

 Date : 29 août 2024
 Horaire : 9h30-17h
 Lieu : Marseille

Alimentation durable et inclusive
avec l'économie sociale et solidaire



Introduction du sujet et enjeux

L'alimentation s'est imposée avec force ces dernières années comme un champ important de l'action publique, à la croisée d'enjeux environnementaux, socio-économiques et de santé. Les crises récentes ont accéléré la précarité alimentaire, mais aussi la prise de conscience de la nécessité de repenser nos modes de production et de consommation vers davantage de soutenabilité et d'ancrage territorial. Si bien entendu les politiques menées à l'échelle nationale, européenne et internationale jouent un rôle important, **les collectivités disposent de nombreux leviers d'actions pour favoriser l'accès à une alimentation saine et de qualité pour tous et toutes.**

Accueillie par la Ville de Marseille, la rencontre du Club des collectivités locales pour l'ESS a réuni une quarantaine de participants qui ont pu partager leurs expériences et visiter des initiatives marseillaises. La rencontre a été l'occasion d'une présentation du tout dernier RepèreESS du RTEs "Alimentation durable et ESS, enjeux et leviers des collectivités".

Cette rencontre s'inscrit dans le cadre du Club des collectivités locales pour l'ESS lancé en octobre 2023, co-organisé par les Chambres Régionales de l'ESS (CRESS) Provence-Alpes-Côte d'Azur et Corsica et le RTEs.

Synthèse des interventions

La matinée était accueillie au Fast Social Food l'Après M, ancien restaurant McDonald's transformé en plateforme d'entraide alimentaire, sociale et citoyenne en plein cœur des quartiers Nord de Marseille.

Aïcha Sif, adjointe au maire de Marseille : l'implication de Marseille dans la transition alimentaire locale.

L'alimentation est au cœur de la transition écologique et sociale menée par la Ville de Marseille. Les enjeux sociaux sont importants à Marseille, avec une forte précarité alimentaire, et qui a augmenté comme ailleurs ces dernières années. Les enjeux environnementaux sont aussi importants, l'alimentation des marseillais représente environ **1,6 millions de tonnes équivalent carbone par an**. La Ville de Marseille a pour ambition de réduire de moitié ses émissions de gaz à effet de serre d'ici 2030 (cette politique ambitieuse a été récompensée par le label européen "Climate Neutral & Smart Cities" obtenu en mars 2024). Avec la Métropole d'Aix-Marseille-Provence, un **Projet Alimentaire Territorial (PAT)** a été mis en place pour assurer une alimentation durable et préserver l'agriculture locale, autour de plusieurs grandes lignes :

- **Reconquérir des terres agricoles** (120 hectares de terres agricoles aujourd'hui non valorisées) : installer des nouveaux agriculteurs, développer l'agroécologie et les pratiques culturales bio. L'objectif est de doubler le nombre de fermes sur le territoire d'ici 2040 (10 aujourd'hui) ;
- **Amplifier l'accès à une alimentation locale, durable, de qualité et accessible à tous** : circuits courts, restauration hors domicile (RHD), potagers urbains, jardins collectifs, lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaire, développement de régimes alimentaires bas carbone et de point de distribution (halles alimentaires, marchés, AMAP solidaires, etc) ;
- Faire de la **restauration scolaire de la Ville** une restauration exemplaire en termes de circuits courts, et en augmentant la part de bio et local (projet "Cantine de demain") ;
- **Soutenir les projets émergents** : de nombreux acteurs privés ont manifesté leur intérêt pour contribuer à la construction d'une politique alimentaire durable et de qualité (maison de l'alimentation durable, jardins pépinières, tiers-lieux, production de fleurs, pépinières de quartier, fermes agroécologiques, etc).



L'ESS est présente sur l'ensemble des quartiers et filières clefs de l'alimentation. C'est une économie qui respecte et prend soin de la santé de nos plus petits et de nos plus anciens.



