



# Sommaire

---

Introduction .....	3	Conclusion .....	29
Table ronde : comment favoriser l'accessibilité sociale à l'alimentation de qualité? .....	6	Les structures participantes .....	30
Apports du débat .....	17	Sigles.....	31
Visite de l'épicerie sociale l'Epi Vert.....	22		

---

En partenariat avec :



Photos couverture : Jardin expérimental à Fleury s/Orne, Ville de Fleury s/O. - Epicerie l'Epi Vert, Aucame

**E** laboré en concertation avec les acteurs du territoire, le Projet alimentaire territorial (PAT) de Caen Normandie Métropole est une démarche participative. Temps d'animation significatif de cette démarche, le forum des acteurs, mis en place à partir de 2018, pérennise un temps d'échange et de collaboration entre les acteurs. Ce temps d'animation annuel permet d'informer sur l'avancée du PAT, de poursuivre la dynamique de dialogue mais également d'approfondir une thématique par un temps d'apport de connaissances. Ces forums des acteurs sont le plus souvent suivis de visites de terrain.

La thématique de l'accessibilité sociale à l'alimentation de qualité a été choisie comme fil rouge des échanges du forum de 2022. Suite à des échanges portant sur la production locale, la restauration collective et les légumineuses, il semblait désormais nécessaire d'élargir les réflexions à la question de l'accessibilité sociale, thématique jusqu'à présent peu investie par le PAT, dans un contexte inflationniste renforçant la nécessité d'intégrer le sujet.

L'année 2022 marquant la finalisation de l'élaboration du PAT et le début de sa mise en œuvre opérationnelle, le forum 2022 a été organisé le 19 octobre au pôle de vie des quartiers nord-ouest de Caen. Il a pris la forme d'une table ronde présentant des initiatives structurantes du territoire, financées par le volet 13 du plan de relance en 2021. Ces actes restituent les échanges du forum, respectant la structuration de l'événement en trois temps :

## **Volet 1 : Temps de présentation de l'activité 2022 du PAT et des perspectives**

## **Volet 2 : Table ronde portant sur l'accessibilité sociale à l'alimentation de qualité**

**Volet 3 : Visite de l'épicerie sociale l'Epi Vert au quartier du Chemin Vert à Caen**

*Accueil par  
Julie CALBERG-ELLEN,  
adjointe à la ville de Caen  
en charge de la transition  
écologique*



« La ville de Caen porte un intérêt majeur au sujet de l'accessibilité alimentaire ainsi qu'au PAT de Caen Normandie Métropole. Suite à la finalisation du PAT, la Ville souhaite en faire une déclinaison caennaise. Cette déclinaison sera associée à la feuille de route 2030, document programmatique en cours d'élaboration qui permet d'actualiser l'agenda 21 de Caen la Mer. Ce document validé récemment en Conseil communautaire fixe cinq axes stratégiques pour faire de Caen la Mer d'ici 2030, un territoire plus autonome, sobre, résilient, solidaire et d'expérimentation. Derrière ces grandes thématiques, 80 actions et 220 sous-actions sont détaillées, dont une partie traite de l'alimentation et de son accessibilité. »

*L'alimentation est un sujet à la fois très ancien parce qu'on se nourrit depuis la nuit des temps et à la fois récent dans les politiques publiques qui s'en saisissent peu à peu. La ville de Caen réalise un diagnostic sur le sujet, mené par le service transition écologique et énergétique. Cet état des lieux de ce qui est déjà fait à Caen en matière d'alimentation touche des secteurs variés : de la restauration collective à l'accompagnement des plus fragiles, tout en traitant de la promotion du patrimoine alimentaire. À la suite de ce diagnostic, la Ville pourra se positionner sur le PAT et décliner des actions spécifiques à Caen. »*



Forum des acteurs PAT 2022 à Caen

## I - Présentation de l'activité 2022 du Projet alimentaire territorial

Par Hubert PICARD,  
élu-référent de l'AUCAME sur le PAT

Le PAT de Caen Normandie Métropole est un projet partenarial piloté par le pôle métropolitain Caen Normandie Métropole, représentée par Mme Clara DEWAELE, la Chambre d'agriculture du Calvados, représentée par Mme Mathilde VERMES (excusée aujourd'hui) et l'AUCAME. Le PAT est en élaboration depuis fin 2017, le diagnostic du territoire et la stratégie ont été approuvés en octobre 2018. Le PAT CNM est labellisé de niveau 1 depuis mars 2021, sur une classification de l'Etat qui compte deux niveaux.

Amorçant la mise en œuvre du plan d'action du PAT, plusieurs actions pilotes ont été réalisées en 2022, en continuité avec la méthode d'élaboration participative du PAT, centrée sur des temps fort d'animation et favorisant le dialogue entre acteurs.

Trois journées d'animation spécifiques, les « alim'tours » ont ainsi eu lieu en mai et juin 2022. Il s'agit de l'organisation d'un circuit d'information-découverte pour les élus et techniciens de Caen Normandie Métropole sur une thématique du PAT, conciliant une formation et des échanges en salle ou en bus avec des experts et des visites de projets locaux inspirants.

### Les alim'tours<sup>1</sup>

Les alim'tours sont des journées de rencontres d'acteurs, sur leurs lieux de travail afin d'échanger concrètement autour de leurs expériences réussies. Trois journées de formation ont été organisées en mai-juin 2022 sur les thématiques suivantes :

- ▶ L'approvisionnement local en restauration collective en mai 2022 ;
- ▶ La relocation alimentaire en mai 2022 ;
- ▶ L'auto production alimentaire en juin 2022.

Les alim'tours sont des actions pilotes de formation préfigurant la mise en œuvre du plan d'action en 2023. Elles ont fait l'objet de courtes vidéos qui sont visionnables en suivant le lien ci-dessous.

<sup>1</sup> [www.youtube.com/channel/UCmlwx-923SLMRzQwG7v-NpA](https://www.youtube.com/channel/UCmlwx-923SLMRzQwG7v-NpA)

« Pour avancer sur ces thématiques, il est important d'avoir une vision partagée sur la nécessité d'agir en faveur de la relocalisation. Il s'agit donc de mettre en place une communication large. Nous observons une large prise de conscience dans les politiques publiques. Toutefois, la communication et la sensibilisation restent l'affaire du quotidien si l'on veut avancer. »

### Une collaboration importante avec l'Université de Caen Normandie, source de réflexion pour les travaux du PAT

L'Université de Caen Normandie travaille sur la thématique alimentaire depuis de nombreuses années, notamment via le projet FRUGAL. Partenaire historique du PAT, ses travaux universitaires irriguent les réflexions et actions produites dans le cadre du PAT. En juin 2022, ce partenariat a conduit à l'organisation d'un séminaire portant sur les transitions agricoles et alimentaires face au réchauffement climatique. Les réflexions produites sur l'alimentation régionale, ses origines, le poids de l'auto-consommation locale ont été complétées par des visites de terrain par le PAT.

#### Projet FRUGAL

#### Formes urbaines et gouvernance alimentaire<sup>1</sup>

FRUGAL est un des 33 projets du quatrième programme de recherche « Pour et Sur le Développement Régional » (PSDR4) porté par l'INRA et l'IRSTEA en collaboration avec des régions de France.

Il s'agit d'un projet de recherche-action réalisé sur 4 ans et portant sur l'analyse des enjeux systémiques liés à l'environnement alimentaire de métropoles du Grand Ouest français et de Rhône-Alpes. De 2016 à 2020, l'Université de Caen Normandie, associée à FRUGAL, a produit des travaux de recherche sur le système alimentaire de l'aire urbaine caennaise.

<sup>1</sup> <https://projetfrugal.fr/>

### Référencer les initiatives et ressources du territoire

Les alim'tours ainsi que le séminaire ont fait l'objet de captations vidéo, diffusées lors du forum auprès des acteurs. Cette restitution des temps d'animation constitue une référence des initiatives porteuses du territoire et des supports de vulgarisation des données de recherches universitaires.

La création d'un centre de ressources PAT sur un espace dédié sur le site internet de Caen Normandie Métropole a également été un axe de travail de l'année 2022. Seront à disposition l'intégralité des fiches actions et des orientations stratégiques du PAT ainsi qu'une veille sur les financements, les outils méthodologiques et les possibilités d'accompagnement des projets alimentaires pour chaque acteur.

### Une équipe technique renforcée en 2022

L'équipe technique du PAT s'est élargie avec le recrutement d'une alternante, Manuela LAURENT, en deuxième année de master « In-Situ » (Stratégies innovantes des territoires urbains), qui vient appuyer l'équipe PAT tripartite déjà à l'œuvre. Le travail de Manuela, qui a des missions d'études et d'animations auprès de l'AUCAME, se centre plus spécifiquement sur l'accessibilité sociale à l'alimentation de qualité et la lutte contre la précarité alimentaire avec l'élaboration d'un rapport d'expertise sur le sujet.

« L'idée de ce forum des acteurs est de se nourrir des expériences des uns et des autres, d'échanger. La marge de progrès est tangible, il faut aller plus loin, être source d'information et de réflexion pour nos territoires. Il appartient à chaque EPCI membre de Caen Normandie Métropole de s'emparer du PAT et de décliner les actions possibles pour tendre vers une alimentation de qualité et de proximité. Le Pôle métropolitain et l'AUCAME sont présents pour accompagner les territoires et chacune des initiatives, proposer des temps d'animation tout en assurant la cohérence et la cohésion de l'ensemble des actions avec la stratégie élaborée conjointement. L'intérêt de la gouvernance tripartite, c'est la force d'ingénierie qui est à disposition de chaque acteur quel qu'il soit, public ou privé. »

# Table ronde : comment favoriser l'accessibilité sociale à l'alimentation de qualité ?

Lancement par Clara DEWAELE, élue référente du Pôle métropolitain sur le PAT

Cette table ronde portant sur l'accessibilité sociale à l'alimentation de qualité se structure autour des témoignages de quatre acteurs du territoire ayant bénéficié des financements de l'Etat par le biais du Plan de relance 2021 par la mesure 13 « Investissement dans le cadre des PAT ».

