

Vivre son alimentation à Sevran

Analyse qualitative

Bilan d'une démarche participative menée en mai 2025



Remerciements

Nous tenons à remercier Solène Huberson, d'Infusion Collective, pour son travail de facilitation et d'animation lors des ateliers; Laure Barrière pour la facilitation graphique et les illustrations; la Maison de quartier Rougemont pour son accueil qui a permis la réalisation des ateliers; l'association Rougemont Solidarités pour sa mobilisation; et enfin toute l'équipe du dispositif Vital'im Sevrans (Mairie et CCAS de Sevrans, ACF et CD93) pour leur soutien.

Sommaire

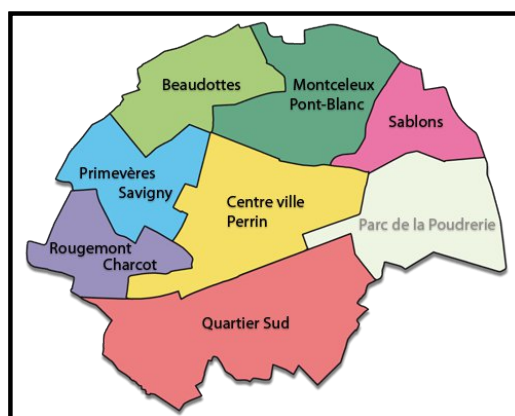
Remerciements	2
I. Contexte et Enjeux	4
II. Méthodologie	5
III. Résultats	7
1. Mémoire affective : entre racines culturelles et nostalgie du goût.....	7
2. Les critères d'achat : entre contraintes économiques, santé et plaisir.....	8
3. Contraintes logistiques et stratégies d'adaptation.....	10
4. Santé, environnement et aspirations alimentaires	13
5. Lieux et pratiques d'achat.....	15
6. Besoins collectifs.....	17
IV. Recommandations	20
V. Conclusion	22

I. Contexte et Enjeux

En France, plus de 8 millions de personnes vivent en situation d'insécurité alimentaire¹. En Seine-Saint-Denis, le département le plus pauvre de France métropolitaine, l'accès à une alimentation saine, durable et suffisante représente un défi majeur du quotidien. Certaines communes, comme Sevrans, sont particulièrement touchées par ce phénomène, marquée par l'absence d'une offre alimentaire adaptée et diversifiée avec de fortes inégalités d'accès à l'alimentation, tant sur le plan économique que culturel².

Pour y répondre, le Département de la Seine-Saint-Denis et Action contre la Faim ont lancé en 2024 l'expérimentation Vital'im, un dispositif de transfert monétaire sous forme de carte titre restaurant pour une alimentation durable. Ce programme a été déployé à l'automne à Sevrans pour six mois, avec 311 bénéficiaires. Dans ce cadre, l'association LAB3S a accompagné les habitants du quartier Rougemont à Sevrans, en proposant un espace de co-construction et d'échange autour de l'alimentation (qu'ils aient ou non bénéficié de Vital'im). Trois ateliers participatifs ont été organisés, réunissant entre 10 et 15 habitant.es par session. Ces ateliers avaient pour objectifs de recenser les ressources et les manques de l'offre alimentaire actuelle ; identifier les enjeux d'approvisionnement locaux et mieux comprendre les spécificités culturelles et les habitudes alimentaires du territoire. Chaque rencontre a été conclue par un repas convivial, favorisant les échanges et la création de liens entre les participant.es.

Ville de Sevrans et ses quartiers



Source : Ville de Sevrans

Le quartier de Rougemont, qui compte aujourd'hui 6 634 habitant.es, tire son nom d'une ancienne ferme autrefois active dans la production alimentaire locale. Ce territoire, historiquement lié à l'agriculture, a connu une forte urbanisation à partir des années 1960, marquée par la construction de nombreux logements et équipements.³ Aujourd'hui, Rougemont poursuit sa transformation dans le cadre d'un important projet de renouvellement urbain, initié par le « Grand Projet de Ville ».

Ce rapport présente les résultats de l'analyse des témoignages des habitant.es du quartier de Rougemont, portant sur leur environnement alimentaire et les défis qu'ils rencontrent au quotidien pour s'approvisionner.

¹ INSEE 2023

² Diagnostic alimentaire Seine-Saint-Denis

³ Ville de Sevrans

II. Méthodologie

Trois ateliers ont été organisés en mai 2025 à la Maison de quartier Rougemont, à Sevrans, afin d'explorer collectivement les problématiques liées à l'offre alimentaire locale. Chaque atelier a réuni entre 10 et 15 habitant·es du quartier de Rougemont, qu'ils soient bénéficiaires ou non du dispositif Vital'im.

