

DU POTAGER

À LA MARMITE

LAB 3S
SOLS SAVOIRS SAVEURS

CHAIRE PARTENARIALE
**Agricultures
Urbaines**
services écosystémiques et alimentation des villes

Pour un accès à une
alimentation saine, en circuit-
court
à Bondy

Fev 2023

**La Fondation
Paris Habitat**
« pour une ville solidaire et inclusive »

BONDY
SEINE-SAINT-DENIS

RAYONS DE SOLEIL

la marmite

**Seine-Saint-Denis
habitat**

Les enjeux

Limites de l'aide alimentaire

L'aide alimentaire ne touche qu'une partie des personnes en insécurité alimentaire et ne couvre qu'une partie des besoins de ses utilisateurs. Les contenus présentent souvent des déséquilibres nutritionnels, liés au manque de produits frais et de certaines familles de denrées.

Pandémie mondiale de covid-19

La crise du Covid-19 a précipité de nombreux foyers dans une situation d'insécurité alimentaire grave. La précarité alimentaire touche désormais de nouveaux publics, tels que les travailleurs pauvres et étudiant.e.s. La crise a également contribué à accélérer la demande d'accès à des produits alimentaires de qualité et à plus d'espaces verts en ville.

Pour une démocratie alimentaire

Les projets de production et transformation de fruits et légumes portés par et pour les personnes en situation de précarité apparaissent comme une solution intéressante pour améliorer leur accès quotidien à une alimentation de qualité, tout en facilitant leur participation au système alimentaire.



Le projet

Face à ces constats, nous souhaitons développer une dynamique locale autour d'un projet couplant production locale et cuisine collective afin de permettre à des personnes en situation de précarité d'être actrices de leur alimentation.

Co-animer des espaces partagés

3 jardins partagés
3 cuisines collectives

Proposer une programmation locale

Ateliers jardins-cuisines
Rencontres
Visites de lieux

Diffuser et essayer sur le territoire

Évènements festifs
Rencontres inter-professionnelles
Outils pédagogiques et culturels



Le projet s'inspire de ...

Les ateliers cuisine avec des légumes
issus de jardins partagés ou de produits
locaux

Les cuisines collectives
(mouvements issus du Canada et du Pérou)

Action collective inscrite dans une démarche d'accompagnement des personnes en situation de précarité. C'est un moment de convivialité, qui réunit des personnes volontaires pour cuisiner un plat ou un repas avec l'aide d'un.e animateur.trice, dans une ambiance chaleureuse.

Une cuisine collective est formée par un petit groupe de personnes qui se rencontrent régulièrement pour préparer des plats à emporter nourrissants, économiques et savoureux. L'activité se déroule en groupe en 4 étapes: planification et choix des recettes, définition d'un budget, achat, préparation des plats, évaluation et ajustement des recettes.

Public ciblé

Le projet s'adresse en priorité à des personnes en situation de précarité alimentaire ou sociale : bénéficiaires de l'aide alimentaire, résidents des centres d'hébergement, habitant.e.s de quartiers prioritaires de la ville, personnes isolées, en insertion ou éloignées de l'emploi.

Femmes

Malgré leur rôle crucial dans la gestion de l'alimentation et de la bonne nutrition au sein des familles, leurs besoins alimentaires et nutritionnels sont souvent négligés.

Seniors

Alors que 17% de la population a plus de 65 ans, il apparaît essentiel de mieux comprendre les besoins des personnes âgées et d'adapter les habitudes et les pratiques alimentaires à ces évolutions.

Jeunes

Les campagnes d'information sur l'équilibre nutritionnel semblent peu atteindre les jeunes qui représentent la classe d'âge qui respecte le moins les repères de consommation du PNNS (Programme national nutrition santé).

Primo- arrivant.es Réfugié.es

Bien que l'accès à des aliments nutritifs soit considéré comme un droit, les personnes migrantes, réfugiées et les demandeurs d'asile se trouvent souvent dans l'incapacité d'accéder à une alimentation de qualité.



Les principes du projet

- Ancrage local
 - Co-construction du projet avec les partenaires
 - Co-construction du programme avec les participant.e.s
 - Évaluation des impacts de la démarche sur l'évolution des pratiques
- Mutualisation d'équipements et de ressources
 - Valorisation des connaissances culturelles et alimentaires des personnes
 - Approche holistique de l'alimentation
 - Renforcement du "pouvoir d'agir" et objectif d'autonomisation des personnes

