



QUELLE RESILIENCE ALIMENTAIRE POUR LA VILLE DE ROUBAIX ?



*Synthèse de visite exploratoire à la
rencontre d'un panel d'acteurs
locaux engagés*

Promotion Cycle Annuel 2021

Coordonnés par Mathilde François :

Renaud BALAGUER

Guillaume DEGIULI

Diane GALLAIS-MAIRE

Valérie GUILLAUMIN

Philippe JOSCHT

Morgane KOLMER

Olivier RAYNARD

Alexandra ROSSI

Alexandre TREMOLIERE

Georges DE WAZIERES



La résilience alimentaire est un sujet d'actualité partout en France et dans le monde. Le dérèglement climatique et les crises de production agricole qui en découleront ne manqueront pas de nous rappeler combien cette question est importante et peut revenir rapidement au centre des préoccupations.

A Roubaix, ville pauvre où la précarité est particulièrement importante, la résilience alimentaire prend une dimension particulière. La municipalité souhaite investir la question de l'alimentation et de l'agriculture urbaine comme vecteurs de résilience de son territoire. En effet, le développement de l'Agriculture Urbaine permet de répondre à 3 enjeux :

- Un enjeu alimentaire : offrir aux habitants une alimentation saine de proximité ;
- Un enjeu de cadre de vie : transformer des friches en jardin ou en champs ;
- Un enjeu économique : développer de nouvelles activités économiques et permettre aux jardiniers une augmentation de leur reste à vivre.

Par ailleurs, la crise du Covid-19 a mis sur le devant de la scène des enjeux tels que l'autonomie alimentaire, les circuits-courts, les risques de pénuries et le manque de bras dans les champs. A l'heure où les aliments parcourent plusieurs milliers de kilomètres avant de se retrouver dans nos rayons, l'enjeu de relocaliser au maximum la production alimentaire au plus près de nos territoires, afin de gagner en résilience, et bénéficier de nombreux effets positifs (maintien d'emplois agricoles, lien social entre ville et campagne, préservation de la biodiversité et de la qualité de l'eau, capacité à nourrir la population en temps de crise) s'affirme fortement.

Comment et sur quoi la résilience alimentaire peut-elle se fonder à Roubaix ? Quelles sont ses spécificités ?

Les collectivités territoriales ont la capacité d'assurer une grande partie de leurs besoins alimentaires, car elles détiennent des leviers importants : la capacité à mobiliser du foncier, les moyens d'accompagnement de la transition agricole locale, l'appui à la structuration de filières, et plus particulièrement la commande publique pour la restauration collective.

En s'appuyant sur les témoignages recueillis lors de notre enquête de terrain, nous proposons une mise en récit de nos travaux pour donner des pistes de réponses aux questions suivantes :

- Que peut l'action publique pour impacter les différentes composantes du système alimentaire de la ville ? Comment peut-elle influencer les modes de production et les modes de consommation ? Quelle Gouvernance mettre en place pour assurer la résilience alimentaire.
- La restauration collective peut-elle être un levier pour augmenter la résilience alimentaire pour la ville de Roubaix ? La sortie de la gestion privée de la restauration collective au profit d'une cuisine centrale municipale pourrait-elle faciliter une relocalisation de la production alimentaire ?
- Quelles coopérations inter-territoriales entre espaces urbanisés et territoires productifs ? Quel rôle peut avoir la production alimentaire locale (agriculture urbaine) pour la résilience alimentaire de la ville ?

Notre équipe d'auditeurs et d'auditrices de l'hedate, avec ses profils professionnels variés – mais plutôt éloignés des questions d'alimentation – s'est intéressée à ce sujet. Cette modeste contribution basée sur une réflexion d'équipe et des entretiens de terrain souhaite en explorer les possibles.

Le contexte

Constat 1 : La précarité de la population est systémique, la précarité alimentaire ne fait pas exception

Le phénomène de précarité alimentaire touche une partie importante de la population.

Le taux de pauvreté dépasse 40 % de la population roubaisienne contre 18 % dans les Hauts de France et 14 % en moyenne nationale (*Haut-commissaire à la pauvreté*). Le fait est qu'il est bien difficile de dénombrer précisément les personnes en situation de précarité alimentaire à Roubaix. **5 000 à 15 000 personnes** sur 100 000 habitants seraient potentiellement concernées par une précarité alimentaire occasionnelle ou régulière (CCAS). Le lien entre pauvreté et précarité est assez direct. L'alimentation est souvent la variable d'ajustement : les gens assurent le paiement de leur loyer puis des factures énergétiques avant les dépenses alimentaires (*Haut-commissaire à la lutte contre la pauvreté*).

Le poids des aspects culturels et confessionnels peut poser problème dans le cadre des aides alimentaires. Il y a un décalage entre les attentes alimentaires de certaines familles (produits "halal") et les produits disponibles via les centres de distribution alimentaires. Nous avons pu également percevoir des différences d'approches entre les associations intervenant dans la distribution alimentaire :

"Parfois les enfants ne mangent pas la nourriture quand elle a été mélangée avec des aliments non Halal ou de la viande. Il y a un enjeu à s'adapter au contexte local." (Amitié et partage).

"Les associations comme Les restos du cœur ont une politique nationale et ne souhaitent pas se positionner politiquement en distribuant des produits Halal. Cela ne correspond pas à notre charte." (Restos du cœur).

Il ne nous appartient pas de commenter ces divergences entre les acteurs. Les postures quelles qu'elles soient peuvent être compréhensibles. Mais il ressort que certains produits alimentaires disponibles ne trouvent parfois pas preneur tout simplement parce que les personnes ne veulent pas les consommer ou n'ont pas l'habitude de les consommer ou ne savent pas les cuisiner (exemple des asperges).

L'enjeu n'est pas que de nourrir tout le monde, l'enjeu est aussi de nourrir bien : *"A Roubaix on ne meurt pas de faim, on meurt de malbouffe"* (Anne Lescieux, du groupement d'achat solidaire, La Cagette). Sur ce point les différentes associations s'efforcent de proposer des lots équilibrés.

Les besoins vont au-delà de l'approvisionnement simple en alimentation. Les acteurs sociaux ont élargi leur approche, en prenant en compte les besoins d'accès à la langue française par exemple (*les Restos du cœur*), en proposant des cours de cuisine pour élargir les habitudes alimentaires (*Amitié et Partage*), en proposant des vêtements d'occasion.

