



DROIT À L'ALIMENTATION POUR TOUS !

DES LIEUX POUR CONSTRUIRE LA DÉMOCRATIE SOCIALE

Mardi 19 novembre

Halle Pajol - Paris 18

20 Espl. Nathalie Sarraute

Métro 12 - Marx Dormoy / Métro 2 - La Chapelle / Métro 7 Riquet

17H00- 19H30

**SALLE
D'ASSEMBLÉE
RÉPUBLIQUE**

Comment la mise en place de Tiers-Lieux de solidarité et de transition alimentaire peut activer de nouvelles formes de relations sur un territoire pour des productions agricoles locales qualitatives et l'accès de tous à une alimentation choisie et plus durable, en particulier les personnes en situation de précarité ?

Cette manifestation publique présentera les expériences et projets de Tiers lieux alimentaires à dimension sociale et leurs contributions à une transition véritablement écologique ET sociale.

PROGRAMME

17h00 : Accueil

17h10 : Ouverture « ne pas y avoir droit » ou comment le fait alimentaire construit l'exclusion sociale

*par Laurent Seux, Délégué du secrétaire général du Secours Catholique
& Dominique Hays, Président du Réseau Cocagne*

17h20 : Une société inclusive se construit elle à partir de lieux ? Définition de tiers lieux d'un nouveau genre

par Virginie Poujol, Anthropologue et Directrice du LERIS

17h30 : Présentation de lieux de transformation sociale et de transition écologique inclusive

- Le Mas de Carles (Villeneuve les Avignon - 30)
- Menadel et le Saint Hubert (Loos en Gohelle - 62)
- La Grange (Abjat sur Bandiat - 24)

18h15 : Regards croisés - analyse des impacts

La place des paysans et des acteurs de la filière alimentaire dans ces tiers-lieux

*Questions de Jean-Claude Balbot, référent sur l'accessibilité alimentaire au Réseau National des CIVAM
et de Laurence Hohn, Directrice adjointe de l'Agence Bio*

Que produisent ces lieux en matière d'Économie Sociale et Solidaire ?

Questions de Brian Demas, économiste à ATEMIS et de Florian Laboulais, Chargé de mission sur l'étude-action "Agir contre la précarité alimentaire en favorisant l'accès pour tous à une alimentation de qualité" du Labo de l'ESS

Alimentation durable : comment accompagner vers les transitions attendues ?

Questions de Cécile Claveirole, pilote du réseau agriculture et de Manon Legeay, responsable du sujet alimentation - France Nature Environnement

Echanges avec la salle.

19h15 : Lancement d'une tribune publique pour construire un droit à l'alimentation incarné sur les territoires

19h30 : Clôture & cocktail de produits Cocagne

Contact : Angélique Piteau - Réseau Cocagne - communication@reseaucocagne.asso.fr - 06 63 44 61 29

« NE PAS Y AVOIR DROIT », OU COMMENT LE FAIT ALIMENTAIRE PARTICIPE A CONSTRUIRE L'EXCLUSION SOCIALE



Pour les ménages en situation de précarité, l'alimentation est devenue la variable d'ajustement, face à des budgets incompressibles comme le logement.

L'Insee observe une hausse des inégalités de niveau de vie et du taux de pauvreté en 2018. Ce dernier concernait alors 14,7 % de la population. Une étude de l'Institut des politiques publiques (IPP) affirme par ailleurs que les 9 % des ménages les plus modestes ont perdu du pouvoir d'achat en 2019 avec les effets cumulés des mesures de 2018 et 2019. Cette étude indique également que les 10 % des ménages les plus pauvres auront des gains de pouvoir d'achat quasiment nuls sur l'année 2020, au regard des annonces budgétaires actuelles.

