

PLÉNIÈRE DU CONSEIL AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

LA DEMOCRATIE ALIMENTAIRE : DE LA THEORIE A LA PRATIQUE

13 octobre 2025 – Hôtel Métropolitain

Compte-rendu des échanges

ORDRE DU JOUR

- > Présentation de l'outil collaboratif Teams du Conseil Agricole et Alimentaire
- > Définition et contextualisation de la notion par Louise Doglio, doctorante en sociologie, Université de Bordeaux et Manoel Auffray, post-doctorat en géographie, Université de Bordeaux
- > Tables rondes :
 - La parole aux habitants : association VRAC et Ville de Bègles
 - Le citoyen consom'acteur : le Laboratoire d'Initiatives Alimentaires et Supercoop
 - La démocratie alimentaire au cœur des restaurants solidaires : association Epi'sol Pessac, ville de Saint-Médard-en-Jalles

Vous retrouverez en pièces jointes l'ensemble des diaporamas présentés durant la plénière associés à ce compte-rendu.

INTRODUCTION

Le choix du sujet de cette plénière a été fait et soutenu par le Comité technique partenarial du CAA comme étant une thématique à enjeux pour le système agricole et alimentaire local. La notion de démocratie alimentaire est vaste et peut être appréhendée sous différents angles, c'est l'objectif de l'intervention des chercheurs de l'Université de Bordeaux. Les tables rondes permettront de mettre en avant différentes actions sur le territoire métropolitain qui illustre la richesse qu'est la démocratie alimentaire dans la pratique.

Patrick PAPADATO, Vice-Président de Bordeaux Métropole en charge de la stratégie « Nature, Biodiversité et Résilience Alimentaire » introduit la plénière et informe les participants que le PAT de Bordeaux Métropole est labellisé PAT niveau 2, c'est-à-dire PAT opérationnel, par le Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire.

Il précise également que suite à l'arrivée de Mériem Bozzo-Rey au sein de l'équipe PAT, elle n'est plus co-présidente du CAA. L'élection de la co-présidence se fera après les élections municipales.

PRÉSENTATION DE L'ESPACE COLLABORATIF TEAMS DU CONSEIL AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

Par Laura BOUDIER, Chargée de projet PAT.

(Diapositives 5 à 10)

Cet espace collaboratif est un espace d'échange d'informations et de documents entre les membres du CAA signataires de la charte. L'objectif est de faciliter les échanges et de partager des documents intéressants pour le réseau.

Cet espace collaboratif a été lancé en avril 2025. Il est accessible en téléchargeant l'application Teams et via le mail d'invitation déjà envoyé (le 11/04/2025) ou en faisant la demande par mail à l'adresse pat@bordeaux-metropole.fr

Il y a deux espaces :

- **Publication** : chacun peut publier, réagir, commenter. Il existe plusieurs canaux de discussion possédant chacun son espace de publication. Quelques exemples de publication : événements locaux, informations sur votre structure... Vous pouvez activer des notifications pour être le mieux informé possible.
- **Fichiers** : Vous trouverez tous les fichiers importants du Conseil Agricole et Alimentaire dans les dossiers associés et sur le canal Général uniquement. Les membres ne peuvent ni ajouter ni retirer des fichiers.

→ **Contact ressource** : Laura BOUDIER – l.boudier@bordeaux-metropole.fr

DEFINITION ET CONTEXTUALISATION DE LA DEMOCRATIE ALIMENTAIRE

Par Louise DOGLIO, doctorante en sociologie, Université de Bordeaux et Manoel AUFRAY, post-doctorant en géographie, Université de Bordeaux.

(Diapositives 11 à 23)

INTRODUCTION

Lors de cette présentation, nous ferons tout d'abord un rapide rappel des constats et enjeux qui amènent à ce concept, ensuite nous verrons le point de vue de la recherche qui n'a pas une posture normative ni militante, mais plutôt un mot d'ordre et un processus.

Pour ce qui est des constats et enjeux qui ont amené à ce concept de démocratie alimentaire, nous pouvons tout d'abord pointer un dysfonctionnement du système agro-industriel et une précarité

alimentaire de plus en plus prégnante ainsi que des violences alimentaires décrites notamment par Bénédicte Bonzi¹, qui ont pour conséquence le non-respect du droit à l'alimentation.

Forts de ce constat, il y a un besoin de changer le système alimentaire non seulement pour des modes de production plus durables et l'accès pour tous à une alimentation adéquate, mais aussi de repenser la place du/de la citoyen-ne dans l'élaboration des politiques publiques. C'est ce qui différencie l'idée de justice alimentaire de la démocratie alimentaire.

