d'émancipation.

Autre aspect essentiel : « *que ta médecine soit ta nourriture et que ta nourriture soit ta médecine* » : le déséquilibre alimentaire est un des principaux facteurs de dégradation de la santé. C'est un enjeu considérable de justice sociale. Une mauvaise santé empêche de travailler. Le droit à l'alimentation saine et de qualité est un vecteur d'émancipation.

Cette émancipation sociale passe par la réappropriation de chacun de sa capacité d'agir. Contribuer, s'engager, c'est se sentir impliqué et utile. C'est tout l'enjeu des tiers lieux : construire des lieux de rencontre où chacun est invité à devenir acteur. Des lieux à constituer dans les territoires, avec l'ensemble des partenaires, qui doivent permettre d'empoigner ensemble cet enjeu dans une logique systémique : des tiers lieux à vocation alimentaire.

léris
Laboratoire d'Études et de Recherche sur l'Intervention Sociale

De l'assignation à l'émancipation : co-concevoir des Tiers-Lieux de solidarité et de transition alimentaire dans les territoires

Le LERIS développe un programme de recherche-action qui vise à ré-interroger les modèles de solidarité autour de l'alimentation pour développer de nouveaux espaces et modèles de solidarité à l'échelle des territoires, plus émancipateurs et concourant à la transition agro-écologique.

Au nom du droit à l'alimentation, des réflexions et des alternatives s'organisent pour faire évoluer, voire pour transformer les dispositifs d'aide alimentaire et les inscrire comme un des enjeux de la transition alimentaire.

Cette dimension sociale est peu travaillée dans le cadre des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT). En effet l'avis des premiers concernés, les personnes en situation de précarité, n'est appréhendé que selon leurs manques supposés. Ils ne sont pas vus comme de possibles acteurs de la construction d'une politique alimentaire de territoires.

Cette vision, segmentée et cloisonnante, contribue à maintenir les personnes dans une place qui leur a été assignée par la société ou leur situation sociale. Or, partir de leurs préoccupations, leurs analyses et leurs besoins pour construire ensemble, un projet collectif, permet de travailler la démocratie, et ici plus précisément la démocratie alimentaire, vers plus de justice sociale.

Il existe aujourd'hui de nombreuses initiatives qui visent à redonner aux citoyens une compréhension des enjeux et ainsi une capacité à construire des propositions et faire des choix éclairés. Reste à permettre à l'ensemble des citoyens, notamment ceux les plus éloignés d'une alimentation de qualité, d'accéder à ces initiatives porteuses de renouvellement des pratiques d'intervention sociale.

Le LERIS part de l'hypothèse que la mise en place de "Tiers-Lieux alimentaires" peut activer des formes de solidarité sur un territoire, permettant la création de liens sociaux et d'entraide entre différents groupes sociaux, dont les associations de solidarité, le développement de productions agricoles locales et qualitatives, et l'accès de tous à une alimentation durable. Pour vérifier cette hypothèse, le LERIS a engagé un processus de co-conception de "tiers-lieux de solidarité et de transition alimentaire" sur six territoires (ruraux et urbains, notamment politique de la ville) dans le but de croiser les espaces sociaux et de prendre le contrepied d'une organisation "en silo", notamment sur la question sociale (autrement dit sortir du traitement spécifique réservé aux personnes en situation de précarité). Cette recherche action durera jusque fin 2021.

Plus d'informations sur www.leris.org

« Des lieux pour renouveler notre modèle de solidarité »

Virginie Poujol, anthropologue, Laboratoire d'Etudes et de Recherche sur l'Intervention Sociale, Léris

« A travers cette courte intervention, je vais proposer de dresser quelques questionnements et balises pour catégoriser les tiers lieux qui permettent l'émancipation des personnes, notamment pour les distinguer d'autres tiers lieux qui se développent aujourd'hui en France.

Tout d'abord je vous propose un détour par les mots pour réfléchir à la finalité de ces lieux, ceci en partant du titre qui a été donné à mon intervention.

Qu'est-ce que l'inclusion, cette nouvelle injonction ? Provient du latin *inclusio*, emprisonnement. Si on reprend la définition proposé par le collectif EVE, il s'agit de **« Créer des conditions collectives** (contexte, règles de fonctionnement, valeurs partageables) **permettant à chacun.e, quel qu'il/elle soit, de faire valoir sa personnalité, ses talents, ses idées, son énergie pour apporter le meilleur de soi au projet commun** (de l'association, du quartier, du groupe, de la société ?) **». Mais s'agit-il seulement de ça ? Est-ce juste contribuer au projet commun de là où l'on est, ou est-ce aussi sortir de cette place assignée et prendre sa place dans le projet commun ?**

En effet, aujourd'hui la société est organisée d'une telle manière que la figure du citoyen modèle telle que la montré d'Iribarne opère comme une tare à l'aune de laquelle chacun doit se conformer : le citoyen modèle autonome. Quelles sont donc les conditions pour sortir de cette place assignée et s'émanciper ? (ce qui est différent de l'autonomie). Est-ce qu'il existe des espaces qui favorisent cette inclusion, ou plutôt donc cette émancipation ? Est-ce que ces lieux dont on veut parler rassemblent ces conditions et permettent à chacun de prendre part au projet commun ? Quels sont les lieux qui rassemblent ces conditions ?

Est-ce que ces lieux sont nouveaux ?