## 1. Le Projet santé 2019-2022 de la ville d'Ifs

Mme Nadège GRUDÉ, Conseillère municipale à Ifs, Déléguée à l'inclusion, au handicap et à la santé

Mme Caroline LECAPITAINE, Responsable du Projet Social de Territoire, Ville d'Ifs

La ville d'Ifs structure un projet de santé<sup>1</sup> sur son territoire depuis plusieurs années, dont l'alimentation a été la thématique principale sur la période 2019-2022. Il n'existe pas de compétence directe de la santé dans les collectivités, bien que ce soit un enjeu du quotidien pour les Ifois. Quatre objectifs structurent les actions menées par la Ville.

<sup>1</sup> <https://ville-ifs.fr/ifs-solidaire/sante>



### Le pilotage du projet :

- Un comité de pilotage se qui réunit 2 fois/an
- Elus, services/agents de la Ville, partenaires selon ordre du jour
- Un service pilote du projet
- Un diagnostic partagé

### Les acteurs

- Les habitants
- Les élus
- Les services de la Ville :
  1. Petite enfance-éducation
  2. Animation du territoire - sport
  3. Développement local
  4. Enfance - Jeunesse
  5. Culture
- Pole santé Atrium

### Les partenaires

- ARS
- DRAAF
- Lycée Rabelais
- Professionnels de santé
- Associations

### Portrait d'Ifs

- 11 369 habitants sur la commune,
- 35,8 % de logements sociaux\*
- 14 % de taux de pauvreté
- 23,8 % des habitants sans diplôme

Source : Dossier INSEE, chiffres de 2019  
\*DDTM du Calvados ; 2020, TH, RPLS, DREAL Normandie

Source : extrait de la présentation du Projet santé - Ville d'Ifs

La réalisation d'un diagnostic partagé a permis de recueillir des données auprès des habitants, action pour laquelle la ville s'est fait accompagner de Promotion Santé Normandie. Cet accompagnement a donné lieu à un questionnaire diffusé auprès des habitants suite au Covid-19, recueillant des données autour de la thématique suivante : quelle est votre vision de votre santé ? 500 réponses ont été formulées. Ces données subjectives nourrissent les réflexions sur le territoire.

### Objectif n°2 : L'acquisition de compétences sur l'alimentation

Afin de favoriser le développement de nouvelles compétences autour de l'alimentation, la ville d'Ifs propose des ateliers de cuisine aux habitants avec le centre socio-culturel. Ces ateliers rassemblent un public mixte (habitants de la ville, personnes en situation de handicap notamment) pour fabriquer un repas puis le partager autour d'un moment de convivialité.

Sont également mis en place des temps d'information visant à favoriser les bonnes pratiques nutritionnelles et à créer des repères auprès des habitants. La Ville a par exemple créé une exposition sur le nutriscore.



Table de tri du restaurant scolaire d'Ifs

Le financement du plan de relance a permis l'équipement d'une table de tri pour réduire le gaspillage alimentaire dans le restaurant scolaire.

### Objectif n°3 : Des habitants acteurs de leur santé

Plusieurs temps forts autour de la santé et l'alimentation ont été proposés aux habitants :

- ▶ La co-création d'un potager partagé dans le parc Archéo<sup>2</sup>, financé par la mesure 11 du plan de relance. Ce parc est issu d'une réflexion avec les habitants et la municipalité sur les choix d'aménagement possibles de cette friche inconstructible. La réflexion a abouti sur la création du potager.
- ▶ La mise en place d'une commission sur les menus (avec parents, service de la Ville et élus) visant à co-élaborer des menus équilibrés et des repères nutritionnels.
- ▶ Des événements, comme le festival « Tous à table ».



Potager du Parc Archéo

Photos : présentation du Projet santé - Ville d'ifs

<sup>2</sup> <https://ville-ifs.fr/cadre-de-vie-et-environnement/le-parc-archeo>

## Objectif n°4 : La formation des agents

« Ni l'alimentation ni la santé ne sont des compétences directes de la commune donc le temps de la formation était nécessaire pour les agents de la restauration scolaire et ceux de l'accueil collectif de mineurs de la ville. Aujourd'hui, un tiers-temps est dédié à la sensibilisation autour de la santé et de la nutrition en interne. Plusieurs formations sont suivies en externe et en interne, ce qui facilite la structuration du projet par la suite. De même, lors des comités de pilotage, des opérations de sensibilisation interne ont eu lieu. »

La ville d'lhs est en cours de réflexion sur le prochain projet santé, le souhait étant d'élargir le projet par l'inclusion du bien-être et du sport.

## 2. Le collectif La Maison à Caen et à Fleury-sur-Orne

Mme Marie-Hélène DENIS, coordinatrice du collectif La Maison

Le collectif La Maison<sup>3</sup> a vu le jour il y a trois ans. L'association a été identifiée comme porteuse du projet de la future Maison de l'alimentation durable par le groupe local URBACT, dont l'un des objectifs était l'échange des bonnes pratiques d'agriculture urbaine entre des villes européennes. Une parcelle de la Presqu'île jouxtant la friche identifiée comme future Maison de l'alimentation durable a été mise à disposition par la mairie de Caen au printemps 2020 pour préfigurer ce projet, en expérimentant des activités liées à l'alimentation. En parallèle, une parcelle agricole d'1.5 ha à Fleury-sur-Orne a été mise à disposition par Caen la Mer afin d'assurer une production locale répondant aux enjeux de transition écologique.

Grâce au plan de relance, le collectif a pu professionnaliser ses pratiques, en salariant un poste de maraîchage et de coordination

en 2021 et développer des ateliers culinaires avec le recrutement d'une professionnelle depuis janvier 2022.



Structure de la future Maison de l'alimentation durable

« Notre projet, c'est d'essayer d'imaginer le futur de cette friche. Pour ce faire, la première étape a été de créer un groupe et essayer de définir ce que nous entendions par alimentation durable. Cette définition est aujourd'hui formulée dans une charte qui guide les actions du collectif :

L'alimentation durable est issue d'une production locale, sans intrants chimiques. Les produits de saison sont cuisiniés dans une démarche zéro déchet avec une valorisation culinaire des épluchures ou compostage, une conservation naturelle et une diminution des apports carnés en faveur des légumineuses tout en recherchant l'équilibre nutritif. Cette alimentation durable suppose de cuisiner, donc de savoir cuisiner ou d'apprendre à le faire, elle est inclusive, accessible et interroge les modèles d'approvisionnement existants. L'alimentation durable doit repenser ses modes de consommation d'énergie et trouver ses ressources dans la low tech. »

### Chronologie

2019 : création du collectif la Maison

2020 : intégration de la Maison dans le groupe local URBACT

2021 : création d'un poste de coordination

2022 : création d'un poste d'animation et de maraîchage professionnel

<sup>3</sup> [www.facebook.com/collectiflamaison](http://www.facebook.com/collectiflamaison)

Dans le but de préfigurer la future Maison de l'alimentation durable, le collectif met en œuvre diverses actions :

- ▶ Des chantiers participatifs de jardinage toutes les semaines.
- ▶ L'expérimentation de repas hebdomadaires ouverts aux adhérents le vendredi midi et d'un brunch mensuel, à prix libre, élaborés à partir de produits biologiques et locaux.
- ▶ La production de semences.
- ▶ Des ateliers de cuisine participatifs.

« Cette préfiguration supposait d'imaginer un futur lieu de restauration. Ce fut l'occasion de cuisiner avec les partenaires de la Presqu'île à travers des ateliers de cuisine participatifs. Le public accueilli est divers, composé d'associations et de professionnels qui se fidélisent peu à peu (étudiants, retraités, etc.).

Les repas proposés sont fixés à prix libre. Au début, il s'agissait d'un prix totalement libre mais, parfois, nous n'arrivions pas à couvrir les frais. Nous avons donc proposé un seuil, le tarif à partir duquel on couvre les charges : le montant est librement fixé par les convives à partir de ce minimum. Une échelle de prix est proposée à partir du prix de départ. Pour le collectif, il s'agit de faire preuve de pédagogie et de communication sur le coût d'un repas. »

## Imaginer un futur lieu de restauration

- Un repas hebdomadaire, participatif, sur adhésion et prix libres respectueux de notre Charte d'Alimentation Durable, un brunch mensuel
- L'occasion de transformer notre production de Fleury et des Tonneaux
- L'occasion de cuisiner avec des partenaires, bénévoles, étudiants.
- Un public hétéroclite : usagers de la Presqu'île (Associations et professionnels), étudiants, retraitées, habitués de la Maison, partenaires
- Le prix libre pour permettre l'accessibilité à tous .. en débat



Illustration : extrait de la présentation du Collectif La Maison - Ville de Fleury s/Orne

## Parcelle de Fleury-sur-Orne :

Depuis 2020, Caen la Mer met à disposition du collectif une parcelle de 1,5 ha située à Fleury-sur-Orne. L'embauche d'un maraîcher professionnel depuis 2021 a permis l'aménagement des allées en production et plantation. Toutefois, la production est faible car le collectif rencontre des problèmes d'accès à l'eau. Des ateliers ont lieu chaque mercredi et les structures sociales peuvent prendre rendez-vous pour participer aux travaux maraîchers.