— Aïcha Sif

Kamel Guemari, fondateur de l'Après M : l'Après M, un Fast Social Food issu d'un long combat

Situé au carrefour des quartiers Nord de Marseille, dans l'enceinte de l'ancien restaurant McDonald's Saint-Barthélemy, l'Après M est une plateforme d'entraide, née de la solidarité d'ancien.ne.s employé.e.s, d'associations, d'organisations syndicales et d'habitant.e.s. Il s'agit de l'aboutissement d'un long combat des anciens employés du McDonald's, appuyés

Co-organisateurs :



par des habitant.e.s et des associations. En 2019, l'établissement des quartiers Nord est placé en liquidation judiciaire. Lors du premier confinement, les salariés vont réquisitionner les locaux dans le but de mener des actions à destination des plus démunis grâce à leur outil de travail. L'ancien McDonald's devient un véritable lieu de vie du quartier. Petit à petit l'idée du fast-food social va se concrétiser. En 2020, la ville de Marseille rachète les murs pour la revendre à une Société citoyenne immobilière (SCI), composée de 50 000 parts de 25 euros chacune.

Une association, La part du peuple, organise notamment la **distribution hebdomadaire de 600 à 800 produits alimentaires** pour les personnes à mobilité réduite et les personnes de la rue. Le restaurant est géré en SCIC (société coopérative d'intérêt collectif) organisée autour de 5 collèges : les fondateurs, les salarié.e.s, les bénévoles, les partenaires économiques et les institutions. La SCIC a pour fonction de **créer de l'emploi, former, accompagner les personnes les plus éloignées du monde du travail**, tout en reversant ses excédents au projet de Village des Initiatives d'entraide (V.I.E).

Pour en savoir plus, consultez la fiche Déniché pour vous du RTEs

→ Renforcer l'approvisionnement en produits bio et locaux dans la restauration collective, et aider à la structuration de filières avec l'ESS :

Gilles Pérole, adjoint au maire, Ville de Mouans-Sartoux : état des lieux et volonté politique

Gilles Pérole a co-présidé le groupe de travail qui a mené l'enquête publiée en juin 2024 par l'Association des Maires de France sur "La restauration scolaire - Des communes volontaires malgré les difficultés persistantes". Le but : où en sont les collectivités dans l'application de la loi Egalim dans la restauration scolaire ?

Pour rappel, les collectivités doivent atteindre **50% d'alimentation durable dans toute restauration collective, publique et privée**, avec 1 menu végétarien par semaine selon la loi climat et résilience de 2021. 1 cantine sur 2 est en gestion municipale ; le prix moyen de facturation d'un repas scolaire est à 3,8€, en sachant que la collectivité prend en charge plus de 50% du coût. 2407 collectivités ont répondu au questionnaire, soit 10% des 22 000 qui ont une cantine scolaire sur leur territoire. **90% des collectivités servent des repas végétariens**, il s'agit de l'objectif qui aide le plus à lutter contre le réchauffement climatique car il diminue l'impact carbone causé par l'industrie de la viande rouge. Concernant l'obligation de 50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % de bio, l'enquête confirme les difficultés puisque seules 18 % d'entre elles signalent les respecter (majoritairement les communes de plus de 30 000 habitant.e.s). Le label bio étant le plus simple à obtenir, les 20% de bio imposés par la loi Egalim sont respectés par 75% des grandes villes. Aux vues des résultats, 40% des collectivités déclarent rencontrer des difficultés d'approvisionnement (quantité insuffisante, contraintes logistiques, difficulté d'entrer sur les marchés publics) alors que **48% pensent que l'approvisionnement local est justement une solution**.

Pour aller plus loin, cliquez pour regarder l'interview vidéo réalisée par Territoires audacieux

Il a aussi pu témoigner des bonnes pratiques de sa collectivité. "À Mouans-Sartoux, la restauration collective est 100% bio depuis 2012. Avec 1200 repas par jour à produire, 85 % des légumes viennent de la ferme municipale, 50% des menus proposés sont végétariens, et nous avons réussi à réduire de 80% le gaspillage alimentaire. Toutes ces mesures représentent une économie de 40%, économie qui nous permet d'investir dans des produits alimentaires de meilleure qualité et bio. Nos agriculteurs sont rémunérés selon la grille de la fonction publique et peuvent donc vivre dignement de leur métier. Les parents d'élèves adhèrent pleinement au projet, et commencent même à changer leurs habitudes alimentaires pour certains." La mairie a créé en 2016 la Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable (MEAD) dans le cadre de son PAT. En 5 ans, 71% des habitant.e.s ont modifié leurs pratiques alimentaires, en diminuant de 30% les produits ultra transformés, de 23% la viande, et en mangeant pour 28% d'entre eux bio tous les jours. Au total, il s'agit d'une diminution carbone de 26% concernant l'alimentation.

