



Agriculture urbaine & alimentation pour toutes et tous

Atelier du 6 décembre - VivAgriLab

Chaire
Agricultures
Urbaines 

Fondation
AgroParisTech 
Sous égide de la Fondation ParisTech

AgroParisTech 



La Chaire Agricultures Urbaines en quelques points clés

- Chaire d'intérêt général créée en 2018 et portée par la
- Une mission : **Accompagner le développement de l'agriculture urbaine au service de la résilience des villes**
- 3 objectifs spécifiques : alimentation, rôles écologiques, rôles socio-économiques
- Modalités d'action : recherche action, réseau, formation



Agricultures urbaines : diversité de formes et de fonctions

fermes (péri)urbaines *

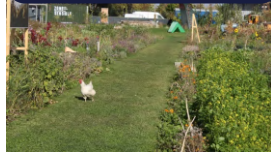


*Jardins d'insertion

Jardins associatifs



Micro-fermes urbaines *



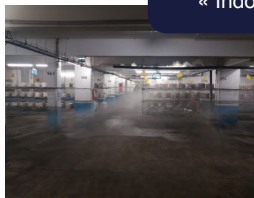
- productives multifonctionnelles

Serres urbaines

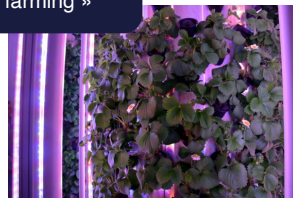


Au sol, sur les toits, intégrées... Et des hybridations entre ces formes

« Indoor farming »



« low tech » / ombrophiles



« High tech » environnement contrôlé

AU « domestique »



Sacs potagers et autres tours à lombricompost

Agriculture intersticielle



Mouvement international « Incredible Edible »
Todmorden GB Production de plantes comestibles dans les interstices de la ville: nourriture à partager.

Elevages urbains



Très fort engouement des collectivités
Q : épizooties voire zoonoses ?





La précarité alimentaire en France : ressources et informations

Ressources

- Pour une sécurité alimentaire durable : enjeux, initiatives et principes directeurs. Terra Nova Caillavet F, Darmon N, Dubois C, Gomy C, Paturel D, Kabèche D, Perignon M. 2021
- Se nourrir lorsqu'on est pauvre, Ramel M, Boissonat-Pelsy H, 2016 .
www.atd-quartmonde.fr/wp-content/uploads/2016/07

Dernières actualités

Oct. 2022, le CNA a adopté l'avis n°91 « Prévenir et lutter contre la précarité alimentaire ».

2. Les politiques publiques de prévention et de lutte contre la précarité alimentaire sont structurellement centrées sur l'aide alimentaire et ne permettent pas de répondre à tous les enjeux de la précarité alimentaire

4. Le sujet de la précarité alimentaire appelle une approche systémique des enjeux



**PRÉVENIR ET LUTTER
CONTRE LA PRÉCARITÉ
ALIMENTAIRE**

● Agricultures urbaines et précarité alimentaire : des liens ?

L'AU n'est pas INTRINSEQUEMENT une forme de lutte contre la P.A !

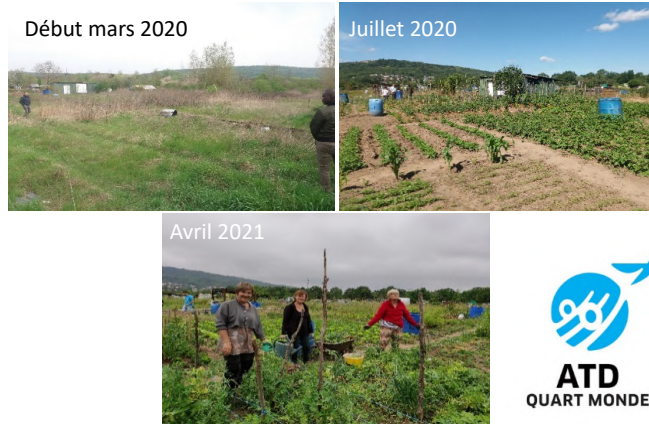


Avec un intérêt parfois de s'installer en QPV
(coût du foncier, aides, « image » etc.)

Même si les productions faites n'ont *aucune destination (ou très faible)* pour les populations locales à faible ou très faible revenu...
Ex. des circuits gastronomiques

L'AU permet l'« Autoproduction »

Jardins Nourriciers en Terres de Lorraine



Jardins collectifs en milieu urbain

- Rôle des jardins, même petits, dans une meilleure alimentation en QPV. > « **effets d'entraînement** » sur la consommation de fruits et légumes
- Importance des politiques de Jardins de pieds d'immeubles via les bailleurs sociaux et/ou les collectivités

> **370g/j vs 221g/jour** chez jardinières de PI (Martin et al, 2017) soit deux portions

L'appui solidaire à partir de l'AU(PU)

- Dons de paniers (certaines AMAP, certaines FU)
 - À des épiceries solidaires
 - Aux CCAS
 - autres
- Les groupements d'achats (auprès de producteurs locaux)



- Emplettes et Cagettes (Pays Terres de Lorraine)
- > s'agréger à la Restauration Collective (commandes associées) avec l'appui du Dept 54 (fin 2021)



Agricultures urbaines et précarité alimentaire : des liens ?