Faute de financements, le poste de maraîcher prend fin en décembre 2022.



## Ateliers de cuisine participatifs :

Des ateliers de cuisine sont régulièrement proposés, autour de sept thèmes :

- ▶ Zéro déchet ;
- ▶ Vide ton frigo ;
- ▶ Pâtissons autrement (moins de sucre) ;
- ▶ Cuisine végétarienne ou végane ;
- ▶ Cuisine du monde et de chez nous ;
- ▶ Simple et sensorielle (avec les personnes en situation de handicap visuel) ;
- ▶ Cuisiner la nature (plantes sauvages comme le chardon, l'ortie, la consoude...) ;
- ▶ Cuisine créative.

Au total, 54 ateliers ont eu lieu, de durée variable selon les publics (scolaires, seniors, étudiants par exemple). 11 ateliers étaient gratuits, 6 à prix libre, 37 financés par les organisateurs d'événements tels que Agrifleury, La lycéenne, Cuisiner en Normandie ou le contrat local de santé de la ville de Caen. Le retour des participants est positif, les personnes reviennent et suivent les activités, demandent de nouveaux ateliers. Le soutien de France Relance a permis le recrutement d'une animatrice culinaire.



Illustrations : extraits de la présentation du Collectif La Maison - Ville de Fleury s/Orne

### **Les réflexions en cours :**

Le collectif travaille également sur des projets autour de la sobriété énergétique et technologique (low tech), constatant que la précarité alimentaire rejoue la précarité énergétique. Ils ont expérimenté un séchoir solaire, une marmite norvégienne et un four solaire. Des réflexions sont en cours pour palier le manque d'eau en captant les pluies et l'humidité de la rosée. Une collaboration avec le Dôme a permis l'utilisation d'un FarmBot sur le site de jardinage de la Presqu'île.

#### **Le Farm Bot**

Le FarmBot est un robot potager en open source, créé par Rory Aronson en Californie. La Chambre d'agriculture de Normandie et le Dôme s'en sont saisi pour en faire un outil pédagogique et mener des travaux d'expérimentation en Normandie sur l'agriculture face au changement climatique. Le collectif La Maison l'utilise notamment comme outil de production de précision dans leur ferme urbaine sur la Presqu'île. Seul farmbot normand situé en extérieur, il reste sous-utilisé par manque de connexion internet. L'enjeu aujourd'hui est de rendre le farmbot autonome en eau et énergie avec l'adjonction d'un panneau solaire et d'un réservoir d'eau de pluie<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> [www.echosciences-normandie.fr/articles/farmbot-normandie-le-collectif-la-maison](http://www.echosciences-normandie.fr/articles/farmbot-normandie-le-collectif-la-maison)

<sup>4</sup> [www.colombelles.fr/](http://www.colombelles.fr/)

### **3. Ville de Colombelles : projet de prévention et lutte contre la précarité alimentaire**

*Mme Lynda LEBBAD, Directrice des solidarités et de la cohésion sociale à la ville de Colombelles*

La ville de Colombelles<sup>4</sup> a décidé de créer une nouvelle direction des solidarités et de la cohésion sociale dans le but de mutualiser l'ensemble de son intervention dans le champ social en regroupant au sein d'une même direction le CCAS, les champs du logement, de l'emploi, de l'autonomie, du développement social et territorial. Ce projet a vocation à inscrire les changements d'envergure sur le territoire en s'appuyant sur les fondations déjà posées en matière d'agriculture locale, durable et bio et le développement des espaces de culture.

Plusieurs constats ont motivé la commune à développer des projets permettant de favoriser l'alimentation de qualité pour ses habitants. L'augmentation du public bénéficiant de l'aide alimentaire, des distributions de bons alimentaires, des situations d'endettement et des dépenses contraintes (énergies, fluides, abonnement internet...) indiquent une précarité économique grandissante. De plus en plus de familles ont des difficultés à payer la restauration scolaire et, suite à la réduction des dons des grandes et moyennes surfaces (GMS) auprès de l'aide alimentaire, le constat est celui d'une baisse de l'apport en produits frais dans l'aide alimentaire d'urgence. Peu de commerces sont localisés en centre-ville et les deux supermarchés sur le plateau de Colombelles sont difficiles d'accès à pied.

#### **Portrait de Colombelles**

- **7 000 habitants** sur la commune, chiffre en augmentation
- **58,6%** de logements sociaux\*
- **18%** de taux de pauvreté
- **¼** des habitants sans diplôme

Sources : \*DDTM du Calvados ; 2020, TH, RPLS, DREAL Normandie

La ville de Colombelles possède plusieurs atouts permettant de développer l'alimentation de qualité sur son territoire :

- ▶ Du foncier est dédié à l'agriculture (le potager d'Annie, les jardins familiaux, les serres en bio de la Grande Ferme<sup>5</sup>). Également, des espaces publics sont utilisés pour développer l'agriculture urbaine avec des jardins partagés. Plusieurs producteurs locaux sont implantés à proximité de Colombelles mais leur accessibilité est contrainte par le faible taux de motorisation de la population.
- ▶ La restauration scolaire est mobilisée afin de promouvoir l'alimentation de qualité et de proximité. Des actions de sensibilisation des enfants, de lutte contre le gaspillage et de remplacement de produits d'origine animale par des produits d'origine végétale sont mis en place.
- ▶ L'implication des partenaires tels que le CCAS de la ville de Colombelles, l'association ATIPIC<sup>6</sup>, entreprise à but d'emploi, le centre socioculturel et sportif Léo Lagrange<sup>7</sup>, sur l'accessibilité à l'alimentation est un atout moteur pour la stratégie communale.

Faisant le constat d'une précarité alimentaire grandissante et des atouts de son territoire la ville de Colombelles a décidé d'élaborer une stratégie alimentaire commune dont l'objectif est de défendre et de mettre en œuvre le droit à l'alimentation de qualité comme droit fondamental de manière pérenne pour dépasser l'aide alimentaire d'urgence ; estimant que cette dernière ne recouvre pas la totalité du droit à l'alimentation.

### Droit à l'alimentation

Pour le rapporteur spécial des Nations Unies, le droit à l'alimentation se définit comme « le droit d'avoir un accès régulier, permanent et libre, soit directement, soit aux moyens d'achats monétaires, à une nourriture quantitativement et qualitativement adéquate et suffisante, correspondant aux traditions culturelles du peuple dont est issu le consommateur, et qui assure une vie psychique et physique, individuelle et collective, libre d'angoisse, satisfaisante et digne ».

Cette définition correspond aux éléments fondamentaux du droit à l'alimentation tels que définis par l'observation générale 12 du Comité des droits économiques, sociaux et culturels des Nations Unies.

Plusieurs actions ont été réalisées en ce sens, en lien avec des publics ciblés et en partenariat avec des structures engagées sur le territoire :

- ▶ La transformation des espaces verts de la commune en espace de jardinage collectif avec le projet « Potageons partout » animé par ATIPIC.
- ▶ Le développement de produits locaux dans la restauration de la résidence d'autonomie Goueslard pour personnes âgées, avec les produits du potager d'Annie, ainsi qu'un projet de création de potager séniors au sein de la résidence.
- ▶ Un travail a été mené en partenariat avec l'entreprise ATIPIC pour favoriser l'alimentation de qualité des salariés qui travaillent sur le potager et qui bénéficient de paniers gratuits.

5 <http://grandeferme.fr/actualites/les-serres-de-colombelles-description/>

6 <https://atipic-emplois-nouvelle-generation.business.site/>

7 <https://www.leolagrange-colombelles.com/index.html>

- Le centre social propose des repas initiant à la cuisine végétarienne en partenariat avec le potager d'Annie, à raison d'une fois par mois.
- Un travail est en cours sur l'accès gratuit à la cantine scolaire.
- La mise en place d'un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire dans la cantine scolaire, accompagnée d'actions de sensibilisation des enfants.
- Les financements du plan de relance ont facilité la mise en place de paniers solidaires qui préfigurent le projet d'épicerie solidaire porté par la commune. Ces paniers font l'objet d'une tarification sociale selon le quotient familial (de 2 à 10 € pour des paniers de fruits et légumes du potager d'Annie, qui coûtent 12 €). Cette action initiée en octobre 2022 permet à des ménages à plus haut revenu de payer un prix plus élevé leur panier afin d'équilibrer les paniers aux prix solidaires proposés aux ménages modestes.
- L'implication forte de la médiathèque sur des actions de sensibilisation.
- Le partenariat avec l'Université de Caen Normandie qui favorise la recherche universitaire grâce à des tutorats de masters et un doctorat sur la question de la lutte contre la précarité alimentaire.

D'autres aides de la ville sont mises en place sur les questions de transport, sur le non recours aux droits par exemple, afin de favoriser la lutte contre la précarité, qui est avant tout économique.

#### 4. Le projet GRAIN du tiers-lieu Rive Droite (La Bar'acc)

Mme Hélène RICHARD, coordinatrice du tiers-lieu Rive Droite (La Bar'acc)

Le GRAIN est un regroupement d'achat solidaire et animé, porté par le tiers-lieu Rive Droite<sup>8</sup> à Caen. Ce tiers-lieu est une association qui vise à développer des solidarités actives, des projets citoyens autour de la démocratie directe. Les citoyens sont vus comme des acteurs décisifs dans chaque projet développé par l'association. L'alimentation n'est pas l'unique thématique traitée par le tiers-lieu, toutefois cette thématique est investie depuis plusieurs années notamment grâce à la présence d'une AMAP, impliquant une dizaine de producteurs et vingt acheteurs. Suite au confinement, la volonté de faire plus sur le sujet alimentaire est apparue, notamment sur l'accès à l'alimentation durable (comprise par l'association comme locale et biologique).