Non, il en existe en France et ailleurs depuis toujours, ils visent à répondre à des besoins variés et permettent de créer un espace commun, d'intérêt collectif ou sociétal (et non d'une juxtaposition d'intérêts individuels), c'est la réappropriation d'une idée : créer des lieux différents dans une configuration réactualisée, qui invite justement faire réfléchir collectivement au modèle de société. Ces lieux sont-ils des sas vers cette figure du citoyen modèle, supports d'une intervention sociale classique, ou s'agit-il d'autre chose ? Les lieux qui nous intéressent nous semblent proposer de renouveler et décloisonner l'intervention sociale et l'accompagnement des personnes en situation de précarité, et ce faisant, de renouveler le modèle de solidarité.

Que sont ces lieux qui permettent cette émancipation ?

Les lieux qui nous intéressent, car ils interrogent ce paradigme, sont des lieux dont le point de départ de nombreuses actions est le besoin des personnes en situation de précarité et non l'inverse :

« Considérer les progrès de la société à l'aune de la qualité de vie du plus démuni et du plus exclu est la dignité d'une nation fondée sur les droits de l'homme » Wresinski.

Lorsque ce n'est pas le point de départ, les lieux qui existent ont des difficultés à répondre aux besoins des personnes, leur objectif est alors "qu'ils viennent dans les lieux", mais cela change radicalement la configuration des lieux, l'utilisation qui en est faite et la place des personnes en situation de précarité (et souvent leur place se résume à un quota pour répondre à certaines exigences financières – avec des associations qui se « prêtent » des « publics »).

Les lieux qui nous semblent faire réfléchir à cette inclusion émancipatrice, se présentent comme un **écosystème**, ils se donnent pour objectif de coopérer, être solidaire et partent justement des personnes les plus en difficultés.

Ils permettent une **appropriation** du lieu, même si cette appropriation n'est pas sans poser des difficultés pour ceux qui souhaitent « gérer » ces lieux. Mais cette appropriation permet de créer un sas sécurisant qui permet aux personnes de mettre une parcelle de soi dans le lieu, d'y prendre part. Ils leur permettent de repenser la contribution de chacun au projet commun. Cette contribution peut prendre des formes variées, se décliner dans le temps selon les possibilités, capacités et envies des personnes, en s'appuyant sur des modèles hybrides de contribution, en sortant d'une logique de « parcours d'insertion ».

Ensuite, ces lieux visent une interdépendance et une transversalité des fonctions qui permet le **décloisonnement de l'intervention sociale** : ces espaces créent de l'entraide et de la solidarité entre des mondes différents (agriculteurs et consommateurs, entre travailleurs sociaux et bénévoles, etc) et ils permettent de lutter contre la précarité autrement que dans un fonctionnement en silo. Cette approche développe une certaine mise en œuvre de l'intervention sociale qui s'appuie davantage sur l'intervention sociale d'intérêt collectif (et non l'intervention sociale collective), elle propose de passer d'une prise en charge à une prise en compte. L'accompagnement n'est plus un travailleur social qui accompagne une personne, mais un groupe, avec l'appui de travailleurs sociaux (et de bénévoles, et de chargés de missions ; toute personne ressource), qui vont travailler collectivement à la résolution de problèmes identifiés par les personnes. L'enjeu de ces lieux auxquels on pense et qui vont être présentés ce soir, n'est donc pas de « faire participer à », mais de faire ensemble, ce qui change radicalement la donne : c'est quelque part recréer des communautés de vie, autour d'un intérêt partagé, commun.

Enfin, ils relient l'économie et la solidarité : c'est une des dimensions intéressantes dans ces lieux, ils permettent une **réappropriation de l'enjeu économique** à travers le questionnement du rapport au travail et de la coopération, et la réhabilitation d'une économie populaire, qui s'articule à une économie « classique ».

Les tiers-lieux sont donc avant tout des lieux de sociabilité, d'échanges, de pratiques collectives, susceptibles de faire naître de nouvelles initiatives, de répondre à une multiplicité de besoins et d'aspirations d'un territoire. Ils sont des lieux de synergies susceptibles de transformer le territoire, de recomposer des rapports sociaux et de créer un commun territorial. Les hommes et les femmes qui la composent ont de ce fait la **capacité de questionner et de contribuer à l'action publique locale**.

Loin d'une vision poétique, les lieux qui répondent à ces points contribuent à construire une société non pas à l'aune du citoyen modèle mais une société qui tient compte de la contribution possible de chacun, selon son assignation initiale.

Le Mas de Carles (Villeneuve les Avignon - 30)

L'Union des Lieux à Vivre, par l'intermédiaire de l'association Mas de Carles, vous présente son modèle d'intervention solidaire basé sur une production agricole bio. Les 13 structures Lieux à Vivre, réparties entre Toulouse et Nice, se sont construites autour de quatre «piliers», quatre constantes : l'hébergement des personnes, la vie en commun, l'activité, la citoyenneté, avec pour « ciment » : le compagnonnage.

UNION DES LIEUX A VIVRE

Répondant aux principes des Tiers Lieux, le mas de Carles s'appuie sur son histoire, son site doté d'une âme propre et sur les ressources du territoire pour tenter de répondre à un certain nombre de problématiques périurbaines et sociétales. Ce lieu crée de la valeur économique, mais aussi une plus-value territoriale et de liens sociaux. Malgré cela les Lieux à Vivre restent précaires mais défendent une volonté de pérennisation.

https://masdecarles.org/

« S'ancrer dans le sol pour retrouver une stabilité intérieure »

Alain Paskovs, résident ; Pierre-Alexis Descours, co-directeur ; Patrick Boulai, co-directeur ; Joël Bonhomme. résident

Le Mas de Carles, vieux mas du 18ème siècle, est un tiers lieu solidaire où il est possible de s'ancrer dans le sol afin de retrouver une stabilité intérieure. Basé sur 26 ha de terres, c'est un lieu d'accueil crée dans les années 60. Il compte 46 résidents, 13 salariés permanents, 12 personnes en insertion et une quarantaine de bénévoles actifs.

