

# L'ALIMENTATION DURABLE

---

DES PROJETS INNOVANTS  
DANS LES RÉGIES DE QUARTIER  
ET LES RÉGIES DE TERRITOIRE



Editions du CNLRQ

ISBN - 979-10-90760-17-2 • © CNLRQ 2019





# L'ALIMENTATION DURABLE

des projets innovants dans les Régies de Quartier et les Régies de Territoire



EDITIONS DU CNLRQ

ISBN - 979-10-90760-17-2 • © CNLRQ 2019

## Remerciements pour leur contribution à ce travail

à la Régie de Quartiers de Lannion, à la Régie des Quartiers Saint-Jean de Chalon-sur-Saône, à la Régie de Quartier Villeneuve-Village Olympique de Grenoble, à la Régie de Territoire C2S Services de Vierzon, à la Régie de Quartier d'ASEM de Nevers, à la Régie de Quartier OCEAN de Saint-Herblain, à la Régie de Territoires PROGRESS de Rodez, à la Régie de Territoire des Deux Rives à Billom, à la Régie des quartiers du bassin Minier de Montceau-les-Mines, à la Régie de Quartiers d'Angers, à la Régie Associative Pierrefittoise d'Insertion et de Développement de Pierrefitte-sur-Seine, à l'Association Régie Urbaine d'Angoulême et à la Régie de Quartier de la Reynerie de Toulouse.

## et pour leurs conseils avisés et leur relecture

à Clotilde BRÉAUD, présidente du CNLRQ,  
à Tarek DAHER, délégué général du CNLRQ,  
à Flore-Anaïs BRUNET, cheffe de projets de l'association Si T'es Jardin,  
à Sandrine CARDON, responsable Éditions et Graphisme CNLRQ,  
à Jennifer HAMM, chargée de développement durable et développement social CNLRQ,  
à Émilie SCOCCIMARRO, cheffe de projet développement et appui CNLRQ,  
et à Laurence GOUTHIERE, Lutte contre le Gaspillage Alimentaire, Service Consommation et Prévention, ADEME.



Cet ouvrage a été réalisé par Mathilde SULOWSKI,  
chargée de mission développement durable et développement social.  
Les photos sont produites par © les Régies, © C. MARESCOT, © F.A. BRUNET ou par © S. CARDON - CNLRQ.



Ce document est la propriété unique du Comité National de Liaison des Régies de Quartier.  
Toute reproduction, diffusion, utilisation totale ou partielle, en dehors de ses adhérents,  
devra faire l'objet d'une demande expresse au CNLRQ.

## SOMMAIRE

---

- p. 4 **ÉDITORIAL**
- p. 5 **INTRODUCTION : ACCOMPAGNER VERS L'ALIMENTATION DURABLE**
- p. 8 **QUELQUES REPÈRES SUR L'ALIMENTATION EN FRANCE**
- p. 12 **CONTEXTE DES PROJETS AUTOUR DE L'ALIMENTATION DURABLE**
- p. 26 **L'ALIMENTATION AU CŒUR DU QUOTIDIEN : RETOUR D'EXPÉRIENCES**
- p. 28 ■ S'approprier la terre : l'agriculture urbaine au sein des quartiers.
- p. 30 • Cultiver le lien social
- p. 36 • L'insertion par le jardin
- p. 40 • Sensibiliser à la préservation du territoire
- p. 44 ■ Une alimentation de qualité accessible à tous
- p. 46 • Se réapproprier le choix de son alimentation
- p. 50 • Favoriser la mixité des publics
- p. 54 ■ Accompagner les populations vers de nouvelles pratiques
- p. 56 • Sensibiliser les habitants d'un quartier
- p. 60 • Favoriser le circuit court
- p. 64 • Encourager le bien-être
- p. 70 ■ Accompagner la réduction des déchets alimentaires/ valorisation.
- p. 72 • Lutter contre le gaspillage des invendus alimentaires
- p. 76 • La conserverie
- p. 80 • Le recyclage des denrées alimentaires
- p. 84 **CONCLUSION : PENSER UNE ALIMENTATION DURABLE AU CŒUR DES TERRITOIRES**
- p. 85 **GLOSSAIRE**
- p. 86 **POUR ALLER PLUS LOIN**

*Les Régies de Quartier et les Régies de Territoire, du fait de leur appartenance au mouvement de l'Éducation populaire et de leur immersion sur leur territoire d'intervention, ont une capacité et une légitimité pour mettre en débat avec les habitants les questions de société qui les concernent directement, notamment l'accès à une alimentation saine. Les activités autour de l'alimentation qu'elles créent, gèrent ou organisent suivant différentes modalités, constituent les supports de leur sensibilisation à cette question.*

**Clotilde BRÉAUD,**  
présidente du CNLRQ

**L**a nature, la qualité de l'alimentation croise en permanence les questions de santé, de budget, et d'accessibilité pour les habitants des quartiers. Les choix, ou les non-choix, auxquels ces derniers sont confrontés en la matière, peuvent être des marqueurs de relégation sociale au même titre que le défaut d'accès à d'autres droits élémentaires, et d'autres services essentiels, pour pouvoir vivre un quotidien serein et se projeter sereinement dans l'avenir.

**De plus, si s'alimenter est une nécessité vitale, l'égal accès de tous à une alimentation saine et durable est un droit :**

- **Pour préserver leur propre santé.**

Les habitants privés de ce droit sont davantage exposés à des problèmes sanitaires liés à la consommation d'aliments mal équilibrés et/ou de piètre qualité. Ce sont bien souvent les mêmes qui, rencontrant des situations sociales fragiles ou dégradées, cumulent de nombreux facteurs de risques pour leur santé et celle de leurs enfants, comme une sorte de double peine, un effet « cocktail » qui amplifie les risques.

- **Pour pouvoir participer activement et de manière éclairée aux choix de société, pour soi, et pour le futur de ses enfants.**

Sans éclairage adapté à toutes et tous, il est difficile de choisir son alimentation, celle qui sera la meilleure pour sa santé, mais aussi celle qui sera la meilleure pour l'environnement, pour le climat, pour l'emploi local, pour les conditions de travail à l'autre bout de la planète, pour l'aménagement des territoires.

**POUVOIR ÊTRE UN CITOYEN À PART ENTIÈRE EST AUSSI UN DROIT.**

*Ce guide a l'ambition d'illustrer le sens de cette mission essentielle que mènent les Régies auprès et avec les habitants de leur territoire.*

# INTRODUCTION

---

## ACCOMPAGNER VERS L'ALIMENTATION DURABLE

**C**roquer dans une pomme, peler une carotte, ouvrir une boîte de conserve sont des gestes anodins du quotidien. Préparer un repas est un temps d'échange, d'apprentissage, où le savoir-faire est transmis de génération en génération, perpétuant des recettes de famille. Offrir un repas à ses proches est un moment de convivialité et de partage.

**Outre sa fonction vitale, manger crée et consolide du lien social autour du plaisir de se nourrir.**

Consommer est aussi un acte politique. Le concept de démocratie alimentaire revendique la possibilité pour les populations de décider des modèles agricoles et agroalimentaires qu'elles souhaitent défendre. Informées des conditions sociales, économiques et environnementales de production et de distribution des denrées alimentaires, les populations redeviennent actrices de leur choix de consommation.

**Comment les Régies de Quartier et les Régies de Territoire contribuent-elles localement à rendre aux populations le pouvoir d'agir et la capacité de choix dans leur alimentation ?**

- Développant leurs activités à 92% dans des quartiers prioritaires de la Politique de la Ville, les Régies de Quartier et les Régies de Territoire touchent des populations en situation de fragilité économique. Les habitants ayant un faible pouvoir d'achat, sont de plus en plus exclus des systèmes de consommation habituels et voient leur rôle de consommateur se réduire.

- L'alimentation est un marqueur d'exclusion et d'inégalités sociales. Manger perd de son caractère hédoniste et se transforme en seul besoin vital, source de tension et d'anxiété quand les ménages peinent à couvrir leurs besoins. Les ménages pauvres privilégient les prix des denrées alimentaires à leurs qualités nutritives, parfois au détriment d'une alimentation saine et équilibrée, ce qui peut engendrer des problèmes de santé.
- De plus, l'offre de produits issus de production locale et cultivés dans le respect de l'environnement est faible dans les quartiers populaires et reste onéreuse pour des habitants ayant de petits budgets.
- Les Régies accompagnent des trajectoires individuelles et collectives, font émerger des actions citoyennes œuvrant à une transition vers l'alimentation durable pour tous et contribuant ainsi à davantage de justice sociale sur les territoires.

**Les activités autour de l'alimentation développées par les Régies de Quartier et les Régies de Territoire sont d'utilité publique.**

- Elles luttent contre l'exclusion sociale et ont pour objectif de tisser du lien social en implantant des espaces d'échanges là où les savoir-faire sont partagés et les capacités et connaissances des populations renforcées.
- Elles promeuvent la santé, en offrant la possibilité d'avoir accès à des denrées alimentaires saines et de qualité, aux populations les plus précaires.

- En créant de nouvelles activités autour de l'alimentation, les Régies créent de nouveaux emplois et des circuits de distribution locaux dynamisant l'économie locale.
- Elles favorisent également l'économie circulaire en luttant contre le gaspillage alimentaire et transformant les déchets alimentaires en ressource.
- Les Régies de Quartier et les Régies de Territoire travaillent sur le transfert d'informations et la sensibilisation aux nouveaux modes de consommation plus respectueux de l'environnement.
- La présence de jardins urbains animés par les Régies de Quartier et les Régies de Territoire, réintègre la nature en ville et sensibilise les habitants au respect de l'environnement.

**Le guide « Alimentation durable » est élaboré en partenariat avec l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME). Ce guide a été créé dans le but de réaliser une réflexion autour de différents axes :**

- Comprendre les nouveaux défis que posent l'alimentation durable tout au long de la chaîne alimentaire.
- Construire une activité autour de l'alimentation durable dans une Régie de Quartier ou une Régie de Territoire.
- Observer les différents leviers de réussite d'une activité autour de l'alimentation durable.

A close-up photograph of a large, terracotta-colored bowl filled with a variety of sliced vegetables. The vegetables include zucchini, carrots, and green peppers, all cut into thin, uniform slices. The colors are vibrant, with the green of the zucchini and peppers contrasting with the orange of the carrots. The text "Quelques repères sur l'alimentation en France" is overlaid in white, sans-serif font in the upper left quadrant of the image.

Quelques repères  
sur l'alimentation  
en France





*L'hyper productivité du secteur agroalimentaire, la multiplication des intermédiaires dans la chaîne de production et l'augmentation des produits transformés contribuent à déconnecter le consommateur de sa nourriture. Face à la nécessité de donner à nouveau du sens au circuit alimentation, une nouvelle alimentation durable se dessine.*

La France est une grande terre agricole, c'est le premier pays producteur de denrées alimentaires de l'Union Européenne : sa production représente 16,8 % de la production de l'Union Européenne. Les cultures et élevages y sont très diversifiés, des grandes plaines de blé de la Beauce, à l'élevage porcin breton tout en passant par les vergers de pêches du Languedoc-Roussillon, le territoire français est riche et varié.

■ **Pour atteindre de tels rendements, la France a favorisé l'agriculture intensive et productive**, suite à l'augmentation de la population issue du *baby-boom*. Elle a misé sur les monocultures et l'utilisation de pesticides, fragilisant les sols en les privant des composants nécessaires à leur régénération, provoquant leur érosion et la baisse de leur fertilité. L'utilisation des pesticides est également responsable de la pollution des nappes phréatiques, par infiltration dans les sols et les cours d'eau.

■ **Depuis les années 70, la société de consommation a modifié les comportements d'achats** poussant les populations à consommer toujours plus. Aujourd'hui, les français privilégient de plus en plus les produits prêts à l'emploi qui se cuisinent vite et se conservent longtemps. Cette pratique favorise la consommation de produits transformés au détriment de produits frais, qui demandent beaucoup d'énergie, notamment pour la conception des contenants (emballages en plastique, conserves) et pour la conservation (surgelés).



■ **On estime que les produits agro-alimentaires industriels** représentent deux tiers des aliments transformés consommés chez les enfants et la moitié chez les adultes<sup>1</sup>. Ces produits contiennent plus de sucre, de graisse saturée et d'additifs que les produits frais et leurs prix peuvent être plus attractifs, pouvant entraîner des enjeux de santé publique.