Atelier 1 (7 mai 2025)	Atelier 2 (14 mai 2025)	Atelier 3 (21 mai 2025)
		
Cartographie de l'offre alimentaire locale et perception	Analyse des stratégies d'approvisionnement et des freins	Co-construction d'une offre alimentaire adaptée

Pour enrichir les échanges et recueillir des données qualitatives, plusieurs outils méthodologiques ont été mobilisés :

- **Cartographie participative** à l'aide de cartes et de supports visuels, afin d'identifier les lieux d'approvisionnement alimentaires fréquentés ou connus.
- **Groupes de discussion** animés par un·e facilitateur·rice, favorisant la co-construction de diagnostics partagés.
- **Expression libre** autour de souvenirs, récits d'expérience ou émotions liées à l'alimentation.
- **Recueil de verbatims** : toutes les paroles exprimées ont été systématiquement retranscrites et analysées.
- **Moments de convivialité** (repas, pause café) intégrés à chaque séance, pour créer un climat propice à la prise de parole et au partage.

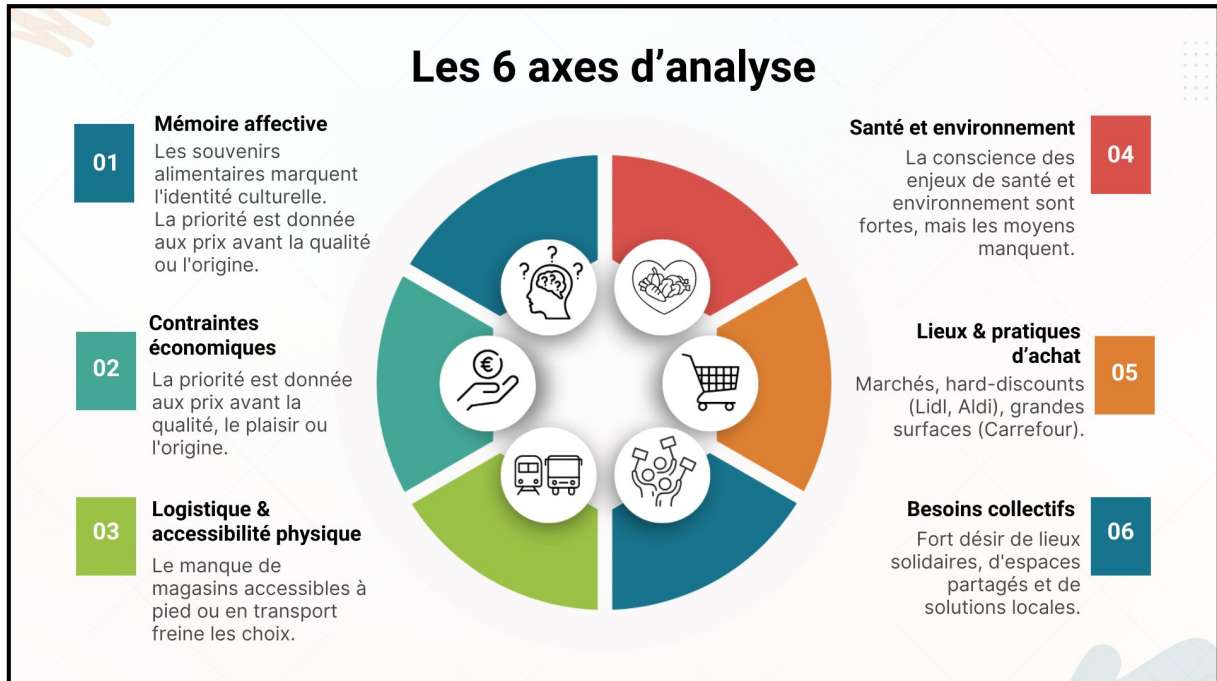
Profils des participant.es et ambiance des ateliers

Les participant.es étaient majoritairement des femmes issues de milieux populaires, souvent en situation de précarité économique et parfois allophones. Le groupe reflétait une grande diversité culturelle, avec des origines variées (Sri Lanka, Nigeria, Guadeloupe, Maghreb, etc.).

Les échanges se sont déroulés dans une atmosphère bienveillante, sincère et émotionnellement riche, marquée par une forte implication des habitant.es et une volonté collective d'améliorer leur quotidien alimentaire.