Selon les chiffres fournis par la direction générale des affaires sociales (DGCS), 5,5 millions de personnes avait recours à l'aide alimentaire en 2017, soit plus du double qu'en 2009 (2,6 millions de personnes) (Sénat, 2018). Sans compter ceux et celles qui se privent. **L'insécurité alimentaire pour raisons financières toucherait environ 12% de la population en France, soit 8 millions de personnes.** Du côté du Secours catholique en particulier, 52% des personnes rencontrées (1 345 500 personnes en 2018) expriment avoir des besoins en termes d'alimentation.

Au-delà de révéler des situations de pauvreté, l'alimentation est un marqueur fort des inégalités sociales. Les travaux qui montrent la corrélation entre les niveaux de revenu et la qualité nutritionnelle de l'alimentation ne manquent pas. Plusieurs soulignent ainsi que les déciles les plus élevés mangent davantage de fruits et légumes et de poissons et que les achats de produits sous signe de qualité sont assez nettement corrélés aux revenus (INPES, 2008 ; CEP, 2013). **Cela se traduit en termes d'inégalités de santé : on retrouve ainsi une plus forte prévalence de maladies chroniques, de surpoids et d'obésité parmi les populations défavorisées des pays industrialisés (une étude de l'Anses en 2017 indique par ailleurs une prévalence au surpoids et à l'obésité quand le niveau d'étude augmente).**

Face à cette situation, les chiffres sur le gaspillage alimentaire révèlent un paradoxe qui interpelle. **En 2017, 795 millions de personnes souffraient de la faim, alors qu'un tiers de la production alimentaire est gaspillée chaque année au niveau mondial, soit 1,3 milliards de tonnes.** En France, 10 millions de tonnes d'aliments consommables ont été jetés en 2018, soit 29 kg par personne sur une année (*Le Monde* selon l'Ademe, la Commission Européenne et la FAO).

Devant ces constats, l'ambition du Secours catholique est de permettre *un accès digne et durable à une alimentation de qualité*, pour toutes et tous : de favoriser l'accès, autonome et non stigmatisant, à une alimentation sûre et de qualité, produite de manière écologiquement soutenable et socialement juste. Concrètement, les équipes locales développent depuis plusieurs années diverses actions individuelles (paniers solidaires, groupements d'achats) et collectives (épicerie communautaire, jardin solidaire, atelier cuisine, repas partagés) qui encouragent ceux qui le souhaitent à participer.

Cet enjeu recouvre celui d'une applicabilité du droit à l'alimentation, qui repose sur la **Déclaration universelle des droits de l'homme, selon laquelle « toute personne a droit à un niveau de vie suffisant pour assurer sa santé, son bien-être et ceux de sa famille, notamment pour l'alimentation »**. Comme le rappelle Magali Ramel, doctorante en droit à l'université de Tours, le droit à l'alimentation prend racine dans cet article 25, et reconnaît ainsi à chaque individu le droit d'accéder dignement à sa propre alimentation, en la produisant lui-même ou en ayant le pouvoir de la choisir et de l'acheter. Il est inclus dans l'article 11 du Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels (Pidesc) de 1966, lequel a une valeur contraignante pour les États qui l'ont ratifié, dont la France.

www.secours-catholique.org

« NE PAS Y AVOIR DROIT », OU COMMENT LE FAIT ALIMENTAIRE PARTICIPE A CONSTRUIT L'EXCLUSION SOCIALE



Le droit à l'alimentation doit devenir une réalité

La France est un grand pays agricole. Malgré cela, un tiers des agriculteurs français sont en situation de pauvreté avec un reste à vivre de moins de 350 € par mois. 8 à 10 millions de nos concitoyens sont en précarité alimentaire. 95% de l'aide alimentaire est fournie par l'agro-industrie et distribuée aux plus pauvres après avis des travailleurs sociaux. Les différents acteurs de la chaîne alimentaire se méconnaissent. On reste dans un secteur aidants-aidés qui limite et empêche la libre organisation des personnes en précarité. L'enjeu, pour celles-ci, est de se réapproprier leur alimentation.