Le point de vue de la recherche n'est pas de dire ce que devrait être la démocratie alimentaire ni la meilleure façon de la mettre en pratique. C'est à la fois un mot d'ordre et un processus qui apporte des notions théoriques, un idéal à atteindre et décrit des dispositifs, des dynamiques existantes.

La présentation se déroulera en deux parties :

- 1- Une dimension citoyenne et militante
- 2- Une dimension politique et agricole

PARTIE 1 : LA DEMOCRATIE ALIMENTAIRE : D'UNE ETHIQUE INDIVIDUELLE A UN MOUVEMENT CITOYEN TRANSFORMATEUR

La démocratie alimentaire : « un paradigme englobant »

La particularité de la démocratie alimentaire réside dans le fait que c'est une approche systémique des enjeux alimentaires qui interroge les liens entre agriculture et alimentation (mouvement de restauration du lien entre alimentation et agriculture distendu par l'agro-industrie) et la question de la place des citoyens-nes comme décideurs-euses et pas uniquement comme consom'acteurs.

Du fait de l'étendue et la complexité de cette notion, elle est difficile à définir et à traduire en stratégie d'actions et programme politique.

Christine Dourlens parle de « mot-éponge » : « l'utilité de ces termes ne réside ni dans leur précision, ni dans la rigueur de leurs usages mais bien plutôt dans leur capacité à rassembler des pratiques antagonistes ».

Michel Callon parle lui « d'objets frontières » : « ils sont suffisamment ambigus (...) pour servir de point de départ à différentes chaines de traduction auxquelles ils servent de point d'entrée ».

Nous allons voir que cette polysémie donne lieu à plusieurs interprétations.

Une définition par la consommation éthique individuelle...

Définition de **Neil Hamilton** : « le manque de démocratie alimentaire vient du fait que les consommateurs ne questionnent pas la manière dont leur alimentation est produite. Pour autant, la participation repose sur le fait de responsabiliser les consommateurs pour leurs choix. Il faut pour cela qu'à la fois des alternatives et des informations soient disponibles. La démocratie alimentaire repose sur un choix informé ».

¹ La France qui a faim. Le don à l'épreuve des violences alimentaires, Bénédicte Bonzi, 2023, Antrhopocène, Seuil

Cette approche peut être critiquée à plusieurs niveaux : on n'intervient pas sur les rapports de force de l'économie de marché, il y a un accès inégal aux denrées et aux connaissances ce qui renforce la différenciation sociale et cela fait reposer le changement sur les citoyens sans engager la responsabilité des pouvoirs publics.

Qui masque une approche plus militante et transformatrice du système alimentaire

Définition de **Neva Hassanein** qui voit la démocratie alimentaire comme une convergence ou agrégation de mouvements de protestation contre le système agro-industriel.

Sophie Dubuisson-Quellier décrit un répertoire de pratiques de protestations par la consommation dont la consommation éthique n'est qu'une parmi d'autres. A la différence de la définition précédente, il n'est pas question de choisir parmi des options proposées par le marché agro-alimentaire mais de proposer une alternative.

Cela s'inscrit dans l'histoire des mouvements sociaux et militants et repose fortement sur le tissu associatif.

PARTIE 2 : TRADUCTION DE LA DEMOCRATIE ALIMENTAIRE EN POLITIQUES AGROALIMENTAIRES TERRITORIALISEES

La démocratisation des politiques alimentaires

La définition classique de **Tim Lang** (voir slide 16) ne décrit pas une modalité institutionnelle qu'on pourrait mettre en œuvre ou évaluer de manière objective mais constitue un des termes dans une réflexion historique sur la dynamique des systèmes alimentaires.

Cette définition fait vraiment écho au mouvements sociaux. Lang fait référence à des choses extrêmement différentes : depuis les Emeutes du pain² au mouvement mutualiste³.

Mais peut-être à l'inverse des définitions présentées, il insiste sur les politiques publiques alimentaires comme débouchés de revendications. Tim Lang pose notamment la question suivante : Quelle place pour les citoyens dans la régulation institutionnelle des systèmes alimentaires ?