Des liens (auto)production/ transformation Focus sur « Du Potager à la Marmite »

LES CUISINES COLLECTIVES &

Les liens entre production et transformation alimentaire à destination des publics en situation de précarité

CONTEXTE ET DÉFINITIONS

- Précarité(s) alimentaire(s)
 - l'alimentation facteur d'exclusion et d'inégalités
 - des réponses palliatives carencées
 - vers une alimentation responsable et accessible à tous.tes ?
- Facteur économique
- Facteur spatial
- Facteur pratique

CARACTÉRISATION DES CUISINES COLLECTIVES

CARACTÉRISTIQUES

- lieu et équipement
- petit groupe (< 10 pers.)
- mise en commun de ressources (compétences, denrées, temps, argent)
- préparation régulière de plats en grandes quantités avec un petit budget

FONCTIONS

- nourricière : accès physique et économique à des équipements et des denrées alimentaires durables et de qualité ; alternative à l'aide alimentaire respectant les besoins et les préférences alimentaires des publics
- psychosociale : accueil des publics isolés dans un espace de vie convivial, bienveillant et inclusif, favorisant leur émancipation par l'autonomie alimentaire
- communautaire : autonomie individuelle et collective, solidarité, transmission de savoirs, cohésion sociale

ACTEURS

- associations, collectifs citoyens et militants
- acteurs du secteur social et médico-social
- acteurs de l'ESS
- acteurs institutionnels
- acteurs de l'agriculture urbaine et de proximité

TYPOLOGIE DES CUISINES COLLECTIVES

RESTAURANT SOLIDAIRE

- cuisines à bénéfices
- en insertion
- couvert à tout public
- repas sur place, frais, local et accessible
- approvisionnement mixtes : achats fournisseurs locaux + récupération d'inventaires

CUISINE COLLECTIVE

- groupe régulier autoorganisé
- batch cooking à petit budget
- cuisines mises à disposition
- achats ingrédients à bas coût (répart. entre participant.e.s.)
- auto organisation (planification, approvisionnement, préparation, et partage des portions)

ATELIER DE CUISINE

- séances ponctuelles de cuisine en groupe public +/- ciblé
- sensibilisation, pédagogie, animation
- équipements fixes et/ou mobiles
- produits frais de qualité + invendus

TIERCE LIEU ALIMENTAIRE

- multifonctionnel
- mixtes et autoorganisé
- écologie + lutte contre la précarité alimentaire
- agriculture urbaine souvent intégrée
- approvisionnement mixtes, mutualisation des ressources

CUISINE PARTAGÉE

- public (logement, CHR, séjours hebdomadaires (batch cooking))
- cuisines mises à disposition
- approv. mixtes : achats des fournisseurs locaux + denrées mises à disposition

L'APPROVISIONNEMENT DES CUISINES COLLECTIVES

STRATÉGIES POUR CONTOURNER LA BARRIÈRE DU PRIX DES PRODUITS FRAIS LOCAUX ET DURABLES

compromis entre quantité et qualité (flexibilité, résilience)	alternatives : marché, cueillette, magasin coopératif, panier solidaire, épicerie sociale, écarts de récolte de producteurs locaux	utilisation des équipements existants (cuisines centrales, locaux municipaux / associatifs)
achats en grande surface : promotions, lots, en alternance avec commerces de proximité	mutualisation de ressources : achats groupés, logistique et équipements partagés avec d'autres structures	diversification des activités (vente de produits transformés, service traiteur, ateliers, animations)
approv. mixtes : aliments de récupération + quelques produits locaux et de qualité	recherche de subventions publiques et privées (appels à projets, institutions, fondations)	autoproduction de fruits et légumes (jardin partagé)

COUPLER CUISINES COLLECTIVES ET AGRICULTURES URBAINES

POURQUOI ASSOCIER AGRICULTURE URBAINE ET CUISINES COLLECTIVES DANS LES QUARTIERS TOUCHÉS PAR LA PRÉCARITÉ ?

- contribuer à l'approvisionnement des cuisines collectives en fruits et légumes frais
- favoriser les liens sociaux et la cohésion au sein du quartier, l'échange de savoirs, l'autonomie et la confiance en soi
- s'approprier collectivement les espaces vacants ou sous-utilisés
- valoriser les savoir-faire du quotidien pour lutter contre la précarité alimentaire
- participer à la résilience, l'autonomie et la durabilité des systèmes alimentaires urbains
- dépasser l'antagonisme entre circuits courts durables et dispositifs d'aide alimentaire

CONCRÈTEMENT, QUELLES FORMES D'AGRICULTURE URBAINE ASSOCIER AUX CUISINES COLLECTIVES ?