Pour mener ce projet, le tiers-lieu s'est dans un premier temps appuyé sur un réseau d'acteurs déjà implanté sur la rive droite de Caen. Des échanges avec les structures locales ont eu lieu pendant un an, en particulier avec le groupe développement durable de la Grâce de Dieu (animé entre autres par Bande de Sauvages, le CPIE Vallée de l'Orne, le centre socioculturel) dans l'idée de porter un projet autour d'un regroupement d'habitants, élément moteur pour développer une action. Ce travail partenarial a permis de s'inscrire en complémentarité de ce qui existait déjà, afin de ne pas doublonner les initiatives, ce qui nécessite une dynamique forte d'interconnaissance.

<sup>8</sup> <https://www.accorderie.fr/caen/>

Au printemps 2021, un groupe d'habitants s'est constitué et a décidé de créer ce projet de groupement d'achat, aujourd'hui financé par France Relance, la Fondation Carasso, le Fonds pour le développement de la vie associative (FDVA) et le réseau des accorderies.

Trois objectifs sont au cœur du projet :

- ▶ Lutter contre la précarité alimentaire pour un accès à une alimentation durable.
- ▶ Rendre les habitants acteurs de la démarche : ils sont à la conception du projet et décideurs des orientations.
- ▶ Mener une recherche-action qui étudie les freins et leviers de la mobilisation citoyenne en faveur de l'alimentation durable (étude des conditions de participation à la démocratie alimentaire).

### Chiffres-clés

- 1 034 heures d'investissement associatif, temps bénévole
- 50 % des acheteurs sont issus des quartiers prioritaires de la ville
- 4 distributions réalisées d'octobre à décembre 2021, 3 chez les partenaires en 2022

### Les actions portées en 2021 :

▶ **Accompagnement à la méthodologie de projet** et de groupe d'habitants pour que le groupe mette en œuvre un comité de pilotage mensuel, ouvert aux partenaires (action menée en partenariat avec le PIAF : Programme d'accueil et d'information de la Guérinière).

▶ **Création d'un groupement d'achat solidaire à l'été 2021.**

« Il n'était pas prévu initialement de rendre le groupe d'achat « solidaire » immédiatement. Au départ, on s'était dit que pendant un an on allait d'abord créer le groupement d'achat, mettre en place les liens avec les producteurs, travailler avec les collectivités en parallèle pour pouvoir mettre en place des paniers solidaires. Le groupe porteur a préféré accélérer la partie solidaire pour ne pas créer un fonctionnement à deux vitesses.

Donc, on a mis en place un système de péréquation entre consommateurs (= prix choisis) sur les légumineuses et le quinoa.

Ce produit a du sens car il est écologiquement responsable et se stocke facilement. La tarification est comprise dans une fourchette allant du coût de revient au prix d'une épicerie bio. Plusieurs distributions ont eu lieu sur site entre octobre et décembre.

Puis, le GRAIN a élargi le nombre de producteurs soutenus et a choisi d'évoluer vers un système de commande en ligne, toujours doublé d'une possibilité papier ou réelle pour pallier au frein numérique. »

▶ **Atelier de cuisine et de sensibilisation**

▶ **Développement de partenariat sur le territoire** : ce travail partenarial permet de mixer les publics et favoriser la connaissance du dispositif.



**Illustrations : - première distribution du GRAIN le 20 octobre 2021, en présence du groupe porteur, du CREPAN pour une animation autour des légumineuses, de nos partenaires du PIAF et du centre socioculturel de la Guérinière.**  
**- À la journée Petite Enfance organisée par le Réseau de la Guérinière.**

#### Quelques chiffres :

**1034 heures d'investissement associatif.**

**4 distributions réalisées d'octobre 2021 à décembre 2021, 3 chez nos partenaires en 2022, 3 cycles de commandes en ligne via Coop Circuits.**

**50% des acheteurs étaient issus de Quartiers prioritaires de la Ville (distributions sur site).**

**Une quinzaine de partenaires mobilisés.**

*Source : extraits de la présentation du projet GRAIN par le tiers-lieu La Bar'acc - Caen*

« Après un an d'expérimentation, nous avons constaté que les solutions pensées par des personnes non bénéficiaires ne sont pas adaptées. L'adaptation va prendre du temps (4 à 5 ans) pour prendre en compte toutes les vulnérabilités et freins (langue, accessibilité, moment de livraison, coût...). Le temps des personnes n'est pas nécessairement le temps des financements et des associations. »

#### Éléments prometteurs :

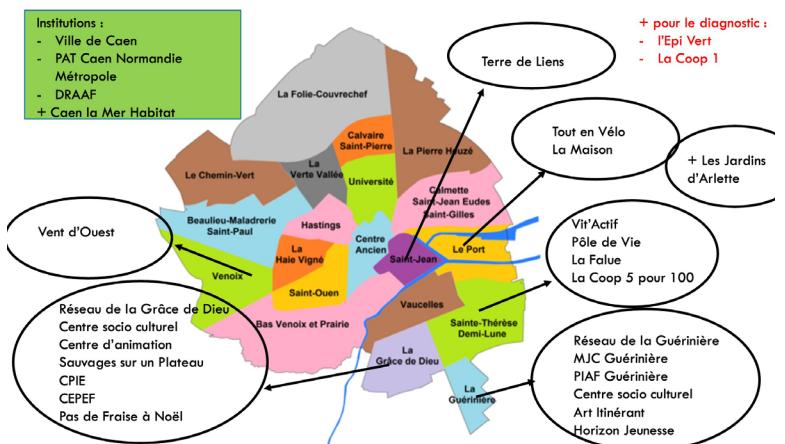
- ▶ Le prix social est un levier effectif qu'il faut pérenniser. Or, jusqu'à présent, les collectivités territoriales ne font pas de retour sur un subventionnement du coût des produits. Le système de péréquation seul ne suffira pas, en particulier pour les produits frais.
- ▶ La montée en compétence des membres porteurs avec notamment un gain en sociabilité et une meilleure connaissance des enjeux autour de l'alimentation.
- ▶ Un soutien engagé auprès des producteurs locaux.
- ▶ Un travail partenarial fortement engagé.
- ▶ La création d'un écosystème d'acteurs.

#### Perspective à venir :

« Dans les prochains mois, l'objectif est de créer un groupe d'habitants bénéficiaires en commençant par de la sensibilisation, de l'information pour aller par la suite vers un groupe d'acteurs. Un éloignement léger, le temps de quelques mois, de l'adage « habitant-décideur-acteur » est à venir, pour laisser le temps à un groupe de se constituer et de prendre confiance. Une fois ce groupe constitué, nous utiliserons nos méthodes de développement du pouvoir d'agir pour que ces personnes puissent imaginer les solutions à mettre en place pour rendre accessible l'alimentation durable. Le défi est de ne pas créer un système à deux vitesses avec deux groupes parallèles.

La recherche-action sera renforcée afin d'éviter de nouveaux écueils et le soutien aux producteurs sera poursuivi également. »

## Réseau d'acteurs en dialogue avec le tiers-lieu Rive Droite



## LES ENSEIGNEMENTS DE CETTE PREMIÈRE ANNÉE

### Système de péréquation entre consommateurs

- Réunir conditions de la mixité (réorientation et temps salarié)
- Producteurs comme parties prenantes actives
- Questionné au long cours par les consommateurs plus aisés, sans soutien public.

### Implication habitante

- Poids très lourd du portage par des citoyens
- Les solutions non pensées par les bénéficiaires directs ne sont pas adaptées.
- Vulnérabilités multiples comme frein
- Temps extrêmement long à prendre en compte.

### Éléments prometteurs

- Levier effectif du prix social
- Montée en compétences des membres porteurs, gain en sociabilité, connaissances et méthodologie
- Soutien des producteurs
- Travail partenarial fortement engagé
- Rencontres des publics qui a commencé grâce à un écosystème d'activités.

Illustrations : extraits de la présentation du Groupement d'Achat solidaire et aNimé (GRAIN) - La Bar'Acc, Caen

Suite à la table ronde, un temps d'échange et de débat a été proposé aux participants du Forum. Ce temps collectif a permis d'apporter des éclairages sur le rôle du PAT et des partages d'expériences sur des thématiques d'actualité.

## Renforcer la connaissance du sujet alimentation sur le territoire

Le périmètre du PAT regroupe 6 intercommunalités (CC Pays de Falaise, CC Cingal-Suisse Normande, CC Val ès Dunes, CU Caen la Mer, CC Cœur de Nacre, CC Vallées de l'Orne et de l'Odon), soit environ 400 000 habitants. Le PAT a permis de constater la méconnaissance très importante du sujet alimentation sur ce périmètre, c'est pourquoi une dynamique de convergence avec l'Université Caen Normandie dans le cadre de Frugal a été créée. Ce partenariat permet d'analyser quantitativement et qualitativement le territoire, grâce aux recherches de l'Université, à partir des chiffres du recensement agricole notamment. Ces données font l'objet d'actualisation et ont besoin d'être consolidées à l'échelle du PAT. À titre d'exemple, les chercheurs relèvent la part de commercialisation en circuit court des productions agricoles (8 % du chiffre d'affaires agricole réalisé en circuit court à l'échelle du SCot sur les chiffres du recensement agricole de 2010) mais n'ont pas de données sur les circuits de commercialisation et la localisation exacte des points de vente. Il est complexe de croiser toutes les données. La mise à jour de ces données permettra de préciser l'action et d'avoir une vision globale.