Benjamin Borel, co-fondateur & co-gérant - Bou'Sol (Pain et Partage)

Bou'Sol, le réseau de boulangeries solidaires, est un réseau en SCIC visant à structurer un écosystème lié à la filière blé/farine/pains. En assurant l'émergence et l'animation de boulangeries solidaires "Pain et Partage" à l'échelon national dans le cadre d'une franchise solidaire, le réseau Bou'Sol poursuit différents objectifs :

- Faciliter, par le biais de la fourniture d'un **pain bio de qualité**, l'accès à une alimentation saine et durable pour le plus grand nombre ;
- Structurer des filières biologiques et locales blé-farine-pain, au service d'un **développement durable et viable** ;
- **Créer des emplois pérennes et inclusifs** au sein de la filière, mettre en œuvre des parcours formatifs ainsi qu'innover dans la reconnaissance et la validation des compétences des métiers de la boulangerie ou métiers connexes.

Benjamin Borel explique qu'à Marseille, le modèle économique fonctionne à **50% par le marché public et la sous-traitance en restauration collective**. Grâce au soutien de la ville de Marseille, Bou'Sol a pu se faire une place par l'approvisionnement des écoles de la ville dès 2010. La production est passée de 1500 pains de 400 g par jour à 4000 pains aujourd'hui, couvrant les 2/3 des besoins des écoles du territoire. L'objectif est d'atteindre les 100%.

→ Mobiliser le foncier et favoriser la mutualisation pour soutenir l'installation en agriculture paysanne, les fermes urbaines, les tiers-lieux :

Co-organisateurs :



Arnaud Castagnede, directeur : le domaine de La Bétheline, un tiers-lieu écologique inclusif

Acquis en 2023, le domaine de La Bétheline représente 20 hectares de terres agricoles et 2500 m² de bâti au cœur de Marseille géré par l'association Culture Éco. Le projet prévoit la mise à disposition d'une douzaine d'hectares de parcelles réservées à l'agriculture, via les structures Agribio 13 et Adear 13, sous forme de baux d'affermage.

- **20 hectares** sont réservés à l'**exploitation agroécologique**, R&D autour des sujets de l'eau (atelier de fabrication de composants de système d'irrigation, piloté par l'IA, par une startup marseillaise), de l'agronomie, de la transition alimentaire (laboratoire de transformation de produits de la ferme et d'ailleurs par l'ESAT), de l'hébergement à la ferme, le tout en intégrant la sensibilisation et la formation des jeunes issus du territoire (atelier pédagogique sur goûter autrement).
- **2500m² de bâti** seront rénovés et dédiés à l'activité de production et de vente agricole, l'hébergement des agriculteurs, aux projets solidaires (création d'un lieu de belvintage, un logement social pour les séniors géré par l'association Siel Bleu), la transformation et stockage des produits frais et à l'hébergement de startups françaises et étrangères spécialisées sur ces sujets pour encourager les coopérations avec les paysans du domaine et ceux d'autres domaines partenaires.

La Ville de Marseille a notamment pu soutenir le projet du Domaine sur la partie négociation du lieu et sur l'avancement du projet.

→ Soutenir les initiatives solidaires visant à lutter contre la précarité alimentaire :

Marc Alphandéry : le travail de recherche “Agir contre la précarité alimentaire en favorisant l'accès de tou.te.s à une alimentation de qualité” mené par le Labo de l'ESS.