L'activité est essentiellement agricole avec une production très variée : volailles, chèvrerie (fromage multi primé), oliveraie, maraichage, vente et livraison, bois de chauffage et cuisine. Les débouchés sont la vente directe et le circuit court (30 clients : Biocoop, restaurant étoilé, AMAP, restauration collective).

Nous sommes engagés dans une démarche de qualité (label bio depuis 2001) ce qui a changé le regard sur la structure des acteurs du territoire. Au début, nous étions perçus comme un lieu d'accueil de toxico, de délinquants. Aujourd'hui, nous sommes vus via la qualité de nos activités produites. Désormais, nous souhaitons être pionniers dans les pratiques sur l'agriculture bio (travail sur la réduction de l'utilisation du cuivre, …) en lien avec des réseaux partenaires (RACINE - *réseau* d'Accueil et d'Accompagnement des Porteurs de Projet en *Agriculture* dans les Alpes de Haute-Provence -, CIVAM, …). L'ancrage territorial est très important : partenariat avec le lycée agricole, participation aux groupes d'échanges avec les agriculteurs bio, implication dans l'événement de Fermes en Fermes, échanges avec Chambre d'Agriculture, les communes (modification du PLU pour repasser en zone agricole) et les Conseils Départementaux (financement de l'atelier de transformation).

Nos lieux de production sont à taille humaine. Cela nous tient à cœur, car cela permet de valoriser l'humain, de laisser à chacun le temps de l'appropriation pour construire le chemin vers un possible.

« En agriculture, il existe des formations courtes, peu chronophages. Pour des personnes en échec scolaire, ça n'est pas décourageant, nous ne sommes pas obligés de retourner sur les bancs de l'école. Résident depuis 13 ans, j'ai trouvé ma place, choisi d'y vivre, accepté de vivre en communauté, ce qui n'est pas facile. Je me suis dirigé vers l'oliveraie. J'ai eu une formation en conséquence. C'est bien d'apprendre, mais il faut vouloir, et surtout être soutenus par tous. Je suis maintenant responsable de l'oliveraie, de la taille à la récolte, du transport au moulin pour l'huile. J'aime partager mon savoir-faire avec les salariés, les permanents, les bénévoles. » explique Alain.

« Je suis arrivé au Mas en très mauvaise santé. J'ai eu 3 semaines d'essai, ce qui est rare En un an et demi, j'ai perdu 40 kg, ça a été un changement physique énorme. Au Mas, la liberté est totale, dans la mesure où tout le monde se respecte. Notre travail nous valorise, ce qui réactive une étincelle de vie qu'on sent s'éteindre tous les jours, lorsqu'on est dans la précarité. Lieu d'accueil et de vie, nous sommes tous les maillons d'une chaine. Par ailleurs nos produits bio sont très prisés dans la région et ils créent de l'emploi. » témoigne Joël Bonhomme, désormais en charge de l'élevage au Mas.

Joël, résident, exprime également son point de vue. Il a eu 3 semaines d'essai, ce qui est rare et a perdu 40 kg en un an et demi. La liberté est quasi-totale dans le respect de chacun. Il estime également que le travail remet en valeur et réactive une étincelle de vie.

Le Mas c'est avant tout un ancrage sur le territoire, des formes de partenariats croisées, où chacun peut trouver du lien social, un épanouissement, un toit ; mais c'est aussi lieu fragile : c'est une osmose, aujourd'hui un financeur se désengage et cela met en péril l'ensemble de l'édifice. »

Le principe de MENADEL : rendons-nous service ! (Loos en Gohelle – 62)

(Maison d'échanges pour de nouvelles activités durables et pour l'économie locale)

La microferme Cocagne de Loos en Gohelle, portée par l'association des Anges Gardins, cultive des terres urbaines en agriculture biologique et développe des activités autour du bien vivre alimentaire :

- Chantiers d'apprentissage du jardinage et cuisine et chantiers coopératifs permettant de gagner de la Manne (voir plus loin)
- Prestation de services liées à l'alimentation pour le compte de producteurs ou des collectivités
- Logistique des « derniers kilomètres » pour les produits TERRE DE GOHELLE : livraison de points relais et tenue de petis marchés bios de quartier

Dans ce cadre, la microferme a créé Menadel : un lieu d'échange de savoir-faire et de talents adossé à une monnaie locale « la Manne ». Ce lieu permet l'implication des habitants dans le processus de reconquête du bien vivre alimentaire et du cadre de vie. Chacun selon ses savoirs et possibilités, peut concourir à offrir des services aux autres et inversement et ainsi répondre ensemble à de nombreux besoins !

La Manne est un marqueur de ces échanges qui permet de mesurer chaque engagement à proportion du temps engagé pour réaliser celui-ci.La Manne permet aussi d'accéder aux produits de la microferme et à un catalogue proposant d'autres contreparties.

Depuis 2019, Menadel a posé ses valises dans le plus vieux café de la ville de Loos en Gohelle qui avait fermé, c'est devenu le Menadel Saint Hubert : un lieu d'échanges, de débats, de co-working et un repair café.