Un observatoire de la précarité alimentaire pourrait être mis en place et les PAT (Plans alimentaires territoriaux) pourraient comporter un diagnostic de ces situations, notamment celles des enfants. **Au niveau européen**, ceci pourrait se traduire par l'élaboration d'une proposition de loi-cadre sur le droit digne et durable à l'alimentation et la mise en œuvre d'une politique alimentaire commune complétant ou se substituant à la politique agricole commune.

La Déclaration universelle des droits de l'homme du 10 décembre 1948 et le Pacte international des droits économiques, sociaux et culturels du 16 décembre 1966, ratifiés par plus de 140 Etats, dont la France, consacrent le droit à l'alimentation. Ceux-ci sont tenus de respecter, protéger et garantir le droit à l'alimentation de leurs populations. Le droit à l'alimentation nécessite :

- Une connaissance des circuits, des acteurs et des conditions concrètes de fonctionnement de la chaîne alimentaire ;
- Un caractère contraignant pour les pouvoirs publics ;
- Un recours juridictionnel ;
- Une dimension démocratique, c'est-à-dire, les conditions sociales, économiques et culturelles liées à l'accès à la nourriture ainsi que les dimensions essentielles de la dignité et de la non-discrimination dans son accès.

<http://eapn.fr>



Réseau Cocagne

Vers un bien-vivre alimentaire

« Avec la crise de 2008, on a vu des salariés arrivés dans nos Jardins le matin le ventre vide. On leur disait de se servir en légumes, ils ne se servaient pas » explique Dominique Hays, président du Réseau Cocagne. Qu'est ce qui fait qu'une partie de la population regarde les légumes bio en se disant « ce n'est pas pour moi » ? Avec les conséquences sanitaires que cela implique. En 2017, le CREDOC publiait une étude alarmante signalant que la moitié des enfants en France mangeait moins de 2 fruits et légumes par jour. Si le coût des aliments est un frein indéniable, les problèmes de savoir-faire culinaires et des facteurs psychologiques, sociaux, culturels, entrent aussi en ligne de compte pour expliquer des difficultés face au changement de comportements alimentaires.

Depuis plusieurs années, le Réseau Cocagne et les Jardins mènent **un travail sur l'accessibilité alimentaire afin de favoriser une alimentation plus autonome et plus saine des personnes vivant en situation de précarité**. En 2010, est créé le programme « Paniers Solidaires » afin de proposer à des foyers défavorisés des paniers de légumes bio à prix réduit. **En 2018, ce sont 106 tonnes de fruits et légumes biologiques qui ont été distribués sous forme de paniers solidaires à quelques 1 370 foyers défavorisés, soit 20% de foyers de plus qu'en 2017**. Les bénéficiaires viennent chercher leurs paniers au même titre que tout adhérent consomm'acteurs, ce qui permet de garantir un accès digne à l'alimentation. Cette action devrait être démultipliée pour atteindre rapidement la distribution de 100 000 paniers solidaires par an grâce – notamment - à un soutien accru de la DGCS annoncé en septembre dernier dans la cadre du Plan Pauvreté.

Au-delà de la levée du frein financier, le programme des Paniers Solidaires propose des solutions concrètes d'**émancipation des publics** dans leurs choix alimentaires : **ateliers cuisine et repas partagés** offrant des moments d'échange conviviaux, temps **d'information et de transmission** avec des professionnels de la santé ou nutrition ; des espaces de jardinage...

Partout des initiatives émergent au sein de territoires qui deviennent ainsi des espaces de projet avec une multiplicité d'acteurs et de partenariats organisés localement. **La transition alimentaire devient alors un véritable intégrateur social**.

www.reseaucocagne.asso.fr

UNE SOCIÉTÉ INCLUSIVE SE CONSTRUIT ELLE À PARTIR DE LIEUX ?

DEFINITION DE TIERS LIEUX D'UN NOUVEAU GENRE



De l'assignation à l'émancipation : co-concevoir des Tiers-Lieux de solidarité et de transition alimentaire dans les territoires

Le LERIS développe un programme de recherche-action qui vise à ré-interroger les modèles de solidarité autour de l'alimentation pour développer de nouveaux espaces et modèles de solidarité à l'échelle des territoires, plus émancipateurs et concourant à la transition agro-écologique.

