



# Forum urbain

Centre d'innovation sociétale sur la ville

## 3ème rencontre PACTOLAB : l'alimentation

Judi 14 février 2019 au Pôle juridique et judiciaire, place Pey Berland

Liste des présents :

- **Noémie Bossard**, Direction de la prévention et de la promotion de la santé à la ville de Bordeaux, travaille sur contrat local de santé qui comprend un axe sur l'alimentation.
- **Charles Brossier**, ancien VP de la Banque alimentaire Bordeaux Gironde (responsable approvisionnement).
- **Nathalie Corade**, Maître de conférences en économie à Bordeaux Sciences Agro.
- **Alice Corbin**, collaboratrice d'Alexandra Siarri, adjointe au maire à la Cohésion sociale et territoriale à la Mairie de Bordeaux.
- **Aurélié Couture**, chef de projet du Forum urbain.
- **Lionel Larbol**, Bruit du frigo et Mécanique du ventre.
- **Sarah Marchiset**, future doctorante sur un projet de recherche européen portant sur l'intégration de migrants au travers de l'alimentation dans l'espace public.
- **Thierry Oblet**, Maître de conférences en sociologie, Université de Bordeaux.
- **Guillaume Popineau**, ingénieur paysagiste, créateur d'AKEBIA, bureau d'études et réalisation de paysages comestibles, jardins potagers et surfaces maraichères en milieu urbain pour permettre à tous d'accéder à une alimentation saine et locale ; travaille avec des entreprises, hôtels, restaurants, particuliers, collectivités, bailleurs, maisons de retraite, établissements scolaires.
- **Guillaume Sengenès**, directeur DDSU – Direction du Développement Social Urbain – de la ville de Bordeaux, qui finance notamment des projets d'épiceries associatives
- **Isabelle Techoueyres**, anthropologue de l'alimentation, travaille avec C. Crenn sur alimentation et la précarité (collaboration avec des épiceries sociales et solidaires)
- **Yassir Yebba**, anthropologue de l'alimentation, a créé son propre laboratoire de recherche-action « Territoires alimentaires » qui étudie les rapports entre territoire et alimentation ; a développé le concept de « repayement » pour rappeler au mangeur la dimension spatiale de son alimentation et travailler sur son imaginaire. YY a mis en place la MIAM (Maison interculturelle de l'alimentation et des mangeurs) au sein du Centre social Bordeaux Nord pour que le mangeur puisse être entendu et prendre part aux projets alimentaires territoriaux. Il travaille avec l'INRA et la Chaire alimentation du monde sur les questions de démocratie alimentaire et de politique alimentaire commune au niveau européen.
- **Julien Tertrais**, chargé de mission au sein du CCAS de Bordeaux - Centre communal d'action sociale – travaillant sur les questions d'accès à l'alimentation pour les publics les plus vulnérables, sur le réseau de cuisines pour personnes en situation précarité, la coordination des acteurs de l'aide alimentaire, et sur le Projet alimentaire de territoire à vocation sociale de la ville de Bordeaux.

Excusée : **Chantal Crenn**, Maître de conférences en anthropologie sociale, Université Bordeaux Montaigne

### Rappel du contexte de cette rencontre

La mairie de Bordeaux et le Forum urbain se sont associés pour organiser un cycle de rencontres chercheurs / acteurs de terrain autour de 5 sujets qui touchent aux politiques publiques, intéressent l'ensemble des habitants et posent potentiellement problème : l'étranger, l'adolescent, l'alimentation, les rythmes, la nuit.

## Constats de départ sur le sujet de l'alimentation

L'alimentation est un facteur central de nos modes de vie et de notre « être avec l'autre ». La réflexion sur le bien manger et l'accès de tous à l'alimentation a pris une place centrale dans la cité. Un enjeu qui nous amène à questionner notre utilisation des ressources, nos modes de production et de consommation...

## Alimentation et production agricole

Les modes de production actuels liés à une agriculture intensive sont aujourd'hui contestés, notamment au travers d'une **injonction forte de la population à changer ce modèle agricole dominant**. Le monde agricole se rend compte que le citoyen « découvre » les modes de production extensive. En effet, le mangeur n'a longtemps pas eu conscience (ou n'a pas voulu voir) des conditions de production de son alimentation : acheter au plus bas prix implique de produire au plus bas prix. Les citoyens retrouvent aujourd'hui de l'intérêt pour le contenu de leurs assiettes et renouent ainsi des liens avec les agriculteurs.