En savoir plus : https://menadel.fr/ et https://www.facebook.com/M%C3%A9nadel-et-Saint-Hubert-399726380595498/

« Faire société autour d'un besoin essentiel »

Dominique Hays, directeur des Anges Gardins

« Situés au pied des plus hauts terrils d'Europe, nous sommes dans une région dévalorisée, où la population est délaissée

L'idée est de faire société en réponse à un besoin essentiel. C'est une approche qui ne peut pas être sectorisée, elle est forcément décloisonnée, le terrain l'impose d'ailleurs.

Au départ, nous sommes un Jardin de Cocagne classique, puis nous avons été sollicités pour créer un projet agricole et alimentaire en zone urbaine, à Loos en Gohelle. L'idée est venue de créer des petits ilots de culture sur 10, 12 sites, un archipel nourricier, en favorisant la culture de fruits car dans le Nord, nous avons peu de production de fruits (notamment par que les agriculteurs, concurrencés par l'Espagne, ont abandonné la production de fruits). Mais nous sommes une petite équipe, comment intervenir sur 10 / 12 sites ? Nous avons fait appel aux collégiens pour planter des arbres fruitiers. Les habitants sont co-acteurs de la production. Nous voulions, par exemple, réintroduire une race de poule endémique « la bourboule », nous avons lancé le projet « viens mon poussin » pour inciter les habitants à accueillir des poules ou élever des poussins.

Pour récompenser l'engagement de la population (protection biodiversité, etc.), nous avons créé une monnaie « la MANNE », ce n'est pas une monnaie complémentaire locale, il s'agit d'un système d'échange basé sur le temps passé.

Une opportunité est arrivée : le plus vieux café de Loos en Gohelle, le Saint-Hubert a fermé. Le Saint Hubert, c'est le patron des chasseurs. A la suite de la rencontre avec un cerf blanc qui lui demande pourquoi il chasse un vendredi saint, Saint Hubert abandonne la chasse pour devenir producteur de pommes. En quelque sorte, c'est le roi de la transition.

C'est devenu un lieu repère et repair, qui relie l'économie et la solidarité. Ce lieu rassemble :
- Une table de cocagne qui propose des menus, un accueil simple, boissons et cafés.
- Un repair café (lieu de réparation des objets).
- un espace de chantiers coopératifs où chacun propose ce qu'il a envie (loto, réalisation de sacs pour aller chercher des produits en vrac)

On y réunit plein de gens variés pour reconstruire le monde. Ce lieu qui a un an, fait société avec l'ensemble de ces actions et a vocation à ouvrir d'autres horizons. C'est un lieu repère qui va faire la jonction avec d'autres besoins. L'enjeu de la mixité sociale va jouer dans ce type de lieux.

Dernier projet en date, les habitants sont désormais parties prenantes du changement de l'offre du magasin de cœur de ville, le 8 à 8, qui est en difficulté. C'est une expérimentation que nous menons en partenariat avec Carrefour (à qui appartient la chaîne des 8 à 8). Les habitants ont décidé la mise en place d'un système de vrac et imaginent comment sourcer les produits bio et solidaires.

Notre objectif, à travers tous ces projets, c'est de construire une économie autour de ce qui n'a pas de prix et de réinsérer le travail dans la vie des gens et les gens dans le travail. »

La Grange (Abiat sur Bandiat – 24)

Un tiers-lieu autour de l'alimentation

« Produire, transformer, échanger et consommer ensemble des aliments de qualité à faible coût »

Philosophie

« Imaginer des solutions solidaires et participatives pour amener les citoyens à consommer, transformer et/ou produire leur alimentation saine à faible coût. »

La grange est un tiers lieu ouvert et solidaire prônant la rencontre et les échanges autour de la production alimentaire vivrière, artisanale et culturelle. Le projet s'inscrit dans une dynamique sociale favorisant le lien, la solidarité, la mutualisation et l'échange de savoir et de savoir-faire locaux et ruraux. La philosophie du projet est basée sur la culture du faire, le respect de l'humain et de la nature, valorisant le vivre ensemble et l'éducation populaire comme moyen de créer une société juste, solidaire et humaine. Le projet se développe dans une logique de partage avec tous les citoyens de tout horizon. Le projet veut devenir un lieu expérimental de la fabrique de liens.

Dans un premier temps, le projet proposera plusieurs outils favorisant l'accès à la découverte des productions alimentaires vivrières familiales et solidaires.

Les différents outils

- Un **ESPACE COWORKING**

- Un **LABORATOIRE DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE** pour préparer ensemble, cuisiner, valoriser et conserver ses aliments.

- Un **LABORATOIRE METAL-BOIS** pour réparer, transformer et créer ses outils et ustensiles alimentaires

- Un **ATELIER PARTAGE** professionnel pour mutualiser les différents outils et machines.

- Une **ÉPICERIE SOLIDAIRE**, un projet alimentaire coopératif, un lieu pour échanger, partager et/ou acheter des produits. L'épicerie se gère de manière **coopérative et solidaire**, les membres (acheteurs et producteurs) se répartissent les permanences pour l'ouverture de l'épicerie, l'entretien, la gestion des stocks et les commandes. Le consommateur est acteur, co-responsable de son propre magasin.

- Un **JARDIN POTAGER** pour cultiver et produire son alimentation. Le terrain de 10 hectares permettra **l'accueil de citoyens et de producteurs/ maraîchers** (respectant notre philosophie) pour cultiver sur place et recréer du lien entre le producteur et le consommateur en favorisant l'économie locale et circulaire.

En savoir plus : ce projet est porté par l'association "Du beurre dans les haricots". (06 51 37 59 00, lagrangedegrospuy@gmail.com)

« On se vit comme un laboratoire »

L'idée est de travailler avec les personnes isolées dans une démarche inclusive et avec un fonctionnement coopératif et participatif.