■ **La production alimentaire a également un fort impact environnemental.** En effet, l'alimentation représente environ 25% de l'impact sur le climat de l'empreinte environnemental des citoyens français. Les étapes les plus polluantes sont la production et le transport.

■ **Ce système productiviste pose la question de l'accès aux ressources.**

- En se basant sur le seuil relatif au revenu médian, on compte 8,8 millions d'individus pauvres en France qui n'ont pas accès à une alimentation suffisante et saine et sont exclus de la société de consommation.
- En 2018, on estime qu'un français sur cinq connaît une précarité alimentaire et qu'un enfant sur trois va à l'école sans avoir pris de petit-déjeuner<sup>2</sup>.
- 5,5 millions de personnes bénéficient de l'aide alimentaire<sup>3</sup>.
- La pauvreté est également ressentie, à travers les privations, la sensation de ne pas manger ce que l'on souhaite ou en quantité satisfaisante.
- Les ménages pauvres consacrent, en proportion, une part plus importante de leur budget à l'approvisionnement en nourriture. Il s'agit du deuxième poste de dépense après le logement. C'est un poste de dépenses que les ménages ajustent, allant jusqu'à renoncer à bien se nourrir et en quantité suffisante afin de pallier d'autres dépenses. Les ménages pauvres vont privilégier les produits transformés, les sodas, la viande et les pommes de terre. Ils sont également plus sujets au surpoids et à l'obésité<sup>4</sup>.

1 • Source INCA 3.

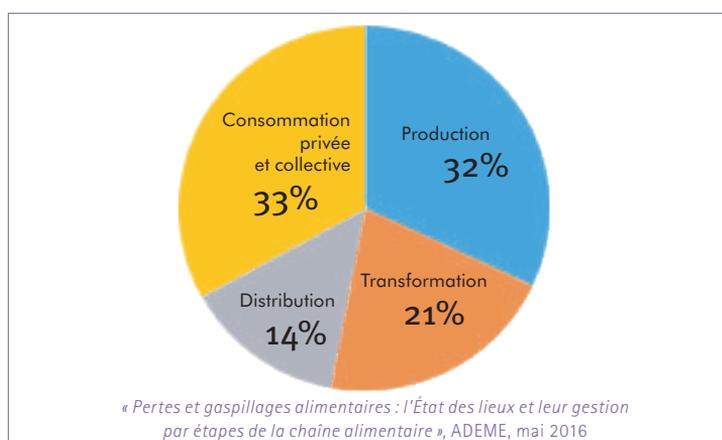
2 • Baromètre IPSOS-Secours Populaire.

3 • Chiffre DGCS, 2017.

4 • L'alimentation, grand marqueur des inégalités sociales en France, Le Monde, 2017.



- Par ailleurs, l'alimentation produit énormément de déchets. 10 millions de tonnes destinés à l'alimentation humaine pouvant encore être consommés finissent à la poubelle<sup>5</sup>.



- Face à ces constats, les contours d'une nouvelle alimentation se dessine portée par des acteurs locaux.
- D'après la définition donnée par l'ADEME, l'alimentation durable se définit comme « l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement ».
- Il s'agit d'une alimentation accessible à tous et en quantité suffisante, saine et équilibrée répondant à des besoins nutritionnels, produite par des modèles agricoles qui préservent l'environnement, les emplois locaux, assurent des revenus équitables et reposent sur une consommation d'énergie plus modeste, pour réduire les émissions de gaz à effet de serre et les déchets.

5• ADEME, 2016



# Contexte des projets autour de l'alimentation durable



*Les pratiques et les comportements tendent  
à évoluer vers une alimentation durable.*

*Pour appuyer cette transition,  
plusieurs acteurs peuvent  
soutenir, accompagner  
et valoriser des projets innovants.*



LES ACTEURS DU SECTEUR DE L'ALIMENTATION PEUVENT S'ENGAGER VOLONTAIREMENT POUR FAIRE ÉVOLUER LES PRATIQUES AUTOUR DE L'ALIMENTATION.

# LE PACTE

## NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

---

Porté par le Ministère de l'agriculture en 2013, le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire est issu de l'engagement volontaire de tous les acteurs de l'alimentation dans l'objectif de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025.

- Les points d'action de ce pacte sont de favoriser la coopération entre l'Etat et les différentes structures du secteur autour de cette problématique et de développer des outils pour quantifier et lutter contre le gaspillage alimentaire.
- Deux lois ont découlé de ce pacte.
  - En 2015, la loi de transition énergétique pour la croissance verte (LTECV) inscrit à son programme la réduction des déchets alimentaires.
  - En 2016, la France se dote d'une loi « anti-gaspillage alimentaire ».



LE CONTEXTE JURIDIQUE A PERMIS DE FAIRE ÉVOLUER LES PRATIQUES  
ET A FIXÉ DES OBJECTIFS POUR FACILITER LA TRANSITION VERS UNE  
ALIMENTATION DURABLE

## LA LOI ALIMENTATION ET AGRICULTURE

---

Les États Généraux de l'Alimentation ont regroupé en 2017 plusieurs structures publiques, privées, associatives spécialistes du secteur alimentaire. Les discussions ont abouti à dessiner les grands axes de la nouvelle « Loi Alimentation et Agriculture », adoptée en 2018.

Les objectifs de cette loi sont multiples :

- Payer le juste prix aux producteurs pour leur permettre d'avoir un revenu décent et de vivre dignement.
- Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits.
- Proposer plus de repas végétarien et augmenter de 50% les produits sous signe de qualité dans la restauration collective.
- Appuyer une alimentation saine, sûre et durable pour tous.



DES OUTILS SONT CRÉÉS POUR ACCOMPAGNER LES PROFESSIONNELS  
ET LES PARTICULIERS VERS UNE ALIMENTATION DURABLE.

## LE PLAN NATIONAL NUTRITION ET SANTÉ (PNNS)

---

U n Plan National Nutrition Santé est publié de façon pluriannuelle, indiquant les bons comportements alimentaires à adopter. Il encourage la consommation de fruits, de légumes, de légumineuses, de fruits à coques et de produits fait maison. Il propose de diminuer la consommation de viandes, poissons, charcuterie, les boissons sucrées, l'alcool et les produits ayant des indices Nutri-Score D et E.

## LE NUTRISCORE

---

I l s'agit d'un logo composé de cinq lettres, allant de « A » à « E », qui informe sur les qualités nutritionnelles d'un produit. Le logo se trouve sur les produits transformés (sauf thé, café et aides culinaires) et sur les boissons (sauf alcool).



DIFFÉRENTES SOURCES DE FINANCEMENT ET INSTITUTIONS PEUVENT ÊTRE MOBILISÉES POUR SUBVENTIONNER UN PROJET.

# LE PROGRAMME

## NATIONAL POUR L'ALIMENTATION (PNA)

---

Le PNA est le cadre qui permet de construire les politiques publiques autour de l'alimentation, institué par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation en partenariat avec le Ministère des Solidarités et de la Santé et l'ADEME.

- Le PNA est relayé par les Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) et les directions régionales de l'ADEME.
- Depuis 2014, des appels à projets nationaux et régionaux sont lancés pour apporter un soutien financier à des projets innovants construits autour de partenariats entre structures privées, associations et institutions ayant une portée régionale.

POUR PLUS D'INFORMATIONS • <https://agriculture.gouv.fr/les-appels-projets-du-pna-accompagner-la-mise-en-oeuvre-du-programme-national-pour-l'alimentation>



# LES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX (PAT)

---

Les PAT se mettent en place suite à un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie en identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.

- Les Régies de Quartier et les Régies de Territoire sont des acteurs incontournables des PAT car elles ont une connaissance précise de leur territoire et savent mobiliser les habitants dans la construction de projets.
- Un PAT répond aux objectifs du PNA et du Plan Régional de l'Agriculture Durable (PRAD). Il peut également répondre aux ambitions d'autres programmes territoriaux. Un PAT mobilise plusieurs acteurs engagés, allant du producteur au consommateur, dont les projets participent à la consolidation et au développement de filières territorialisées et au développement de la consommation de produits issus des circuits courts tout en appuyant la production biologique.

Pour mettre en place un PAT, la méthodologie préconisée est la suivante<sup>6</sup> :

- Installation de la maîtrise d'ouvrage.
- Mise en place de la gouvernance initiale.
- Réalisation d'un diagnostic de l'alimentation sur le territoire.
- Co-construction de la stratégie alimentaire grâce à la mise en place de forums, débats publics.
- Formalisation de la stratégie et du programme d'actions, notamment avec la programmation financière et les démarches d'évaluation. Les PAT ont la possibilité d'être financés par des fonds publics et privés.
- Mise en œuvre, suivi et évaluation.

POUR PLUS D'INFORMATIONS • <http://rnpat.fr>

---

6 : Source Réseau National Pour un Projet Alimentaire territorial.



## LE RÔLE DES COLLECTIVITÉS TERRITORIALES

---

L'implication des collectivités territoriales est incontournable dans la mise en place d'un projet d'alimentation durable. Elles ont leurs propres domaines de compétences qui peuvent comprendre une transversalité sur certaines thématiques.

- Les communes et intercommunalités ont à leur charge le financement du défrichage de terres périurbaines, les subventions d'investissement dans le matériel de légumeries et d'ateliers de transformations.
- Elles peuvent également inclure des critères sociaux dans les cahiers des charges ou appels d'offres pour l'achat de denrées alimentaires de la restauration collective.
- Elles peuvent adhérer à la Charte des villes actives. Les départements financent les dispositifs fonciers locaux (veille, diagnostic et transmission) et des ateliers de découpe et de transformation.



- Les régions mettent en place des dispositifs de préservation des terres agricoles et des ressources en eau dans le *Schéma régional d'aménagement, de développement durable et d'égalité des territoires*, développent les circuits courts, la vente directe, incitent à l'adoption de pratiques plus respectueuses de l'environnements grâce Fonds européen agricole pour le développement rural.
- L'alimentation durable se trouve donc au carrefour de multiples politiques publiques. Le Contrat de ville, document stratégique, co-piloté par l'État et les regroupements de communes s'engage à financer des territoires en particulier sur différentes thématiques, jugées prioritaires en fonction du diagnostic territorial. Des associations peuvent s'impliquer à mener des actions dans le cadre du Contrat de ville et obtenir des financements, via la Politique de la Ville, pour un projet en fonction des axes. L'Agenda 21 local peut inscrire l'alimentation durable dans les axes stratégiques de sa politique de développement durable.

*Exemple : Dans l'objectif Encourager le bien-être et découvrir la ville, Troyes souhaite mettre en place l'action « Éduquer à une alimentation saine » à travers la distribution de fruits à l'école et des journées de sensibilisation dans les quartiers...*



## LES FINANCEMENTS PRIVÉS

---

<p><b>FONDATION CARREFOUR</b> <a href="http://www.fondation-carrefour.org">www.fondation-carrefour.org</a></p>	<p>Financement de projets portant sur :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• L'accompagnement du monde agricole.</li><li>• L'anti-gaspillage solidaire.</li><li>• L'aide d'urgence.</li></ul>
<p><b>FONDATION NESTLÉ FRANCE</b> <a href="http://www.nestle.fr/la-fondation-nestle-france">www.nestle.fr/la-fondation-nestle-france</a></p>	<p>Financement de projets autour des bonnes pratiques liées à la cuisine, au passer à table et au partage.</p>
<p><b>FONDATION DANIEL ET NINA CARASSO</b> <a href="http://www.fondationcarasso.org">www.fondationcarasso.org</a></p>	<p>Appel à projets sur le thème de l'alimentation durable, ayant pour objectif de financer des projets de recherche et des projets innovants accélérant la transition vers une alimentation durable.</p>
<p><b>FONDATION CRÉDIT AGRICOLE SOLIDARITÉ ET DÉVELOPPEMENT</b> <a href="http://www.fondation-ca-solidaritedeveloppement.org">www.fondation-ca-solidaritedeveloppement.org</a></p>	<p>Financement de projets qui favorisent l'insertion sociale, notamment à travers l'autonomie alimentaire.</p>