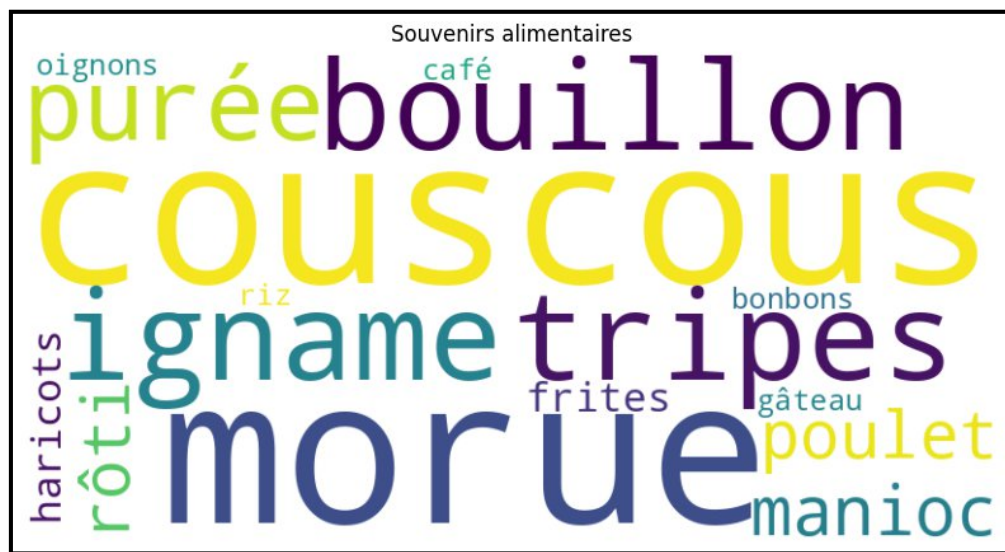
Émergence des grandes thématiques

Les données recueillies au cours des trois ateliers ont été analysées puis regroupées en six grandes thématiques, afin de faciliter la compréhension et la lecture des résultats. Ces axes d'analyse sont le fruit d'un croisement entre les verbatims exprimés par les participant-es et les différents outils méthodologiques utilisés lors des ateliers.



III. Résultats

1. Mémoire affective : entre racines culturelles et nostalgie du goût



Les choix d'aliments évoqués reflètent une forte attache culturelle :



« Moi, j'ai choisi les choux et les fraises parce qu'ils me rappellent des recettes du Sri Lanka. »

« Moi, j'ai choisi les tomates et la mangue parce qu'elles me rappellent le Nigéria. On mange les tomates partout, on les met dans toutes les recettes. »

Les plats mijotés, comme les bouillons, le couscous ou encore l'igname, reviennent régulièrement comme symboles d'une cuisine maison, généreuse, transmise de génération en génération :



« Pour moi, mon souvenir, c'est les bouillons de morue parce que je viens de la Guadeloupe. »



Ces récits traduisent également un profond décalage entre les souvenirs du passé et la réalité alimentaire actuelle, marquée par des produits industriels, fades ou appauvris en goût :

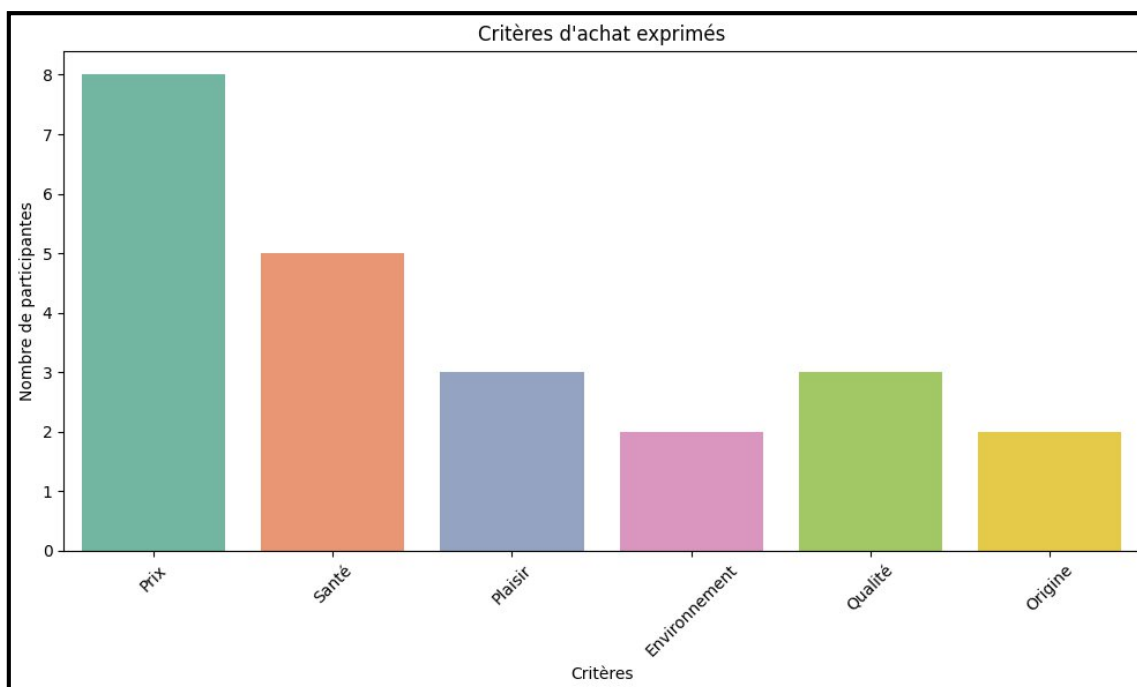


« Mais là, je ne retrouve plus les goûts. Ce sont mes souvenirs d'enfance, mais maintenant les goûts ont changé. »

Une forme de nostalgie traverse ces témoignages : celle d'un temps où l'alimentation était perçue comme plus saine, plus savoureuse, et plus connectée aux racines culturelles. Ces récits suggèrent une perte de repères, mais aussi un besoin fort de retrouver une alimentation authentique, respectueuse des traditions et du plaisir de manger.

2. Les critères d'achat : entre contraintes économiques, santé et plaisir

L'analyse des échanges lors des ateliers met en lumière une hiérarchie claire dans les critères de choix des aliments. Plusieurs facteurs influencent les décisions d'achat des habitant.es, avec des arbitrages constants entre budget, santé, plaisir et qualité.