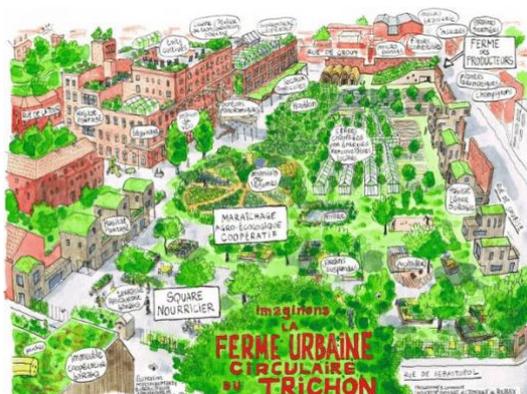
Pour le moment l'approche des sujets se fait par une entrée projet : la prise en compte du sujet d'alimentation, de la résilience ne passe pas par la mise en place d'une politique. La ville travaille avec la population en abordant les sujets par l'entrée pratique *"On a besoin de projets, pas de grandes stratégies."* (Audrey Leclerc, ville de Roubaix).

Constat 2 : un foisonnement d'énergies et d'initiatives en manque de coordination

Un foisonnement d'initiatives, à Roubaix...

La Ferme du Trichon : en 2012 des habitants créent la coopérative Baraka, un espace de restauration et de séminaire, une "vitrine écolo" (*Vincent Boutry, président de l'université populaire et citoyenne de Roubaix*). En 2015, la coopérative signe une convention d'occupation transitoire du parking désaffecté sur le trottoir d'en face. Elle y installe un jardin partagé dont s'occupe une quarantaine d'habitants du quartier : la ferme du Trichon commence alors à prendre forme. Les expérimentations mises en place sur la ferme du Trichon sont, en quelque sorte, des "prétextes pour discuter". Bien sûr qu'"on ne résout pas le problème de la souveraineté alimentaire avec une ferme de 6 000 mètres carrés".

Nous avons effectivement découvert un format de jardin ouvrier, dynamique et installé mais qui reste encore un petit quelque chose en devenir. Du côté de la ville, la ferme du Trichon apparaît comme « un projet expérimental, qui n'est pas perçu comme un projet structurant pour faire penser l'aménagement ».



Cultivons malin fondé par Dominique Rouzé:

Le site cultivonsmalin.com est une plateforme communautaire permettant à des particuliers ou professionnels de proposer à la location des espaces extérieurs et de les réserver en ligne ou depuis leur appareil mobile, qu'il s'agisse d'un jardin, ou d'une parcelle agricole.



"Au cours d'un TEDx, j'ai eu la chance de rencontrer Maxime Schelstraete. Ce grand chef dans un restaurant gastronomique lillois m'a exprimé sa volonté d'utiliser les produits locaux. J'ai voulu, tout comme lui, valoriser le travail des agriculteurs. J'ai également entrepris une formation de permaculture humaine destinée aussi à prendre soin des jardiniers(ères)." Dominique Rouzé, Fondatrice de Cultivons Malin

El'Cagette est une association loi 1901, dont le but est de faciliter l'accès à des produits de qualité pour tous, en reprenant la main sur les choix et les pratiques alimentaires, en consommant autrement et en soutenant des modes de production respectueux de la santé et de l'environnement (cultures sans pesticides ni herbicides, modes de production et de transport



moins couteux en énergie), du travail des producteurs (rémunération juste, conditions de travail dignes), tout en recherchant des prix attractifs et raisonnables (groupement de commande circuits courts, vrac, ateliers échanges de savoir-faire ...)

L'association des restos du cœur de Roubaix est la plus importante des 117 associations de France. Elle arrose 80 centres de distribution, anime un resto chaud pour les sans-abris (une cuisine prépare 150 à 200 repas/jours) . Elle regroupe 70 personnes dont 16 bénévoles et 54 salariés. Les restos ne vendent aucun produit. L'association a aussi un responsable et des référents culture, un responsable et des référents santé. Elle anime des ateliers « français », « code de la route » ... Elle aide aussi par la mise en place de microcrédits.

L'association amitié et partage existe depuis 36 ans à Roubaix. Créée à Roubaix pour les roubaisiens (Marcel Lécluse 1985), elle a pour objectif d'aider les personnes dans les domaines du vestimentaire, de l'alimentaire, du petit mobilier, des jouets. Elle travaille aussi sur des chantiers d'insertion (1 chantier de tricot et layette pour Jacadi, 1 chantier logistique action de chauffeurs manutentionnaires pour véhiculer les dons de denrées, 1 chantier planète textile de fabrication de masques et de ventes de vêtements (activité labellisée Emmaus).

L'association est composée de 40 personnes dont 12 permanents, 3 médiatrices sociales, 25 personnes sur les 3 chantiers d'insertion. Elle touche 1700 familles. Elle distribue 2 à 3 tonnes de nourriture par semaine. Elle est fournie par la banque alimentaire et par maraude dans les supermarchés. Elle est de fait un lieu de lien social.

Astuce, association d'éducation populaire à l'environnement, anime des projets autour de la nature et de l'éco-consommation sur trois sites : aux jardins du Hêtre (coordination du pôle nature en ville autour d'ateliers scolaires Biodiversité, Nature en famille, d'évènementiels Nature et patrimoine, de rando-vélo "Nature et patrimoine"), aux jardins Mouvaux et aux jardins Gounod pour de la gestion et de l'animation de jardins partagés. L'équipe coordonne également la mise en place de projets collectifs et pédagogiques (chantiers Nature, sur des espaces extérieurs et dans les écoles, défi zéro-déchet, atelier Café Roubaix, cuisine et couture Seconde Ve, initiation à la permaculture).

Ainsi et, précisément, il s'agit là d'un des principaux atouts de Roubaix pour engager une démarche de résilience alimentaire : s'il n'existe pas de démarche identifiée, nombreux sont les acteurs qui, chacun de leur côté se sont mobilisés et agissent, que ce soit dans le cadre de jardins expérimentaux, de lieux de distribution d'aliments responsables ou d'animation de jardins éducatifs...

... et à plus grande échelle ...

Euralimentaire est le site d'excellence dédié aux produits frais, locaux et de saison de la Métropole Européenne de Lille dédié aux produits frais, locaux et à leur logistique. Sa vocation est de booster la création d'entreprises innovantes et d'emplois dans le champ des produits frais sur le territoire métropolitain.