Cette définition a été notamment popularisée en France mais est en débat dans la recherche principalement pour trois raisons :

- Une proposition de déclinaison d'une démocratie alimentaire dans des institutions qui permettraient le droit à l'alimentation : accès, participation, pouvoir d'agir (Paturel, Ndiaye, 2020). Dans ce cadre, ils proposent une organisation avec des assemblées qui réuniraient les différents acteurs des systèmes alimentaires. Mais quelles institutions existantes ?
- Une vision singulière de la démocratie qui insiste beaucoup sur des citoyens, personnes individuelles libérées d'affiliations (professionnelles, etc) et prenant directement des décisions par un processus délibératif permettant de trouver des solutions. Cela est en opposition avec

² EP Thompson, 1963

³ Lhuissier, 2003

d'autres formes de conception de la démocratie, notamment partisane et électorale mais aussi d'autres formes plus agonistiques.

- Comme agroécologie, c'est un concept « flou intégrateur et mobilisateur », « parapluie », « paradigme englobant » qui propose des mots d'ordre politiques, des notions scientifiques et un flou sémantique.

Un envers de la démocratie alimentaire : le contrôle des systèmes alimentaires

Nous ne pouvons faire dans cette présentation un état des lieux de la démocratisation des politiques publiques de l'alimentation sans trancher sur ce qui constitue une démocratie alimentaire : l'intégration de l'alimentation aux discussions publiques et sa politisation contre une vision technique et experte, la mobilisation croissante des individus sur le sujet contre le désintérêt, la constitution de collectifs centrés autour de cette question, mais également l'ouverture de nouvelles arènes et plus généralement l'implication d'un nombre croissant de parties prenantes des systèmes alimentaires à la prise de décision publique.

Historiquement, l'envers de la démocratie alimentaire est un gouvernement de l'alimentation qui laisse peu de place aux citoyens.

Une préoccupation centrée sur l'idée de prévenir les crises et les risques : security contre safety (Brueghel, Stanziani, 2004). Des politiques alimentaires interventionnistes liées aux conflits (rationnement).

Des politiques alimentaires qui sont éclatées en enjeux secondaires de politiques sectorielles :

- Agriculture, néocorporatisme (Keeler, 1987, Jobert, Muller, 1987) et néolibéralisme (Fouilleux, 2003).
- Qualité, santé, marché : les normes « instruments dépolitisés de l'action publique » (Borraz, 2005).
- Une libéralisation et une globalisation qui renforcent l'incapacité pour les populations d'exercer le droit à l'alimentation à travers la représentation politique (Paturel, Ndiaye, 2020).

Politisation des politiques alimentaires et ouverture des décisions politiques aux citoyens

Il existe une nouvelle forme de conflictualisation via de nouvelles arènes.

Nous voyons une défiance vis-à-vis des institutions (Lepiler, 2020) et une remise en cause des modalités antérieures de régulation du fait de divers scandales sanitaires tels que l'Encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), la crise environnementale, le retour d'une préoccupation pour la faim (Bonzi, 2023), la place plus importante des associations de consommateurs et des environnementalistes avec une mobilisation importante.

Nous voyons également que l'alimentation en tant que « problème public » amène une ouverture des processus de décision grâce aux lanceurs d'alerte et aux médias qui donnent une information croissante et la mise à l'agenda pour demande d'une action publique.

Le résultat concret de cela est de rendre politique les instruments techniques, comme par exemple le Nutriscore : ouverture forcée du processus de décision par les scientifiques avec un relai médiatique important. La mobilisation citoyenne et scientifique contre les industriels (Benamouzig, Blanck, 2023). La croissance d'une vie démocratique sur les enjeux alimentaire et sur des sujets extrêmement techniques : pétition loi Duplomb.

Il y a également la multiplication des arènes consultatives plus ou moins ouvertes avec un impératif délibératif (Blondiaux, Saint-Omer, 2009)

- Instances consultatives multipartites :
 - Conseil national de l'alimentation en 1985
- Consultations nationales
 - Loi Egalim (Etats généraux de l'alimentation en 2000)
 - Le Grenelle de l'environnement (2007)
 - Loi Egalim (2017)
 - inPACtons (2020)
- Mini-publics
 - Convention citoyenne pour le climat : volet se nourrir (2019).
 - Une modalité beaucoup plus proche de la vision de la démocratie portée par le groupe démocratie alimentaires. Dans la mesure, où il s'agit moins de mettre en lien les parties prenantes que de constituer une chambre « décisionnelle » alternative au parlement. L'intérêt porté au tirage au sort.