L'accès universel à une alimentation de qualité est un enjeu économique, social, sanitaire et environnemental : le système alimentaire actuel émet à lui seul 30% des émissions de gaz à effet de serre à l'échelle mondiale, et consomme 70% de la consommation d'eau potable mondiale.

L'État a fait de l'aide alimentaire la réponse unique et principale à la question de la précarité alimentaire, ce qui est largement insuffisant. **Les collectivités peuvent jouer un rôle pour lutter contre la précarité alimentaire** notamment en développant l'agriculture urbaine et périurbaine, protégeant les terres agricoles, soutenant les initiatives de sécurité sociale de l'alimentation SSA...

Jean Horgues-Débat, président de l'Udess 05 : une charte locale de la solidarité

L'Union départementale de l'économie sociale et solidaire des Hautes-Alpes est une association loi 1901 créée en janvier 2008 et à l'initiative des dirigeants d'entreprises de l'ESS du territoire. “*À nous, acteurs de l'ESS de sortir de notre niche pour travailler ensemble. J'invite aussi les collectivités territoriales à faire de la transversalité entre leurs différents services (et sortir de la logique de travail en silo)*”. Plusieurs actions sont mises en œuvre pour développer une alimentation durable sur le territoire : le Département et le PAT ont alloué un **fonds de 100 000 euros aux organismes d'aide alimentaire** saturés de demandes, pour acheter des produits frais et de proximité.

L'Udess 05 et les associations ESS du département ont instauré la conférence permanente associative de la solidarité pour se coordonner dans leurs revendications envers les politiques. En 2024, **une 1ère charte locale de la solidarité a été signée avec l'État et le Département sur les questions alimentaires**, comprenant un financement pour un poste à mi-temps afin de soutenir le travail bénévole effectué. **Jean Horgues-Débat** termine en appuyant sur la nécessité des **subventions alimentaires** pour respecter le droit à une alimentation de qualité.

Caroline Plas, coordinatrice des activités d'incubation et de formation à la Cité de l'agriculture : Territoires à VivreS à Marseille

Territoires à VivreS est un projet d'envergure nationale autour de la coopération territoriale pour un **accès digne à l'alimentation de qualité**, porté par le collectif Accès Digne à l'Alimentation, composé par le Réseau Cocagne, le Réseau CIVAM, le Réseau VRAC, l'UGESS et le Secours Catholique. Il se déploie ainsi sur 4 territoires : Lyon, Montpellier, Toulouse et Marseille. Chaque territoire dispose d'un.e ingénieur.e territorial.e dédié.e.

Sur la Métropole Aix-Marseille, cette ingénierie financée par France Relance est portée conjointement par Graines de Soleil (jardin de Cocagne) et la Cité de l'agriculture, qui a un rôle d'animation du territoire. Le but est de **favoriser les liens sociaux et conviviaux** entre les acteur.rice.s et les projets d'aide alimentaire, et d'**assurer les principes de démocratie alimentaire**. Pour ce faire : l'instauration de 5 épiceries sociales et solidaires, de structures ressources, et d'un parcours de formation et d'accompagnement collectif mais aussi individuel. Au-delà d'une plateforme d'approvisionnement mutualisée, TerritoireS à VivreS veut **porter la voix des personnes en précarité alimentaire**, faciliter le déplacement dans les instances et réseaux nationaux, et faire force.

→ Mobiliser l'ESS dans les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) :

Valérie Têtu, directrice insertion et innovation sociale & Gabriel Bouillon, responsable PAT à la CA du Pays de Grasse : un PAT co-produit et transversal

Co-organisateurs :



CRESS Corsica
Chambre Régionale de l'Économie Sociale et Solidaire Corse



La CA du Pays de Grasse existe depuis 2014 : 500 km² de territoire depuis la Côte d'Azur aux Alpes, pour 100 000 habitant.e.s. Labellisé niveau 2 en 2021, le PAT a nécessité **2 ans de travail en co-production avec les acteurs et actrices de l'ESS du Pays de Grasse**. Les 5 axes pour 2024-2029 sont :

- Le **pilotage en transversalité** de la politique publique alimentaire ;
- Conserver et développer les **capacités nourricières du territoire** & **anticiper** les risques de rupture d'approvisionnement ;
- Accompagner la **mutation de l'économie alimentaire et agricole** & soutenir la **création d'emploi** & assurer de bonnes **conditions de vie et de travail** ;
- Garantir un **accès à une alimentation saine et locale pour tous et sur tout le territoire** & développer une **culture partagée** de l'alimentation saine et durable, culturelle et patrimoniale & encourager les **initiatives citoyennes** ;
- S'engager dans la **transition agroécologique**, s'adapter au réchauffement climatique, conserver les potentiels écologiques locaux.