## Développer l'agriculture biologique sur le territoire du PAT

La loi EGAlim oblige les restaurations collectives à s'approvisionner à hauteur de 50 % en produits de qualité dont 20 % en biologique. Aujourd'hui, il n'existe pas de chiffres sur l'approvisionnement en bio par les restaurations collectives sur l'ensemble du périmètre du PAT. Toutefois, à l'échelle nationale, l'approvisionnement des cantines scolaires en produits bio n'est que de 6 % en raison des nombreuses contraintes qui freinent le développement de cet approvisionnement qualitatif. L'irrégularité des commandes, les volumes faibles, les

contraintes budgétaires et logistiques constituent les obstacles majeurs relevés. De plus, le Covid-19 a entravé la dynamique de certaines collectivités, l'urgence sanitaire a reporté certaines décisions.

À ce sujet, le PAT préconise d'organiser le monde de la commande publique pour régler ce problème de volumétrie et d'instabilité. Il existe des opportunités à ce sujet du fait de l'attractivité touristique du territoire du PAT, les volumes de consommation alimentaire touristique pourraient notamment entrer en complémentarité des cantines en période de vacances scolaires. Il s'agit donc d'organiser collectivement la prise de relais par les consommateurs issus du tourisme pour stabiliser, dans le temps et dans l'espace, la logique d'approvisionnement. Le PAT a mis en place des actions pour massifier la commande publique mais le relais doit également être mis en place dans le monde agricole.

Le PAT n'est pas directement opérateur d'actions, toutefois les collectivités peuvent s'emparer de la question dans leur document d'urbanisme, notamment les PLUi. Comment gère-t-on l'espace urbain ? Périurbain ? Rural ? Quelle implication veut-on donner à l'émergence de terrains momentanément disponibles ? Souhaite-t-on détacher des espaces pour les affecter à la production locale ? C'est aux collectivités territoriales aux compétences concernées de s'emparer de ces questions et des actions préconisées par le PAT.

## Le prix de revient d'un repas, seuil du prix libre

Le collectif La Maison et le tiers-lieu Rive droite ont mis en place des systèmes de prix libres et prix choisis pour favoriser l'accessibilité à l'alimentation de qualité. Le GRAIN a choisi un système de fourchette prenant comme référence le prix le plus bas du marché (non bio, non local) et le prix le plus élevé du marché (bio, local). Souvent associé à la gratuité, le prix libre nécessite de faire preuve de pédagogie pour expliquer le coût des charges de matière première. Un prix plancher est donc proposé au public, qui revient aux charges directes (établi en fonction de la matière première du repas). Il s'établit aux environs de 6 € en moyenne. Puis, il est possible pour le public de payer davantage, au prix choisi.

## **Les interactions entre PAT et la SCIC ceinture verte**

La SCIC ceinture verte<sup>9</sup> est un organisme travaillant à la création de fermes maraîchères autour des agglomérations, afin de faciliter le développement de circuits courts par l'installation de producteurs. Le diagnostic général de la SCIC pointe le manque de maraîchers autour des grandes villes, en réponse à quoi il est proposé de repérer du foncier, de le mobiliser et d'installer de maraîchers sur des unités de 2 ha (soit la taille suffisante pour être rentable). Les résultats sont encourageants à Pau et dans la Drôme. Après avoir été sollicitée par cet organisme, la Communauté urbaine Caen la mer en est aujourd'hui partie prenante. Cette participation de la CU à la SCIC est une manière de décliner le PAT, d'opérationnaliser le plan d'action à l'échelle de l'agglomération. La démarche de la SCIC a été présentée en Commission transition écologique de Caen la mer (qui réunit des élus communautaires et municipaux), en Conseil communautaire ainsi qu'à la Conférence des maires.

## **Diffuser le plan d'action du PAT à l'échelle de chaque EPCI**

Chaque EPCI a une approche différente de l'alimentation. Pour beaucoup, la restauration scolaire prime, mais pas seulement : l'agriculture, l'aménagement du territoire, le foncier sont également considérés par chaque structure. Chaque territoire va décider comment appliquer son propre projet alimentaire. L'idée du PAT était de regrouper et d'inciter. Il revient à chaque EPCI, en se coordonnant avec l'équipe PAT, de rendre opérationnel le plan d'action établi par le PAT. Cela va prendre plusieurs formes différentes, selon la taille des communautés et selon les objectifs différenciés des élus. La mise en œuvre ne sera pas uniforme parce que les territoires sont différents.

## **Outils et institutionnalisation de la relocalisation de l'alimentation**

Les projets présentés aujourd'hui ont été en grande partie financés par le Plan de relance via une logique d'appel à projets (AAP). Ce système d'AAP est majoritaire dans le mode des financements du public vers l'associatif et le privé.

Or, il ne semble pas adapté à la recherche de durabilité des actions mises en place, il semble se faire au détriment du contenu des associations. Effectivement très chronophages, les AAP ne financent pas, ou peu, les frais de fonctionnement et obligent les structures à sans cesse trouver de nouveaux projets, sans pouvoir pérenniser ceux qui préexistent. Le temps de de l'expérimentation est souvent plus long qu'on ne le pense au départ. La pérennité des emplois créés dans les associations pour faire émerger les actions est faible.

Quels outils financiers sont donc les plus adaptés à l'atterrissement de projets favorisant la relocalisation de l'alimentation ? L'alimentation n'est pas une compétence directe des collectivités et ne relève pas d'un niveau territorial très défini. Y a-t-il une réflexion de l'État sur l'atterrissement de cette compétence, sur une contractualisation plus longue entre Etat et associations/collectivités territoriales ?

Par ce sujet, nous sommes au cœur de transitions qui supposent une évolution des outils. Le rapport du sénateur Marchand « Les PAT plus vite, plus loin, plus fort » formule un certain nombre de propositions pour l'extension et la pérennisation de ce genre de leviers. De plus, l'alimentation est un sujet transversal, systémique, donc ces réflexions peuvent rebondir sur d'autres thématiques.

<sup>9</sup> [www.laceintureverte.fr/caen-la-mer](http://www.laceintureverte.fr/caen-la-mer)

## Retour d'expérience

Violaine BEUVRAN, Coordinatrice  
Bande de sauvages<sup>1</sup>

« Le restaurant « Sauvages sur un Plateau » a fermé après cinq ans de fonctionnement expérimental car il est confronté au problème de la pérennisation des emplois et au manque de temps à consacrer aux réponses à des appels à projets. En cinq ans, on a vu un turnover de douze personnes différentes dans l'équipe salariée.

Aujourd'hui, nous avons deux postes FONGEP et trois emplois aidés. On est tous dans la précarité. Pourtant, nous avons expérimenté des choses qui fonctionnent, notamment en termes de mixité sociale et d'accès à l'alimentation dans un quartier politique de la ville (La Grâce de Dieu) mais c'est impossible de monter sans cesse de nouveaux projets pour capter les financements des AAP. Nous avons besoin de réfléchir à d'autres outils de pérennisation. »



<sup>1</sup> [www.bandedesauvages.org/](http://www.bandedesauvages.org/)

## Retour d'expérience

Mickael MARIE,  
élu à Mondeville et conseiller  
communautaire à Caen la mer,  
délégué à l'urbanisme et la transi-  
tion écologique

« Le financement des actions est crucial. Les collectivités territoriales ont besoin d'un temps d'adaptation, de maturation sur un certain nombre de sujets émergents.

Pendant ce temps-là, des groupes associatifs défrichent, explorent, avancent. Ils font ça avec des bouts de ficelle. Globalement, nous déléguons à des collectifs citoyens le fait d'avancer, d'explorer des territoires inconnus dont nous convenons peu après que nous bénéficiions tous. La reconnaissance ne paie pas les factures. En tant que collectivité territoriale il faut que nous ayons une réflexion sur ces modes de financements. Ces quinze, vingt dernières années, on a beaucoup fonctionné avec les AAP. À l'arrivée, ça ne fonctionne pas sur le terrain. Il faut qu'on se fixe le devoir d'y réfléchir et de changer nos modes de fonctionnement. »



## Circuits courts et bilan carbone

Il est opportun de lier le sujet de l'alimentation avec les sujets de transitions écologique et énergétique, qui sont les diverses facettes d'un même sujet. Dans les circuits courts, il faut faire attention à raisonner également en termes de bilan carbone. Il n'existe pas de réglementation, de définition exacte des circuits courts, mis à part qu'un circuit court passe par un seul intermédiaire.

Donc, si l'on achète directement en Chine, par un unique intermédiaire, légalement, c'est du circuit court. Le circuit de proximité, quant à lui, se situe dans un rayon de 50 à 70 km, selon une définition informelle.

Il y a des idées préconçues à jeter pour raisonner en efficacité du point de vue de la qualité alimentaire et de la proximité alimentaire et du bilan carbone.

## Prendre conscience collectivement

Selon Patrice DUNY, directeur de l'Aucame et du Pôle métropolitain Caen Normandie Métropole :

« La question sociale a été peu traitée jusqu'à présent dans le PAT. Il a fallu du temps pour mettre des thématiques à l'agenda des collectivités. Il y a 5 ans, l'alimentation n'était pas un sujet. La question de l'alimentation est désormais au cœur des préoccupations des politiques, au plan national comme local.