Au nom du droit à l'alimentation, des réflexions et des alternatives s'organisent pour faire évoluer, voire pour transformer les dispositifs d'aide alimentaire et les inscrire comme un des enjeux de la transition alimentaire.

Cette dimension sociale est peu travaillée dans le cadre des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT). En effet l'avis des premiers concernés, les personnes en situation de précarité, n'est appréhendé que selon leurs manques supposés. Ils ne sont pas vus comme de possibles acteurs de la construction d'une politique alimentaire de territoires.

Cette vision, segmentée et cloisonnante, contribue à maintenir les personnes dans une place qui leur a été assignée par la société ou leur situation sociale. Or, partir de leurs préoccupations, leurs analyses et leurs besoins pour construire ensemble, un projet collectif, permet de travailler la démocratie, et ici plus précisément la démocratie alimentaire, vers plus de justice sociale.

Il existe aujourd'hui de nombreuses initiatives qui visent à redonner aux citoyens une compréhension des enjeux et ainsi une capacité à construire des propositions et faire des choix éclairés. Reste à permettre à l'ensemble des citoyens, notamment ceux les plus éloignés d'une alimentation de qualité, d'accéder à ces initiatives porteuses de renouvellement des pratiques d'intervention sociale.

Le LERIS part de l'hypothèse que la mise en place de "Tiers-Lieux alimentaires" peut activer des formes de solidarité sur un territoire, permettant la création de liens sociaux et d'entraide entre différents groupes sociaux, dont les associations de solidarité, le développement de productions agricoles locales et qualitatives, et l'accès de tous à une alimentation durable. Pour vérifier cette hypothèse, le LERIS a engagé un processus de co-conception de "tiers-lieux de solidarité et de transition alimentaire" sur six territoires (ruraux et urbains, notamment politique de la ville) dans le but de croiser les espaces sociaux et de prendre le contrepied d'une organisation "en silo", notamment sur la question sociale (autrement dit sortir du traitement spécifique réservé aux personnes en situation de précarité). Cette recherche action durera jusque fin 2021.

Plus d'informations sur www.leris.org

PRESENTATION DE LIEUX DE TRANSFORMATION SOCIALE ET DE TRANSITION ÉCOLOGIQUE INCLUSIVE

Le Mas de Carles (Villeneuve les Avignon - 30)

L'Union des Lieux à Vivre, par l'intermédiaire de l'association Mas de Carles, vous présente son modèle d'intervention solidaire basé sur une production agricole bio. Les structures Lieux à Vivre se sont construites autour de quatre « piliers », quatre constantes : l'hébergement des personnes, la vie en commun, l'activité, la citoyenneté, avec pour « ciment » : le compagnonnage.

Répondant aux principes des Tiers Lieux, le mas de Carles s'appuie sur son histoire, son site doté d'une âme propre et sur les ressources du territoire pour tenter de répondre à un certain nombre de problématiques périurbaines et sociétales. Ce lieu crée de la valeur économique, mais aussi une plus-value territoriale et de liens sociaux. Malgré cela les Lieux à Vivre restent précaires mais défendent une volonté de pérennisation.

Intervenants du Mas de Carles :

- Monsieur Alain Paskovs, résident
- Monsieur Pierre-Alexis Descours, co-directeur
- Monsieur Patrick Boulai, co-directeur
- Monsieur Joël Bonhomme. résident

<https://masdecarles.org/>



PRESENTATION DE LIEUX DE TRANSFORMATION SOCIALE ET DE TRANSITION ÉCOLOGIQUE INCLUSIVE



Le principe de MENADEL : rendons-nous service ! (Loos en Gohelle – 62)

(Maison d'échanges pour de nouvelles activités durables et pour l'économie locale)