Ainsi émergent de **nouveaux modes de production** pour répondre à l'attente grandissante des consommateurs à accéder à une alimentation de qualité : micro-fermes, circuit-courts, jardins partagés, permaculture, agriculture biologique, aquaponie... De nouvelles réponses innovantes socialement qui ont pour principes fondateurs le respect de l'environnement et la création de lien social, le partage, la convivialité. Une minorité de citoyens pousse le modèle jusqu'à l'auto-production, et certains modèles intermédiaires émergent notamment avec des projets d'agriculture urbaine (ex : ferme urbaine à Lormont). De plus en plus d'initiatives vont dans le sens de l'installation d'espaces pédagogiques. C'est l'exemple du projet mené par AKEBIA avec les salariés de Cdiscount qui a dédié une partie de la terrasse de son siège social à la création d'un jardin potager. L'engouement des salariés a été très vif avec plus de 100 inscrits pour seulement 15 places par atelier et a permis d'interroger les pratiques individuelles et collectives autour de l'alimentation, les méthodes de production...

L'agriculture a aussi une **dimension pédagogique** de reconnexion de l'homme au vivant car il est parfois facile d'oublier que l'on peut planter une graine et faire pousser les légumes qu'on achète habituellement au supermarché. Il y a un vrai besoin de reconnexion au sens. La réinstallation d'agriculteurs en milieu urbain participe aussi de cette dynamique de retisser des liens entre le travail de la terre et l'aliment, entre le mangeur et le cultivateur. Ce besoin de compréhension passe également de plus en plus par les plus jeunes notamment au travers de la restauration collective publique qui se soucie de plus en plus de la réintroduction de produits locaux et bios en vue d'apprendre aux enfants à bien consommer, à « partager » autour du repas et donc également au sein des familles.

Mais **ces nouvelles pratiques créent des tensions** car les nouveaux modèles d'agricultures, de plus en plus mis en avant, ne sont pas en mesure aujourd'hui de remplacer l'agriculture traditionnelle qui se sent remis en cause bien qu'il n'y ait pas de réelle concurrence entre eux. Au-delà du mode de production, le profil même des « nouveaux producteurs » est souvent très différent : jeunes urbains souhaitant changer de vie, militant de la cause écologique... Les conditions de leur installation ne collent généralement pas avec les possibilités d'attribution des aides à l'installation existantes. Par exemple pour les « NIMA » (non-issus du monde agricole) qui nécessitent de justifier d'un profit à court terme alors que beaucoup ne sont pas sur des projections de ce type.

Mais serait-il possible de ne plus avoir assez d'agriculteurs dans un avenir proche pour nous nourrir ? Aujourd'hui, le nombre d'exploitant agricoles diminue alors qu'il est certain pour le développement d'un modèle d'agriculture plus durable dépendra aussi d'une hausse de leur nombre. Il faut avant tout se donner du temps pour la transformation de ce modèle. Et si l'on manque d'agriculteurs, il n'y a pas de raison de ne pas trouver des vocations aussi chez les jeunes issus des quartiers populaires, non pas en leur disant que l'on manque de bras mais bien en leur offrant une opportunité de participer à l'évolution de notre société. Quel projet de vie ? Quelles valeurs ?

## Une culture à partager

La moitié de ce que l'on mange est métabolisé par la sphère des émotions. Le bien manger viendra donc également du temps que l'on accordera à des repas apaisés. Il faut aller sur le terrain de la célébration des moments de convivialité, notamment par leur digitalisation mais aussi en favorisant les espaces de dialogue autour de l'alimentation et en accompagnant les mangeurs pour leur redonner du code. En 2007, l'inscription de la façon de passer à table à la Française a été inscrite au patrimoine mondial immatériel de l'UNESCO. Etre Français passe aussi par le ventre. Il y a donc **une nécessité d'ancrage des jeunes dans la culture française par l'alimentation**. Le slogan « Venez comme vous êtes » prôné par McDonalds va à l'encontre de ce « commun » du repas en faisant disparaître les codes.

L'alimentation est un phénomène principalement culturel. Il faut culturaliser ces enjeux pour en trouver les solutions. Soit l'inverse du modèle agricole et commercial actuel. La question alimentaire est aujourd'hui dualisée entre consommation et santé alors qu'il faudrait en réalité réinterroger le rapport aux sols, reposer la question de l'alimentation comme un phénomène social afin de retrouver l'ancrage du vivre ensemble, de la société. Il faut fertiliser les imaginaires autour de cette question de la production alimentaire notamment en la rendant visible et concrète pour les habitants (glanage, partage...). Les épiceries sociales sont souvent mentionnées comme étant l'une des réponses mais elles ont tendance à catégoriser les gens en « mettant le pauvre au jardinage » et en traitant différemment les personnes en situation de précarité et les autres adhérents. Des travaux sont en cours pour l'évaluation des modes de gestion et de fonctionnement des épiceries sociales.