Nous sommes partis du constat qu'il n'existe aucun approvisionnement local en alimentation saine sur artisanaux.

Nous avons eu envie de travailler sur une alimentation saine, accessible, donner une vraie place aux précaires et aux personnes âgées. Nous ne souhaitions pas créer un un x^{ème} lieu à bobo. Nous voulions une démarche participative, à long terme, créer du lien avec les habitants, des valeurs partagées.
La phase actuelle du projet concerne les travaux de rénovation du site et la mobilisation des citoyens (travail dans les quartiers) et des institutions publiques (présence active dans les réseaux de solidarité)

A terme, les activités seront organisées sous le triptyque Production - transformation – mutualisation. L'idée de l'épicerie solidaire est de proposer des produits à moitié prix pour les plus précaires, mais sans stigmatisation possible. Il y aura un espace convivialité pour lire, discuter… L'épicerie sera gérée de façon coopérative et participative. Les adhérents géreront les permanences, les stocks, …
Concernant l'atelier de transformation, chacun pourra venir transformer ses produits. L'idée est de mutualiser les savoir-faire locaux. Il sera possibilité d'organiser des ateliers / formations accompagnées par les membres du collectif, mais données par les citoyens.
Tous les espaces sont à titre gratuit et donc le financement sera assis sur des subventions. On est une équipe de 5 dont 3 travailleurs sociaux, installés sur le lieu depuis 3 ans de façon bénévole …

Trois ans de bénévolat pour monter ce projet qui devrait ouvrir en juin 2020 *« C'est un choix de vie politique. On se vit comme un laboratoire.* » assument les 5 co-fondateurs du projet.

Le projet ACCESSIBLE : expérimentation et évaluation d'un système agro-alimentaire durable pour tous

Les adhérents du réseau des CIVAM ont lancé depuis 2015 un projet de recherche-action intitulé Accessible. Soutenu par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, ce projet réunit 18 partenaires dans les secteurs du développement agricole, de l'action sociale, de la recherche et de l'enseignement. À travers ce projet, il s'agit de penser collectivement la construction d'un système alimentaire et agricole qui puisse permettre à tous d'accéder à une alimentation de qualité et durable.

Parler d'alimentation, c'est se poser la question du rôle du système agro-industriel et des politiques agricoles dans le maintien d'un système alimentaire inégalitaire et dans l'appauvrissement d'une partie de la population, dont les agriculteurs font partie. Alors que dans les années 60/70, les politiques agricoles avaient permis d'élever le niveau de revenu des agriculteurs et de fournir aux consommateurs français une nourriture diversifiée, en quantité suffisante et à bas prix, ces politiques semblent aujourd'hui contribuer à un double appauvrissement, tant alimentaire qu'agricole. Cet appauvrissement se traduit par une augmentation des bénéficiaires de l'aide et des familles sous contraintes alimentaires mais aussi par la disparition des producteurs et le maintien de revenus très bas pour plus d'un tiers d'entre eux.

Ce programme de recherche-action a rendu ses conclusions en septembre 2019. Il a permis d'analyser 15 initiatives de territoires et a abouti à la réalisation d'un film "la part des autres", à un Outil d'autodiagnostic des initiatives d'accès à l'alimentation et à la mise en place d'une formation avec un module agriculture et un module travail social.

http://www.civam.org/index.php/actualites/650-accessible-les-premiers-resultats

Synthèse des débats

Jean-Claude Balbot, référent accessibilité alimentaire du RNCIVAM : Dans un pays où 70 % de la population se nourrit de nourriture industrielle, avec une double pauvreté des consommateurs et des producteurs, ne se trompe-t-on pas d'enjeu en axant le débat autour de l'agriculture biologique ? la qualité des produits va bien au-delà du mode de production biologique.

Patrick Boulai, co-directeur du Mas de Carles : Je ne suis pas d'accord. Avant la ferme était en conventionnel. Ça change tout de produire en bio. Quand on accompagne des personnes qui sont victimes du déclassement, les faire travailler en agriculture classique, avec l'utilisation de pesticides, c'est les amener dans une impasse. L'agriculture est dans une impasse. Nous avons besoin d'embarquer les résidents du Mas vers du beau, un travail qui les valorise. Il n'est pas possible de réinsérer les personnes dans ce cadre.

Julien Adda, directeur du Réseau Cocagne : La bio – ici - est un vecteur par lequel on essaie de repenser l'écologie, notre rapport à la nature.

Laurence Hohn, directrice adjointe de l'Agence Bio : Je suis obligée de m'inscrire en faux vis-à-vis de ce constat, la consommation et la production bio augmentent et notre rêve ultime est bien que le modèle agricole dominant soit l'agriculture biologique. Une fois qu'on a dit, il faut se poser la question du revenu des agriculteurs et des acteurs de la filière. Comment aller vers un modèle plus équitable ? Quelle est la place de l'agriculteur dans le développement de modes de distribution qui permettent de baisser les couts et de lever les freins à la consommation ? Et comment lever les freins autres que financiers pour développer la consommation de produits Bio ? Face au mur culturel, quel rôle peut jouer l'éducation populaire ? Notamment en milieu urbain (connaissance des légumes de saison, recettes basiques de cuisine etc.). C'est un vrai enjeu de ne laisser personne sur le bord de la route.

François de Vooght, La Grange : l'éducation populaire est un moyen d'appréhender le monde, l'alimentation.