<p><b>FONDATION LE GOÛT DU PARTAGE</b></p> <p><a href="https://fondation-legoutdupartage.fr">https://fondation-legoutdupartage.fr</a></p>	<p>Financement de projets de solidarité et d'insertion sociale en lien avec l'alimentation et en parrainage avec un magasin Auchan. Les axes des projets peuvent portés sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La santé et l'alimentation.</li> <li>• Le lien social.</li> <li>• L'accès à l'alimentation.</li> <li>• L'accès à l'emploi.</li> </ul>
<p><b>FONDATION LOUIS BONDUELLE</b></p> <p><a href="http://www.fondation-louisbonduelle.org">www.fondation-louisbonduelle.org</a></p>	<p>Financement des projets à travers un appel à projets. Les projets éligibles doivent s'inscrire dans l'un des domaines suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La nutrition.</li> <li>• Le lien entre l'alimentation et préservation de l'environnement.</li> <li>• L'évolution des comportements alimentaires.</li> </ul>
<p><b>FONDATION VEOLIA</b></p> <p><a href="http://www.fondation.veolia.com">www.fondation.veolia.com</a></p>	<p>Financement de projets autour des thématiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Urgence et développement.</li> <li>• Emploi et lien social.</li> <li>• Environnement et biodiversité.</li> </ul>
<p><b>FONDATION D'ENTREPRISE VINCI POUR LA CITÉ</b></p> <p><a href="http://www.fondation-vinci.com/fondation">www.fondation-vinci.com/fondation</a></p>	<p>Financement de projets dans les domaines d'intervention suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accès à l'emploi.</li> <li>• Mobilité solidaire.</li> <li>• Insertion par le logement.</li> <li>• Quartiers prioritaires.</li> </ul>



<p><b>FONDATION MONOPRIX</b> <a href="http://www.fondationmonoprix.fr">www.fondationmonoprix.fr</a></p>	<p>Financement de projets se concentrant sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'accessibilité des produits de première nécessité.</li> <li>• Les actions contre la solitude en ville.</li> </ul>
<p><b>FONDATION RTE</b> <a href="http://www.fondation-rte.org">www.fondation-rte.org</a></p>	<p>Financement de projets autour de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La création ou maintien d'une activité économique non lucrative ou lucrative encadrée.</li> <li>• La mise en place de projet répondant à une utilité collective ou sociale du projet, répondant à des besoins sociaux non ou insuffisamment satisfaits.</li> <li>• Le développement de nouvelles formes de solidarité et lutte contre l'exclusion permettant, notamment, d'insérer des publics vulnérables.</li> </ul>
<p><b>FONDATION MACIF</b> <a href="http://www.fondation-macif.org">www.fondation-macif.org</a></p>	<p>Financement de projets intervenant dans :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La mobilité.</li> <li>• La santé.</li> <li>• L'habitat.</li> <li>• La finance solidaire.</li> </ul>
<p><b>FONDS GROUPE SEB</b> <a href="http://www.groupeseb.com">www.groupeseb.com</a></p>	<p>Financement de projets vecteurs d'insertion dont les thématiques sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le travail.</li> <li>• L'éducation/formation.</li> <li>• L'équipement du logement.</li> <li>• L'accès à une alimentation saine.</li> </ul>



# LE FINANCEMENT PARTICIPATIF

---

Les Régies de Quartier et les Régies de Territoire peuvent également lancer une campagne de financement participatif sur des plateformes dédiées, comme Blue Bees, dédiée aux projets d'agriculture, d'agroécologie et d'alimentation responsable.

[www.bluebees.fr](http://www.bluebees.fr)



## LES GRANDES ÉTAPES DE LA MISE EN PLACE D'UN PROJET AUTOUR DE L'ALIMENTATION DURABLE

---

- **Diagnostiquer** le besoin sur le territoire : analyser les pratiques, problèmes et enjeux alimentaires et de santé des habitants, les projets existants, les besoins et ressources des structures locales.
- **Impliquer** les différentes parties prenantes du projet : élus locaux, services des collectivités, les habitants, professionnels de la santé.
- **Définir le projet** : les trois objectifs économique, sociale et politique ainsi que son financement.
- **Modélisation économique** : Analyse de la cohérence, de la faisabilité et du réalisme d'un projet.
- **Conduire un projet** : lancement de l'activité, communication pour donner de la visibilité au projet, réaliser un suivi et un bilan.
- **Développer le projet** : adaptation et confortement du modèle économique et social, diversification des activités, capitalisation.

L'alimentation  
au cœur du  
quotidien :  
retour  
d'expériences

{ ENTRÉES }

EJ: CAKE AUX OLIVES  
CRU: CAROTTES RAPÉES

{ PLATS }

V: SALADE CÉSAR  
(POULET CROUTONS  
SALADE VERTE.)

P: THON A LA  
PROVENCALE RIZ

AF: ASSIETTE DE FROMAGES

DJ: GATEAU A L'ORANGE

MF: MILLE FEUILLE  
MANGUE CHANTILLY  
CITRON

SF: SALADE DE FRUITS

*De nombreuses Régies de Quartier et Régies de Territoire se sont emparées de projets autour de l'agriculture urbaine, notamment en animant et cultivant des jardins.*



## S'APPROPRIER LA TERRE

l'agriculture urbaine au sein des quartiers

L'agriculture urbaine possède huit fonctions : l'aménagement urbain, les interactions sociales, l'éducation, le loisir, la santé, l'économie, la sécurité alimentaire et l'environnement<sup>7</sup>. Ces fonctions s'accordent avec le projet des Régies de Quartier ou de Territoire de renforcement des capacités des habitants et d'amélioration du cadre de vie.

Il existe plusieurs types de projets d'agriculture urbaine portés par les Régies : les jardins collectifs, d'insertion et l'éco-pâturage.

7 • Wegmuller et Duchemin, 2010.

## Jardins et éco-pâturages

### Les fonctions sociales

Le jardin et les points de vente des légumes sont des lieux de rencontre pour les habitants, où ils échangent des pratiques et des conseils autour du jardinage. C'est un lieu qui permet de tisser du lien social.

Le jardin et l'éco-pâturage peuvent avoir une fonction éducative de sensibilisation à l'environnement lorsqu'il y a des animations.

La présence d'espaces verts dans des territoires urbains denses, embellissent le cadre de vie des habitants.

### Les fonctions économiques

Le jardin peut permettre un approvisionnement en fruits et légumes à moindre coût. Cet approvisionnement varie en fonction de la taille de la parcelle, du temps consacré au jardinage et l'investissement des habitants sur leur parcelle.

Le jardin d'insertion permet de créer de l'emploi sur un territoire et offre un revenu aux personnes recrutées.

Les troupeaux sont loués à des collectivités afin d'entretenir des espaces verts.

### Les fonctions environnementales

Les Régies de Quartier ou de Territoire réduisent l'utilisation de produits phytosanitaires dans la gestion des espaces verts. Les jardins et l'éco-pâturage s'inscrivent dans une démarche « Zéro phyto » visant à supprimer progressivement l'utilisation de pesticides, herbicides et fongicides dans le traitement des cultures pour protéger les ressources naturelles telles que l'eau et la terre, nécessaire à une bonne production.

L'éco-pâturage encourage le maintien de la biodiversité.



## CULTIVER LE LIEN SOCIAL

---

Les jardins collectifs offrent la possibilité aux habitants de cultiver ensemble une même parcelle. Ces espaces se trouvent le plus souvent en pieds d'immeubles.





## « HOP ! ON JARD'IN », LA RÉGIE DE QUARTIERS DE LANNION, BRETAGNE.

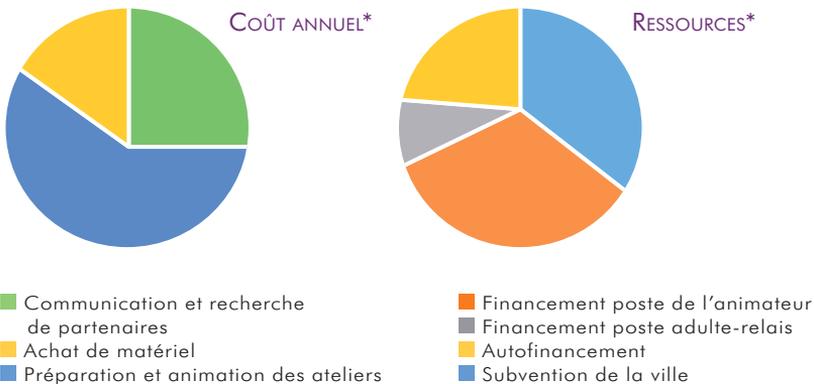
Labellisée en 1993, la Régie de Quartiers de Lannion développe ses activités au sein des quartiers prioritaires de la ville Ar Santé et Ker Uhel. Depuis le début des années 2000, la Régie de Quartier gère l'administration des jardins familiaux de la ville. Suite à une baisse de fréquentation des jardins, une personne est recrutée pour insuffler une nouvelle dynamique aux jardins familiaux en proposant des événements conviviaux.

■ L'aventure du jardin collectif a vu le jour en 2016, au milieu des jardins familiaux de la ville, à la demande d'habitants et d'un groupe d'entraide mutuelle. La demande repose sur l'envie des habitants de cultiver la terre ensemble et non plus chacun de leur côté. Les citoyens du quartier renouvellent leur envie de consommer des produits cultivés par eux-mêmes.

■ Entre trente à quarante adhérents s'engagent à venir cultiver le jardin de 800m<sup>2</sup>, au moins deux fois lors des six temps mensuels d'animation. Cette implication des jardiniers leur permet de consommer entre trois à cinq sortes de légumes différents tels que des salades, radis, brocolis, choux... Le jardin propose des légumes à moindre coût pour les populations précarisées.

■ Les équipes de la Régie de Quartier sensibilisent les habitants à la protection de l'environnement grâce à l'entretien du jardin collectif cultivé sans produit phytosanitaire et peu d'engins mécaniques y sont utilisés dans l'entretien des cultures.

■ La Régie va acquérir une serre permettant de cultiver des légumes en plus grande quantité et des légumes plus exigeants en terme de chaleur. Cette serre permettra aussi de maintenir l'activité pendant les mois plus rigoureux. La présence d'un animateur dans le jardin lors des horaires d'ouverture aux adhérents permet une forte mobilisation. L'animateur, ancien maraîcher, transmet son savoir-faire lors de ces temps d'animation, professionnalisant les adhérents.



■ La Régie de Quartier aspire à intensifier la participation des habitants du Quartier prioritaire de la Politique de la Ville dans le jardin collectif, car une partie des maraîchers en herbe résident dans d'autres quartiers. Afin de remobiliser les habitants du quartier autour du jardin, les surplus de pommes de terre, salades et échalotes ont été distribués dans des lieux de vie sociale au cœur du quartier afin de donner envie aux habitants de se fournir en légumes de qualité à moindre coût et de meilleur goût.

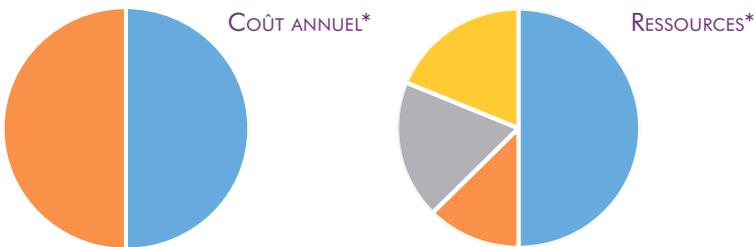
				<b>Les chiffres de 2018</b>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 800 m<sup>2</sup> sur un site naturel d'1.5 Ha</li> <li>&gt; 1 animateur jardin</li> <li>&gt; 25 particuliers et plusieurs associations</li> <li>&gt; 12 heures de jardinage collectif par mois</li> <li>&gt; 40 légumes et condiments différents cultivés</li> </ul>			
LIEN SOCIAL	CONFIANCE EN SOI	RECOLTE CONVIVIALE	DEVELOPPEMENT DURABLE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Echange de savoir-faire</li> <li>• Partage des tâches</li> <li>• Rencontres</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apprendre et conseiller</li> <li>• Les mains dans la terre</li> <li>• Résultats visibles</li> <li>• Implication dans l'espace et le temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Production conséquente</li> <li>• Partage des récoltes</li> <li>• Moments conviviaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jardinage au naturel</li> <li>• Echange et reproduction des semences</li> <li>• Récupération et recyclage</li> <li>• Rencontres</li> </ul>		
Trouver SA PLACE parmi ...		SE NOURRIR		FAIRE Société	
SE PROJETER avec ...					