Au-delà de l'innovation démocratique représentée par la convention citoyenne, les résultats des analyses pointent les limites des dispositifs participatifs (Loisel, Rio, 2024), « la participation citoyenne au service de la monarchie républicaine » (Gourgues, Mazeau, 2022);

Une assimilation de la démocratie au territoire

Il existe une association fréquente entre démocratisation et territorialisation avec la loi de 2014 et la création des PAT, la PAC de 2014 et la création des Commissions Régionales Agro-Environnementale, le Pacte de Milan en 2015, les comités régionaux en 2019.

Comme le souligne E.Laurent (2017)⁴ « le territoire constituerait l'espace ou milieu à partir duquel des trajectoires de transition socio-écologique seraient collectivement et démocratiquement élaborées ».

La territorialisation est comme une rupture avec l'organisation sectorielle, une gouvernance territoriale plus ouverte à la diversité des acteurs et favorisant le dialogue entre habitants, acteurs économiques, institutions.

Une association à discuter

Cette association entre démocratie et territoire est toutefois à discuter si nous prenons l'exemple des cantines scolaires en milieu en termes de territorialisation et technicisation des enjeux (Caunes, Frasques, Persico 2023). Il existe également des configurations locales diverses avec la mise en œuvre des mesures environnementales de la PAC (Ansaloni, 2014).

Néanmoins, des marges de manœuvre existent avec des institutions régionales qui font des choix différents (Politique de soutien à l'AB, Sénagas, 2020).

Il existe aussi des problématiques de prérogatives et de moyens associés aux collectivités territoriales :

⁴ Laurent.E, 2017, A l'horizon d'ici. Les territoires au cœur de la transition social-écologique

- « Territorialisation en trompe l'œil, évidée de toute controverse et tournée vers l'acceptabilité sociale des enjeux, au détriment des publics concernés » (Lapostolle, 2021).
- « Arènes multi-acteurs peinent à sortir du registre de l'intention et à engager des changements concrets de pratiques et de modes de gestion » (Banos, 2025)
- Maintien des régimes antérieurs (Pahun, 2020)
- Critiques de l'assimilation du territoire – aux innovations de niches.

« Les effets concrets des critiques restent ainsi principalement d'ordre discursif ou, quand ils se traduisent plus concrètement dans l'action publique, ils demeurent d'ordre incrémental et/ ou marginal. Le local, le territoire, deviennent l'échelle de mobilisation privilégiée des citoyens et des élus, alors même que c'est aux échelles nationales ou internationales que se concentrent les moyens financiers, que se déterminent les réglementations et que se jouent donc véritablement les orientations du système alimentaire » (Fouilleux et al. 2020).

CONCLUSION

Les caisses de l'alimentation sont comme l'incarnation des principes d'une démocratie alimentaire portée par les citoyens, proches de la conception portée par les chercheurs du groupe démocratie alimentaire.

Mais l'intérêt pour les chercheurs, c'est d'aller voir dans la diversité et le foisonnement des situations singulières, les effets concrets, les pratiques concrètes. Et donc de ne pas considérer à priori une modalité d'organisation comme plus légitime.

Temps de questions/réponses avec la salle.

- **Dominique Nicolas, CREPAQ** interpelle sur le fait que le terme de mangeur, qui dépasse la notion de consommateur éclairé, n'ait pas été employé et questionne sur le droit à l'alimentation qui sort des revendications des mouvements de démocratie alimentaire.

Réponse : Louise Doglio répond que le droit à l'alimentation est en amont de la revendication de la démocratie alimentaire. C'est un droit au titre d'un autre droit et il est conditionné à un dispositif qui permet la démocratie alimentaire. Celle-ci est une modalité du droit à l'alimentation : la participation à son système alimentaire, le droit de choisir, et le droit d'accès.

La notion de mangeur est une alternative à la notion de citoyens / consommateurs. Chacune est limitée.

- **Dominique Nicolas, CREPAQ** rappelle que mangeurs / mangeuses est un terme à l'origine du CCGAD et qu'il ne doit pas être oublié. Avoir une inversion sur la politique de la demande plutôt que de l'offre.

Réponse : Louise Doglio répond que la seule limite au terme « mangeurs » est qu'on ne voit pas forcément le terme de décision. La notion de « mangeur » permet d'avoir la notion de santé.

- **Christophe Clément, les jardins cuisiniers** interpelle sur les politiques comme débouchés des conflits sociaux qui excluent les politiques locales.