Lancé en 2016, Euralimentaire est un projet associant les acteurs de l'innovation en agroalimentaire, nutrition santé et logistique de la Région Hauts-de-France. Il s'appuie sur

l'actuel Marché d'Intérêt National (MIN/ZAMIN) de Lomme (Lille), créé en 1972, le plus grand marché de gros (fruits, légumes, fleurs) français après Rungis.

Au-delà du renforcement de la vocation alimentaire du site, Euralimentaire s'inscrit comme un acteur de référence pour le développement de toute une filière économique impliquant l'ensemble des acteurs de la chaîne de l'alimentation au sein de la MEL et en articulation avec la région Hauts-de-France.

Lors de notre entretien, Isabelle Wisniewski, a fortement appuyé sur la nécessité d'agir à des échelles plus larges que la commune sur les questions de résilience alimentaire pour plusieurs raisons :

- le besoin de mutualisation d'équipement : *"EPADH et écoles peuvent mutualiser leurs cuisines et concourir à structurer les filières de distribution permettant ainsi des économies d'échelles."*
- la question de l'acheminement et du stockage de la production alimentaire : *"La logistique urbaine est un impensé"*. Les marges de progrès de la logistique urbaine nécessitent une forte coordination et une implication d'un grand nombre d'acteurs. (ex. Interlud et charte de logistique urbaine) Du fournisseur/producteur au consommateur.
- *"Le circuit court ne peut suffire à la résilience alimentaire pour assurer une alimentation saine donc diversifiée."* (agriculteurs/grands groupes industriels). D'après elle, quand une association cherche à proposer en circuit court, une alimentation de qualité, elle recrée une filière parallèle, elle ne change pas la filière principale : elle concourt à démultiplier les filières d'approvisionnement.

... mais un manque de coordination

Chaque acteur de l'alimentation a son public dédié. C'est un constat que font les associations rencontrées. La crise du Covid a encore augmenté le foisonnement d'initiatives de distribution alimentaire plus ou moins spontanées et trouvant leur public, allant de l'entraide ponctuelle entre voisins à des distributions de repas à plus large échelle. Mais le foisonnement est aussi synonyme de cloisonnement...

Les acteurs se connaissent mais ne coopèrent pas suffisamment et le regrettent : Toutes ces démarches, aussi louables soient-elles, posent la question de la coordination. Cette nécessaire coordination et son renforcement ont d'ailleurs été soulignés par le haut-commissaire à la lutte contre la pauvreté. La multiplication des associations peut contribuer à créer un climat concurrentiel qui donne le sentiment qu'il est alors plus facile de considérer les associations comme des prestataires. *"Les appels à projet par exemple nous divisent entre associations locales !"* (El Cagette).

Conscientes de cet état de fait qu'elles regrettent, les associations proposant l'aide alimentaire commencent à expérimenter des modes de coopération, par exemple pour organiser la collecte et l'acheminement des produits alimentaires (partage de véhicules et stockage des

Site d'excellence dédié aux produits frais, locaux et à leur logistique

La vocation d'Euralimentaire est de booster la création d'entreprises innovantes et d'emplois dans le champ des produits frais sur le territoire métropolitain. En s'appuyant sur les forces vives présentes dans son périmètre d'action, Euralimentaire visera le développement économique de toute la filière des produits frais, grâce notamment à un programme ambitieux d'accélération d'entreprises.

Pour qui ?

Dans une économie qui se renouvelle, composée de consommateurs soucieux de manger sainement, la réponse apportée par la création de ce site d'excellence doit satisfaire tous les acteurs impliqués dans la chaîne de l'alimentation.

GROSSISTES RESTAURATEURS FORMATEURS
 AGRICULTEURS COMMERCE, DISTRIBUTEURS START-UPS FOODTECH TPE - PME CHERCHEURS

Où ?

Le Marché de Gros (MIN/ZAMIN) est le poumon économique de la filière des produits frais, locaux et de leur logistique. Ce secteur est au cœur des enjeux d'une alimentation durable, respectueuse de l'environnement et des citoyens. Il occupe au cœur de la Métropole Européenne de Lille qui est composée à 50% de terres agricoles.

Une offre de services

Un incubateur de startups
 Offrir aux porteurs de projets et start-ups des espaces de bureau et des zones de préparation, de stockage et de logistique alimentaire.
 OBJECTIF : 20 STARTUPS D'ICI 2025

Un accompagnement pour accélérer le développement des entreprises sur plusieurs volets :

- Qualité / traçabilité
- Logistique durable et urbaine
- Numérique
- Agro-alimentaire et restauration
- Innovation commerciale

Des équipes de recherche et développement
 en partenariat avec l'Institut Charles Vulliamy

Faire avancer la R&D dans les domaines de la qualité nutritionnelle, sécurité sanitaire et traçabilité des produits frais et locaux.

Une animation de réseaux
 Des animations, actions de sensibilisation et networking à destination des acteurs métropolitains de l'alimentation.

Des formations adaptées aux enjeux des professionnels de la filière produits frais
 Des formations adaptées aux besoins de recrutement des professionnels de la filière en partenariat avec les acteurs métropolitains et régionaux.

Perspectives 2020

Les prochaines échéances

- Ouverture d'un atelier de fabrication, de transformation de produits frais et locaux, et une logistique optimisée
- Création de 400 emplois supplémentaires grâce au développement de cette filière

denrées). **Elles regrettent l'absence de structure de coordination au niveau de la ville.** Les acteurs associatifs se sentent délaissés ou peu en phase avec une action municipale qui ne porte pas un discours cohérent avec leur action en faveur d'une meilleure alimentation à Roubaix. « *Si la ville me demandait, je pourrais participer à leur réflexion, par exemple les aider à s'approprier le rapport sur les cantines* », nous a confié l'une de ces personnes.

Par ailleurs, le risque de dispersion des moyens est réel. La logique de guichet qui résulte de l'approche projet a l'avantage de promouvoir les initiatives locales mais nécessite aussi de **coordonner et créer un cadre de cohérence pour structurer la multitude de micro-initiatives**. La politique du colibri, l'aide à l'initiative est une bonne politique municipale, elle est insuffisante pour coordonner, pour faire fructifier et passer à une échelle plus efficace.

Constat 3 : une stratégie peu visible, et un manque de coordination avec la MEL

La question des leviers dont dispose la ville de Roubaix pour agir était au cœur de la commande.