La difficulté dans les politiques publiques, c'est la prise de conscience collective. Il faut le temps d'emmener le plus grand nombre vers des objectifs. Le volet social est un sujet très important. Les personnes en situation de vulnérabilité économique ont accès à une alimentation de mauvaise qualité. L'enjeu est donc de renforcer et de généraliser l'accès à une alimentation de qualité de manière régulière. »



Locaux de la Banque Alimentaire du Calvados

## **Retour d'expérience de la Banque alimentaire du Calvados<sup>1</sup>**

par la Directrice, Séverine GARNIER

« Notre mission est de lutter contre le gaspillage alimentaire pour lutter contre la précarité alimentaire. Nous avons un double objet social et environnemental, puisqu'on sauve 70 % de ce qui est produit. On intervient en amont pour sauver la production des usines, des agriculteurs et des magasins.

Pour nuancer la mauvaise qualité de l'aide alimentaire, notre objectif est de donner une aide alimentaire de qualité, même si on subit le fait que la majorité de l'approvisionnement provient des dons de GMS, qui ne donnent pas dans un souci de santé. On régule nos approvisionnements en fonction du Programme national nutrition santé qui nous dit de quoi doit être composée l'assiette d'une personne pour que les repas soient qualitatifs. Nous essayons de faire en sorte que les nouvelles solutions de collectes, à savoir les dons du public ou les dons dématérialisés, soient utilisés pour acheter des produits sains, locaux et permettant de compléter l'équilibre alimentaire. Nos financements tendent à être de plus en plus fléchés. On nous donne de l'argent pour acheter des denrées. On essaie de favoriser les circuits courts pour la viande, les œufs, les fruits et légumes (achats de 5 000 € de marchandises par mois), c'est pourquoi chaque semaine nous achetons des fruits et légumes au marché de gros. Toutefois il y a un problème de «transparence» sur la provenance, puisque l'origine France est indiquée mais nous n'avons pas plus de traçabilité, sur l'origine normande par exemple. Nous souhaiterions

soutenir les chantiers d'insertion comme le Centre horticole du Lodel qui a une conserverie.

Il y a une chute importante de l'approvisionnement des invendus des magasins (50 % il y a quelques années contre 30 % aujourd'hui) via les GMS, car ces dernières mettent en œuvre un meilleur management des dates courtes (Too good to go, vente à prix coûtant, Phoenix...), ce qui est un manque à gagner pour l'aide alimentaire. Nous avons besoin de développer d'autres sources d'approvisionnement, ce qui nécessite de mettre en place plus de moyens de transport pour aller récolter les produits, de changer nos modèles économiques. Nous recevons des subventions pour acheter des denrées mais pas pour le fonctionnement pour aller chercher les dons, ce qui est paradoxal. Le modèle économique est très fragile.

Nous rencontrons également une problématique énergétique face à la hausse du coût de l'énergie. Les banques alimentaires en France, c'est 50 millions d'€ de budget, 150 000 m<sup>2</sup> d'entrepôts sur 110 sites en France. 10 % de notre budget, c'est l'énergie. La flambée des coûts énergétiques et l'exclusion du bouclier énergétique sont un risque de réduction de l'approvisionnement en produits frais qui nécessite un stockage en chambres froides, congélateurs, frigos. Nous pouvons être amenés à refuser des dons. De plus, on subit l'inflation sur les approvisionnements alimentaires. Certaines industries ne peuvent pas fournir la matière première pour les denrées ou fournir les emballages pour les acheminer. »

<sup>1</sup> <https://ba14.banquealimentaire.org/>

# Visite de l'épicerie sociale l'Epi Vert

À la suite de la table ronde, les participants au forum ont eu l'opportunité de visiter l'Epi Vert<sup>10</sup>, une épicerie sociale implantée dans le quartier du Chemin Vert depuis une quinzaine d'années.

Accueillant « M. et Mme PAT », Huda et Marilyn, les directrices et animatrices de l'épicerie, grâce à une présentation immersive, ont permis aux participants de découvrir le modèle de l'épicerie, ses parts pris en matière de fonctionnement et le projet global existant derrière cette structure, aux expérimentations riches d'enseignement pour le PAT.



Équipe de l'Epi Vert, 19 octobre 2022

Créé il y a 15 ans, l'Epi Vert est une épicerie sociale dont l'objectif est de créer du lien social et de favoriser l'alimentation de qualité et la santé, en premier lieu pour les habitants du Chemin Vert.

Plusieurs espaces de l'Epi Vert sont ouverts au public en ce sens. Premièrement, une épicerie qui propose à ses adhérents-bénéficiaires des produits diversifiés à prix réduits. L'accès à l'épicerie est autorisé pour les personnes ayant un reste à vivre inférieur à 5 € par jour. Chaque famille participe financièrement au paiement de ses achats à hauteur de 50 %, sauf si la capacité financière de la famille ne le permet pas, auquel cas le prix est adapté.

Pour que chaque participant puisse comprendre le système économique des usagers de l'épicerie, les animatrices de l'Epi Vert ont réalisé une simulation, par laquelle chaque participant du forum recevait le dossier d'identification d'un ménage comprenant un budget familial, une fiche-adhérent et les dépenses hebdomadaires à l'épicerie.

Famille :	Jusqu'au :	e pi vert	
		Epicerie	
Date de passage	Montant des achats	Budget restant	Paiement
Jun 2022			19,2€
13/06/22	6,5€	5,7€	32,5€
11/06/22 mardi	1,5€	5,7€	7,5€
24/06/22	5,4€	0	28,5€
Septembre 2022			19,2€
12/09/22	4,8€	7,4€	24€
23/09/22	7,4€	0€	34€
Octobre 2022			21,2€

Document l'Epi Vert pour le forum PAT du 19 octobre 2022

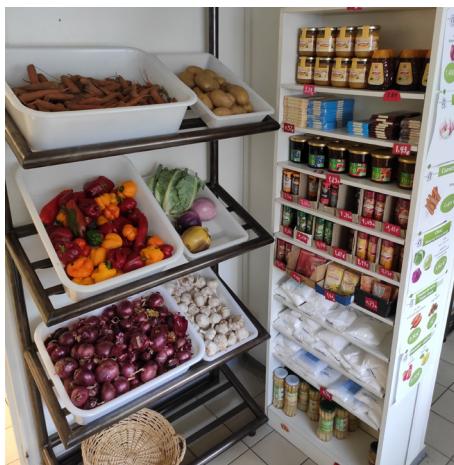
Exemple de tableau d'achat d'un bénéficiaire

10 <https://fr-fr.facebook.com/lepirvertcaen/>

## Qu'est-ce qu'une épicerie sociale/solidaire ?

Selon l'Andes<sup>1</sup> (Association nationale de développement des épiceries solidaires) :

« L'épicerie solidaire se présente comme un commerce de proximité classique, elle permet à un public en difficulté économique de réaliser ses courses et de choisir les produits qu'il souhaite consommer, en proposant des denrées de qualité entre 10 % à 30 % de leur valeur marchande. La force des épiceries solidaires est de proposer une offre alimentaire diversifiée et de qualité, qui permet l'accès à des produits frais et à des fruits et légumes à des personnes ayant des difficultés économiques. Les clients bénéficiaires sont orientés vers l'épicerie solidaire par un travailleur social, la durée d'accès est limitée et chaque client bénéficiaire est accompagné afin de travailler son projet personnel à réaliser durant le temps d'accès à l'épicerie solidaire. Les épiceries solidaires sont des lieux d'accueil et d'échange, elles organisent régulièrement des activités pour leurs clients bénéficiaires. »



Epi Vert,  
19 octobre 2022

1 <https://andes-france.com/nos-actions/les-epiceries-solidaires/qu-est-ce-qu-une-epicerie-solidaire/>

## Exemple de fiche ressource d'une famille bénéficiaire

CALCUL DU BUDGET ATTRIBUE									
Tranches reste à vivre	Reste à vivre famille	Somme attribuée pour 1er Adulte	Nb adulte supplémentaire et enfant > 13 ans	Somme attribuée pour adultes sup, et enfants > 13 ans	Nb enfants < 13 ans	Somme attribuée pour enfants < 13 ans	Nb personnes dans famille	CALCUL BUDGET attribué	BUDGET attribué arrondi
< 0,5	0,40	58	2	81,20 €	2	46,40 €	5	185,60 €	150 €
0,5-0,75	0,6	55,5	2	77,70 €	2	44,40 €	5	177,80 €	150 €
0,75-1,0	0,80	53	2	74,20 €	2	42,40 €	5	159,60 €	150 €
1,0-1,25	1,1	50,5	2	70,70 €	2	40,40 €	5	161,60 €	150 €
1,25-1,5	1,30 €	48	2	67,20 €	2	38,40 €	5	153,60 €	150 €
1,5-1,75	1,60 €	45,5	2	63,70 €	2	36,40 €	5	145,60 €	146 €
1,75-2,0	1,80 €	43	2	60,20 €	2	34,40 €	5	137,60 €	138 €
2,0-2,25	2,10 €	40,5	2	56,70 €	2	32,40 €	5	129,60 €	130 €
2,25-2,5	2,5	38	2	53,20 €	2	30,40 €	5	121,60 €	122 €
2,5-2,75	2,60 €	35,5	2	49,70 €	2	28,40 €	5	113,60 €	114 €
2,75-3,0	2,80 €	33	2	46,20 €	2	26,40 €	5	105,60 €	106 €
3,0-3,25	3,20 €	30,5	2	42,70 €	2	24,40 €	5	97,60 €	98 €
3,25-3,5	3,30 €	28	2	39,20 €	2	22,40 €	5	89,60 €	90 €
3,5-3,75	3,60 €	25,5	2	35,70 €	2	20,40 €	5	81,60 €	82 €
3,75-4,0	3,80 €	23	2	32,20 €	2	18,40 €	5	73,60 €	74 €
4,0-4,25	4,10 €	20,5	2	28,70 €	2	16,40 €	5	65,60 €	66 €
4,25-4,5	4,30 €	18	2	25,20 €	2	14,40 €	5	57,60 €	58 €
4,5-4,75	4,60 €	15,5	2	21,70 €	2	12,40 €	5	49,60 €	50 €
4,75-5,0	4,80 €	13	2	18,20 €	2	10,40 €	5	41,60 €	42 €
>5,0		0						0,00 €	