Réponse : Manoel Auffray précise que c'est une proposition. Les mouvements sociaux avaient pour but d'agir sur les politiques publiques mais ne les définissent pas ; et il pense qu'on ne peut pas s'extraire des fonctionnements des politiques publiques. Aujourd'hui les questions alimentaires se travaillent à l'échelle mondiale ; il faut donc intégrer ces éléments et articuler les échelles. On peut

s'intéresser aux citoyens car aujourd'hui les grandes entreprises ont accès directement aux politiques publiques.

- **Thierry Hoffer, Jeunesse Habitat Solidaire-Terre d'Adèles** interpelle également sur la notion de mangeur qui est un levier important qu'on promeut et qui est au-delà du geste d'achats du consommateur. On défend notamment la notion d'autoproduction.

Réponse : Louise Doglio répond que l'autoproduction est proposée comme une alternative au système agroalimentaire dominant : l'autoproduction est de plus en plus documentée et légitimée en sciences sociales et devrait donc prendre plus d'ampleur.

- **Christine L, Colibris** souligne que Bordeaux Métropole favorise la culture urbaine par les citoyens et les citoyennes.

Réponse : Manoel Auffray : le territoire bordelais est en effet riche en termes d'expérimentation.

- **Fabienne Maugue, EpiSol Pessac** continue en notant qu'en effet Bordeaux Métropole porte vraiment cet enjeu et cet impact auprès des associations. En termes de travail, on coconstruit avec les communes. Le lien avec l'habitant est particulièrement présent aujourd'hui dans les questions de la démocratie alimentaire. EpiSol a notamment participé à l'écriture d'un livre de recettes et la réalisation d'une exposition photos avec les habitants. Nous avons une démonstration à l'échelle locale que les politiques publiques nous demandent d'aller vers les citoyens.
- **Jocelyne Delhez, EM France** fait part de la difficulté de passer d'un discours universitaire à un discours à destination des citoyens.

TABLES RONDES

Différentes associations et communes sur le territoire métropolitain ont été mobilisées pour mettre en lumière leurs actions en lien avec la démocratie alimentaire.

L'objectif de ces trois tables rondes est de faire connaître des actions de démocratie alimentaire et permettre aux participants des échanges plus fluides en petits groupes. Les participants se sont ainsi répartis en trois groupes et ont pu échanger successivement avec les intervenantes présentes sur les trois tables rondes.



TABLE RONDE 1 : LA PAROLE AUX HABITANTS.

Intervenantes :

- Coralie Loirat, association Vers un Réseau d'Achat en Commun ([VRAC](#)) Bordeaux
- Amélie Cohen-Langlais, élue à la Ville de Bègles déléguée aux Solidarités, à l'Habitat, à la Politique Alimentaire et aux Anciens Combattants.

Présentation de l'association VRAC :

L'association VRAC Bordeaux favorise le développement de groupement d'achats dans les quartiers politique de la ville de la métropole de Bordeaux. Le projet de l'association est orienté vers l'accès au plus grand nombre à des produits de qualité issus de l'agriculture paysanne / biologique / équitable à des prix bas grâce à un approvisionnement en circuits courts et à la réduction des emballages.

Les objectifs de l'association sont définis selon 4 axes : égalité, sensibilisation, cohésion et cadre de vie.

L'association a 3 missions principales :

- La structuration des groupements d'achat ;
- L'animation d'actions de sensibilisation autour des questions environnementales et alimentaires via des ateliers cuisine du projet Popote story
- L'expérimentation notamment au sein du [collectif Acclimat'action](#) et l'expérimentation de Sécurité Sociale de l'Alimentation en Gironde.

VRAC Bordeaux mène ses actions sur 10 territoires de la métropole et en Gironde.

Depuis janvier 2024, l'association propose 3 tarifications selon la situation de l'adhérent-e afin d'améliorer l'accessibilité à des produits de qualité pour tous.

En 2024, il y avait 797 foyers adhérents, soit 1900 personnes.

Dans le cadre du renouvellement du contrat de ville, l'association VRAC a mené une enquête auprès de ses adhérents-es d'avril à octobre 2023 sur l'accès à l'alimentation dans 12 territoires en France, dont la métropole Bordelaise par l'intermédiaire de VRAC-Bordeaux, afin de contribuer à la plateforme Quartiers 2030.

Bien manger est devenu un luxe pour beaucoup. Pourtant, dans les quartiers populaires, les habitant.es ne manquent ni d'envies ni d'idées : ils veulent simplement pouvoir choisir ce qu'ils mangent. Les objectifs étaient d'écouter les besoins, les rêves, les colères, et les solutions autour d'un droit fondamental – celui de se nourrir dignement.