Dominique Hays, directeur des Anges Gardins : Les personnes en difficulté ont déjà une conscience écologique mais font face à un frein économique clair. Le tiers-lieu « Le Menadel et le Saint-Hubert » demande de l'huile de coude et non de l'argent et propose aux gens d'aider sur des choses qui sont à leur portée. C'est le principal moteur selon moi, plus on multiplie ces lieux, plus on développe la citoyenneté, on s'aperçoit que les gens ont une conscience sociale, alimentaire, environnementale … si on propose de faire bouger les choses avec leur aide, les gens viennent : c'est le principe d'aide mutuelle. Il faut bannir le mot bénéficiaire et reconstruire des passerelles là où il y a des barrières quand la peur de tout perdre domine.

ATEMIS
www.atemis-lir.com

Le bien vivre alimentaire et l'Économie de la Fonctionnalité et de la Coopération

Si la multiplication des initiatives en matière de bien vivre alimentaire (agroécologie, produits BIO, AMAP, circuits-courts, supermarchés solidaires, tiers lieu alimentaires…) apparaît comme souhaitable à biens des égards, leur caractère éparse invite à s'interroger sur les conditions d'émergence d'un mode de développement économique suffisamment cohérent pour faire modèle, à la fois sur le plan des dynamiques entrepreneuriales et des territoires.

A ce titre, le référentiel de l'Économie de la Fonctionnalité et de la Coopération (EFC) développé par le laboratoire d'intervention et de recherche ATEMIS permet d'envisager une alternative au modèle économique industriel et financiarisé. Il invite à passer d'un modèle de développement économique fondé sur la croissance des *volumes* de production (de biens ou de services) à une approche orientée vers l'intégration de biens et de services dans une logique de performance d'usage territorialisée (des modes d'habiter écologiques et soucieux des enjeux du vivre-ensemble, une mobilité adaptée aux modes de vie et peu consommatrice en énergie, le bien vivre alimentaire, etc.).

Dans le champ du bien vivre alimentaire, il s'agit d'ouvrir des perspectives de développement sur la base de l'intégration de dimensions de valeurs associées à l'alimentation : l'apport de nutriments nécessaires à la vie humaine, la capacité de chacun à s'alimenter de manière saine, l'entretien de la convivialité et de la solidarité entre les habitants d'un quartier/territoire, le développement d'une culture locale, la possibilité pour chacun de contribuer à une activité utile et vectrice d'émancipation, etc. Il s'agit alors de (re)penser les modèles économiques des structures concernées et des territoires en cohérence avec ces ambitions.

Dans cette perspective, ATEMIS contribue à l'animation d'un atelier dédié au bien vivre alimentaire au sein de l'Institut Européen de l'Economie de la Fonctionnalité et de la Coopération (IE-EFC). Cet atelier a pour objet de contribuer à la production d'éléments de connaissances - à partir de la mise en discussion d'expériences concrètes dans le champ du bien vivre alimentaire - et de soutenir les trajectoires économiques qui vont dans ce sens.

www.atemis-lir.com

www.ieefc.eu

L'ESS, un vecteur d'accès à une alimentation durable et de qualité pour tous

La place des acteurs sociaux et solidaires est importante dans la production et la consommation et ils ont donc un poids important dans ce changement agroalimentaire. L'ESS est largement représentée dans le secteur agricole puisque 75% des agriculteurs sont membres d'une coopérative et que 40% du chiffre d'affaires de l'agro-alimentaire est d'origine coopérative en France. Les acteurs de l'ESS sont également présents aux autres maillons de la chaîne : préparation, transformation, distribution et consommation. On pensera au développement rapide des circuits courts à travers les associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP) ou les Jardins de Cocagne par exemple, à la création de véritables filières agroalimentaires territoriales par des pôles de coopération économiques comme Bou'sol ou la Bio pour tous, à la distribution coopérative de Biocoop ou encore aux supermarchés coopératifs comme La Louve… **Ce sont ces acteurs qui portent les innovations majeures qui permettront de faire changer d'échelle la transformation agroalimentaire.**

L'autre enjeu essentiel du secteur agroalimentaire pour l'ESS se situe du côté des inégalités face à la consommation : alors que l'on estime que 30% de l'alimentation humaine est gaspillée [2], alors qu'une partie de la population dans certains pays du globe souffrent encore de la faim, alors que les inégalités sociales sont aussi des inégalités devant la « malbouffe », les acteurs de l'ESS sont, du fait de leurs valeurs et de leur caractère innovant, ceux qui sont les plus à même de pouvoir proposer des solutions pour mettre fin à ces inégalités.

Face à ces enjeux, le Labo de l'ESS a lancé une étude-action intitulée « Agir contre la précarité alimentaire en favorisant l'accès pour tous à une alimentation de qualité » afin de comprendre les enjeux et les solutions liées à l'inégalité d'accès à une telle alimentation.

http://www.lelabo-ess.org/-agriculture-et-alimentation-durables-.html

Synthèse des débats

Débat de la salle : quel est le modèle économique de tels lieux ?

Dominique Hays, Président du Réseau Cocagne : il n'y a pas de réponse toute faite, plutôt des éléments de vigilance et d'anticipation. Et il ne faut de ne pas être trop gourmand. L'idée est de réfléchir à la manière de reconnaitre l'engagement des gens. Les collectivités n'ont pas forcément intérêt à ce que la paupérisation se poursuive. En créant un système d'échange local comme la Manne, on met en place une sorte d'économie parallèle. Les enjeux multiples doivent être embrassés ensemble. Et il faut assumer d'être dans économie hybride, semi-marchande, subventionnée, etc. on voit bien que ces lieux sont en fait économiques pour l'Etat.