10 années d'expérience antérieures en politiques publiques ESS ont permis de regrouper rapidement les acteur.rice.s de l'ESS du territoire et de les mobiliser pour le projet. Après un diagnostic complet sur la production agricole et sur les systèmes de fonctionnement des restaurations collectives, et afin d'offrir une alimentation de qualité et locale dans les cantines, des opportunités de co-financements ont permis de **croiser politiques et enjeux ESS** et de mener à des actions concrètes. Au-delà de travailler ensemble, l'**animation territoriale est une ressource précieuse** pour dynamiser et coopérer avec les structures de l'ESS.

Depuis le début du projet, la démarche s'est construite sur la notion de co-production, portée par la Coalim, les ministères représentés dans les régions, la Région et l'ADEME. **2 projets sont déjà financés** : sur la précarité alimentaire totalement pris en charge par la DREETS, et sur le sujet de la santé et la sensibilisation aux publics porté par l'ADEME.

Après avoir déjeuné sur place, une vingtaine de participant.e.s ont prolongé la rencontre par deux visites, au restaurant d'insertion Le République, et au supermarché coopératif Super Cafoutch.

Rencontre avec **Sébastien Richard**, chef marseillais et président de l'association **La Petite Lili** qui porte le restaurant d'insertion Le République, le 1er restaurant solidaire marseillais ouvert il y a 2 ans. D'une capacité de 200 couverts, le principe du restaurant est de mixer les publics : le restaurant propose à sa clientèle un tarif plein et **un tarif à 1€ symbolique** pour les personnes en situation de précarité. Ces dernières doivent réserver leur place avec l'une des 95 associations qui sont conventionnées. Le reste du repas est pris en charge par La Petite Lili. **Des demi-portions de ses plats sont également proposées pour lutter contre le gaspillage**. Une partie des employé.e.s sont en parcours d'insertion, et 100% trouvent un emploi suite à leur formation.

Sébastien Richard a développé de nombreux autres projets, comme une pizzeria gastronomique suivant la même démarche inclusive : **des pizzas à 1 euro pour les plus démunis**, des dîners dans le noir, ou la création d'un campus XXL de formation aux métiers de l'alimentation et de l'hôtellerie par l'inclusion.



Rencontre avec **Eva Chevallier**, présidente et **Gwenael Kervajan**, coopérateur de **Super Cafoutch**, le supermarché coopératif et participatif de Marseille. C'est un commerce dont **les usagers sont à la fois les patrons, les clients et les employés bénévoles**. Ses membres choisissent les produits, les prix et les orientations stratégiques : ils sont **propriétaires** du supermarché. 80 % des tâches liées au fonctionnement du supermarché sont effectuées par les membres bénévoles.

Remerciements

Un très grand merci à **Kamel Guemari** et à l'équipe de l'Après M pour l'accueil de la matinée, à **Sébastien Richard** et à toute l'équipe du restaurant Le République pour l'accueil de l'après-midi, ainsi qu'à **Eva Chevallier** et **Gwenael Kervajan** pour la présentation et la visite de Super Cafoutch.

Un très grand merci à la **Ville de Marseille**, et en particulier à **Laurent Boy**, cheville ouvrière de l'organisation de la journée, et à **Aïcha Sif** pour son implication tout au long de la journée.

Merci à l'ensemble des intervenant.e.s pour leur contribution à la réussite de la journée !



Ressources

Retrouvez toutes les ressources sur le site du RTEs !
www.rtes.fr

Co-organisateurs :