Sur les cantines scolaires

Actuellement confiée à un prestataire dans le cadre d'un marché, l'évolution du mode de gestion de la cantine figurait parmi les interrogations de notre commanditaire, qui n'hésitait pas à envisager le basculement vers une régie, avec création d'une cantine centrale. Notre groupe s'est donc attaché à explorer cette piste et plusieurs constats ont pu être dressés.

D'emblée, à cet égard, nous ne pouvons que relever que nous n'avons pas pu, lors de notre déplacement à Roubaix, rencontrer les acteurs en charge de la cantine scolaire ou, plus généralement, des affaires scolaires. Alors que tous nos interlocuteurs relèvent l'intérêt d'éduquer dès le plus jeune âge comme tout au long de la vie, au goût, à la diversité, tant pour se nourrir que pour nourrir, cela montre que le sujet de l'alimentation reste peu intégré comme levier potentiel et, en tout cas, non mobilisé à ce jour dans cette perspective.

Passé ce constat, et de manière générale, l'école occupe une place importante dans l'alimentation des populations précaires. Au regard de la sociologie roubaisienne, la cantine constitue donc un enjeu essentiel pour assurer une bonne alimentation des enfants et le constat a pu d'ailleurs y être dressé comme ailleurs en France à l'occasion du premier confinement de 2020 : la fermeture des écoles, avec la fermeture des cantines qui l'a accompagnée, a mis des familles « dans le rouge » parce que l'alimentation est la variable d'ajustement.

Le groupe a rapidement pu constater lors de ses premières investigations que ce sujet avait été pris en charge dans de nombreuses communes. Il existe des exemples réussis de mise en place d'une alimentation dans les cantines qui comporte une proportion importante de produits bio, en circuit court ou visant à accroître les externalités positives pour chacun des acteurs de la chaîne, sans que les règles de la commande publique ne constituent un obstacle dirimant. La région Hauts-de-France n'est d'ailleurs pas à l'écart de cette dynamique : non seulement le conseil régional a mis en place de tels mécanismes pour les lycées, mais la MEL propose elle-même aux communes membres un accompagnement au passage à l'acte de cantine en régie. Ces outils et les exemples de nombreuses collectivités partout en France montrent qu'il est possible d'améliorer la qualité et le sourcing des produits tant dans un modèle de cantine déléguée que dans le cadre d'une régie avec cantine centrale gérée par la commune.

Face à cette dynamique, notre enquête à Roubaix a permis de relever certains atouts dont dispose la ville, mais aussi plusieurs points critiques.

Le premier de ces points critiques – et probablement le principal – tient à l’absence de lisibilité de l’action municipale en la matière. L’absence de coordination entre les services sur la perspective d’améliorer la résilience alimentaire du territoire et de ses habitants se traduit par des discours divergents entre services, qui vont du laisser-faire au scepticisme en passant par l’indifférence. Plusieurs facteurs expliquent ce constat, mais deux sont particulièrement à relever :

- L’absence d’identification d’une structure dédiée au sein des services de la mairie, susceptible d’élaborer des perspectives, un cadre d’action et ses modalités de mise en œuvre ;
- L’absence – au risque de se répéter – d’une démarche sur le sujet associant les acteurs des affaires scolaires.

Sur le foncier et le modèle économique des projets

- **La question alimentaire n’est pas traduite et inscrite dans les politiques d’aménagement.**

L’un de nos entretiens avec les services de l’aménagement de la Ville nous a révélé une forme de cloisonnement entre politique de développement durable et d’aménagement de la Ville de Roubaix *“La ferme du Trichon est un projet expérimental... on a peu de retours, ce n’est pas perçu à la ville comme un projet structurant pour nous faire penser l’aménagement.”*

La question de la stratégie globale pour la gestion du foncier est essentielle pour arbitrer entre les usages productifs et de l’habitat. *“Au fil des mandats, il y a eu densité, et dé-densification...”*

- **Le modèle économique des projets n’est pas encore viable.**

Les projets ont des modèles économiques fragiles qui ne permettent pas de projection durable, *“Le Trichon et le Couvent des clarisses sont des occupations temporaires, de l’ordre de l’expérimentation, qui ne promettent pas de mutation durable.”*

Sur la coordination avec la MEL

Trois autres points critiques peuvent être identifiés dans la perspective de développer une démarche de résilience alimentaire s’appuyant sur la restauration collective :

- L’absence de participation de la ville de Roubaix aux démarches initiées par la MEL en la matière, et notamment à la dynamique du Projet Alimentaire Territorial. Force est de constater que des opportunités existent à une échelle autre que celle du seul territoire communal de Roubaix ;
- L’absence de contact approfondi sur ce sujet avec les autres acteurs intervenant dans ce secteur, qu’il s’agisse de la chambre d’agriculture, des services concernés de l’État, des industriels de la filière, des associations intéressées ;
- L’absence de diagnostic précis des marchés actuels, des améliorations qui pourraient y être apportées, des potentialités de mutualisation avec d’autres marchés sur le territoire, ainsi que l’absence de travail de comparaison avec d’autres marchés similaires dont disposent d’autres acteurs.

Forces, faiblesses, opportunités et menaces

Au global, les constats ci-dessus marquent des points de faiblesses et des risques mais aussi des forces et opportunités qui se trouvent résumées dans le tableau ci-dessous pour ce que l'équipe a pu en comprendre au regard du peu de temps passé sur le terrain

Forces <ul style="list-style-type: none">• Existence de nombreuses initiatives• Un réseau d'aide alimentaire très développé• Une réelle expérience des jardins partagés/familiaux• Un cadre métropolitain propice à la création d'une dynamique	Faiblesses <ul style="list-style-type: none">• Absence de stratégie politique claire• Absence de coordination des acteurs• Relations ville/MEL/acteurs privés faibles (des mondes parallèles qui ne se rencontrent pas)• Une population fragile et précaire
Opportunités <ul style="list-style-type: none">• De nombreuses bonnes volontés• Des expériences réussies dans d'autres villes• Un besoin identifiable et appropriable par la population en s'adaptant à sa sociologie	Menaces <ul style="list-style-type: none">• Risque d'isolement (rapports à la MEL)• Risque d'inadéquation du projet aux besoins de la population• Message inaudible par la population• dispersion d'argent public

Quelles pistes d'intervention possibles pour la collectivité ?

Idee 1 : Monter des projets démonstrateurs

Des projets démonstrateurs pourraient favoriser la réappropriation de l'alimentation par chacun et qui cherchent à sensibiliser à l'alimentation, accompagner le changement de ses habitudes, favoriser l'implication et la participation des personnes, renforcer le lien social.