## LE JARDIN DE LA RÉGIE DE QUARTIER VILLENEUVE-VILLAGE OLYMPIQUE, GRENOBLE, AUVERGNE-RHÔNE-ALPES.

La Régie de Quartier de Grenoble s'investit depuis de nombreuses années dans des projets autour du développement durable comme la sensibilisation à la gestion des déchets et à l'agriculture urbaine. En 2009, sollicitée par un groupe d'habitants constitué en collectif, la Régie accompagne la création d'un premier jardin hors sol, le Jardin des Poucets. Suite à l'engouement des habitants du quartier pour ce premier jardin, la Régie crée également deux autres jardins, le Jardin Olympique et le Jardin Terre Neuve, en partenariat avec les habitants.

Ces jardins ont été créés pour sensibiliser à une alimentation saine, de qualité, locale, accessible, avec un complément intéressant en légumes. La Régie incite les jardiniers à avoir une production plus efficace en appliquant des méthodes agro-écologiques. Une médiatrice anime la vie du jardin, organise des moments conviviaux et dispense des conseils et formations en jardinage et compostage. La Régie cherche à renforcer les liens entre les jardins et l'alimentation durable en mettant en place des ateliers de cuisine ou de transformation avec les produits du jardin.



■ Poste chargée de projets développement durable et solidaire  
■ Poste animatrice jardin

■ Subvention ville  
■ Mise à disposition agents techniques par la ville  
■ Intervenants  
■ Don de matériel par la ville



■ Aujourd'hui, il y a une forte demande d'accès aux parcelles individuelles pour pouvoir cultiver son propre potager, prouvant le succès de ce projet d'agriculture urbaine. La Régie aimerait développer davantage les espaces de culture en ville, pour en faire profiter davantage d'habitants et ses salariés. Dans le cadre d'une future conciergerie, la Régie prévoit de mettre en place des services d'accompagnement à l'installation de jardins, individuels ou collectifs, des conseils de jardinage sur balcons.

### FACTEURS DE RÉUSSITE

*La Régie doit travailler sur la mobilisation des habitants afin qu'ils s'approprient le jardin et jardinent collectivement.*

*Pour éviter tout conflit, les jardiniers se mettent d'accord sur le rythme de fréquentation du jardin afin d'avoir un investissement commun équivalent.*

*Recruter un animateur sur le jardin dynamisera la fréquentation de la parcelle en mettant en place des animations de manière régulière et fréquente afin de fidéliser les habitants à l'entretien du jardin.*

*La Régie peut nouer des partenariats avec des acteurs locaux afin de diversifier les animations et de partager les savoir-faire.*

## L'ANIMATRICE.TEUR JARDIN

- Accompagne et anime des groupes d'habitants et d'enfants sur les parcelles individuelles, collectives et pédagogiques du jardin.
- Mobilise les habitants sur les projets des jardins.
- Délivre des conseils en jardinage, transmet des savoir-faire et sensibilise à l'économie d'eau et à l'environnement.
- Participe à l'organisation d'animations à la Régie.
- Participe aux comités de quartier et autres réunions avec les partenaires concernés par l'action.
- Travaille avec les partenaires associatifs, institutionnels, écoles et centres de loisirs sur l'activité jardin et sur la vie du quartier.





## L'INSERTION PAR LE JARDIN

---

Le jardin d'insertion est un support d'activité par l'insertion économique. Le jardin d'insertion permet à la fois de proposer un travail aux personnes éloignées de l'emploi et d'agir sur l'alimentation en vendant sa production aux habitants des quartiers populaires.





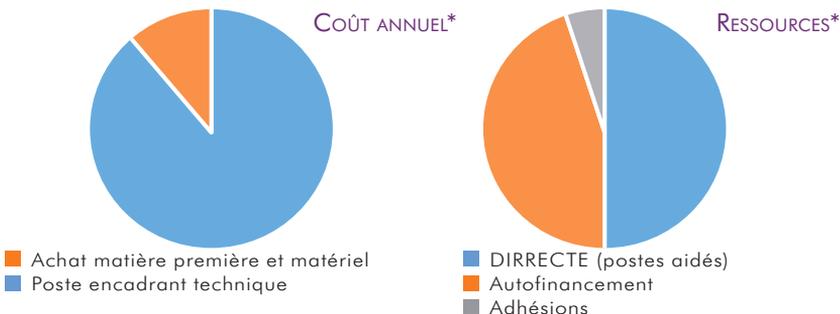
## LE JARDIN D'INSERTION DE LA RÉGIE DES QUARTIERS SAINT-JEAN, CHALON-SUR-SAÔNE, BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ.

La Régie de Quartier porte un jardin d'insertion depuis 2006. La mise en place du jardin d'insertion répond à deux problématiques : l'insécurité alimentaire et le taux de chômage élevé des habitants du Quartier prioritaire de la Politique de la Ville (QPV), Prés-Saint-Jean. Le jardin d'insertion emploie en priorité des habitants du quartier. Des bénévoles, habitants du quartier peuvent également contribuer à la culture du jardin.

■ Les salariés en insertion cultivent 1,6 hectares de terres dont 1 800 m<sup>2</sup> de serre. Il y a une grande diversité de cultures : semis, culture de 80 variétés de légumes, arbres fruitiers, herbes aromatiques. Le jardin d'insertion produit 25 tonnes de denrées alimentaires par an. Cette production garantit la distribution des paniers de fruits et légumes aux adhérents dont une partie vivent dans le QPV, et à l'épicerie solidaire permettant de faire du circuit court et d'impulser un cercle vertueux de l'alimentation.

■ Une relation de confiance s'instaure entre l'équipe de maraîchage et les consommateurs venant directement chercher leurs paniers de légumes au jardin. Leurs retours positifs sont une source de valorisation pour les salariés en insertion.

■ Le jardin en insertion est également un outil pédagogique de sensibilisation à l'agriculture durable, entre 15 à 20 visites sont organisées pour des groupes scolaires.



- Pour renforcer la dimension alimentaire de son projet, la Régie souhaiterait mettre en place un chantier d'insertion en restauration et en transformation, approvisionné par les invendus du jardin.



### FACTEURS DE RÉUSSITE

*L'encadrant technique est impliqué et sait transmettre son travail avec passion et pédagogie.*

*La Régie doit avoir réalisé une étude de marché pour trouver des débouchés à l'achat des productions.*

*Vendre les fruits et légumes à des consommateurs engagés permet de pouvoir vendre une partie de la production à des prix solidaires pour les populations ayant un plus faible pouvoir d'achat.*



## S ENSIBILISER À LA PRÉSERVATION DU TERRITOIRE

---

L' éco-pâturage consiste à faire paître des animaux pour conserver des espaces naturels tels qu'ils sont, sans devoir défricher avec l'utilisation d'engins mécaniques pouvant compromettre l'intégrité d'espaces naturels, tels des champs cultivés.



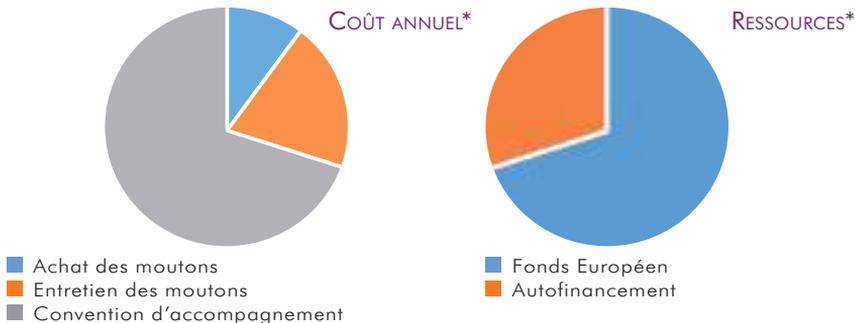


## L'ÉCO-PÂTURAGE, RÉGIE DE TERRITOIRE C2S SERVICES, VIERZON, CENTRE VAL-DE-LOIRE.

Vierzon est une ville péri-urbaine où la végétation est omniprésente, notamment le long du Cher qui parcourt la ville. Les nombreux espaces verts sont entretenus avec des machines mécaniques et des produits phytosanitaires détruisant la biodiversité importante de ces espaces végétalisés.

■ Fort de ce constat et accompagnée par l'association Entretien Nature et Territoire dans la mise en place d'un modèle économique et d'un plaidoyer environnemental, la Régie s'est lancée en 2018 dans la mise en place d'un projet d'éco-pâturage afin de préserver la biodiversité des espaces verts de la ville grâce à un entretien écologique. Ce projet participe également à la valorisation du terroir local, car les moutons sont de la race Solognote, typique de la région du Cher, dans une démarche de valorisation d'une race endémique ancienne menacée.

■ Cette pratique génère du lien social. Ainsi, à travers la mise en place d'une application, Vigipâturage, permettant de surveiller les moutons, des habitants peuvent s'impliquer dans le projet lors d'une balade et vérifier que les moutons se portent bien. L'éco-pâturage apporte de nouvelles opportunités d'entretien des espaces verts via des marchés publics qui favorisent de plus en plus un entretien écologique des espaces verts.



■ Aujourd'hui, l'utilisation de moutons pour l'entretien des espaces verts représentent une certaine source de revenu. Afin de pérenniser leur action et de diversifier les sources de revenu, la structure souhaite développer l'éco-pastoralisme le long du canal de Berry, bordé par des pistes cyclables.

■ La Régie a rejoint un groupe d'agriculteurs qui travaillent à la reconnaissance AOP du mouton Solognote, permettant de promouvoir leur viande dans les boucheries.

### FACTEURS DE RÉUSSITE

*L'éco-pâturage a une dimension économique. Il faut avoir un grand nombre de partenaires pour permettre la rotation des animaux sur les différentes surfaces à pâturer et par conséquent un grand nombre d'animaux pour honorer tous les contrats.*

*Il peut aussi avoir une fonction sociale en liant les salariés en insertion aux animaux, lors de leur surveillance ou des naissances.*

*C'est également un outil pédagogique qui sensibilise les habitants du quartier à la préservation de l'environnement.*

*Il est important de fixer un cadre des conditions d'accueil des animaux de pâture :*

- *La Régie peut être soit propriétaire des animaux, soit gestionnaire technique, après location des animaux à un agriculteur.*
- *Elle doit disposer d'un lieu pour héberger les animaux pendant la période hivernale ou s'être assurée que la race choisie pouvait rester constamment en plein air.*

Les populations précaires qui ont des difficultés financières pour se nourrir peuvent éprouver des difficultés à aller demander de l'aide pour subvenir à ce besoin vital. Le don et la gratuité peuvent être sources de malaise et de perte d'estime de soi<sup>8</sup>.



## UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ

accessible à tous



Des structures solidaires proposent des denrées alimentaires à moindre coût qui permettent de rendre les bénéficiaires acteurs de leur consommation.

8 • « Se nourrir lorsqu'on est pauvre, Analyse et ressenti des personnes en situation de précarité », Revue Quart Monde, 2016.

## Épiceries et restaurants solidaires

### Les fonctions sociales

La participation financière des habitants à leurs courses ou à leur repas renforce leur rôle d'acteur pour leur alimentation.

Ces lieux sont des espaces d'échanges et de convivialité qui luttent contre l'isolement.

Le restaurant solidaire pratique la mixité des publics ce qui décroïsonne les populations.

### Les fonctions économiques

Les habitants retrouvent du pouvoir d'achat grâce aux prix avantageux pratiqués dans l'épicerie solidaire et le restaurant social.

Les familles peuvent à nouveau avoir accès à des produits contribuant à une alimentation saine à moindre coût.

Le restaurant solidaire pratique à la fois des prix solidaires et des prix quotidiens permettant de soutenir son activité économique.

### Les fonctions environnementales

L'approvisionnement peut venir :

- Des invendus des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) et de structures du secteur de l'agroalimentaire participent ainsi à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Des circuits de proximité permettant de limiter l'empreinte carbone des transports.

Des ateliers sensibilisent les bénéficiaires aux bonnes pratiques autour des dates de durabilité et lutte contre le préjugé qu'un produit doit être jeté si sa date est dépassée.





## S'E RÉAPPROPRIER LE CHOIX DE SON ALIMENTATION

---

L'épicerie solidaire est une structure d'aide alimentaire. Elle se présente comme un magasin alimentaire proposant une diversité de produits à un prix moindre que le prix de marché, permettant à la personne accueillie de rester maîtresse de sa consommation en ayant le choix de ses courses et en y contribuant.