Dans l'association Le Bruit du frigo, l'alimentation a toujours été un prétexte à la rencontre, c'est d'ailleurs le signe de la **puissante capacité d'un repas pour renouer des liens**. Aujourd'hui encore, ils utilisent l'alimentation comme un vecteur interculturel, faire parler les gens autour d'un repas en commun, réunir des populations mixtes, partager. L'association organise par exemple des rencontres entre des chefs cuisiniers et des habitants pour préparer et partager un banquet de fête pour tout une tablée.

## Des inégalités d'accès à l'alimentation

Mais l'alimentation peut aussi être très clivante et renforcer les marges avec **une alimentation de qualité parfois inaccessible** et une offre de nourriture « sociale » (des Halles de Bacalan aux projets solidaires). Tout le monde n'a pas accès aux mêmes produits. L'alimentation permet de pointer des contractions fortes dans nos sociétés.

Dans les institutions aussi la question alimentaire vient se poser différemment. C'était celle quasi-uniquement de l'urgence alimentaire, question de la quantité et de l'accès, alors qu'elle entre aujourd'hui dans des politiques globales d'accès à une alimentation saine et de qualité pour tous. Dans cette dynamique, l'ANA (Agence nationale de l'alimentation) lance un travail expérimental sur l'introduction de produits locaux dans les sandwicheries pour toucher les jeunes et les amener à consommer autrement.

En matière d'urgence sociale, de plus en plus d'associations réfléchissent à ses questions et apportent des réponses au quotidien pour les publics vulnérables. La **Banque alimentaire de Gironde** existe « temporairement » depuis 35 ans, elle gère plus de 5 000 tonnes de denrées par an (produits approchant de la date limite de consommation) qu'elle récupère dans les grandes surfaces (qui peuvent ainsi obtenir des défiscalisations sur ses invendus) et les redistribue à des associations locales au prix de 18 centimes le kilogramme quel que soit le produit. Les besoins des personnes vulnérables sont en forte augmentation et ne trouvent pas de réponse institutionnelle durable. Le système de redistribution reste fragile car il est régulièrement mis à mal notamment par des baisses de financements. Auparavant financé par la PAC (1% de ce qui n'était pas distribué), il est aujourd'hui financé pour 1/3 par l'Europe et ce jusqu'en 2020 uniquement sans aucune certitude pour la suite.

La SAS Phoenix s'est ainsi positionné sur un rôle d'intermédiaire entre commerces de proximité et associations d'aide alimentaire. Elle a développé un modèle économique propre se faisant payer sur un pourcentage de la défiscalisation réalisée par les commerces. Mais cela a pour effet pervers de pousser les commerces à sortir les

produits des rayons pour récupérer l'argent de la défiscalisation. De nombreuses initiatives surfent sur cette tendance avec par exemple l'application mobile « To good to go » permettant aux commerçants et restaurateurs de revendre à moindre prix un produit qui n'a pas été vendu. C'est plus intéressant pour les commerçants que de le donner aux structures d'aide alimentaire car ce sont généralement des produits qui ne peuvent pas permettre de défiscalisation. C'est tout un système qui se pérennise avec des **effets pervers**.

Mais face à ces nouveaux enjeux, les opérateurs de l'urgence sociale innovent également notamment pour répondre aux populations n'ayant pas accès à des cuisines (populations en squat, logés en hôtels...). Le CCAS de Bordeaux a ainsi mis en place de réseau des Relais Popotes constitué de **structures de quartier mettant à disposition leurs cuisines**. Ce dispositif touche ainsi beaucoup de publics migrants. De même, la Banque alimentaire a mis en place des camions-cuisines itinérants qui circulent dans les quartiers sensibles et proposent une aide pour les étudiants en difficultés.

Pour conclure, il semble donc que trois niveaux différents mais profondément liés soient à réinterroger conjointement : la production, la consommation et le système de l'industrie agro-alimentaire et de la grande distribution. Il est donc primordial de permettre une articulation politique et une évolution de la réglementation pour favoriser les initiatives locales.

### **Quelques références citées au cours de la discussion pour aller plus loin**

Evénements :

- [Premières Assises territoriales de la transition agro-écologique et de l'alimentation durable](#), 5-6 février 2019 à Montpellier
- [Etats généraux de l'alimentation](#)
- Rencontres nationales de Fabrique Territoire Santé, qui aura lieu à Bordeaux fin 2019 / début 2020

Lectures :

- Marc Auger, [Une ethnologie de soi. Le temps sans âge](#), Seuil, 2014 : sur rapport au temps excessif, nécessité de ralentir
- [Anthropology of food](#), revue en ligne en libre accès
- [Dossier ressources « Alimentation et territoires : comment garantir localement une alimentation de qualité et accessible à tous ? »](#) (2018) et [autres publications de la plateforme Fabrique territoires santé](#)