L'enquête montre que l'accès à une alimentation choisie dépend du budget et de l'accès physique avec attentes positives révélant une aspiration à la dignité, à la qualité, et au lien social.

L'enquête diagnostic lancé par VRAC en 2023 analysant la dégradation de l'accès à l'alimentation est accessible ici : https://vrac-asso.org/wp-content/uploads/2023/11/VRAC_Enquete-acces-a-l-alimentation-qpv-2023.pdf

VRAC Bordeaux porte également sur la rive droite le projet Popote story qui en est à la troisième édition. Ce projet né en 2022 d'une démarche collective réunissant les habitants-tes de Lormont,



Cenon et Floirac autour d'une alimentation saine, durable et accessible, s'est déjà concrétisé en concours de cuisine et en court-métrage.

Il a été pensé comme un parcours en plusieurs étapes permettant aux habitant-es de devenir acteur de leur alimentation en les sensibilisant aux enjeux d'une alimentation saine et durable, de manière active et participative, tout en créant un espace d'échanges et de convivialité.

- Saison 1 : un parcours culinaire suivi d'un concours cuisine.
[Lien revivre le concours cuisine en vidéo.](#)
- Saison 2 : un parcours de démocratie alimentaire avec la réalisation d'un court métrage "Qu'est-ce qu'on mange ? A la table des idées reçues".
[Lien visualiser le court métrage.](#)
- Saison 3 : un parcours de démocratie alimentaire avec la réalisation d'une exposition photographique autour d'une légumineuse : la lentille ! (Vidéo à venir). L'exposition sera diffusée à la Maison Ecocitoyenne du 21 janvier au 29 mars 2026.

Chaque saison a été pensée avec les habitant.es, en partenariat avec les acteurs locaux (bailleurs, centre sociaux, épicerie sociale et solidaire, association de quartiers, producteurs...). Les résultats sont un engagement fort, des liens durables créés entre participant-es, et une implication positive dans la vie de quartier comme dans les groupements d'achat VRAC.

Présentation de l'enquête menée à Bègles « Pratiques et envies alimentaires des Béglais-ses » de 2023 :

L'enjeu est de saisir les deux niveaux de la démocratie alimentaire :

- Permettre à la population de choisir son alimentation en contribuant à lever les freins (financiers, matériels, culturels...) ;
- Faire de l'alimentation et de l'ensemble du système agro-alimentaire un sujet politique, qui fassent à ce titre l'objet d'un choix des citoyen-nés.

Une chance : la même alimentation est favorable à notre santé, à la santé de la planète et, avec quelques nuances, au budget des familles.

L'enquête à Bègles montre que les aspirations sont proches entre les groupes sociaux, qu'on les divise par revenu ou par niveau de diplôme de la personne qui répond. La différence porte plus sur les pratiques qui sont conditionnées par les revenus et plus globalement les conditions de vie : temps, logement, matériel de cuisine, maîtrise des techniques culinaires, disponibilité mentale, habitude... Notre enquête montre aussi que le budget consacré à l'alimentation est devenu, avec l'inflation des dernières années, mais aussi le coût du logement et des transports notamment, un sujet pour la majorité de la population. Une des réponses possibles pour reprendre collectivement et individuellement la main sur l'alimentation est la Sécurité Sociale de l'Alimentation.

Il y a deux expérimentations en Gironde dont une qui a concerné une centaine de Béglais et Béglaises et qui propose plusieurs réponses :

- Une réponse d'émancipation : les échanges et le fonctionnement même de la SSA permettent aux participants et participantes de se saisir du sujet et de prendre des décisions.
- Une réponse financière : une aide aux ménages qui permet de desserrer la contrainte du budget pour les ménages.
- Une réponse pratique : les commerces et les produits validés démocratiquement par le groupe sont identifiés, ce n'est plus une recherche à faire au quotidien.

Les résultats sont impressionnants sur la précarité alimentaire, mais aussi pour l'émancipation démocratique : les résultats de l'expérimentation montrent une différence d'inscription dans le fonctionnement de l'expérimentation entre les participant-es issu-es du parcours d'engagement et les autres, ce qui montre qu'outiller les citoyen-nes fonctionne.

De plus, après la fin de l'expérimentation et de l'essentiel des financements extérieurs, une grande partie des membres de la caisse commune a décidé ensemble de poursuivre la démarche, en l'adaptant aux nouvelles conditions financières.