Document l'Epi Vert pour le forum PAT du 19 octobre 2022

Budget mensuel attribué	minimum	23,00 €
	maximum	150,00 €

## Chiffres clés 2021

**73 adhérents** au projet de l'Epi Vert en 2021

**59 adhérents** bénéficiaires de l'épicerie, soit 239 personnes

**55 540 euros** de budget d'achat de marchandises

**6,2 ans** de temps de présence moyen à l'épicerie

Source : bilan d'activité 2021 Epi Vert

L'Epi Vert est également un espace de convivialité qui favorise les rencontres et la création de lien social. Marylin Chaumont, Directrice de l'Epi Vert, et Huda Abdulraman, Médiatrices santé et lien social, animent cet espace et accompagnent les adhérents. Des familles sont adhérentes au projet sans pour autant accéder à l'épicerie. Sur 73 adhérents en 2021, 59 sont adhérents bénéficiaires de l'épicerie sociale et 14 sont adhérents non bénéficiaires. En 2021, onze familles, soit 19 %, ont quitté ce dispositif.

## Un modèle innovant, en rupture avec le système classique de distribution alimentaire

L'Epi Vert, contrairement à la majorité des épiceries sociales, ne fonctionne pas en réseau. Refusant le conventionnement Andes (réseau national des épiceries solidaires) ou tout autre type d'affiliation nationale, l'Epi Vert est une association indépendante qui ne s'inscrit pas dans une logique partenariale avec d'autres structures d'aide alimentaire. Cette indépendance est née de la volonté de développer un fonctionnement spécifique aux adhérents de l'Epi Vert, d'expérimenter d'autres systèmes d'approvisionnement et de gouvernance en s'affranchissant de potentielles contraintes issues de l'extérieur.

Plusieurs spécificités caractérisent l'Epi Vert :

### Une gouvernance horizontale entre usagers, bénévoles et direction

La gouvernance du projet s'attache à mettre sur un pied d'égalité usagers de l'épicerie, salariés et non usagers de l'épicerie. Le Conseil d'administration est donc composé d'usagers comme de salariés. Toutes les décisions sont prises conjointement. Plusieurs adhérents sont impliqués dans la gestion de l'épicerie (gestion de la caisse, Conseil d'administration). Ce système de gouvernance horizontale permet d'intégrer les volontés et besoins des usagers dès le montage du projet pour leur proposer un dispositif cohérent avec leurs attentes. Cette gouvernance garantit aux usagers de garder la main sur la structure et favorise leur implication dans le projet sur le long terme.

### Un accès sans limite de temps

La spécificité majeure de l'Epi Vert est de proposer à ses adhérents bénéficiaires un accès sans limite de temps. La majorité des systèmes d'aide alimentaire proposent un accès conditionné à trois mois maximums, parfois renouvelable sous certains critères. Lorsqu'une personne accède à l'Epi Vert, sa décision de quitter la structure lui revient. Le postulat des salariés est que sortir de la précarité ne se règle pas en trois mois. Les adhérents bénéficiaires sont souvent pris dans des vulnérabilités multiples : économiques, administratives, énergétiques, alimentaires, etc. En garantissant un accès sans limite de temps, accompagné de la possibilité d'une écoute psychologique, de la création de lien social, l'Epi Vert ne propose pas une aide alimentaire d'urgence mais bien un accompagnement sur le long terme. En 2021, l'ancienneté moyenne des usagers à l'épicerie est de 6,2 ans, une durée en augmentation par rapport à 2020 qui s'explique par une stagnation de la situation socio-économique des familles.

### Comment devenir bénéficiaire de l'épicerie sociale de l'Epi Vert?

1. La famille doit habiter le Chemin Vert selon la carte définie par l'Epi Vert (voir page 4).



2. La famille prend contact avec l'association pendant les horaires d'ouvertures :



- pour inscription sur la liste d'attente de l'épicerie sociale. L'Epi Vert informe la famille du délai d'attente au jour de l'inscription. Si la famille est orientée par un travailleur social, un document « procédure d'inscription » est rempli et redonné à la personne. Ce même document est retransmis au travailleur social.

- L'Epi Vert, lors de ce premier contact, informe la famille des autres activités proposées et de la possibilité d'adhérer à l'association (adhésion de 3€ par an).

3. Lorsque qu'une place se libère et que le nom de la famille est le prochain sur la liste, un rendez-vous est donné pour l'examen de sa situation.



4. Pour avoir accès à l'épicerie, les critères de ressources suivants sont appliqués:



- Le reste à vivre, calculé selon la méthode de l'Epi Vert doit être inférieur à 5 €/pers/jour.

Si la famille remplit ce critère, le calcul du budget mensuel d'achat à l'épicerie est effectué en fonction :

- du reste à vivre calculé pour la famille et de la composition de la famille.

-5€

mini  
23€

max  
150€

- Le budget d'achat mensuel minimum attribué est de 23 €.

- Le budget d'achat mensuel maximum attribué est de 150€ d'achat.

Les conditions d'accès seront revues au minimum tous les 3 mois

Une adhésion à l'association est demandée ; la famille règle sa cotisation de 3€ pour l'année.

Une carte nominative d'accès à l'épicerie est établie pour la famille.

La famille peut commencer ses courses à l'épicerie, pendant les heures d'ouverture, (lundi et mardi après-midi, vendredi matin).

Chaque famille dépense son budget à l'épicerie en fonction de ses besoins et de ses préférences alimentaires. Lors de son passage en caisse, elle paie de 20% à 50% en fonction de son reste à vivre.

### **Le reste à vivre**

Le reste à vivre est le minimum légal nécessaire pour gérer les dépenses du quotidien, à savoir : payer la nourriture, l'habillement, les transports, les loisirs, etc. Il est calculé par la somme qu'il reste à la personne une fois que toutes les charges sont dues. Mode de calcul du niveau de vie d'un ménage, le reste à vivre est utilisé par l'Epi Vert et généralement dans le secteur de l'aide alimentaire comme outil d'accès aux aides. Ainsi, le plus souvent, l'accès aux aides est conditionné à un reste à vivre inférieur à 5 € par jour et par personne.

### **Le reste à vivre à l'Epi Vert**

**En 2021** un reste à vivre moyen de **1,9 €** par jour et par personne

**En 2016** moyenne de **2,9 €** par jour et par personne

**14 %** de baisse entre 2020 et 2021

*Source : bilan d'activité 2021 Epi Vert*

### **Un budget d'approvisionnement conséquent**

Le modèle d'approvisionnement détonne dans le paysage des structures de lutte contre la précarité alimentaire. Grâce à un budget conséquent dédié, l'Epi Vert a développé son réseau d'approvisionnement, distinct de celui de la Banque alimentaire ou de tout autre réseau délégué en charge des approvisionnements. Cette décision est issue de la volonté des usagers de pouvoir choisir indépendamment les produits mis en rayon et de favoriser la qualité de ces derniers. Au tout départ, les approvisionnements faisaient l'objet d'un partenariat avec la Banque alimentaire du Calvados, puis la structure a décidé d'arrêter de déléguer ses approvisionnements, se positionnant en rupture avec la démarche d'aide alimentaire, la considérant comme dégradante et privant les bénéficiaires de leur autonomie de décision. L'épicerie s'est donc tournée vers un autre système d'approvisionnement directement auprès des grossistes et tente de nouer des partenariats locaux :

#### **Réseau de partenaires :**

- ▶ Approvisionnement auprès du grossiste Degrenne de Villers-Bocage pour des produits de la marque Belle France



Épicerie de l'Epi Vert

- ▶ Partenariat avec Biocoop/Fréquence Bio : distribution en vrac depuis 3 ans, achat de produits bio et collecte solidaire deux fois par an
- ▶ Producteurs locaux

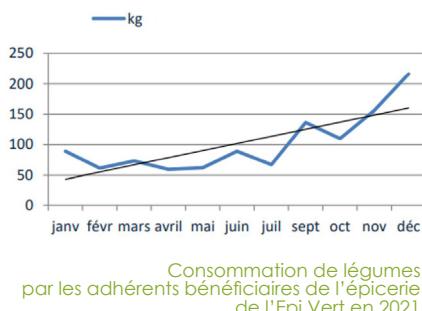
Pour ce faire, la Directrice insiste sur la nécessité d'un budget d'approvisionnement conséquent (55 540 € en 2021).

Les questions logistiques ont freiné la coopération avec les grossistes caennais (le MGAC, marché de gros de l'agglomération caennaise par exemple). L'épicerie a des moyens financiers et humains limités, ce qui nécessite de s'approvisionner via des livraisons en petites quantités.

### **Un travail pédagogique autour des produits locaux et de qualité**

Dans un objectif de favoriser l'alimentation de qualité, Huda et Marylin développent des actions de sensibilisation autour des fruits et légumes de saison. La consommation de fruits et légumes est souvent perçue par les personnes en situation de précarité comme inaccessible, financièrement comme mentalement, d'autant plus lorsque la précarité est subie depuis plusieurs années.