Des projets qui peuvent s'articuler autour de 4 axes :

- 1) Capitaliser sur l'existant
- 2) Agir avec les personnes,
- 3) Agir en proximité des habitants
- 4) Proposer un lieu pour s'approprier son alimentation

1. Capitaliser sur la dynamique existante

Il s'agit de s'appuyer sur la dynamique lancée avec le défi « zéro déchet » et ses leviers de réussite pour proposer une démarche similaire autour de l'alimentation :

- proposer un dispositif qui vise à accompagner les habitants vers une évolution des habitudes alimentaires ;

- s'appuyer sur les méthodes de l'éducation à l'environnement et d'éducation populaire avec une « dimension ludique / gaming » favorisant l'implication des familles (exemple : famille à éducation positive) ;
- s'appuyer sur le maillage des acteurs comme relais du territoire, qui constituent le lien essentiel avec les habitants/familles pour ce type de démarche (Centre Social, épicerie sociale, ferme du Trichon, associations, maison des jeunes, écoles, ...).

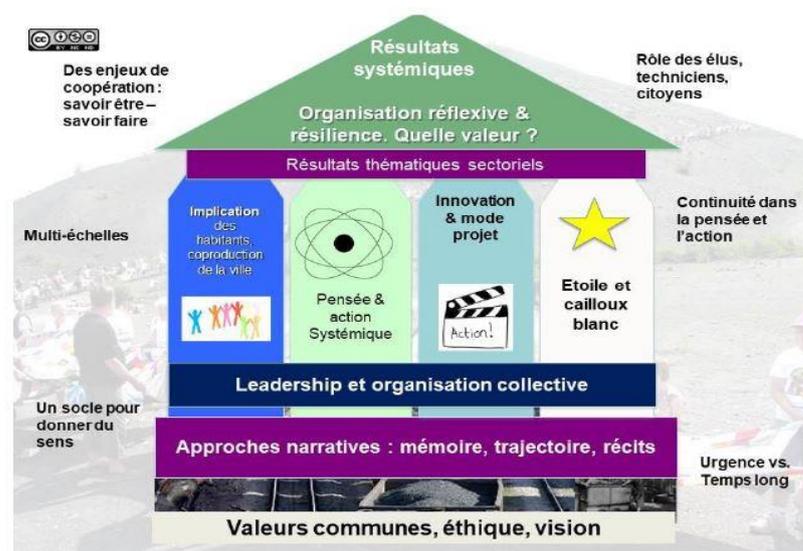
Dans l'esprit du zéro déchet, certaines actions de sensibilisation mises en œuvre dans d'autres collectivités, comme la pesée des déchets de fin de repas (Loupiac) a permis de mettre en évidence un gaspillage bien trop élevé et de revoir l'organisation dans les cantines (moins mais mieux ?) qui pourraient être associées à une dimension éducative si la commune assigne la tâche de développer des potagers scolaires.

2 Agir avec les personnes

Il s'agit de rendre aux personnes leur pouvoir d'agir et de choisir leur propre alimentation, de changer de logique au sein des actions de lutte contre la précarité alimentaire : d'une position d'aide (agir « pour » les personnes) vers une position plus inclusive (agir « avec » elles) en permettant aux personnes de contribuer en fonction de leur capacité et de leur envie. Il peut s'agir :

- d'une contribution sous forme de services rendus, de transmission de savoirs et savoir-faire. (chantiers coopératifs, bénévolats, à l'échanges de savoirs ...) *Exemples : le Resto du soir de Pau (plus de 160 bénévoles se relaient pour assurer la cuisine, la mise en place et le service et proposer chaque soir un repas chaud à une centaine de personnes), Chantiers coopératifs de jardin en ville*
- de nouvelles façons d'inclure les habitants dans les projets, dans la co-construction d'actions
 - par la prise en compte des personnes, de leurs besoins et attentes dès la conception de l'action
 - par l'implication directe des personnes dans le projet, de préférence dès la conception du projet (modes d'implication à construire avec les personnes et pouvant varier et se combiner : consultations, atelier d'échanges et de travail, participation à la gouvernance et aux actions du projet).

Exemple du projet « Se nourrir lorsqu'on est pauvre » du Pays Terres de Lorraine en partenariat avec ATD Quart Monde : illustration de différentes formes de participations. Exemple de Loos-en-Gohell ; du comptoir citoyen d'Angers



3 Agir en proximité des habitants

L'enjeu de la proximité est primordial pour les initiatives autour de l'alimentation et visant à favoriser l'accès de tous à une alimentation de qualité. L'action en proximité des personnes est le plus souvent l'unique moyen de les toucher.

- Une proximité d'abord géographique avec des actions à mener au plus près des espaces de vie des personnes.

Exemples : VRAC est une association favorisant le développement de groupements d'achats dans les quartiers prioritaires de la politique de la ville. L'association privilégie les produits en circuits courts et de qualité.

L'association Légum'au Logis, porteuse de l'antenne VRAC de Villeurbanne, s'est ancrée dans la vie d'un des quartiers en allant à la rencontre des habitants à travers des ateliers d'animation culinaire, via d'autres associations, les centres sociaux et bailleurs sociaux locaux, mais aussi par des rencontres au moment des sorties d'école.

- Une proximité relationnelle en considérant la personne non pas comme un bénéficiaire mais comme une personne avec une expérience et des goûts/envies propres, une prise en compte de ses pratiques, une proximité qui suppose la création d'un cadre de confiance qui peut être facilitée lorsque les personnes en situation de précarité sont directement impliquées dans les actions menées (à travers des ateliers cuisine mettant en avant leurs compétences et expériences par exemple)

Exemple : Le Food-Truck Women d'Amiens promeut la diversité alimentaire et la lutte contre le gaspillage avec l'objectif d'améliorer l'acceptation de certains produits (essentiellement les légumes) distribués par les structures d'aide alimentaire. Le Food Truck s'installe devant les structures et les membres de l'association en assurent l'animation et proposent une dégustation des produits confectionnés aux bénéficiaires de l'aide alimentaire. A partir de leurs « savoirs vécus », elles identifient les produits délaissés lors des distributions alimentaires et proposent une recette accommodant l'un des produits retenus.