La microferme Cocagne de Loos en Gohelle, portée par l'association des Anges Gardins, cultive des terres urbaines en agriculture biologique et développe des activités autour du bien vivre alimentaire :

- Chantiers d'apprentissage du jardinage et cuisine et chantiers coopératifs permettant de gagner de la Manne (voir plus loin)
- Prestation de services liées à l'alimentation pour le compte de producteurs ou des collectivités
- Logistique des « derniers kilomètres » pour les produits TERRE DE GOHELLE : livraison de points relais et tenue de petits marchés bios de quartier

Dans ce cadre, la microferme a créé Menadel : un lieu d'échange de savoir-faire et de talents adossé à une monnaie locale « la Manne ». Ce lieu permet l'implication des habitants dans le processus de reconquête du bien vivre alimentaire et du cadre de vie. Chacun selon ses savoirs et possibilités, peut concourir à offrir des services aux autres et inversement et ainsi répondre ensemble à de nombreux besoins !

La Manne est un marqueur de ces échanges qui permet de mesurer chaque engagement à proportion du temps engagé pour réaliser celui-ci. La Manne permet aussi d'accéder aux produits de la microferme et à un catalogue proposant d'autres contreparties.

Depuis 2019, Menadel a posé ses valises dans le plus vieux café de la ville de Loos en Gohelle qui avait fermé, c'est devenu le Menadel Saint Hubert : un lieu d'échanges, de débats, de co-working et un repair café.

En savoir plus : <https://menadel.fr/> et <https://www.facebook.com/M%C3%A9nadel-et-Saint-Hubert-399726380595498/>



PRESENTATION DE LIEUX DE TRANSFORMATION SOCIALE ET DE TRANSITION ECOLOGIQUE INCLUSIVE

La Grange (Abiat sur Bandiat – 24) *Un tiers-lieu autour de l'alimentation*

« Produire, transformer, échanger et consommer ensemble des aliments de qualité à faible coût »

- PHILOSOPHIE –

« Imaginer des solutions solidaires et participatives pour amener les citoyens à consommer, transformer et/ou produire leur alimentation saine à faible coût. »

La grange est un tiers lieu ouvert et solidaire prônant la rencontre et les échanges autour de la production alimentaire vivrière, artisanale et culturelle. Le projet s'inscrit dans une dynamique sociale favorisant le lien, la solidarité, la mutualisation et l'échange de savoir et de savoir-faire locaux et ruraux. La philosophie du projet est basée sur la culture du faire, le respect de l'humain et de la nature, valorisant le vivre ensemble et l'éducation populaire comme moyen de créer une société juste, solidaire et humaine. Le projet se développe dans une logique de partage avec tous les citoyens de tout horizon. Le projet veut devenir un lieu expérimental de la fabrique de liens.

Dans un premier temps, le projet proposera plusieurs outils favorisant l'accès à la découverte des productions alimentaires vivrières familiales et solidaires.

- LES DIFFÉRENTS OUTILS -

- Un **ESPACE COWORKING**

- Un **LABORATOIRE DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE** pour préparer ensemble, cuisiner, valoriser et conserver ses aliments.

- Un **LABORATOIRE METAL-BOIS** pour réparer, transformer et créer ses outils et ustensiles alimentaires

- Un **ATELIER PARTAGE** professionnel pour mutualiser les différents outils et machines.

- Une **ÉPICERIE SOLIDAIRE**, un projet alimentaire coopératif, un lieu pour échanger, partager et/ou acheter des produits. L'épicerie se gère de manière **coopérative et solidaire**, les membres (acheteurs et producteurs) se répartissent les permanences pour l'ouverture de l'épicerie, l'entretien, la gestion des stocks et les commandes. Le consommateur est acteur, co-responsable de son propre magasin.

- Un **JARDIN POTAGER** pour cultiver et produire son alimentation. Le terrain de 10 hectares permettra l'**accueil de citoyens et de producteurs/ maraîchers** (respectant notre philosophie) pour cultiver sur place et recréer du lien entre le producteur et le consommateur en favorisant l'économie locale et circulaire.