## L'ÉPICERIE SOLIDAIRE, LA RÉGIE DE QUARTIER ASEM, NEVERS, BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ.

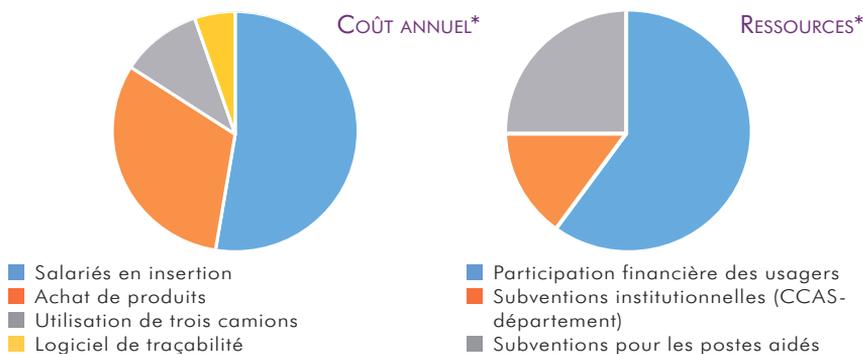
L'Épicerie solidaire est créée en 1998 pour apporter une réponse différente de l'aide alimentaire distributrice présente sur la ville. Ce projet a vu le jour grâce à l'association du bailleur social Nièvre Habitat, du Centre communal d'action sociale (CCAS) de la ville, des travailleurs sociaux et de la Régie qui ont imaginé cette nouvelle aide alimentaire. En 2012, la Régie de Quartier et l'épicerie solidaire fusionnent en une seule structure, mutualisant leurs activités dans un nouveau local. L'épicerie solidaire s'inscrit dans un PAT en travaillant sur le volet de la justice sociale.

■ L'épicerie solidaire ouvre de nouveaux champs d'activités d'insertion pour la Régie. L'épicerie solidaire porte 10 postes en insertion : magasinage, préparation, mise en rayon, entretien des locaux, hôte de caisse, approvisionnement de la Régie. L'équipe est renforcée par une trentaine de bénévoles.

■ Sur des critères budgétaires, des habitants ayant des situations financières précaires peuvent faire une demande d'accès à l'épicerie solidaire. L'épicerie solidaire accueille entre 1500 et 1600 familles par an soit plus de 4500 personnes. 75 % des personnes accueillies habitent dans la commune et 80% résident dans des QPV. Le renouvellement de l'accès à l'épicerie solidaire est réalisé tous les six mois au regard de l'évolution des situations économiques tant que la situation ne s'est pas améliorée. L'épicerie solidaire distribue 450 tonnes de produits par an. Ils proviennent des invendus des supermarchés (350 tonnes), d'achats auprès de structures spécialisées comme Revivre, Eurêka, Dons Solidaires, Les Paniers de la Mer et la Banque Alimentaire. Ces nombreuses sources d'approvisionnement permettent une diversité dans les produits proposés par l'épicerie solidaire.

■ Les clients peuvent venir faire leurs courses lors des horaires d'ouverture, jusqu'à 3 fois par semaine. L'épicerie est ouverte 29 heures par semaine, du lundi au vendredi, dont une permanence d'ouverture en soirée permettant aux personnes en formation et travaillant de pouvoir venir faire leurs courses.

- Les prix de participation sont entre 5 et 95 % des prix du marché. Afin d'agir en faveur d'une alimentation équilibrée, les fruits et les légumes sont proposés à 40 centimes le kilo.



- Au regard du grand volume de produits dont dispose l'épicerie solidaire, la Régie propose un repas à 50 centimes (plat, yaourt, fruit, pain) aux salariés en insertion, qui, souvent n'avaient pas de quoi déjeuner. L'équipe de l'épicerie solidaire réfléchit également à l'ouverture d'un restaurant solidaire sur le site pour cuisiner les invendus de la journée.

### FACTEURS DE RÉUSSITE

*La question de l'approvisionnement est essentielle.*

*L'épicerie solidaire a de nombreux partenaires lui permettant d'avoir un approvisionnement de qualité, régulier et diversifié. Les partenaires peuvent être des GMS, des agriculteurs locaux, des centrales d'achat, des marchés, des organismes spécialisés dans la vente de produits aux structures associatives. Elle entretient des bonnes relations avec les institutions publiques et les associations locales qui peuvent orienter des personnes en difficulté pouvant bénéficier de sa structure.*

*La spécificité de l'épicerie solidaire n'est pas seulement d'être un espace d'aide alimentaire mais aussi un lieu vecteur de lien social, notamment à travers la mise en place d'ateliers.*



## F AVORISER LA MIXITÉ DU PUBLIC

---

D ans son analyse du marché de la restauration en 2018, GIRA foodservice décrypte les habitudes des français dans la restauration hors domicile. Les français consacrent en moyenne 1400€ annuels pour les repas pris en dehors du foyer (restauration collective, repas pris au restaurant).

Afin que les populations ayant un revenu modeste puissent également profiter de ces instants de détente et de partage, le restaurant social propose des plats de qualité dont les prix sont corrélés au revenu du client.

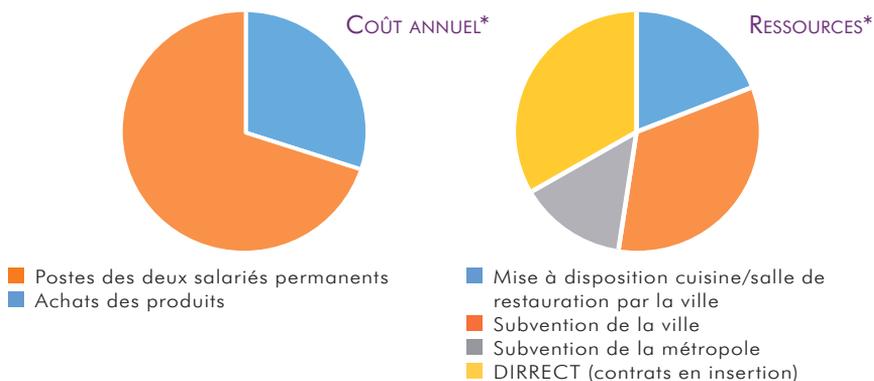




## LE RESTAURANT SOCIAL, LA RÉGIE DE QUARTIER OCEAN, SAINT HERBLAIN

La Régie de Quartier portait une action d'aide alimentaire distributive. Soutenue par la ville, cette action s'est transformée en restaurant social, administré par la Régie afin de permettre à une population précaire de pouvoir avoir accès une fois par jour à un repas de qualité abordable.

- Au cœur du quartier de Bellevue, le restaurant social se trouve au sein du carré des services publics. Composée d'un chef cuisinier, d'un encadrant technique et de 11 salariés en insertion, l'équipe du restaurant social cuisine tous les midis du lundi au vendredi pour proposer de délicieux mets à une cinquantaine de personnes par jour.
- Les salariés en insertion sont formés à tous les métiers de bouche et de salle. Ils réalisent les repas du midi, le dressage des assiettes, le service, l'encaissement ainsi que le nettoyage de la salle et de la cuisine.
- 80% des produits proposés sont bio et locaux. Le restaurant est lié au maraîchage d'insertion porté par la Régie (3 hectares cultivés), qui fournit le restaurant en légumes bio.
- C'est un outil de lutte contre l'isolement et d'animation du quartier. Le restaurant a de nombreux habitués, témoignant de la qualité de ses plats et de ses prix attractifs. Le restaurant crée un environnement agréable et convivial visant à favoriser la communication entre les usagers en les rassemblant autour d'une table.
- Les prix des plats et des menus sont calculés en fonction du revenu du client (après adhésion de 2€ à l'association). Pour un menu complet, entrée-plat-dessert, les personnes ayant un revenu :
  - Entre 0 et 600€ débourseront 3,70€
  - Entre 601 et 1200€ payeront 5,70€
  - Supérieur à 1201€ régleront 10,50€



■ Le financement du restaurant social est aujourd'hui soutenu par les autres activités de la Régie. Afin d'augmenter le revenu lié à cette activité, la Régie travaille sur la mise en place d'un deuxième service.

■ Un travail sur la communication du restaurant social sur les réseaux sociaux et notamment sur la mise en valeur des produits bio et locaux utilisés par l'équipe en cuisine est réalisé. La Régie souhaite mettre en place des ateliers de cuisine et de transformation des légumes, outils d'éducation à l'environnement et de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

### FACTEURS DE RÉUSSITE

*Il faut une forte volonté et un soutien de la politique de la ville pour mettre en place un restaurant social.*

*Les plats proposés doivent être bons et beaux, car la qualité gustative des plats participera à la renommée du restaurant et à sa fréquentation.*

*Afin de pouvoir encadrer une équipe en insertion, de faire respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, et de penser à la conception des plats, la personne encadrant l'activité doit avoir les qualités professionnelles d'un chef de cuisine.*

**E**n s'appuyant sur le savoir-faire des habitants et des compétences complémentaires de partenaires, les quartiers populaires regorgent d'initiatives et de projets familiarisant les populations avec les pratiques alimentaires durables et stimulant le bien-être alimentaire et corporel.



## ACCOMPAGNER LES POPULATIONS

vers de nouvelles pratiques



## Les nouveaux modèles de consommation

### Les fonctions sociales

Les produits biologiques ont un apport nutritionnel plus élevés que les produits issus de l'agriculture conventionnelle.

Le circuit court permet aux agriculteurs et consommateurs de se rencontrer et d'échanger.

Des ateliers de cuisine favorisent l'échange entre les participants et est un outil de lutte contre l'isolement.

### Les fonctions économiques

Partager les bonnes pratiques d'achats permet d'accroître la part des produits bio achetés sans augmenter la part du revenu consacrée à l'alimentation.

Le circuit court réduit les intermédiaires entre le producteurs et le consommateur. Cela permet un juste prix : une rémunération directe du producteur et un prix abordable pour le consommateur.

### Les fonctions environnementales

L'agriculture biologique n'utilise pas de produit phytosanitaire. Elle défend le modèle d'une agriculture respectueuse de l'environnement (protection des nappes phréatiques et cours d'eau, de la qualité des terres cultivables) et du bien-être animal.

Le circuit court limite les temps de transports et réduit l'émission de CO2.





## S ENSIBILISER LES HABITANTS D'UN QUARTIER

---

L'alimentation implique une identification culturelle. Les aliments consommés et les rites autour de leur consommation sont des repères et des facteurs d'intégration et d'appartenance à des groupes sociaux. Les habitudes alimentaires étant représentatives des inégalités sociales, les Régies de Quartier et les Régies de Territoire articulent des activités pour faire découvrir des habitudes alimentaires perçues comme réservées aux élites financières urbaines, et les démocratiser pour les rendre accessibles à tous.

Manger Bio & Local  
sans dépenser plus, c'est possible  
**RELEVEZ LE DÉFI !**

Familles  
- Bio -  
Plaisir



Votre mission, si vous l'acceptez

Augmenter votre consommation de **produits biologiques** sans augmenter votre budget alimentation



Apprentissage et découverte

Découvrez l'agriculture biologique grâce aux **animations gratuites** des partenaires locaux. En devenant une « Famille Bio Plaisir », **consommez bio et local** grâce à des solutions simples et ludiques.

Familles, couples, célibataires, retraités, relevez le défi!



Financiers



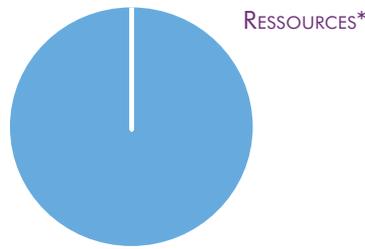
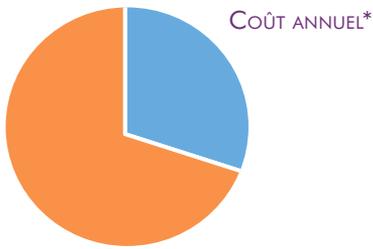
## PROGRAMME « FAMILLES, BIO, PLAISIR », LA RÉGIE DE TERRITOIRE PROGRESS, RODEZ.

Dans le cadre d'un Contrat de ville et du Programme national « Territoires à énergie positive pour la croissance verte », l'agglomération de Rodez a lancé un appel d'offre pour développer l'agriculture urbaine et l'accès aux produits bio dans son territoire. Inspirée par le projet « Défi des familles à alimentation positive » à Lyon, dispositif visant à conduire des familles vers de nouvelles pratiques alimentaires, la Régie de Territoire de Rodez, en partenariat avec l'APABA, lance son propre programme « Familles, Bio, Plaisir » en le ciblant sur les familles des quartiers populaires de Rodez et de son agglomération.