4 Proposer un lieu pour s'approprier son alimentation

Aller à la rencontre des personnes est un moyen indispensable pour agir au plus près d'elles, leur proposer un lieu accueillant qu'elles puissent s'approprier. L'objectif est de proposer des initiatives alternatives et mixtes/hybrides, repenser la complémentarité des acteurs et des services existants ; en imaginer des nouveaux... Des initiatives existent, nous pourrions nous appuyer sur l'existant en l'augmentant et proposer un ancrage physique dans un lieu avec une offre d'accompagnement autour de l'alimentation, la mise à disposition d'équipement (cuisine, épicerie sociale ...) : au cœur d'une dynamique des tiers-lieux alimentaires.

Exemples : Les Petites Cantines proposent des espaces partagés pour que les habitants du quartier cuisinent et mangent ensemble. Les habitants gèrent la préparation du repas, la vaisselle ainsi que l'entretien des espaces de cuisine et de repas.

Le Ménadel et Saint-Hubert, un tiers-lieu alimentaire implanté au centre de Loos-en-Gohelle, est à la fois un restaurant-café d'insertion et un tiers-lieu « culinaire ». Il travaille à partir de produits locaux en lien avec Jardins de Cocagne et des agriculteurs locaux.

Le pôle alimentaire, porté par le CCAS de Lyon et situé dans le 3ème arrondissement, est un lieu ressource sur la thématique alimentaire pour les publics en précarité. Il rassemble le restaurant social "La tablée des Gones", une épicerie sociale et solidaire, un espace de cuisine

partagé dit "tiers-lieu alimentaire". Cet espace est un service accueillant des associations à vocation sociale et alimentaire. Il permet des temps de partages collectifs en lien avec les partenaires institutionnels et associatifs.

Idée 2 : La Ville comme coordinatrice des initiatives locales : organiser la Gouvernance locale

La Ville doit trouver son positionnement entre les initiatives des associations, la politique de la MEL, les aides de l'Etat en matière de résilience alimentaire. La Ville est positionnée à une échelle parfaite pour structurer la Gouvernance des politiques publiques en matière d'alimentation, elle doit identifier sa place complémentaire aux autres dynamiques et l'investir pleinement. Elle doit structurer l'action, là où la MEL ne peut pas se structurer, par exemple sur l'éducation

1. Investir dans la cantine scolaire

Il s'agit de faire entrer l'acte pédagogique au moment du repas. Agir au sein de la cantine peut se faire dès la contractualisation avec le responsable du restaurant collectif, qu'il soit en régie ou en délégation de service public. Cette contractualisation peut imposer l'acte éducatif par la communication, l'animation et la découverte : repas thématiques, visite des cuisines, découverte ludique de la diététique, concours de dégustation ou simplement de reconnaissance de goûts, etc.

Il est possible en la matière de se faire accompagner par un cabinet de conseil spécialisé en restauration collective.

2. Travailler sur le contenu de l'assiette de façon consensuelle

Réunir toutes les cultures autour du même objectif d'améliorer la santé par l'alimentation des enfants. Végétaliser les repas peut être vécu comme une découverte de nouveaux saveurs alors que "décarner" l'alimentation peut être vécu comme une atteinte culturelle.

3. Augmenter l'impact des initiatives existantes

En s'appuyant sur l'état des lieux de toutes les initiatives existantes qui pourraient participer à la résilience alimentaire (par exemple les ateliers cuisines possibles dans le couvent des Clarisses ? les propositions de El Cagette...). Cette liste de ressources pourrait être faite en regardant la liste des appels à projets / les AMI dont ils bénéficient...

4. Organiser la coordination et la mutualisation entre acteurs.

Il s'agit de créer un lieu pérenne de coordination, de retour d'expérience entre les acteurs de la résilience alimentaire, peut-être en plusieurs cercles : les associations d'aide qui souffrent du déficit de coordination, les autres structures associatives, et plus largement les acteurs de la chaîne alimentaire de la production (agriculteurs) jusqu'au service à l'utilisateur (cantines)

5. Concerter la population sur le thème de l'alimentation (cantine, initiatives du tissu associatif, etc.)

Cette idée se base sur une initiative existante : mettre la question de l'alimentation à l'ordre du jour des conseils citoyens (créés par la ville de Roubaix par délibération du 25 juin 2015, conformément à la loi du 21 février 2014 de programmation pour la ville et la cohésion urbaine) :

<https://www.arbe-regionsud.org/10822-fertiles-rencontres.html> : *Ce sont cinq ateliers proposés pour développer vos actions. Il s'agit de réunir des professionnels de l'animation autour du potentiel de la thématique alimentation comme support pédagogique. Chaque atelier sera piloté par un expert.*

<https://www.arbe-regionsud.org/10251-3-rendez-vous-a-mouans-sartoux.html> : *reconquête de 70 hectares en zone agricole et la mise en place d'une régie agricole municipale permettant de fournir les restaurants scolaires en légumes 100% biologiques.*

Idée 3 : Vers la structuration d'une politique publique de résilience alimentaire au sein de la ville de Roubaix et d'une gouvernance adaptée

L'alimentation et la résilience alimentaire n'est pas encore une politique publique en tant que telle dans la Ville. Elle nécessite d'être structurée, de manière transversale, en intégrant des enjeux d'insertion, des enjeux alimentaires, des enjeux économiques.

A terme, une délégation (adjoint au maire) spéciale pour piloter, intégrer et orienter de manière transversale les actions de la collectivité. Cette délégation transversale devrait être rattachée à la direction générale des services pour avoir force d'autorité sur les autres directions et pourra englober les directions de la santé et de la solidarité, l'éducation, le développement durable etc.

1. Construire un système alimentaire durable qui réponde aux enjeux suivants :

- la santé
- l'équité (entre les générations et au sein de celles-ci)
- l'accessibilité (physique et économique) à une saine alimentation
- la proximité (géographique et relationnelle)
- la protection, voire l'amélioration de l'environnement
- le soutien à l'économie locale et régionale.



Les bénéfices pour la collectivité sont multiples et répondent à différents enjeux :

- la **prévention des problèmes de santé et la diminution des coûts de santé** (création d'environnements favorables aux saines habitudes de vie, amélioration de l'accessibilité et de la qualité de l'offre alimentaire) ;
- la **réduction des émissions de gaz à effet de serre** liées à l'agriculture et à l'alimentation (amélioration des pratiques agricoles, optimisation des transports, conservation des aliments, valorisation des matières résiduelles organiques) ;
- la **résilience et l'adaptation aux changements climatiques** (maintien de surfaces perméables, capacité de production locale, verdissement et lutte contre les îlots de chaleur urbains) ;
- la **qualité des milieux de vie** (proximité et diversité des commerces d'alimentation, animation des espaces publics, agriculture urbaine) ;
- la **vitalité économique locale et régionale** (création de nouvelles entreprises, partage d'infrastructures, soutien aux entreprises existantes, économie circulaire) ;
- la mise en valeur du territoire agricole et des paysages (diversification de l'agriculture, circuits courts, agrotourisme).