Nous pouvons en conclure que, loin des préjugés, les citoyens-nes sont capables et volontaires pour se saisir politiquement de cet enjeu à la fois si quotidien et si majeur.

Temps de questions/réponses :

- **Comment les personnes viennent-elles à l'association VRAC ?**

L'association travaille en partenariat avec les différentes associations, centres sociaux du territoire et les pouvoirs publics qui orientent les personnes. Les actions comme Popote Story ont également une visibilité qui permet de faire connaître l'association à un nouveau public.

- **Combien d'habitants ont participé à Popote Story ?**

40 habitants par saison ont participé au projet ainsi qu'une quinzaine d'ambassadeurs à chaque saison. En contrepartie de leur participation, les personnes reçoivent des bons d'achat à dépenser dans les groupements d'achat. Il y a un partenariat fort avec les épiceries solidaires et les bailleurs sociaux.

- **Comment se font les achats dans le cadre de l'expérimentation de la SSA ?**

Les participants-tes font leurs achats dans des lieux conventionnés qu'ils ont eux-mêmes choisis selon des critères qu'ils ont également choisis.

- **Est-ce que des changements d'habitude ont été observés chez les participants-tes à l'expérimentation de la SSA ?**

Les changements d'habitude se sont faits petit à petit. Une restitution plus détaillée sur l'expérimentation de la SSA en Gironde aura lieu le 26 novembre 2025 à la fabrique Pola.

- **Est-ce que les groupements d'achats concernent uniquement les habitants-tes des quartiers prioritaires de la politique de la ville ?**

Tout le monde peut adhérer aux groupements d'achat VRAC, il existe des tarifications différentes en fonction de la situation de chacun-ne.

- **Quels produits sont vendus par VRAC ?**

VRAC Bordeaux propose des produits alimentaires en vrac, des produits frais, de l'épicerie, des produits de soin et d'hygiène du corps, des produits d'entretien de la maison.

- **Quelle suite a été donnée à l'enquête faite par VRAC ?**

Cette enquête a permis d'avoir des financements et de créer des projets comme Popote Story qui a pris de l'ampleur. Les besoins sont différents en fonction des quartiers, c'est pourquoi nous devons toujours nous adapter et les distributions sont différentes à Bègles, la Benaugue...

- **Comment se déroulaient les échanges entre les habitants et les institutionnels lors de l'expérimentation de la SSA ?**

Au départ, certains élus ont eu des difficultés à laisser la place aux habitants, puis au fil des rencontres chacun a pris sa place.

- **Quelle va être la suite de cette expérimentation ?**

Il y aura une réflexion sur le modèle économique de la caisse commune au niveau local et entre les différentes caisses locales à l'échelle nationale.

TABLE RONDE 2 : LE CITOYEN CONSOM'ACTEUR.

Intervenantes :

- **Véronique Branger, responsable du Laboratoire d'Initiatives Alimentaires**
- **Laurence Mougenot, Présidente des Amis de Supercoop**

Présentation du Laboratoire d'Initiatives Alimentaires (LIA) :

Le LIA est situé dans le quartier de la Benauge, quartier populaire de Bordeaux. Impulsé début 2020 par l'association d'éducation populaire E-Graine Nouvelle-Aquitaine, le LIA est devenu autonome en 2022, tout en restant adhérent au mouvement E-graine.

Ses objectifs principaux sont de défendre le droit à une alimentation accessible à toutes et tous, durable et choisie, et de participer à la création d'activités économiques sur le quartier.

Le LIA vise à la construction d'une offre alimentaire territoriale et est composé de 3 pôles :

- **La cuisine du monde** ouvre deux fois par mois une cantine de quartier à prix libre et développe une activité traiteur. Le tout vise à rémunérer un collectif de femmes du quartier, en faisant d'elles les cheffes cuisinières dont la diversité culturelle est mise en valeur au travers des recettes préparées. La cantine à prix libre ouvre la possibilité pour chacun.e de venir, quelle que soit sa situation, profiter d'un repas et se rencontrer entre habitant.es, salarié.es du coin ou gens de passage.
- **Le marché de producteurs** vise l'accessibilité financière et géographique à des produits frais, le développement d'un moment de partage et de convivialité autour du marché, créant des rencontres entre producteurs, familles, habitants du quartier ou gens de passage. Il a lieu tous les 15 jours. Ce marché est référencé comme lieu conventionné dans l'expérimentation de la sécurité sociale de l'alimentation en Gironde. Il y a également un partenariat avec l'association VRAC pour que les consommateurs puissent bénéficier de la tarification sociale sur les fruits et légumes.
- **Un espace de production agricole** : Ce projet est en cours d'élaboration avec la mairie de Bordeaux qui met à disposition la parcelle agricole. L'objectif est de produire des légumes pour le quartier en les redistribuant à travers la cantine et le marché. Il pourrait prendre la forme soit de mini parcelles de 500m2 pour des habitants cherchant un complément de revenus (à l'image des Râteleurs), soit un animateur maraîcher salarié qui animerait des chantiers participatifs avec les habitants qui bénéficieraient de contreparties solidaires (paniers de légumes).