Patrick Boulai, co-directeur du Mas de Carles : en réalité, nos lieux sont très économes si on se donne la peine de décloisonner les enjeux. Economes en termes d'impacts environnementaux, sanitaires, sociaux, sur le budget du ministère de la justice …

Brian Delmas, économiste à Atemis : Ce qui me frappe dans les projets qui sont présentés, c'est qu'ils croisent tous différentes dimensions de valeur, traditionnellement découpées en silos : l'accessibilité à une alimentation de qualité, la santé, le développement de l'estime de soi, une production agricole soucieuse de l'environnement, etc. Cela crée des effets de valeur (c'est à dire économiques) très importants pour le territoire. Par exemple, développer l'envie de mener des projets en affrontant les défis sociaux et écologiques actuels ou développer la confiance entre les habitants et des professionnels, c'est une sacrée ressource pour les acteurs d'un territoire. Cette multifonctionnalité associée aux projets présentés constitue un phénomène original : la valeur de ce que vous produisez est liée à la complémentarité des activités. Autrement dit, c'est la cohérence entre les différents registres d'action menés dans ces lieux qui démultiplie la valeur globale. Quand on produit un pélardon, en réalité on ne produit pas qu'un fromage de chèvre, on produit en même temps de la santé,de l'inclusion sociale, un usage vertueux des ressources naturelles, de la confiance entre les acteurs d'un territoire, etc. Deuxième originalité : cette valeur multifonctionnelle est pour l'essentiel très immatérielle; elle ne se voit pas directement, elle ne se mesure pas, elle produit des effets directs et des effets plus indirects, plus patrimoniaux.

Ce qui m'amène à poser deux questions :

- Comment appréhendez-vous cette multiplicité des dimensions de valeur ? Comment en rendez-vous compte auprès des partenaires territoriaux ?
- Par ailleurs, ces lieux ré-interpellent les métiers, l'engagement des gens. Comment anime-t-on cela ? Comment garde-t-on le cap des intentions diverses, tout en étant attentif aux capacités d'engagement des uns et des autres, aux compétences de chacun, aux occasions qui se présentent dans le fil de l'action ?

Pierre-Alexis Descours, co-directeur du Mas de Carles : Au Mas, on commence par faire visiter le site aux institutions (Direccte, CD84, …), après on discute. C'est important d'appréhender physiquement le lieu afin de comprendre ce qui s'y joue. Concernant le travail avec les résidents, l'accompagnement s'effectue sur la durée (chacun a sa propre temporalité). Il s'agit d'un travail de longue haleine. L'engagement se transmet également via toute une série d'espaces d'échange, de rencontre (CA, pôles de travail, rencontres bénévoles / résidents / salariés, …). Notre travail est de relier tout ça. Chaque vendredi soir, on organise une réunion sur la semaine passée. Il y a aussi des réunions régulières sur chaque poste. Le temps est chez nous la ressource la plus importante. On travaille avec le temps.

Florian Laboulais, Chargé de mission sur l'étude action « Agir contre la précarité alimentaire en favorisant l'accès pour tous » du Labo ESS : L'ancrage territorial est un ancrage dans un écosystème. Quels leviers ont été activés ? Il évoque différents dispositifs : le Programme Alimentaire Territorial (PAT) et le Pôle territorial de coopération économique (PTCE).

Dominique Hays, Président du Réseau Cocagne : fait part des limites de ces dispositifs, notamment au niveau de la temporalité. L'innovation sociale prend plus de temps (6-8ans) que les durées de ces dispositifs (3 ans).

10 semaines pour relever le défi de l'alimentation durable

Partant du constat que les citoyens sont au cœur de la dynamique alimentaire et peuvent peser sur le système pour le faire évoluer, la #MissionAlimentation de France Nature Environnement a pour objectif de rendre chacun acteur de la transition vers une alimentation durable, c'est à dire bénéfique à la fois pour la santé, la planète et les agriculteurs. « *L'objectif est d'ouvrir les consciences sur l'influence de nos habitudes alimentaires sur le système actuel tout en offrant des astuces simples et quotidiennes pour faire évoluer celles-ci* », explique **Manon Legeay, chargée de mission Alimentation à France Nature Environnement**.

Comment décrypter les étiquettes, acheter des produits meilleurs pour la santé sans exploser son budget, diminuer son gaspillage alimentaire, ou encore réduire sa consommation de viande ? Chaque semaine, les participants ont reçu par mail, sur le site de France Nature Environnement ou sur les réseaux sociaux des conseils et astuces pour changer progressivement leurs habitudes.

Cette campagne de sensibilisation est menée en parallèle de travaux de réflexion sur la transition agricole et alimentaire, notamment dans le cadre du groupe Pour une autre PAC.

www.fne.asso.fr

Synthèse des débats

Cécile Claveirole, pilote du réseau agriculture de France Nature Environnement : France Nature Environnement a pour volonté de revaloriser la terre et notre relation à la terre. Par contre, je ne suis pas aussi optimiste que Dominique Hays sur la prise de conscience générale sur l'enjeu environnemental. Pour sensibiliser à la transition alimentaire, nous avons mis en place le projet « défi alimentation durable ». Bien sûr, nous avons un point de vue environnementaliste, nous avons une vision précise de l'agriculture que nous appelons de nos vœux. Ce qui est présenté ici aujourd'hui n'est pas notre cœur de métier. Mais j'aime le croisement de valeurs que vous mettez en œuvre, nous partageons la même envie de faire société.