Fort de ce cadre de cohérence, il est possible pour Roubaix d'envisager des actions qui viseraient à :

- **Nourrir : lien avec Aller-vers**

- La définition de publics cibles avec des actions communales directes auprès des écoles, collèges, des EHPAD, étudiants, actions ciblées QPV, est un levier pour la ville. Pour cela, elle peut s'appuyer sur les nombreuses actions de coordination des initiatives et projets existants

- **Produire : jardins partagés, tiers-lieu**

- Par l'identification de terrains (friches) mais aussi de patrimoine communal, patrimoine des bailleurs locaux, aide à l'installation d'agriculteurs

- **Transformer et approvisionner : besoin de locaux/entrepôt, transport : logistique urbaine,**
 - Accompagner l'installation d'unité(s) de transformation communale de la production agricole mutualisée(s), qui sont par ailleurs pourvoyeuses d'emplois.
 - Engager une charte de logistique durable qui pourrait prévoir des zonages sur le PLU pour intégrer de l'immobilier logistique, et lancer une réflexion sur le transport du dernier kilomètre propre.
 - Bâtir un lien partenarial avec la MEL : partenariat avec Euralimentaire
- **Eduquer : littératie alimentaire en lien avec école**
 - Proposer des actions de pédagogie vers les scolaires "apprendre à cuisiner les produits bruts", 50/50 (subvention d'un restaurant pour accueillir des scolaires en visite ou en atelier),
 - Ouvrir une ferme pédagogique (à l'instar de la ferme urbaine circulaire du Trichon (ancienne usine)
- **Insérer : fédérer le tissu associatif**
 - Se positionner en coordinateur et accompagnateur des initiatives et projets associatifs
 - Vigiler les appels à projets qui peuvent parfois créer des phénomènes de concurrence
- **Préserver : multiplier les espaces ouverts, à vocation agricole ou réserve de biodiversité**
 - Ouvrir de jardins partagés,
 - Penser la végétalisation des espaces et fonciers publics,
 - Créer des partenariats avec des opérateurs et des bailleurs pour intégrer un coefficient de biotope dans les projets.

2. Vers la structuration d'une Gouvernance sur la résilience alimentaire au sein de la ville de Roubaix et en lien avec les autres acteurs locaux et avec les habitants

La restauration scolaire étant la compétence de la commune, la Ville de Roubaix peut agir par le biais des cantines. Plus globalement, la Ville peut fédérer les autres collectivités (MEL, Région etc.) et le tissu associatif, mais les élus ont surtout le lien direct avec les habitants. A partir de ce constat, une stratégie politique est à développer pour associer les roubaisiennes et roubaisiens à s'emparer du sujet de la résilience alimentaire.

A terme, une délégation (adjoint au maire) spéciale pour piloter, intégrer et orienter de manière transversale les actions de la collectivité pourrait être rattachée à la direction générale des services pour avoir force d'autorité sur les autres directions et pourra englober les directions de la santé et de la solidarité, l'éducation, le développement durable etc.

Faire adhérer

La bataille de la résilience alimentaire ne saurait être gagnée sans le concours des habitantes et des habitants qui semblent, aujourd'hui, vivre en parallèle les uns des autres sans vision commune et de défi commun. De même que les acteurs locaux qui bâtissent leurs politiques publiques en silo. Ainsi, la méthode de la concertation pourrait être un outil qui permettrait de définir à la fois une gouvernance mais aussi de réunir les roubaisiennes et les roubaisiens par le prisme de l'alimentation.

Structurer la Gouvernance de la politique publique sur la résilience alimentaire

Une première concertation entre acteurs publics...

Avant de fédérer la population, il semble nécessaire de concerter les acteurs publics qui travaillent sur ces sujets : la Ville de Roubaix (élus et techniciens des directions développement durable, économie et éducation), la MEL, la Région Hauts-de-France et la préfecture de département. Ces agents de la fonction publique territoriale et de l'Etat pourraient nommer des référents et construire une stratégie de Gouvernance, avec un comité de pilotage. Ce travail pourrait être confié à un bureau d'études externe dans un premier temps, avant de définir un coordonnateur/trice qui mettra en œuvre la stratégie de Gouvernance définie. Aligner les acteurs publics sur la résilience alimentaire semble nécessaire pour avancer vers un objectif commun.

...avant de lancer une concertation des roubaisiennes et des roubaisiens.

La Ville a des leviers d'actions et peut encourager un système alimentaire moins dépendant des énergies fossiles, en relocalisant la production agricole, en agissant sur les cantines, et en encourageant les circuits courts. La municipalité peut également accélérer la mise en réseau de tous les acteurs au service de nouveaux projets et coopérations à l'échelle locale et lancer une dynamique. Pour autant, une nouvelle politique publique axée sur la résilience alimentaire sera assurément plus forte en étant construite en concertation avec les habitantes et les habitants de Roubaix. Pour cela, il s'agira d'expliquer dans un premier temps le terme de "résilience alimentaire" qui peut déjà paraître peu accessible pour la majorité des gens. En donner la définition pourra déjà permettre d'en comprendre l'enjeu majeur. En effet, la résilience alimentaire vise à anticiper les changements à venir pour être en capacité de se nourrir dans les prochaines décennies, malgré les perturbations annoncées (tempêtes, sécheresses, pandémies, crises). L'enjeu est donc de taille.

Ainsi, notre proposition méthodologique pourrait être la suivante :

- Définir un chef de file haut placé (par ex le DGS de la Ville) qui aura la légitimité de mobiliser toutes les directions.
- Se faire accompagner par un bureau d'études externe.
- Formuler les problématiques de façon simple et qui parle à toutes et tous. Ne pas parler de "transition alimentaire" mais demander "qu'est-ce qu'on mange ?"
- Partir du vécu des habitants, donner de la place à l'expertise d'usage en réalisant des interviews qualitatives auprès de publics cibles : parents d'élèves, agriculteurs, acteurs associatifs.
- Mélanger les habitantes et les habitants : les associatifs, les élèves, les seniors etc.
- Être proactif : ne pas privilégier le format de la réunion publique qui ne parle qu'à une minorité. Pour entendre les besoins de chacun il sera nécessaire d'aller chercher les habitantes et les habitants là où ils sont, ou bien trouver les intermédiaires.