- différentes formes d'agriculture urbaines complémentaires pour l'approv. des cuisines collectives
- des filières locales à construire entre producteurs périurbains et acteurs de l'alimentation solidaire
- des formes productives (micro-fermes urbaines) équipées pour la transformation alimentaire
- des programmes d'ateliers pédagogiques au jardin et en cuisine
- des jardins partagés et familiaux intra urbains couplés aux équipements de cuisine locaux (associations, CCAS, EVS) pour la cohésion sociale, l'échange de savoirs, voire l'insertion socio-professionnelle des habitant.e.s

DES CONSEILS POUR COUPLER CUISINES COLLECTIVES ET AGRICULTURES URBAINES ?

- travailler la temporalité entre récolte et transformation
- penser aux aspects organisationnels : conservation et transport des denrées, respect de l'hygiène et de la sécurité
- garantir aux habitant.e.s le libre accès aux espaces de production et de transformation et accompagner leur appropriation par les usager.e.s
- veiller à la mixité des publics et leur pouvoir de décision dans la structure
- mobiliser le foncier des bailleurs et des collectivités territoriales et les équipements de restauration collective (cuisines centrales)
- soliciter le soutien d'acteurs institutionnels : prêt d'équipements, subventions, accompagnement, intégration à la politique sociale, alimentaire et urbaine, communication / visibilité
- impliquer les acteurs du secteur social et médico-social (CHRS, EVS, maisons de quartier, aide alimentaire, foyers), de l'éducation (établissements scolaires) et de la famille (mamans, assistant.e.s maternel.le.s)
- partager les expériences et créer des plateformes de mise en réseau pour les porteur.e.s de projets



Agricultures urbaines et précarité alimentaire : des liens ?



L'exploration atour du lieu de vente : épicerie et solidarité



Saveurs en partage : association, double tarification, principe de réduction de 70% pour les personnes accompagnées pendant 6 mois



La 20ème chaise : centre social avec paniers solidaires Ernest, frigo solidaire, grainothèque, jardin partagé



Les Marmoulins de Menil : récupération d'invidus de Rungis sans critères sociaux, paniers de produits frais, épicerie vrac



Épicerie Aurore Montreuil : épicerie et divers ateliers accessible sous conditions

Bilan



Ces projets et explorations se font en milieu très dense

Avec les spécificités qui leur sont propres :

- manque d'approvisionnement en produits frais et de qualité (limites de l'anti gaspi)
- espaces limités pour les activités de transformation
- logistique spécifique

Un constat : la réalité du territoire de Paris Saclay est toute autre et soulève d'autres questionnements

 Quelles initiatives d'accessibilité alimentaire dans le sud-ouest francilien ?

2 jardins de Cocagne (Vauhallan et Marcoussis)

Trois épiceries sociales

.... En connaissez-vous d'autres ?



Quelles perspectives sur le territoire du Sud-Ouest francilien ?

CONSTATS	IMPLICATION	ACTIONS
Une zone agricole dense	récupération de produits agricoles, glanage, paniers, lien entre les différents acteurs avec le rôle à jour des collectivités	
Un public étudiant en précarité	Une densité de la population étudiante dont certains en précarité nécessite une action spécifique	
...		
...		
...		
...		

Merci de votre attention



Annexe



Quelques références sur la précarité alimentaire

- ANSA, 2022, Diagnostic de la précarité alimentaire en Île-de-France, présentation faite au CRALIM
- CNA, avis 91, octobre 2022, Prévenir et lutter contre la précarité alimentaire ([voir ici](#))
- Le Labo de l'ESS, 2021, Agir contre la précarité alimentaire en favorisant l'accès de tou.te.s à une alimentation de qualité ([voir ici](#))
- Caillavet F, Darmon N, Dubois C, Gomy C, Paturel D, Kabèche D, Pérignon M. 2021 Pour une sécurité alimentaire durable : enjeux, initiatives et principes directeurs. Terra Nova
- Denhez F, Jenni A. 2021. Ensemble pour mieux se nourrir . Enquête sur les projets solidaires et durables pour sortir de la précarité alimentaire Actes Sud /Colibris Série Domaine du Possible
- Paturel D. Insécurité alimentaire et précarité alimentaire. Etats Généraux de l'alimentation Atelier 12, MAA in [https://hal-inrae.fr/hal-02791270](https://hal.inrae.fr/hal-02791270)
- Ramel M, Boissonat-Pelsy H, 2016 . Se nourrir lorsqu'on est pauvre www.atd-quartmonde.fr/wp-content/uploads/2016/07
- Boissonat-Pelsy H, Ramel M, 2018 : « se nourrir dignement et durablement avec 57 euros par mois ». Laboratoire d'idées santé ATD quart monde