Le prix, critère central et incontournable

Le facteur économique est le premier déterminant des choix alimentaires. Toutes les participantes, en particulier celles issues de familles nombreuses ou en situation de précarité, soulignent la pression croissante exercée par l'augmentation des prix.



« Avec 50 euros, les chariots étaient pleins. Plus maintenant. »

« Quand on est en famille nombreuse, on n'a pas le choix. Les prix, c'est la première chose qu'on regarde. »

« Il y a quelques années, on ne parlait pas de prix, mais aujourd'hui, on est obligé. »

La santé comme moteur de choix raisonné

Pour plusieurs personnes, notamment celles vivant avec des pathologies chroniques comme le diabète, la santé devient un critère de sélection important. Même dans un contexte budgétaire contraint, elles sont prêtes à faire des efforts financiers pour accéder à une alimentation plus saine.



« Pour moi, c'est la santé d'abord, après le prix. S'il y a un euro de plus, je paie pour la santé. »

« Je suis diabétique donc je fais très attention. C'est vrai que les fruits et légumes sont chers, mais ils sont bons pour la santé. »

Le plaisir : un besoin émotionnel et culturel

Bien que souvent relégué après le prix et la santé, le plaisir alimentaire reste un facteur essentiel. Il joue un rôle dans le bien-être émotionnel et le lien aux cultures d'origine.



« Moi, quand j'ai fini les courses, je suis toujours en dépression. Alors j'ajoute un petit paquet de gâteaux au chocolat, quelque chose qui me fait plaisir. »

« Le plaisir pour moi, ce sont les gombos, la mangue, les yaourts à la crème, le chocolat... Ça, c'est mon plaisir. »

La qualité est également mentionnée, notamment pour certains produits spécifiques (comme la viande ou les fruits et légumes). Lorsqu'un achat est possible, la préférence va à des produits durables ou mieux conservés.



« Moi, je ne cuisine pas beaucoup. Je ne mange pas beaucoup de viande, mais quand j'en achète, je choisis de la bonne qualité. »

« S'ils ne sont pas chers, les produits se gâtent vite... Les fruits et légumes pourrissent le lendemain, donc la qualité, c'est important. »

Enfin, certaines personnes évoquent des préoccupations écologiques, intégrant des comportements responsables dans leur façon de consommer : lutte contre le gaspillage, choix de produits non transformés, cuisine maison ou encore l'origine des produits.



« Moi, j'ai des soucis pour la santé de l'environnement. Je suis écolo, j'essaie de faire attention au gaspillage. J'ai suivi des ateliers de cuisine. Je suis très fruits et légumes, et je ne mange pas de produits transformés. »

3. Contraintes logistiques et stratégies d'adaptation

Accessibilité physique et logistique limitée

Les participant.es soulignent de fortes difficultés d'accès physique à une offre alimentaire suffisante et diversifiée dans le quartier de Rougemont. Plusieurs obstacles structurels restreignent la liberté de choix :

- Un manque de commerces de proximité : la fermeture du Franprix local et l'absence d'épiceries solidaires ou de marchés réguliers limitent les possibilités d'approvisionnement de proximité.



« Il n'y a pas de magasins proches. Avant, il y en avait, mais maintenant ils ont fermé. »

- Une forte dépendance aux transports : la mobilité est un frein important, notamment pour les personnes sans voiture. Les lignes de bus sont perçues comme irrégulières, et les distances jusqu'aux grandes surfaces sont jugées longues.



- Une offre bio et locale jugée inaccessible : malgré le soutien financier de la carte Vital'im, les enseignes proposant des produits bio sont perçues comme trop coûteuses, éloignées et socialement inaccessibles.



« Près de la gare d'Aulnay, il y a un magasin bio, mais c'est beaucoup trop cher. Même avec les 25% de la carte Vital'im, ça ne suffit pas. Je suis allée une fois, j'ai cru être aux Galeries Lafayette. »

Des comportements alimentaires adaptés à la précarité

Face à ces contraintes économiques et logistiques, les habitant·es développent des stratégies d'adaptation précises pour maximiser leur pouvoir d'achat :

Des “stratégies de défense alimentaire”

L'optimisation du budget est omniprésente : repérage des promotions, calcul minutieux du panier, achats groupés et utilisation des cartes de fidélité.



« Je fais mes courses avec la calculatrice. Je commence à 25€, puis je réduis jusqu'à ce que ça rentre dans mon budget.

« Je vais faire les courses le ventre plein, comme ça je ne craque pas. Ça marche. »



Des courses échelonnées dans le temps. Les achats sont souvent concentrés en début de mois ou dépendent de la réception des aides sociales, rendant difficile une alimentation stable et planifiée.