■ Ce programme se découpe en deux axes. La Régie anime 100 parcelles de jardins familiaux entre 10 à 15m<sup>2</sup>, avec des activités de sensibilisation autour de la biodiversité. Un programme accompagnant 30 familles vers une augmentation d'au moins 20% de produits biologiques pendant 6 mois est également mis en place afin de transmettre des conseils et astuces pour que la consommation de produits biologiques n'augmente pas la part du revenu consacrée à l'alimentation.

■ Afin de recruter les familles pour le défi dans le quartier de Gourgand à Rodez, plusieurs partenaires ont été mobilisés et ont collé des affiches afin de communiquer sur le programme. La Régie a étendu son cercle de recherche de participants à un autre quartier populaire d'Onet-le-Château, le quartier des Quatre saisons où elle met en place des actions d'animation dans les jardins de pied d'immeubles dont elle s'occupe. Grâce à l'aide d'un tissu associatif ancré dans le territoire, la Régie et l'APABA réussissent à mobiliser le nombre de participants nécessaire.

■ L'APABA met en place une animation par mois afin de mobiliser les participants. Les actions mises en place privilégient de nouvelles manières d'acheter : exploration de marchés locaux, visites de point de vente collectif et d'une ferme. Des ateliers de cuisine et des conseils de nutrition sont par ailleurs donnés tout au long du défi.



- Entretien 5 jardins de pied d'immeuble
- Masse salariale (animation et recrutement des participants)

- Subvention relative à la loi TECV

■ Le bilan de la première édition montre que les 30 familles ont globalement baissé leur consommation de viande, ce qui a permis de diminuer le budget consacré à l'alimentation et les ménages ont plus fréquenté les marchés. Bien que tous les ménages participants n'aient pas atteint les 20% de produits bio dans leur alimentation, la consommation des produits locaux a fortement augmenté. Une deuxième édition est lancée en janvier 2019.

■ Il est nécessaire de prévoir un long temps de travail de proximité pour le recrutement des familles pour le projet, et les familles les plus précarisées qui ont une alimentation loin du bio et du local. Pour l'édition 2018, un tiers des participants étaient déjà sensibilisés à l'alimentation bio et locale.

■ Les jardins familiaux peuvent être utilisés comme lieu de mobilisation des familles. Il est également utile de s'appuyer sur le travail d'un professionnel ou d'un bénévole, bien connu et apprécié des habitants, qui va promouvoir le projet dans le quartier.

### FACTEURS DE RÉUSSITE

*Le recrutement des familles participant au programme est une étape importante. Il faut prévoir une méthodologie pour la sensibilisation des familles et des temps d'échange autour des apports du programme.*

*Les ateliers mis en place au cours du défi doivent être au plus proche des réalités des familles pour qu'elles puissent se saisir des astuces et informations qui y seront données et les mettre en pratique au quotidien.*



## FAVORISER LE CIRCUIT COURT

---

Le circuit court se définit comme « *un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire* »<sup>9</sup>. Le circuit court existe depuis de nombreuses années, il connaît un déclin à partir des années 1970, car le modèle de distribution agro-industriel devient dominant. Il connaît une recrudescence à partir des années 2000. Les ménages perdent peu à peu confiance dans le modèle de distribution agroalimentaire où il y a peu de visibilité sur la provenance et la composition des produits. Soutenus par les pouvoirs publics, les modèles de distribution plus locaux se multiplient.

9 • Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation





## LA RÉGIE DE TERRITOIRE DES DEUX RIVES, BILLOM, AUVERGNE- RHÔNE-ALPES.

La Régie de Territoire de Billom est créée en 2015 grâce à un fort soutien de la ville et des habitants. L'une de ses missions est de travailler sur l'alimentation durable, un enjeu du territoire. La Régie se trouve en zone rurale, où la culture céréalière et l'élevage laissent peu de place au maraîchage. De nombreuses questions autour de l'alimentation durable animent le débat public comme l'approvisionnement en produits bio dans les cantines ou encore les perturbateurs endocriniens.

■ La Régie met en place une exploitation maraîchère. Les communes de Cournon-d'Auvergne, Pérignat-sur-Allier et Billom ainsi que des agriculteurs proposent de prêter des terres. Quatre terrains sont retenus et prêtés à la Régie. Les exploitations ont le label *Nature et Progrès*. Dans un premier temps, le maraîchage est une activité occupationnelle et d'utilité sociale, confrontée à de nombreuses problématiques. Les terrains sont séparés, il faut prendre le temps de véhiculer les salariés d'un endroit à l'autre. Les exploitations n'ont pas de serre et il n'y a pas de système d'irrigation permettant d'entretenir les cultures dans de bonnes conditions.

■ Le recrutement d'un nouveau chef de culture en 2017, redynamise l'activité. Le maraîchage d'insertion est regroupé sur un terrain de deux hectares à Cournon-d'Auvergne comprenant 2000m<sup>2</sup> de serre. L'activité se professionnalise, un système d'irrigation est mis en place, les salariés travaillent sur butte. Une seconde encadrante technique arrive fin 2017. L'équipe travaille la terre en s'adaptant à ses contraintes. Le choix est fait de ne pas privilégier le demi-gros pour diversifier les tâches des salariés en insertion.

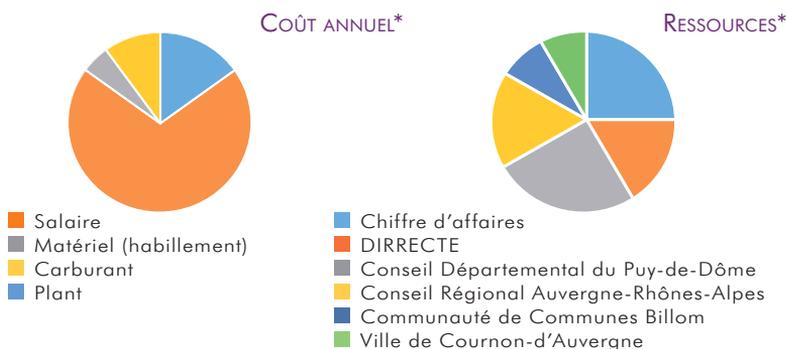
■ La Régie met en place un réseau de commercialisation en circuit court, afin de répondre au besoin d'une alimentation durable pour les populations de son territoire. Tous les légumes sont récoltés le jour même et vendus dans un rayon de 10 km.

■ Quatre débouchés sont créés :

- Une AMAP contribue à la distribution de 50 paniers légumes par semaine. Il existe des petits paniers à 10€ ou des grands paniers à 15€ que les consommateurs viennent chercher à proximité du terrain de production.
- L'épicerie solidaire de Billom fournit des légumes permettant aux personnes précaires d'avoir accès à des légumes de qualité.

- Une partie des récoltes est vendue au Biocoop de Cournon, situé à 8 km du terrain.
- La Régie propose également de composer son panier en ligne. À peu près 50 paniers sont commandés chaque semaine. Il est possible de commander un panier tous les jeudis, sauf pendant la période hivernale.

■ Les salariés en insertion peuvent repartir avec des légumes. Les salariés permanents peuvent également avoir accès aux légumes à un tarif préférentiel pour leur commande sur Internet. Cuisiner les légumes du panier permet des échanges autour de recettes entre salariés.



■ La Régie entreprend un travail autour de la relocalisation alimentaire en étudiant le bilan de récolte de 10 jardiniers sur la période printemps/été. Ces derniers devront peser leur récolte, puis ce qu'ils ont consommé, recyclé, jeté ou vendu. Cette réflexion permettra de créer un réseau de jardiniers, espace d'échanges et de mutualisation.

■ La Régie s'est vue proposer un terrain de trois hectares. Ce terrain lui permettrait de produire en demi-gros pour les cantines scolaires de la ville. Cette offre entraîne un changement d'échelle qui doit être étudiée finement.

### FACTEURS DE RÉUSSITE

*De nombreux débouchés en circuit court peuvent être mis en place et seront appréciés par les habitants quand les produits sont de bonne qualité et distribués à un prix modeste.*

*Les encadrants techniques issus du maraîchage ont une connaissance professionnelle de l'agriculture. Ils travaillent la stratégie de production, le plan de production, le choix des fournisseurs et des variétés. Les encadrants techniques issus de l'insertion professionnelle pourront adapter leurs attentions en fonction du public en insertion.*



## ENCOURAGER LE BIEN-ÊTRE

---

La précarité affecte les dimensions psychologiques du bien-être d'une personne. L'exclusion et les préjugés sur la pauvreté détériorent l'estime de soi et la dignité. Les Régies de Quartier et les Régies de Territoire organisent des ateliers encourageant le bien-être alimentaire et corporel, temps d'échanges et de sérénité dont l'objectif est de reconstruire une image positive de soi tout en se faisant plaisir.

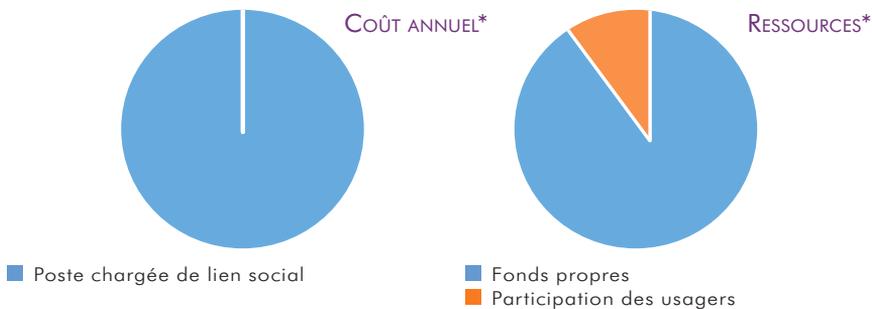




## LA RÉGIE DES QUARTIERS DU BASSIN MINIER, MONTCEAU-LES-MINES, BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ.

Depuis 2018, la Régie a mis en place des ateliers bien-être, mettant au cœur de ses actions, la santé. Ludiques et conviviales, les activités organisées par la Régie sont nombreuses et sont des outils de lutte contre l'isolement des publics marginalisés.

- Des balades champêtres ayant pour objectif de réconcilier les participants avec la pratique douce du sport sont organisées. En partenariat avec l'association locale Les Hirondelles Montcelliennes et le pôle santé de la ville, des marches sont proposées les lundis matin selon trois rythmes différents dans des forêts, parcs et domaines, moments de relaxation et de calme au contact de la nature.
- La Régie a également mis en place des ateliers de cuisine une fois tous les 15 jours, temps de convivialité où les adhérents préparent ensemble un repas. Lors de ces temps de partage, des conseils et des astuces sont transmis aux participants pour cuisiner avec plus de légumes, diminuer l'utilisation de matière grasse dans les recettes.
- En complémentarité de ces actions, la Régie propose des stages bien-être durant lesquels elle fait intervenir des spécialistes de la santé et de la relaxation.



■ Ces activités de bien-être ont été déclinées auprès des salariés en insertion de la Régie, en offrant des accompagnements aux salariés avec un coach sportif sur les bonnes postures physiques à adopter pour ne pas se blesser les muscles et les articulations au cours de leurs activités. La Régie met en lien les salariés avec une association locale proposant du tai chi, l'accès à des sophrologues et des ostéopathes.

■ La Régie a investi une parcelle, dans un jardin associatif, qu'elle cultive pour proposer des paniers légumes aux salariés en insertion.





## PROGRAMME « DU POTAGER À L'ASSIETTE : PLAISIR, SPORT ET SANTÉ », LA RÉGIE DE QUARTIERS ANGERS, ANGERS, PAYS DE LA LOIRE.

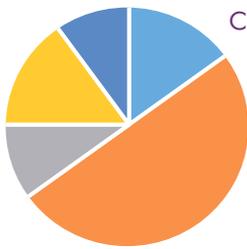
La Régie anime six jardins partagés en pied d'immeuble au cœur de la ville. Afin de dynamiser les activités dans les jardins, la Régie organise des ateliers de cuisine pour préparer des plats à base des légumes cultivés. Afin que ces repas soient partagés par le plus grand nombre, les plats mitonnés sont végétariens. Les habitants découvrent aussi des alternatives aux protéines animales, en dégustant des plats avec des légumineuses.