- Utiliser la concertation pour lister les lieux qui pourraient devenir des espaces relais de l'alimentation : l'école, les tiers lieux de la Ville, les restaurants ou commerçants volontaires, les locaux des associations.
- Inviter des élus extérieurs pour le partage d'expériences : par exemple, la Ville de Bayonne, de Loos en Gohelle etc.
- Intégrer les acteurs institutionnels du comité de pilotage à la restitution de l'étude

Si cette méthode porte ses fruits, elle pourrait être répliquable à d'autres sujets de résilience territoriale telles que les mobilités, l'énergie, la consommation etc. Ainsi, à la question : « qu'est-ce qu'on mange ? », nous pourrions ajouter « comment on se déplace ? », « comment on se chauffe ? » pour rendre plus concret et incarner le terme de résilience territoriale.

Pistes d'inspiration : <https://partieprenante.com/panorama-outils-transition-grenelle/>

Annexe 1 : Liste des acteurs rencontrés

Voici la liste des acteurs rencontrés :

- **Dominique Rouzé**, porteuse de projet agriculture urbaine qui veut faire le lien avec la ferme de ses parents à Wambrechies, Ferme Urbaine Roubaix
- **Isabelle Wisniewski**, Eure Alimentaire, Euralimentaire est le site d'excellence de la Métropole Européenne de Lille dédié aux produits frais, locaux et à leur logistique. Sa vocation : booster la création d'entreprises innovantes et d'emplois dans le champ des produits frais sur le territoire métropolitain.
- **Anne Lescieux**, El Cagette, El Cagette est un groupement d'achat, créé en 2016 par des citoyens de Roubaix
- **Céline JOUVE et Christine RAMAËN**, Amitié et partage (anime également des ateliers zéro déchets)
- **Zohra ZAROURI**, directrice des restos du cœur pour Lille Roubaix -Tourcoing.
- **Vincent ALLIOT**, Le CCAS de Roubaix, Chef de projet transversal Direction générale
- **Rodolphe Dumoulin**, Préfecture, Commissaire à la lutte contre la pauvreté à la préfecture de Lille
- **Audrey FISSE-GATINOL**, responsable de l'unité renouvellement urbain. Référente ANRU ROUBAIX
- **Isabelle BRAS** Coordinatrice association, Astuce
- **Véronique DUCEUX** | Coordinatrice de projets d'aménagement urbain Direction Aménagement Coordination Territoriale, Participe au Plan Partenarial d'Aménagement dans le cadre du plan de relance
- **Marie-Claude Venant**, Préfète en charge des quartiers défavorisés Roubaix
- **Hermine Chombart**, Conseil National de la Résilience Alimentaire
- **Paulo Serge Lopes**, chargé de mission alimentaire et stratégie alimentaire

Annexe 2 quelques verbatims d'entretien

Association Amitié partage

Céline Jouve explique : *Le public cible est constitué de beaucoup d'irakiens, albanais, géorgiens, maghrébins, sri-lankais. La donnée confessionnelle et culturelle est importante : ainsi le besoin en nourriture halal est important (à tel point que des chaînes spécifiques de distribution de produits halal comme les supermarchés Triangle se mettent en place). La situation semble peu évolutive même chez les jeunes (à l'inverse les jeunes sont plus revendicatifs, retrouvant peut-être ainsi une identité culturelle qui leur fait par ailleurs défaut dans la société). Le public cible a du mal à accepter les vêtements de seconde main, les produits en limite de date de consommation et même en limite de dates de préférence de consommation. Il y a la peur de tomber malade mais aussi et surtout la fierté de ne pas*

consommer des produits « de seconde main ». Par ailleurs certains produits (endives asperges...) sont peu consommés, faute tout simplement de savoir les cuisiner. L'éducation est donc aussi au programme des activités sous forme d'ateliers cuisine, etc. car la population accueillie cible se nourrit mal, a des problèmes de santé, ne fait pas trop de sport. Pendant le Covid l'association a eu des périodes de fermeture avec toutefois des possibilités de distribution sur rendez-vous. La fermeture des écoles (et des cantines) a été catastrophique pour certaines familles dans lesquelles le repas de la cantine est le seul repas complet pris dans la journée. L'association est en train de repenser son mode de distribution (post covid).

A la question qu'est-ce qui vous paraîtrait souhaitable, l'association répond que « l'aide aux personnes pour qu'elles puissent cultiver elles-mêmes serait appréciée, que dans l'idéal il serait souhaitable d'associer l'écologie et la lutte contre la précarité »

Association les restos du cœur

Zora Zarouri explique : « L'association s'approvisionne auprès d'un centre national qui négocie les achats. Il y a aussi des dons et des ramasses en supermarché. Elle distribue 150 tonnes de denrées par semaine pour 25000 personnes par semaine en hiver, 15000 en été (il y a de moins en moins de saisonnalité malgré des conditions plus restrictives d'accès en été, du fait des « nouveaux pauvres » : étudiants, chômeurs covid et de la fermeture l'été des autres associations). L'association est laïque et ne gère pas la demande halal (au motif que l'achat de produits halal génère ipso facto un reversement à des structures ...), ce qui est aussi une difficulté dans une zone comme Roubaix. Certains produits ne trouvent pas preneur (viande non halal, légumes inconnus des populations concernées comme les asperges, les endives...)

Le centre de Roubaix reçoit environ 1000 personnes / semaine, sert 109000 repas / an, pour un coût de 165000 euros. Roubaix subventionne en compensant les loyers à hauteur de 45000 euros et le fonctionnement à hauteur de 6000 euros.

Depuis 2 ans les associations d'aide alimentaire se rencontrent et peuvent faire des échanges. Mais il manquerait une coordination plus suivie.

L'action ne peut pas se limiter à l'aide alimentaire. Elle s'oriente aujourd'hui aussi vers l'aide aux gens de rue, l'accès aux droits et à la justice, les ateliers de cuisine, l'insertion par l'emploi, l'accompagnement au budget et les microcrédits, le vestiaire et la coiffure, l'accès à internet et la découverte du numérique, le logement ou l'hébergement d'urgence, la découverte du français, l'accompagnement scolaire, le sport les vacances... »