Une méfiance envers certaines formes d'aide alimentaire

Certaines distributions alimentaires sont critiquées pour la mauvaise qualité des produits reçus : « Parfois, il faut jeter. C'est trop abîmé. »

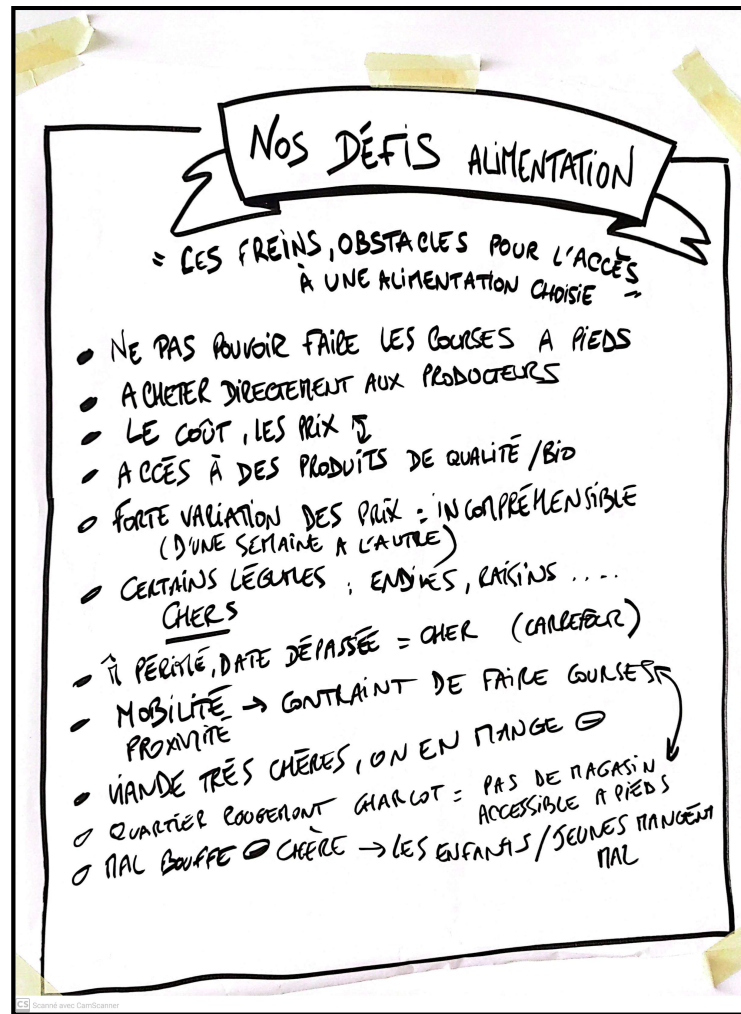
Des contraintes de stockage à domicile

Le manque d'espace dans les logements empêche d'acheter en grande quantité ou de conserver les restes.



« Je n'ai pas la place pour stocker. La semoule et la farine, oui, parce que je les cuisine souvent. Mais pour le reste, c'est compliqué. »

Les défis alimentaires évoqués par les participants



4. Santé, environnement et aspirations alimentaires

Les participant.es expriment un fort désir de consommer des produits sains, locaux et biologiques, motivé.es par des préoccupations pour leur santé et l'environnement. Cette aspiration se heurte cependant à des obstacles économiques et logistiques persistants.



« Le bio, j'aimerais en avoir. Je n'en achète pas souvent, mais parfois, au supermarché, je prends des bananes bio. Elles tiennent plus longtemps que celles du marché, et même le goût est différent. »

La qualité sensorielle des produits bio (goût, fraîcheur, texture) est perçue comme largement supérieure. L'expérience de produits plus savoureux suscite souvent des souvenirs positifs et une forme de nostalgie.



Certain.es regrettent le manque d'accès direct à des producteurs locaux, plus fréquents dans les zones rurales.



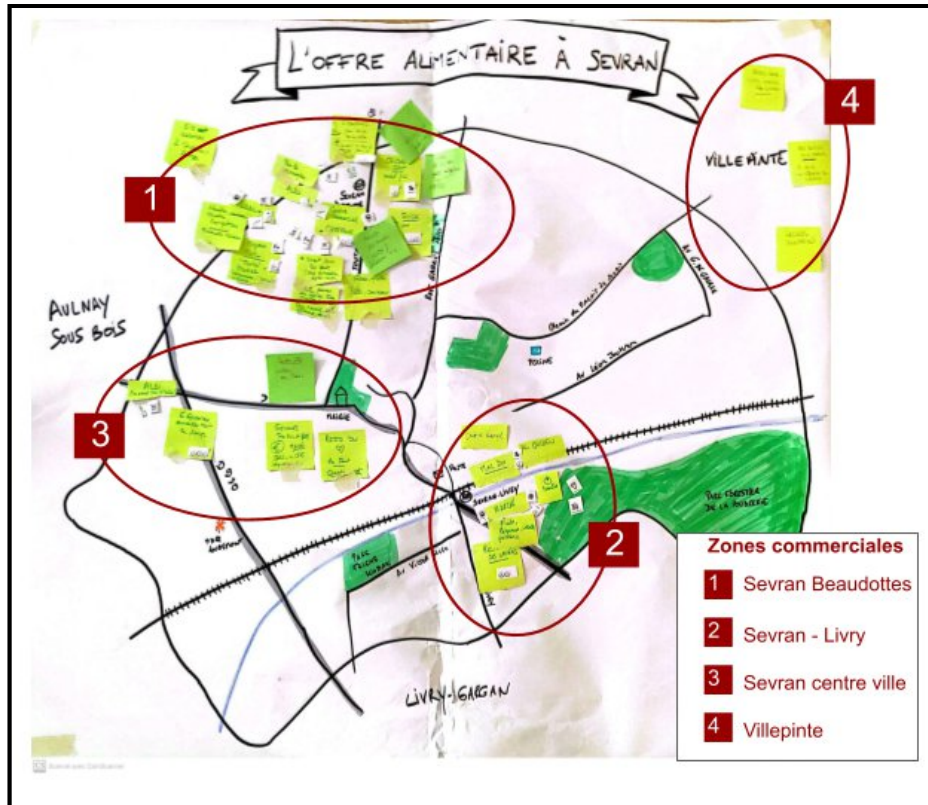
Enfin, la dimension budgétaire reste centrale : manger sainement est perçu comme un impératif, mais difficile à maintenir face aux arbitrages du quotidien.