■ Suite à l'engouement pour ces repas, avec le soutien des habitants et de la mairie, la Régie impulse un programme haut en couleur autour de la santé et de l'équilibre alimentaire « du potager à l'assiette : plaisir, sport et santé », dupliqué sur cinq quartiers de la ville La Roseraie, Grand Pigeon, Monplaisir, Les Hauts de Saint Tobin, Belle-Beille et Savary. Cette action est animée dans et autour des jardins en pieds d'immeubles qui sont :

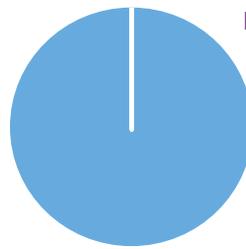
- Des lieux de rencontres, de socialisation et de découverte,
- Des supports de production de légumes ou de fruits constituant un apport économique aux familles,
- Des supports d'animation à des actions éducatives.

■ Ce programme se construit en trois temps. Des balades découvertes sont organisées pour proposer un autre regard sur le quartier : au milieu des immeubles se cachent des oasis de verdure. Au cours de ces visites, des collations avec des fruits à coques et séchés sont dégustées. Un atelier de cuisine sensibilise les 20 participants sur le bien-être alimentaire en composant un menu équilibré. Un village bien-être accueille les habitants dans chaque quartier. Plusieurs intervenants professionnels de la santé, une nutritionniste, une naturopathe, des infirmiers viennent partager conseils et astuces. Des animateurs sportifs aménagent des ateliers multisports pour encourager la pratique sportive tout en se faisant plaisir. Pour clôturer ce moment festif, un groupe musical anime la fin de soirée.

■ La Régie de Quartier a organisé trois éditions différentes de ce programme, chacune ayant réuni plus de 1000 personnes.



COÛT ANNUEL\*



RESSOURCES\*

- Achat de matière première
- Temps de travail bénévoles et salariés
- Location
- Intervenants
- Communication

- Contrat de Ville

### FACTEURS DE RÉUSSITE

*Le succès d'un atelier tient à la qualité et la diversité des intervenants et des activités proposées. Offrir des ateliers ludiques, adaptés à chacun, incitant le partage des savoir-faire sans être moralisateur, mobilise un grand nombre de personnes.*



## FORMATION « DU JARDIN À L'ASSIETTE : CONSTRUIRE ET ANIMER DES ATELIERS DE CUISINE »

- Être en capacité de mettre en place et d'animer une activité de cuisine diversifiée en lien avec le jardin et à destination de personnes en situation de précarité, en tous lieux.
- Savoir situer cette activité au sein de l'objectif social voulu.
- Disposer de connaissances de base pour l'animation d'ateliers culinaires, en particulier concernant les normes d'hygiène spécifiques et règles de sécurité, la transformation de produits du jardin, la nutrition et le comportement alimentaire...
  - Réussir à transmettre simplement ces connaissances.



**L**e PACTE définit le gaspillage alimentaire comme « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée ».

**O**utre l'impact négatif sur l'environnement, le gaspillage d'eau et d'énergie, le gaspillage alimentaire peut être vécu comme un manque de solidarité envers les populations ayant des difficultés à se nourrir en quantité suffisante.



## ACCOMPAGNER LA RÉDUCTION des déchets alimentaires

On estime à 100€ par an et par personne les pertes liées au gaspillage alimentaire<sup>10</sup>.



Les Régies de Quartier et les Régies de Territoire mettent en place diverses actions pour donner une seconde vie aux produits alimentaires en les valorisant ou en les recyclant.

10 • « Infographie - Le gaspillage alimentaire et les contes de l'antigaspi », ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2017

# Donner une deuxième vie aux produits alimentaires

## Les fonctions sociales

Apprendre les bons gestes de tri permet de les transmettre aux générations futures et de renforcer la responsabilité de préservation de l'environnement d'une génération à l'autre.

## Les fonctions économiques

L'allongement de la durée de vie des produits alimentaires grâce au recyclage permet aux Régies de développer une nouvelle activité économique, source de revenu.

La collecte des produits permet de créer de l'emploi et d'imaginer les métiers de demain.

## Les fonctions environnementales

Transformer des déchets alimentaires en compost ou en énergie contribue à limiter l'empreinte écologique.

La mise en place de points de collecte permet de lutter contre la pollution visuelle en concentrant les déchets dans des endroits fermés.





## RÉUTILISER LES INVENDUS ALIMENTAIRES DES GRANDES SURFACES

---

Les GMS jettent en moyenne 750 000 tonnes de produits<sup>11</sup>. La loi « anti-gaspillage alimentaire » sollicite les magasins alimentaires de plus de 400 m<sup>2</sup> à valoriser les invendus sous forme de dons ou de les transformer pour les utiliser sous une autre forme (compost, source d'énergie...). Cette loi exige des GMS qui sont sollicitées par des associations portant des projets d'aide alimentaire de signer des conventions de dons d'invendus alimentaires.

11 • Chiffre ADEME.



R.A.P.I.D.

vous  
présente



LE BOCAL

PIERREFITTE

BIEN PLUS QU'UN RESTAURANT

Restaurant

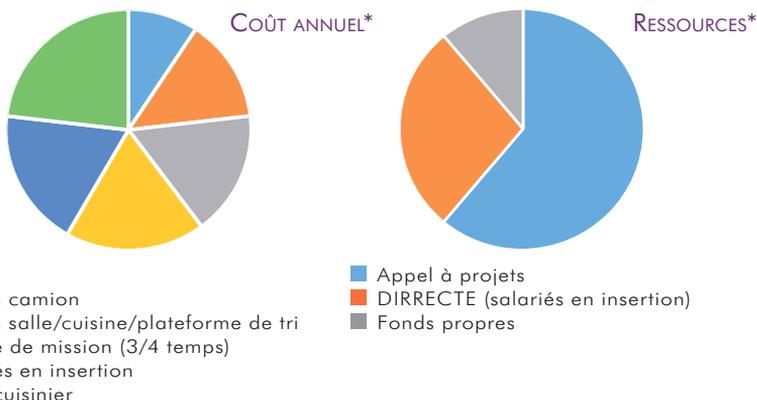
Collecte d'Invendus



## LE BOCAL, LA RÉGIE ASSOCIATIVE PIERREFITTOISE D'INSERTION ET DE DÉVELOPPEMENT (RAPID), PIERREFITTE-SUR-SEINE, ÎLE-DE-FRANCE.

À l'initiative des bénévoles, la Régie de Quartier s'est lancée depuis juillet 2018 dans l'aventure d'un restaurant solidaire, Le Bocal. Il s'agit d'un restaurant « zéro gaspi » car 70 % des produits cuisinés sont issus de la récupération d'invendus alimentaires.

- Une fois par semaine, un chauffeur-collecteur en insertion va chercher les invendus auprès d'une GMS qui sont ensuite répartis par des salariés en insertion et les bénévoles dans une plateforme de tri. Chaque mois, une tonne d'invendus est triée, dont ¼ des produits partent au restaurant. Les produits valorisés dans les plats sont les fruits et les légumes, le fromage, les conserves. La Régie achète des produits qu'il est nécessaire d'avoir en grosse quantité et de manière régulière pour cuisiner les plats (farine, pâtes, viandes...).
- La Régie a noué des partenariats solides avec des associations de son territoire pour écouler les produits récupérés qu'elle n'a pas l'opportunité de transformer. La structure Moulinot vient récupérer des produits organiques qui ne sont plus consommables pour alimenter son compost. L'association *Les Fermes d'Espoir* récupère des produits qui ne sont plus consommables pour les transformer en nourriture animale. La structure prend les produits consommables que le restaurant n'a pas eu le temps de cuisiner et les distribue à ses bénéficiaires.
- Le restaurant a la capacité d'accueillir environ une cinquantaine de personnes autour d'un menu unique réinventé chaque jour en fonction des invendus.



■ Dans le but de diversifier ses débouchés, la Régie réfléchit au projet de livraison de repas en bocaux. Afin de mutualiser les ressources avec les autres structures d'aide alimentaire sur le territoire, la Régie souhaiterait développer la plateforme de tri en allant récupérer les invendus de plusieurs supermarchés, et les trier pour les autres associations qui iront chercher les produits qu'elles souhaitent en fonction de leurs besoins.

■ Afin d'éviter au maximum les pertes alimentaires, elle projette de développer une conserverie afin de pouvoir conserver plus longtemps les produits.

### FACTEURS DE RÉUSSITE

*Afin de pouvoir valoriser un maximum de produits, il est essentiel de sensibiliser les salariés sur le tri et sur la connaissance des différentes dates de consommation (D.L.C, D.D.M et D.C.R), pour ne pas jeter les produits encore propres à la consommation.*



## L A CONSERVERIE

---

Les fruits et légumes excédentaires, abimés ou ne correspondant pas au calibrage normé finissent souvent à la poubelle. Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, la conserverie propose de transformer les aliments, tout en allongeant leur durée de vie.

# Confiture de pastèque



Production  
locale



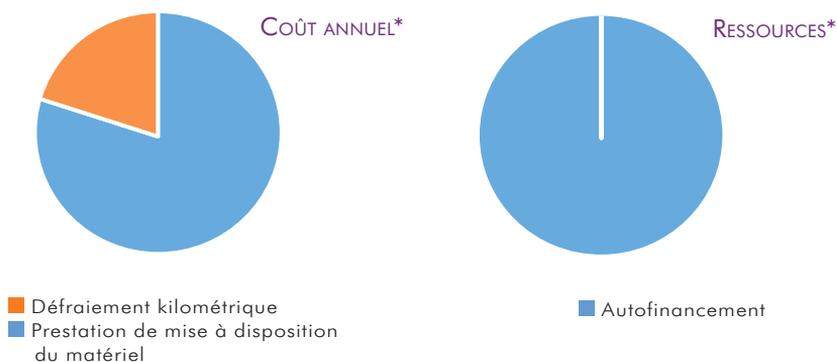


## L'ASSOCIATION RÉGIE URBAINE, ANGOULÊME, NOUVELLE-AQUITAINE

**D**epuis 2009, la Régie de Quartier s'est engagée dans l'exploitation maraîchère grâce à l'acquisition d'un terrain d'un hectare. Cette exploitation est cultivée en bio, en extérieur et sous serre (4000 m<sup>2</sup>). Deux terrains sont venus compléter l'activité maraîchère de la Régie de Quartier, une première parcelle en 2014 et une deuxième en 2018. Ces deux étendues ont une surface d'un hectare chacune.

- En 2017, l'encadrante technique constate qu'une partie des produits n'est pas distribuée dans les débouchés commerciaux car ils ne correspondent pas aux calibrages et aspects normés, finissant régulièrement en bennes.
- La Régie de Quartier tente une expérience lors du dernier semestre 2017 et met en place un partenariat avec une conserverie locale, La Cocotte Gourmande située à Cressac, pour pouvoir transformer les légumes qui ne sont pas achetés dans les circuits de distribution.
- La conserverie a mis à disposition de la Régie les bocaux, une partie des matières premières (huile, sel, poivre...) et les machines.
- Ce partenariat a offert aux salariés en insertion la possibilité d'étudier un nouvel aspect de la profession de maraîcher.
- Au cours de cette période, une équipe de cinq salariés a travaillé les recettes des conserves. Ils ont également appris les techniques de cuisine, découpe et stérilisation.
- L'équipe a produit 728 conserves sur trois semaines, aussi bien des conserves de haricots verts, de haricots blancs, de haricots plats, de ratatouille que de soupes...

■ Ces conserves ont été vendues sous le label *Ecocert*. Les salariés en insertion ont assuré la livraison des bocaux dans les différents points de vente, le Biocoop local et les marchés, où ils y ont aussi assuré la distribution.



■ Face au succès de cette expérimentation, la Régie de Quartier souhaiterait renouveler cette activité.

#### FACTEURS DE RÉUSSITE

*L'activité de conserverie est une activité complémentaire pour les salariés travaillant le maraîchage car elle leur permet de gagner des connaissances au niveau des activités de la chaîne alimentaire et de monter en compétences.*

*Le partenariat entre la conserverie et la Régie de Quartier a offert une visibilité à la structure partenaire sur les étiquettes des produits transformés, ce qui a développé une relation de confiance entre les deux structures.*



## L E RECYCLAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

**R**ien ne se perd, tout se transforme ! Les denrées alimentaires, une fois devenues des déchets, peuvent être recyclées.