En savoir plus :

Ce projet est porté par l'association "Du beurre dans les haricots".

06 51 37 59 00, lagrangedegrospuy@gmail.com



Le projet ACCESSIBLE : expérimentation et évaluation d'un système agro-alimentaire durable pour tous

Les adhérents du réseau des CIVAM ont lancé depuis 2015 un projet de recherche-action intitulé Accessible. Soutenu par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, ce projet réunit 18 partenaires dans les secteurs du développement agricole, de l'action sociale, de la recherche et de l'enseignement. À travers ce projet, il s'agit de penser collectivement la construction d'un système alimentaire et agricole qui puisse permettre à tous d'accéder à une alimentation de qualité et durable.

Parler d'alimentation, c'est se poser la question du rôle du système agro-industriel et des politiques agricoles dans le maintien d'un système alimentaire inégalitaire et dans l'appauvrissement d'une partie de la population, dont les agriculteurs font partie. Alors que dans les années 60/70, les politiques agricoles avaient permis d'élever le niveau de revenu des agriculteurs et de fournir aux consommateurs français une nourriture diversifiée, en quantité suffisante et à bas prix, ces politiques semblent aujourd'hui contribuer à un double appauvrissement, tant alimentaire qu'agricole. Cet appauvrissement se traduit par une augmentation des bénéficiaires de l'aide et des familles sous contraintes alimentaires mais aussi par la disparition des producteurs et le maintien de revenus très bas pour plus d'un tiers d'entre eux.

Ce programme de recherche-action a rendu ses conclusions en septembre 2019. Il a permis d'analyser 15 initiatives de territoires et a abouti à la réalisation d'un film "la part des autres", à un Outil d'autodiagnostic des initiatives d'accès à l'alimentation et à la mise en place d'une formation avec un module agriculture et un module travail social.

<http://www.civam.org/index.php/actualites/650-accessible-les-premiers-resultats>



Le bien vivre alimentaire et l'Économie de la Fonctionnalité et de la Coopération

Si la multiplication des initiatives en matière de bien vivre alimentaire (agroécologie, produits BIO, AMAP, circuits-courts, supermarchés solidaires, tiers lieu alimentaires...) apparaît comme souhaitable à bien des égards, leur caractère épars invite à s'interroger sur les conditions d'émergence d'un mode de développement économique suffisamment cohérent pour faire modèle, à la fois sur le plan des dynamiques entrepreneuriales et des territoires.

A ce titre, le référentiel de l'Économie de la Fonctionnalité et de la Coopération (EFC) développé par le laboratoire d'intervention et de recherche ATEMIS permet d'envisager une alternative au modèle économique industriel et financiarisé. Il invite à passer d'un modèle de développement économique fondé sur la croissance des *volumes* de production (de biens ou de services) à une approche orientée vers l'intégration de biens et de services dans une logique de performance d'usage territorialisée (des modes d'habiter écologiques et soucieux des enjeux du vivre-ensemble, une mobilité adaptée aux modes de vie et peu consommatrice en énergie, le bien vivre alimentaire, etc.).

Dans le champ du bien vivre alimentaire, il s'agit d'ouvrir des perspectives de développement sur la base de l'intégration de dimensions de valeurs associées à l'alimentation : l'apport de nutriments nécessaires à la vie humaine, la capacité de chacun à s'alimenter de manière saine, l'entretien de la convivialité et de la solidarité entre les habitants d'un quartier/territoire, le développement d'une culture locale, la possibilité pour chacun de contribuer à une activité utile et vectrice d'émancipation, etc. Il s'agit alors de (re)penser les modèles économiques des structures concernées et des territoires en cohérence avec ces ambitions.