En tant que membre du CESE, nous travaillons en ce moment sur l'installation agricole et la transmission des fermes. L'enjeu est de travailler sur l'ouverture du monde agricole à des personnes qui sont en recherche de sens, de faire du lien avec toutes les personnes en difficulté qui pourraient trouver du sens à leur vie en s'installant en agriculture. C'est une des préconisations que l'on va faire dans cet avis.

Dominique Hays, président du Réseau Cocagne : Je lutte contre les clichés sur ces publics précaires : sous prétexte qu'ils sont moins diplômés, qu'ils ont moins d'argent, ils n'auraient pas de conscience écologique ? Au moment de présenter notre projet, des financeurs nous ont dit « *vous n'allez pas emmerder ces gens-là avec l'environnement, ils ont d'autres problèmes* ». C'est faux, complètement faux. Au contraire, l'environnement est un facteur de revalorisation. Il est possible d'installer en agriculture bio des personnes en situation de précarité, pour peu qu'on saute le verrou du diplôme. Nous on casse la néophobie.

Il y a autre chose dont on n'a pas parlé et c'est un véritable enjeu de démocratie : la restauration collective.

Synthèse des débats

Sandrine Le Feur, députée de la 4ème circonscription du Finistère - 29 : Agricultrice bio, je suis de près le Réseau Cocagne car je souhaite créer ce genre de projet sur mon exploitation. Je connais aussi très bien le réseau des CIVAM qui m'a aidée à m'installer en tant qu'agricultrice. Depuis, j'ai créé un magasin de producteurs, avec notre monnaie locale « buzur » : ver de terre en breton.

Je suis aussi particulièrement touchée par le Mas de Carles. C'est très inspirant

La question du droit à l'alimentation me touche particulièrement, on peut se rejoindre entre actions du terrain, mais aussi par des actions nationales, via les lois Egalim, anti gaspi, garreau … On ne peut pas résoudre tout le combat d'un coup. Il s'agit d'un combat sur le long terme.

Je travaille aussi avec le collectif pour une autre PAC : l'agriculture doit réussir sa transition. La PAC a longtemps soutenu une forme d'agriculture après-guerre, qui néglige les enjeux sociétaux, environnementaux. La PAC doit être réorientée, soutenir des formes d'agriculture durables. Je pense qu'ainsi, les agriculteurs - je parle d'ailleurs en mon nom - pourront répercuter l'aide de la PAC sur leurs prix pour baisser le prix des produits bio et en augmenter l'accessibilité.

Il est intéressant qu'on travaille ensemble pour développer des partenariats pérennes entre ces lieux et les institutions. Les Territoires Zero Chômeurs Longue Durée pourraient également s'inscrire dans ces actions.

Julien Adda, directeur du Réseau Cocagne : l'action des ministères est très segmentée. Les tiers lieux doivent être des lieux de convergence de compétences.

LANCEMENT D'UNE TRIBUNE PUBLIQUE POUR CONSTRUIRE UN DROIT A L'ALIMENTATION INCARNE SUR LES TERRITOIRES

Des leviers identifiés pour déployer les Tiers Lieux Alimentaires à Dimension Sociale

Afin de soutenir les initiatives et déployer partout en France ces lieux d'émancipation sociale tournés vers l'alimentation notamment, les acteurs ont conclu par la mise en débat d'une proposition en matière d'action publique :

1. Être associés aux négociations sur le **FSE + (Fonds structurels européens)** en cours de négociation pour la partie aide alimentaire, afin d'assurer le financement de projets alimentaires durables inclusifs territorialisés, portés **avec** les personnes en situations difficiles.
2. Soutenir, dans le cadre de **l'Association nationale des Tiers lieux**, et son Appel à Manifestation d'Intérêt pluriannuel (2019-2021), des expérimentations de territoires de démocratie alimentaire.
3. Intégrer dans les **programmes et actions du ministère de l'agriculture** (dont le Programme National de l'Alimentation - PNA, Ambition bio etc.) un soutien ciblé en faveur des projets d'agriculture relocalisée et nourricière, construits et portés **avec** les personnes défavorisées, qui cherchent à répondre aux enjeux d'accessibilité à une alimentation de qualité et à nouer des liens avec les producteurs et productrices.
4. Proposer des **expérimentations dans le cadre du plan "Ambition inclusion"** du ministère du travail, pour soutenir le développement de nouvelles activités d'insertion par l'activité économique sur l'enjeu de l'accessibilité à une alimentation de qualité (pour rendre accessibles les circuits-courts à tous types de consommateurs par exemple).
5. Travailler les synergies et la cohérence des actions publiques sur l'accessibilité alimentaire de qualité dans le cadre interministériel de la **Stratégie de prévention et de lutte contre la Pauvreté** porté par le ministère de la santé et de la cohésion sociale.

Contacts :

- ***Réseau Cocagne*** : Angélique Piteau, 06 63 44 61 29, communication@reseaucocagne.asso.fr
- ***Secours Catholique*** : Marie Drique, marie.drique@secours-catholique.org
- ***Léris :*** Virginie Poujol, leris@leris.org
- ***Labo de l'ESS*** : Sophie Bordères, sophie@lelabo-ess.org
- ***Union des Lieux à Vivre*** : Pierre-Alexis Descours, direction@masdecarles.org

Retrouvez les podcast de ce débat sur la chaîne You Tube

/ReseauJardinsCocagne

Ou en visionnant le facebook live de l'événement sur

Réseau Cocagne - Jardins de Cocagne

Plus d'infos sur : www.reseaucocagne.asso.fr