« En ce moment, les budgets sont trop serrés. S'habiller, ce n'est pas grave, mais manger, c'est important. Il faut toujours avoir quelque chose dans le ventre pour rester en bonne santé. »

5. Lieux et pratiques d'achat

Les récits des participant.es révèlent que l'approvisionnement alimentaire s'organise autour de quatre zones principales fréquentées selon des critères de proximité, de prix, ou de compatibilité avec le dispositif Vital'im.



1. Zone commerciale de la gare Sevrans-Beaudottes : c'est l'espace le plus fréquenté et le plus dense en offres alimentaires. On y trouve les principaux distributeurs (Carrefour, Aldi, Lidl), ainsi que plusieurs commerces de proximité, notamment des magasins turcs, et de lieu de restauration rapide, perçus comme accessibles en termes de prix.





« Chez Marca et Market, tout est bien. C'est là que l'huile et le pain sont moins chers. Tout est pareil mais moins cher. »

2. Zone autour de la gare Sevrans-Livry : cette zone regroupe également une offre variée, notamment en restauration. Elle est identifiée comme un pôle important, surtout pour les repas pris à l'extérieur.



« La plupart des restaurants sont au centre-ville ou vers la gare de Livry. »

3. Centre-ville de Sevrans : moins sollicité au quotidien, ce secteur est tout de même cité pour deux raisons majeures : la présence du marché et celle des structures d'aide alimentaire.



« Le Restos du Cœur, c'est gratuit, c'est à côté de la mairie. Il y a aussi le Secours Populaire, mais il faut payer 3 à 5 euros le panier. Et au final, on a juste une boîte de haricots verts. Il n'y a presque rien. »

4. Périphérie (Villepinte) : bien que plus éloignée, cette zone est prisée pour des raisons économiques. Les grandes surfaces comme Leclerc sont jugées plus avantageuses, malgré les contraintes de transport.



« Leclerc à Villepinte, dans les centres commerciaux, c'est moins cher que Carrefour. Mais c'est un peu plus loin. »

Les avantages et les inconvénients de l'offre actuelle

L'offre alimentaire à Sevrans présente quelques atouts notables pour les habitant·es, mais aussi de nombreuses contraintes, notamment en matière d'accessibilité économique et logistique.

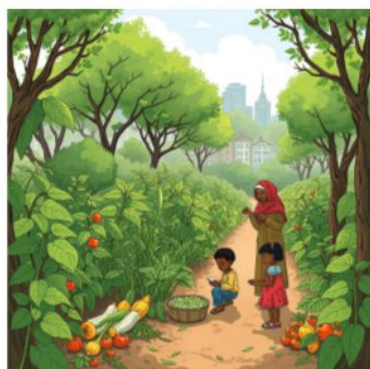
Les avantages et les inconvénients de l'offre alimentaire évoqués par les participants

LES AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS DES LIEUX D'APPROVISIONNEMENT		
LIEUX (OFFRE ALIMENTAIRE)	AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
MARCHE	PAS CHER DU TOUT (Légumes, viande, poissons)	QUALITÉ !!
CARREFOUR	Promo (crainte) LÉGUMES, POISSONS, CREVETTES MEILLEURE QUALITÉ QUE MARCHÉ @ DE CHOIX	PRIX + ÉLEVÉ ++ (TOUT À CHAT (Y COMPRIS NON ALIMENTAIRE))
LIDL	PRODUITS LAITIERS, VIENNOISERIES = PAS CHER LÉGUMES MEILLEURES QUALITÉ QUE CARREFOUR	TROP DE MONDE PRIX ÉLEVÉ ++
ALDI	PRODUITS HYGIÈNE	PAS BCP DE PRODUITS CHER
MARCA MARKET	PAS CHER PRODUITS ALIMENTAIRES (BCEP) PRODUITS ALIMENTAIRES (BCEP)	UN PEU CHER
QUICK MAC DONALD	SEULS ENFANTS	CHER
RESTO CHINOIS	CREVETTE - LE TOUT CHER À VOLONTÉ	
ALL CHICKEN CHICKEN SPOT	PAS CHER = QUANTITÉ	
SECOURS POPULAIRE	DOIT ÊTRE LE MARDI	
RESTO DU Q	ACCESSIBLE TTE L'ANNÉE PRODUITS ALIMENTAIRES (BCEP)	PAS TTE L'ANNÉE
CROIX ROUGE	DON FRUITS / LÉGUMES RIZ GARANTIS 50 CTS / KG	SABEDI ou MERCREDI IL FAUT UN MINIMUM DE REÇU OUVERT PAR SERVICE SOCIAL
MARCHÉ FRAIS GRAND FRAIS (CHÈRE) + ZONE INDUSTRIELLE (SEVRAN)	PAS TROP CHER ÉPICES, ÉPICES, PRODUITS D'ORIENTALISME	