## « DONNONS UNE SECONDE VIE AU PAIN », LA RÉGIE DE QUARTIER DE LA REYNERIE, TOULOUSE, OCCITANIE.

Le quartier de la Reynerie est bordé d'un lac, accueillant familles et amis pour des moments de détente. Les habitants donnent leur pain rassi aux animaux vivant aux abords du lac, ce qui a peu à peu développé la présence de nuisibles dans le quartier, attirés par les déchets.

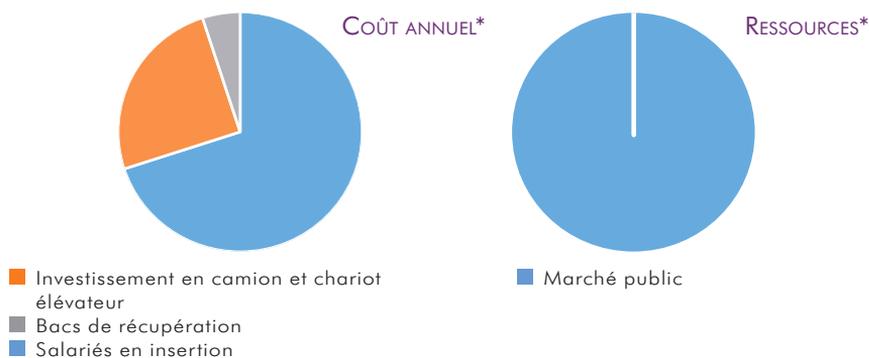
■ Face à ce constat, en 2016, Toulouse Métropole lance un marché de récupération du pain, que la Régie remporte en partenariat avec une entreprise de recyclage, Cler Verts.

■ La Régie de Quartier de la Reynerie met sur pied un projet de collecte de pain afin que celui-ci soit directement recyclé auprès des habitants ou dans des lieux de collecte, de proximité, visibles par tous. Elle a installé neuf points de collecte : quatre en pied d'immeuble, quatre auprès de boulangeries et un dans un bar associatif. Les habitants et les commerçants peuvent déposer leur pain dans des bacs de 20 à 60 litres, qui sont collectés trois fois par semaine par des salariés en insertion de la Régie, représentant jusqu'à 500 kg de pains récupérés. Le périmètre d'action de la Régie s'est ouvert et les points de collecte se trouvent dans les quartiers de Bellefontaine, Reynerie et Bagatelle.

■ Pour accompagner le changement de comportement des habitants, la Régie s'appuie sur les opérateurs de quartier notamment les salariés qui œuvrent à l'entretien des résidences et espaces publics qui valorisent les bacs de collecte auprès des habitants afin de lutter contre les dépôts de pain par terre. Des affiches sont également collées dans les immeubles pour prévenir de l'utilité des bacs.

■ Stocké dans un dépôt près du quartier de la Reynerie, l'entreprise partenaire Cler Verts vient ensuite chercher le pain récupéré, qu'elle valorise soit en nourriture animale soit en compostage.

- Au-delà des collectes, la Régie a mis en place des actions de sensibilisation autour du gaspillage alimentaire. Elle anime des ateliers autour de la conservation et de la cuisine du pain sur les marchés et dans les écoles.



- La Régie de Quartier souhaiterait développer les points de collecte, pouvant assurer leur bon entretien jusqu'à 15 points de collecte.

### FACTEURS DE RÉUSSITE

*Les activités de sensibilisation et la communication déployées auprès des habitants a donné du sens au projet qui œuvre à l'amélioration du cadre de vie des habitants. Les habitants se sont emparés du projet ce qui a permis une nette diminution des morceaux de pain déposés dans la rue.*



## ESSAIMAGE DES PROJETS DE RÉCUPÉRATION DE PAIN AU CŒUR DU RÉSEAU

- Les dépôts de pain sont un enjeu fréquent dans les quartiers.
  - Ces dépôts nuisent au cadre de vie et développent des problèmes sanitaires en attirant les nuisibles.
  - La Régie de Quartier Roseraie Services à Perpignan s'est également emparée de cette problématique en mettant en place une activité de recyclage du pain.
    - La Régie de Quartier s'est associée avec deux autres associations afin de pouvoir sensibiliser les habitants au dépôt du pain dans des points de collecte.
      - Le pain collecté est transformé puis distribué à des agriculteurs locaux ou à des brasseurs.
      - Ce sont 12 tonnes de pain qui sont récoltées par an.



toulouse  
metropole

## MOBILISONS NOUS !



Récupérer son pain dur.

Si le pain n'est pas réutilisé une collecte existe sur le quartier :



Il permettra ensuite de nourrir les animaux de fermes de la région.

## Donnons une seconde vie au pain !

Le déposer dans les différents bacs présents sur le quartier.



Deux fois par semaine, les bacs sont vidés et le pain est acheminé vers le centre de revalorisation.



Il est alors transformé en farine ou granulés.





## PENSER UNE ALIMENTATION DURABLE AU CŒUR DES TERRITOIRES

---

L'alimentation durable touche au plus près les habitants dans leur vie de tous les jours. En s'inspirant des savoir-faire et du quotidien des habitants, les Régies de Quartier et les Régies de Territoire valorisent les pratiques existantes et optent pour une transition douce vers de nouveaux modes de consommation tout en tenant compte de la réalité des habitants.

- Les activités dans les jardins, les événements autour de la cuisine et les espaces qui offrent des temps d'échanges renforcent le lien social dans les quartiers.
- À travers de nombreux projets, les Régies de Quartier et les Régies de Territoire luttent aussi contre le gaspillage alimentaire.
- L'alimentation durable s'inscrit dans un double cercle vertueux, créatrice de richesse matérielle et immatérielle.
- Les Régies de Quartier et les Régies de Territoire créent de nouvelles activités sur leur territoire, accessible aux habitants, favorisant une relocalisation des emplois sur le territoire et mettent à l'honneur les métiers de demain. Les salariés en insertion acquièrent de nouvelles compétences et participent au déploiement d'une alimentation locale.

EN S'IMPLIQUANT DANS DES PROJETS LOCAUX, SOCIAUX ET ENVIRONNEMENTAUX, LES HABITANTS PARTICIPENT À LA REDÉFINITION D'UNE ALIMENTATION LOCALE ET CONTRIBUENT À LA DYNAMISATION DE LEURS TERRITOIRES.



## GLOSSAIRE

---

<b>ADEME</b>	Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie
<b>AMAP</b>	Association pour le maintien de l'agriculture paysanne
<b>AOP</b>	Appellation d'origine protégée
<b>APABA</b>	Association pour la promotion de l'agriculture biologique en Aveyron
<b>CCAS</b>	Centre communal d'action sociale
<b>DCR</b>	Date de consommation recommandée
<b>DDM</b>	Date de durabilité minimale
<b>DIRRECTE</b>	Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi
<b>DLC</b>	Date limite de consommation
<b>DRAAF</b>	Direction régionale de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt
<b>GMS</b>	Grandes et moyennes surfaces
<b>PAT</b>	Projets alimentaires territoriaux
<b>PNA</b>	Programme national pour l'alimentation
<b>PNNS</b>	Plan national de nutrition santé
<b>PRAD</b>	Plan régional de l'agriculture durable
<b>QPV</b>	Quartier prioritaire de la Politique de la Ville



- \* Les diagrammes tout au long du guide sont des représentations schématiques des coûts et ressources des activités décrites.



## RESSOURCES ÉCRITES

---

- « Se nourrir lorsqu'on est pauvre - Analyse et ressenti de personnes en situation de précarité », ATD Quart Monde, 2016  
[www.atd-quartmonde.fr/wp-content/uploads/2016/07/Se-nourrir-lorsquon-est-pauvre.pdf](http://www.atd-quartmonde.fr/wp-content/uploads/2016/07/Se-nourrir-lorsquon-est-pauvre.pdf)
- « Étude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 », ANSES, 2017  
[www.ladocumentationfrancaise.fr/var/storage/rapports-publics/174000565.pdf](http://www.ladocumentationfrancaise.fr/var/storage/rapports-publics/174000565.pdf)
- « Baromètre de la pauvreté », IPSOS-Secours Populaire, 2018  
[www.secourspopulaire.fr/sites/default/files/atoms/files/barometre\\_ipsos\\_spf-juin\\_2018.pdf](http://www.secourspopulaire.fr/sites/default/files/atoms/files/barometre_ipsos_spf-juin_2018.pdf)
- Girafood Service  
[www.girafoodservice.com](http://www.girafoodservice.com)
- « Être à l'écoute des territoires, pratiques de développement social dans les Régies de Quartier et les Régies de Territoire », CNLRQ, 2017  
[www.regiedequartier.org/wp-content/uploads/2018/03/2017-Etre\\_A-L\\_ecoute-des-territoires-w.pdf](http://www.regiedequartier.org/wp-content/uploads/2018/03/2017-Etre_A-L_ecoute-des-territoires-w.pdf)
- ADEME  
[www.ademe.fr/particuliers-eco-citoyens/alimentation](http://www.ademe.fr/particuliers-eco-citoyens/alimentation)
- « Du compostage à l'éco-citoyenneté », CNLRQ, 2017  
[www.regiedequartier.org/wp-content/uploads/2018/03/2017-Monographies-Compostage-DP-w.pdf](http://www.regiedequartier.org/wp-content/uploads/2018/03/2017-Monographies-Compostage-DP-w.pdf)
- « L'apprentissage en partage à Lannion », Info-Réseau, Décembre 2016, n°69  
[www.regiedequartier.org/wp-content/uploads/2016/12/IR69w.pdf](http://www.regiedequartier.org/wp-content/uploads/2016/12/IR69w.pdf)
- « Jardin à tout bout de champ au Creusot », Info-Réseau, Juillet 2016, n°68  
[www.regiedequartier.org/wp-content/uploads/2016/07/IR68w.pdf](http://www.regiedequartier.org/wp-content/uploads/2016/07/IR68w.pdf)
- « À chaque problème sa solution ! », Info-Réseau, Avril 2016, n°67  
[www.regiedequartier.org/wp-content/uploads/2016/05/IR67w.pdf](http://www.regiedequartier.org/wp-content/uploads/2016/05/IR67w.pdf)
- « Régies de Quartier et Régies de Territoire, actrices et le développement durable », CNLRQ 2014  
[www.regiedequartier.org/wp-content/uploads/2014/10/2012-guideDD-PLw.pdf](http://www.regiedequartier.org/wp-content/uploads/2014/10/2012-guideDD-PLw.pdf)



## STRUCTURES SPÉCIALISÉES

---

- Association Entretien Nature et Territoire  
<https://entretien-nature-territoire.fr>
- Association Revivre  
[www.revivre-monde.org](http://www.revivre-monde.org)
- Les Anges Gardins  
<https://horizontalimentaire.fr/angesgardins>
- Dons Solidaires  
[www.donsolidaires.fr](http://www.donsolidaires.fr)
- Les Banques Alimentaires  
[www.banquealimentaire.org](http://www.banquealimentaire.org)

## PLATEFORME DE FINANCEMENT PARTICIPATIF

---

- Blues Bees  
[www.bluebees.fr/fr](http://www.bluebees.fr/fr)

## AUTRES PROJETS AUTOUR DE L'ALIMENTATION DURABLE

---



- Les Gueules Cassées  
[www.lesgueulescassees.org](http://www.lesgueulescassees.org)
- Disco Soupe  
<http://discosoupe.org>
- Un fruit pour la récré  
<http://eduscol.education.fr/cid49557/un-fruit-pour-recre.html>
- Les frigos solidaires  
[www.capoupascap.info/wp-content/uploads/2018/08/Installer-un-GMFS-devant-un-magasin\\_Le-guide-V28\\_08\\_18.pdf](http://www.capoupascap.info/wp-content/uploads/2018/08/Installer-un-GMFS-devant-un-magasin_Le-guide-V28_08_18.pdf)
- Incroyables comestibles  
<http://lesincroyablescomestibles.fr>







---

144 boulevard de la Villette • 75019 Paris  
[www.regiedequartier.org](http://www.regiedequartier.org)  
[accueil@cnlrq.org](mailto:accueil@cnlrq.org)



ISBN - 979-10-90760-17-2 • © CNLRQ 2019 • Conception graphique S. Cardon - CNLRQ • Impression SPRINT - Gennevilliers