L'Epi Vert propose donc à ses adhérents bénéficiaires d'offrir un fruit et un légume de saison chaque mois. Les salariés proposent de nombreux supports de communication (recettes de cuisine sur Facebook par exemple) qui permettent de favoriser l'accessibilité aux fruits et légumes. Également, chaque vendredi, l'épicerie propose un marché de produits locaux, auquel une augmentation importante de la participation des adhérents bénéficiaires de l'épicerie sociale est constatée. L'évolution de la consommation de légumes suite à ces dispositifs est très marquée et s'explique également par le fait que les familles bénéficient d'une augmentation du budget achat. La commande annuelle double en valeur entre 2020 et 2021 passant de 4 500 € à 9 500 €.



### **Expérimenter de nouveaux modèles économiques**

Suite à une subvention de 20 000 € du Plan national de lutte contre la pauvreté en 2020, l'Epi Vert a expérimenté un nouveau système financier. Le budget achat de marchandises est plus conséquent en 2021. Cette augmentation est liée à l'attribution de 2 subventions fin 2020 par la DDCS (Direction départementale de la cohésion sociale) et le Département dans le cadre du Plan de soutien aux associations de lutte contre la pauvreté. Ces subventions ont permis d'offrir aux familles un montant d'achat supplémentaire. Il a été décidé de laisser libre choix aux familles d'augmenter leur budget ou non, selon le montant de leur choix.

Sur 20 000 € accordés fin 2020, 18 500 € restaient à engager. 12 000 € sont utilisés en 2021 et les 6 500 € restants apparaissent au bilan en engagement à réaliser. Le résultat de cette expérience confirme que le frein financier est le premier frein à lever pour donner aux familles précaires l'accès à une alimentation plus adéquate pour la santé. Les familles payant moins de 50 % augmentent fortement leurs achats alors que les autres n'utilisent pas la totalité du budget attribué. Cette augmentation a permis aux familles qui l'utilisent de venir plus souvent faire leurs courses. Auparavant, les familles faisaient les courses en moyenne une à deux fois par mois alors qu'avec ces subventions exceptionnelles, les familles sont venues au

minimum trois fois. Également la consommation de fruits et légumes a augmenté. Les dépenses des familles s'équilibrant, l'enveloppe financière supplémentaire n'a pas été consommée dans sa totalité. Comme pour les systèmes de prix libres évoqués par le collectif La Maison et le tiers-lieu Rive droite, les structures constatent une auto régulation qui se met en place dès lors qu'une autonomie est accordée aux usagers dans la prise de décision.

### La sécurité sociale de l'alimentation

Calquée sur le modèle de la Sécurité sociale, ce projet consiste en l'attribution d'une allocation universelle et mensuelle de 150 €, qui donne accès à des produits conventionnés répondant à des critères sociaux et environnementaux.

Ce projet serait financé par une cotisation sociale à taux unique sur la production réelle de valeur ajoutée.

L'objectif étant d'augmenter le budget des ménages dédié à l'alimentation tout en garantissant un soutien aux producteurs.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Collectif SSA et Claire ROBERT. Bande dessinée "Encore des patates ?!, pour une sécurité sociale de l'alimentation", juillet 2021.

Ces expérimentations tout comme le développement de budgets d'approvisionnement conséquents, d'un réseau indépendant et d'accompagnements pédagogiques ont permis à l'Epi Vert de proposer à ses usagers l'accès aux quatre piliers de la sécurité alimentaire, à savoir : l'accès (avoir la capacité de s'acheter de la nourriture), la disponibilité (avoir la quantité suffisante d'aliments), la qualité (avoir des aliments à son goût et sains) et la stabilité (avoir la certitude quotidienne de pouvoir passer à table). L'Epi Vert permet d'élaborer de nouveaux modèles d'aide alimentaire, favorisant l'accès à l'alimentation de qualité et de proximité, loin d'être un simple lieu de distribution. Considéré par la recherche universitaire comme un modèle unique, l'Epi Vert fait le lien entre son fonctionnement et le concept de démocratie alimentaire formalisé par la chercheuse de l'INRAE, Dominique PATUREL. Cherchant à articuler citoyenneté et droit à l'alimentation, ce concept s'incarne notamment dans le projet de sécurité sociale de l'alimentation.



Epi Vert, 19 octobre 2022

# Conclusion



ACCÉS à L'ALIMENTATION DURABLE : RETOUR D'UNE ANNÉE D'EXPÉRIENCE AVEC LE GRAIN  
Tiers-Lieux Rive Droite - Association de Caen (à l'initiative de la Coopérative du Coeur)

Opéra CAEN

Coopérative du Coeur

Tiers-Lieux Rive Droite -  
Association de Caen (à l'initiative de la  
Coopérative du Coeur)

Forum du PAT - 19/10/2022



Un projet réalisé dans le cadre du programme européen RU-BRAN



Forum annuel des acteurs de l'alimentation  
19/10/2022



**L**e forum des acteurs 2022 a permis de restituer les avancées du PAT et de dessiner les perspectives pour 2023. Désormais formalisé, le PAT prend la forme d'un plan et programme validé par l'ensemble des acteurs. Il s'agit donc de mettre en œuvre le plan d'action, à l'échelle de chaque EPCI membre de Caen Normandie Métropole. Évolution majeure pour le PAT, l'opérationnalisation de la démarche a été amorcée par des actions pilotes en 2022.

Témoignant d'un investissement majeur des acteurs à l'échelle locale, la table ronde sur l'accessibilité sociale à l'alimentation de qualité a permis de croiser les expériences et apporté des éclairages sur les facteurs de réussite. Sujet partagé par les acteurs associatifs comme publics, la lutte contre la précarité alimentaire fait l'objet de diverses entrées en matière. De la santé aux ateliers-cuisine, en passant par la low-tech et la restauration scolaire, les projets expérimentent de nouvelles méthodes de gouvernance et de modèle économique. La participation des usagers au montage d'un projet s'avère ainsi crucial, tout comme l'attribution de budgets conséquents aux approvisionnements et aux moyens de fonctionnement. Sources d'inspiration pour le PAT, les projets présentés, souvent tributaires des appels à projets, restent à pérenniser et à essaimer au sein des territoires.

Facilitateur des essaimages et de la mise en réseau des acteurs, le PAT s'engage en 2023 dans une dynamique d'accompagnement et de coordination de la mise en œuvre des actions engagées par les acteurs locaux.

# Les structures participantes

<p><b>Institutionnels :</b></p> <p>DRAAF Normandie ADEME INAO</p>	<p><b>Études - recherche :</b></p> <p>AUCAME, ESO-Université Caen</p>	<p><b>Production :</b></p> <p>1 PACTE- AIFST Physalis – Jardin écologique SOLAAL France Bio en Normandie</p>
<p><b>Collectivités locales et territoriales (élus ou administratifs) :</b></p> <p>Ville de Mondeville, CU Caen la mer, Ville d'Ifs, Ville de Caen, Ville d'Hérouville Saint-Clair, Ville de Colombelles,  Pôle métropolitain Caen Normandie Métropole  Contrat local de santé de Caen</p>	<p><b>Accessibilité - animation - solidarité - ESS :</b></p> <p>Bande de sauvages, ADRESS, Horizons solidaires, Épi Vert, Banque alimentaire du Calvados, Tiers-Lieux Rive Droite, AMAP Falaisienne  ADRESS Normandie Normandie Équitable</p>	<p><b>Transformation :</b></p> <p>Interbio Normandie Services, Caen</p>
<p><b>Chambres consulaires, Interprofessions :</b></p> <p>Chambre d'agriculture du Calvados, Chambre des métiers et de l'artisanat  Caen Normandie Développement</p>	<p><b>Environnement, gaspillage :</b></p> <p>CREPAN/REGAL, Demain en Pays de Falaise</p>	<p><b>Consommateurs, associations :</b></p> <p>CTRC Normandie Démosthène</p>

en noir : structures présentes

en bleu : structures excusées

**AAP** : Appel à projets

**AMAP** : Association pour le maintien de l'agriculture paysanne

**ATIPIC** : Entreprise à but d'emploi basée à Colombelles

**AUCAME** : Agence d'urbanisme de Caen Normandie Métropole

**L'AVEC** : Laboratoire audiovisuel et culinaire

**CC** : Communauté de communes

**CCAS** : Centre communal d'action sociale

**CNM** : Caen Normandie Métropole

**CPIE** : Centre permanent d'initiatives pour l'environnement

**CU** : Communauté urbaine

**EGALIM** : Loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable » du 30 octobre 2018

**EPCI** : Etablissement public de coopération intercommunale

**FONGEP** : Fonds de Coopération de la jeunesse et de l'éducation populaire

**GMS** : Grande et moyenne surface

**PAT** : Projet alimentaire territorial

**PIAF** : Point d'insertion par l'accueil et la formation

**SCIC** : Société coopérative d'intérêt collectif

**Directeur de publication** : Patrice DUNY

**Réalisation** : Aucame/Pôle Métropolitain Caen Normandie Métropole/  
Chambre d'agriculture du Calvados

**Mise en page** : Aucame

**Illustrations** : Aucame, sauf mentions contraires

**Contact** : [manuela.laurent@aucame.fr](mailto:manuela.laurent@aucame.fr)



AUCAME  
Caen Normandie

**Agence d'urbanisme de Caen Normandie Métropole**

21 rue de la Miséricorde- 14000 CAEN

02 31 86 94 00

[contact@aucame.fr](mailto:contact@aucame.fr)

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