6. Besoins collectifs

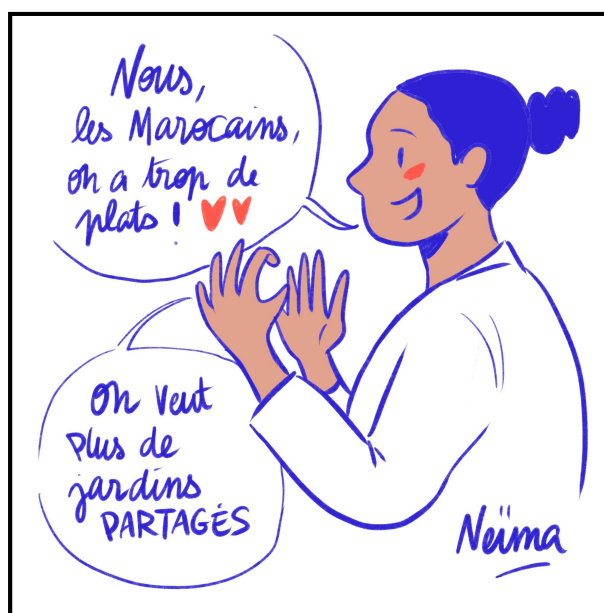
Au fil des échanges, les habitant·es du quartier de Rougemont à Sevran ont exprimé une vision commune autour d'un environnement alimentaire plus convivial, solidaire et localement ancré. Plusieurs idées fortes émergent, traduisant des attentes concrètes et largement partagées.

Images choisies de l'activité de photolangage



Créer des espaces de production et de partage alimentaire

- Jardins partagés : le souhait de lieux pour cultiver collectivement fruits et légumes est central. Ces espaces permettraient non seulement de produire localement, mais aussi de transmettre des savoirs, reconnecter les enfants à la terre et favoriser le lien social :
« *Ce serait bien d'avoir un jardin commun, une sorte de ferme pour y aller en famille.* »
- Valorisation des espaces inutilisés : les participant·es déplorent le manque d'initiatives en friches urbaines, parfois même freinées :
« *Il y a plein d'espaces abandonnés, mais quand un monsieur a cultivé au pied de son immeuble, on lui a demandé de tout retirer.* »



Mettre en place des lieux de convivialité et de solidarité

- Cantine solidaire et cuisine partagée : un projet fort évoqué par plusieurs participant·es est la création d'une cantine solidaire ouverte à tou·tes, combinant repas à prix réduit, entraide alimentaire et atelier cuisine :
« *Une cantine solidaire où on pourrait cuisiner, partager, aider ceux qui en ont besoin.* »
- Espaces extérieurs aménagés : les participant·es déplorent un manque d'espaces publics conviviaux avec des tables pour manger ensemble à l'extérieur, favorisant la mixité et la rencontre :
« *À Sevran, il n'y a pas d'endroit pour s'asseoir, partager un repas dehors.* »

Faciliter l'accès à une alimentation locale et de qualité

- Camions itinérants de producteurs locaux : l'idée d'un circuit court mobile, sous forme de camion de vente directe, permettrait d'amener les produits frais au plus près des habitant·es, en évitant des déplacements coûteux :
« *Un camion de producteurs qui bouge selon les besoins, ce serait pratique.* »

- Distributeurs automatiques alimentaires : proposés comme solution complémentaire pour du pain ou des légumes en dehors des horaires classiques, ces outils favoriseraient la flexibilité et la proximité.
- Récupération de produits invendus ou “moches” : plusieurs habitant·es évoquent leur volonté de valoriser les surplus agricoles ou les produits déclassés, à condition d’avoir les moyens logistiques pour le faire.

Encourager l’apprentissage et la transmission autour de la cuisine

- Ateliers cuisine collectifs : les participant·es souhaitent plus d’activités pratiques pour cuisiner ensemble, échanger des savoir-faire, découvrir de nouvelles recettes et renforcer le lien intergénérationnel et interculturel.

V. Recommandations pour une amélioration de l'environnement alimentaire à Sevrans

À l'issue des ateliers menés avec les habitant.es du quartier Rougemont, plusieurs pistes d'action ont été identifiées afin de répondre aux besoins exprimés en matière d'alimentation. Le LAB3S a recueilli l'avis des habitants et formulé des recommandations visant à renforcer l'accessibilité, la qualité et la dimension sociale de l'offre alimentaire locale.

1. Renforcer l'offre de proximité et les circuits courts

Pour lutter contre les déserts alimentaires et favoriser une alimentation de qualité accessible localement, il est recommandé de :

- Développer des marchés de producteurs itinérants dans les quartiers peu desservis, en appui sur les circuits courts et les produits locaux.
- Installer des distributeurs automatiques de fruits, légumes et produits frais dans des zones stratégiques, notamment en complément de l'offre actuelle.
- Soutenir la mise en circulation d'un camion de producteurs (type AMAP mobile) pour offrir une alternative abordable et durable.
- Prévoir des tickets de transport à tarifs réduits pour les résidents disposant de revenus modestes.