Partenaires

Recherche

AgroParisTech & Chaires Agricultures Urbaines, CNRS, IRD

Acteurs ESS
Socio-éducatifs

Maison de quartier Balavoine, la Marmite, Rayon de soleil, Activille

Bailleur social

Seine-Saint-Denis Habitat

Collectivité

Ville de Bondy

Financeur

Fondation Paris Habitats



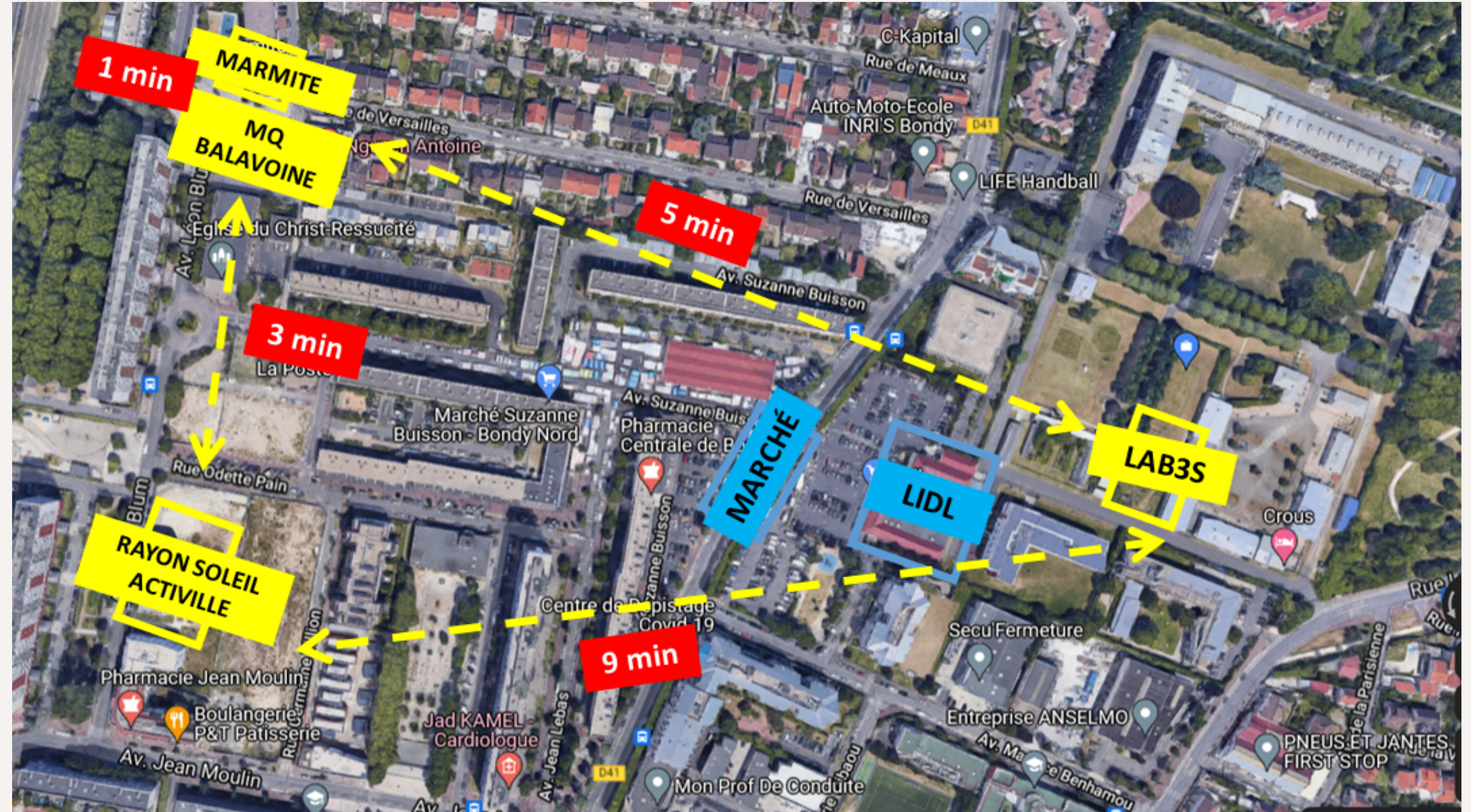
Bondy Nord - La Noue Caillet



- Jardin de la Noue Caillet (LAB3S) : 32 av. Henri Varagnat
- Jardin de la Résidence Léon Blum : 4. av. Léon Blum (2023)



- Cuisine de la Maison de quartier Balavoine : 18 av. Léon Blum
- Cuisine de la Marmite : 18 bis av. Léon Blum



Les partenaires



Coordination de projet



- Accompagnement scientifique
- Mise en réseau



- Accueil de jour
- ACI (métier culinaire)



- Maison de quartier Balavoine (équipement municipal)
- Ateliers, sorties, évènements



- Accompagnement socioéducatif
- Café des femmes



Bailleur social



Financier



Livrables

Outils pédagogiques et culturels (à préciser) :

- Livre de recettes réalisé avec les participant.e.s
- Capsules sonores, podcasts
- Formats et outils d'animation d'ateliers au jardin et en cuisine

Rapports d'études

Guide méthodologique pour la mise en place de projets jardins-cuisines collectives

Questions de recherche

- Dans quelle mesure la création d'espaces de production et de transformation alimentaire partagés peut faciliter l'échange des savoirs ainsi que l'accès à une meilleure alimentation ?
- Quelles nouvelles formes de gouvernance et de gestion sont nécessaires pour garantir la fonctionnalité de ces espaces ?
- Quelles formes de cuisines collectives peuvent-être mises en place avec succès, et avec quels liens avec un approvisionnement local ?

Gouvernance

Modalités à co-construire avec les partenaires

1 CoPil

1 conseil scientifique

Modes de gouvernance :

- "presidence" et lieux d'accueil tournants
- Constitution de collège : recherche, ESS, habitant.e : 1 collège = 1 voix

Des ateliers de co-construction

8/12

- Vision du projet
- Définition des publics
- Ressources/contraintes des acteurs

9/02

- Repérage des publics
- Constitution des groupes
- Critères de participation
- Planning

23/02

- Modèle du projet (cadre des cuisines collectives)
- Bénéfices attendus pour les publics
- Présentation stage de recherche
- Stratégie de communication



Vous êtes dans une démarche d'amélioration de l'accès à une alimentation de qualité des personnes en situation de précarité ?

Rejoignez notre collectif !

E-mail

lucile.vigouroux@lab3s.fr
Responsable de projet

Site Web

www.lab3s.fr

Numéro de téléphone

01 48 02 56 03



Programme financé par :