Dans cette perspective, ATEMIS contribue à l'animation d'un atelier dédié au bien vivre alimentaire au sein de l'Institut Européen de l'Economie de la Fonctionnalité et de la Coopération (IE-EFC). Cet atelier a pour objet de contribuer à la production d'éléments de connaissances - à partir de la mise en discussion d'expériences concrètes dans le champ du bien vivre alimentaire - et de soutenir les trajectoires économiques qui vont dans ce sens.

www.atemis-lir.com

www.ieefc.eu



L'ESS, un vecteur d'accès à une alimentation durable et de qualité pour tous

La place des acteurs sociaux et solidaires est importante dans la production et la consommation et ils ont donc un poids important dans ce changement agroalimentaire. L'[ESS](#) est largement représentée dans le secteur agricole puisque 75% des agriculteurs sont membres d'une [coopérative](#) et que 40% du chiffre d'affaires de l'agro-alimentaire est d'origine coopérative en France. Les acteurs de l'ESS sont également présents aux autres maillons de la chaîne : préparation, transformation, distribution et consommation. On pensera au développement rapide des [circuits courts](#) à travers les associations pour le maintien d'une agriculture paysanne ([AMAP](#)) ou les [Jardins de Cocagne](#) par exemple, à la création de véritables filières agroalimentaires territoriales par des pôles de coopération économiques comme [Bou'sol](#) ou [la Bio pour tous](#), à la distribution coopérative de [Biocoop](#) ou encore aux supermarchés coopératifs comme [La Louve](#)... **Ce sont ces acteurs qui portent les innovations majeures qui permettront de faire changer d'échelle la transformation agroalimentaire.**

L'autre enjeu essentiel du secteur agroalimentaire pour l'ESS se situe du côté des inégalités face à la consommation : alors que l'on estime que 30% de l'alimentation humaine est gaspillée [2], alors qu'une partie de la population dans certains pays du globe souffrent encore de la faim, alors que les inégalités sociales sont aussi des inégalités devant la « malbouffe », les acteurs de l'ESS sont, du fait de leurs valeurs et de leur caractère innovant, ceux qui sont les plus à même de pouvoir proposer des solutions pour mettre fin à ces inégalités.

Face à ces enjeux, le Labo de l'ESS a lancé une étude-action intitulée « Agir contre la précarité alimentaire en favorisant l'accès pour tous à une alimentation de qualité » afin de comprendre les enjeux et les solutions liées à l'inégalité d'accès à une telle alimentation.

<http://www.lelabo-ess.org/-agriculture-et-alimentation-durables-.html>

REGARDS CROISES - ALIMENTATION DURABLE : COMMENT ACCOMPAGNER VERS LES TRANSITIONS ATTENDUES ?

10 semaines pour relever le défi de l'alimentation durable

Partant du constat que les citoyens sont au cœur de la dynamique alimentaire et peuvent peser sur le système pour le faire évoluer, la #MissionAlimentation de France Nature Environnement a pour objectif de rendre chacun acteur de la transition vers une alimentation durable, c'est à dire bénéfique à la fois pour la santé, la planète et les agriculteurs. « *L'objectif est d'ouvrir les consciences sur l'influence de nos habitudes alimentaires sur le système actuel tout en offrant des astuces simples et quotidiennes pour faire évoluer celles-ci* », explique **Manon Legeay, chargée de mission Alimentation à France Nature Environnement.**

Comment décrypter les étiquettes, acheter des produits meilleurs pour la santé sans exploser son budget, diminuer son gaspillage alimentaire, ou encore réduire sa consommation de viande ? Chaque semaine, les participants ont reçu par mail, sur le site de France Nature Environnement ou sur les réseaux sociaux des conseils et astuces pour changer progressivement leurs habitudes.

Cette campagne de sensibilisation est menée en parallèle de travaux de réflexion sur la transition agricole et alimentaire, notamment dans le cadre du groupe Pour une autre PAC.

www.fne.asso.fr



Retrouvez les podcast de ce débat sur la chaîne You Tube



/ReseauJardinsCocagne

Ou en visionnant le facebook live de l'événement sur



Réseau Cocagne - Jardins de Cocagne

Plus d'infos sur : www.reseaucocagne.asso.fr