2. Créer des espaces de partage, de solidarité et de production

Les participant.es ont exprimé un fort besoin de lieux conviviaux autour de l'alimentation. Les actions suivantes sont proposées :

- Mettre en place une cantine solidaire ouverte à tou.tes, avec repas à prix modique, ateliers de cuisine et moments de convivialité.
- Créer des jardins partagés ou nourriciers, en pied d'immeuble ou sur friches urbaines, pour produire localement et reconnecter les habitant.es, notamment les enfants, à la nature.
- Soutenir l'émergence de food trucks solidaires et abordables, pour diversifier les points de vente en proximité et proposer des repas sains à petit prix.

3. Favoriser l'accès à une alimentation saine et durable

Pour répondre aux enjeux de santé publique, notamment en lien avec la santé et l'environnement, il est essentiel de :

- Encourager l'achat de produits bio, locaux ou en vrac par des aides ciblées, des cartes alimentaires durables (type Vital'im), ou des partenariats avec des producteurs.
- Déployer des ateliers réguliers de sensibilisation à la nutrition, la cuisine saine, le gaspillage alimentaire et les astuces pour mieux manger avec un petit budget.

4. Mieux comprendre et valoriser les pratiques des habitant.es

Une démarche participative continue permettra d'ajuster les dispositifs aux réalités du terrain :

- Organiser des ateliers participatifs réguliers pour écouter les besoins, ajuster les dispositifs, et renforcer l'appropriation par les habitant.es.
- Mettre en place des campagnes de communication ciblées pour déconstruire certaines représentations et valoriser les initiatives existantes.

5. Mobiliser les acteurs locaux et coordonner les efforts

Le renforcement de l'écosystème local est essentiel à la durabilité des actions :

- Fédérer les acteurs locaux (associations, écoles, bailleurs sociaux, commerçants, producteurs) autour d'une vision partagée de la transition alimentaire.
- Créer un comité alimentaire local animé par la ville ou une structure neutre, pour assurer le suivi des actions, partager les ressources, et faciliter les coopérations.
- Soutenir les initiatives citoyennes en garantissant un accès aux financements, à des lieux pérennes, et à un accompagnement technique.

Ces recommandations s'inscrivent dans une logique de co-construction avec les habitant.es et les acteurs locaux. Elles visent à transformer l'environnement alimentaire de Sevrans en un levier de santé, de justice sociale et de lien social durable. Leur mise en œuvre nécessite une coordination renforcée entre les pouvoirs publics, les associations et la société civile.

VI. Conclusion

Ce rapport met en lumière une réalité simple mais cruciale : à Sevran, les habitant·es souhaitent bien manger sainement, durablement, en lien avec leur culture, mais les conditions économiques, matérielles et structurelles, ainsi que leur environnement alimentaire ne le permettent pas toujours.

Le dispositif Vital'im a constitué un premier levier encourageant pour répondre à cette aspiration. Cependant, en tant qu'expérimentation limitée dans le temps et dans l'espace, il ne peut suffire à transformer durablement l'écosystème alimentaire local. Ce rapport montre qu'il est temps d'aller plus loin : renforcer, adapter et pérenniser l'offre alimentaire, à partir des besoins exprimés par celles et ceux qui vivent au quotidien les contraintes d'accès à une alimentation de qualité.

À travers les ateliers menés dans le quartier de Rougemont, les habitant.es ont exprimé une forte volonté de transmission, un attachement à leur culture culinaire, une conscience aiguë des enjeux de santé et d'écologie, ainsi qu'un désir de partage et de solidarité. Ces atouts doivent être vus comme des ressources citoyennes précieuses à mobiliser pour bâtir des solutions adaptées et résilientes.

Mais ces forces se heurtent à des fragilités structurelles persistantes : la précarité économique, l'isolement, la logistique difficile, la fracture numérique. Ces freins empêchent une réelle liberté de choix alimentaire et soulignent l'urgence d'un changement de cap.

Le Grand Projet de Ville, aujourd'hui intégré dans l'Opération de Renouvellement Urbain, représente une opportunité stratégique pour faire de l'alimentation un axe central du développement du quartier. En intégrant les recommandations issues de ce rapport, il est possible de faire émerger un modèle alimentaire plus juste, plus inclusif, plus durable.

Les idées partagées par les habitant.es sont concrètes, réalistes, enracinées dans leur quotidien. Elles dessinent les contours d'une transition alimentaire portée collectivement, à échelle humaine. Investir dans une alimentation de proximité, culturelle, solidaire et écologique, c'est répondre à une urgence sociale tout en construisant une ville plus résiliente face aux défis climatiques et sanitaires.

Sevran peut devenir un territoire pilote de la démocratie alimentaire, à condition de faire confiance à l'intelligence collective et à l'expertise d'usage de ses habitant·es. C'est à ce prix que pourra se construire une véritable justice alimentaire, au service de toutes et tous.