Présentation du magasin coopératif Supercoop :



Les amis de Supercoop est d'abord une association de préfiguration créée en 2015 pour ouvrir le premier supermarché coopératif et participatif sur la métropole de Bordeaux. La ville de Bègles lui a alors mis à disposition un local avec un bail précaire.

Puis, elle devient une association d'éducation populaire pour le bien manger pour tous, par tous, dans le respect des producteurs notamment grâce à la création et l'accompagnement d'un projet de supermarché coopératif et participatif, une conserverie mobile et solidaire. Elle participe également au conseil d'administration d'Acclimat'Action, association qui porte l'expérimentation de SSA en Gironde.

En 2017, a été créée une Société par Actions Simplifiée (SAS) à capital variable, coopérative de consommateurs pour ouvrir en mai 2018, le magasin à Bordeaux Sud (quartier Carle Vernet). La coopérative a 3 salariés qui s'occupent respectivement de l'aspect financier, du magasin et des achats avec des coopérateurs volontaires. Actuellement, il y a 500 coopérateurs, il en faudrait 620 pour atteindre le seuil de rentabilité.

Supercoop poursuit comme objectif principal la recherche d'une utilité sociale qui se caractérise par

- Contribuer au développement d'une agriculture locale et/ou biologique en favorisant les circuits courts de distribution,
- Apporter un appui technique ou financier aux initiatives de développement et de distribution à contenu social,
- Fédérer les réseaux proches de la démarche coopérative,
- Contribuer par ses actions à renforcer la mixité et le lien social dans les quartiers où elle interviendra.
- Donner l'occasion d'une expérience professionnelle aux adhérents qui participent aux projets de l'association.

En 2024, le chiffre d'affaires est de 980K euros auquel il faut soustraire 1M d'euros de charges. Le déficit était de 35K euros.

Pour devenir coopérateur, il suffit d'acheter une part sociale à 10€ et donner 3h de son temps par mois pour participer à la gestion du magasin.

La charte de référencement est construite par le cercle achats. Supercoop propose uniquement des fruits et légumes labellisés Agriculture Biologique. Chaque coopérateur peut demander le référencement d'un produit. Les décisions sont prises dans les cercles et lors des assemblées générales par consentement.

Le magasin coopératif est conventionné dans l'expérimentation de SSA de Gironde. Grâce à ce conventionnement, les participants des caisses communes de Bègles et Bordeaux Bastide font leurs achats à Supercoop, ce qui a augmenté significativement son chiffre d'affaires de 56K euros. En effet, lors de la première phase de l'expérimentation, une trentaine de familles y faisaient régulièrement des achats. Lors de la seconde phase de l'expérimentation (qui correspond à de l'autofinancement) une dizaine de familles ont continué à venir.

Temps de questions/réponses :

- **Quelles ont été les étapes pour créer la cantine de quartier et le marché de producteurs ?**

Il y a eu tout d'abord une phase d'écoute des habitants du territoire suivi d'une phase de coopération avec les acteurs associatifs qui ont abouties à la création de la cantine de quartier et du marché de

producteurs. L'objectif est de créer des comités d'usagers pour que les habitants aient une place pérenne dans les activités du LIA.

- **Quel est le devenir du magasin coopératif Supercoop ?**

Très récemment, nous avons organisé un séminaire sur la vision de Supercoop à l'horizon 2030. Il va y avoir des changements, notamment un changement de lieu subit en 2027, du fait du projet de construction Euratlantique. Nous sommes à la recherche d'un nouveau local de 500m2 pour pouvoir créer en plus du magasin coopératif un bar associatif, une conserverie, une garderie pour les parents puissent faire leurs services tranquillement...

Supercoop est également dans une démarche de facilitation d'essaimage sur d'autres territoires en permettant à des porteurs de projet de faire des stages immersifs de plusieurs mois au sein de Supercoop, comme ça a déjà été fait.

TABLE RONDE 3 : LA DEMOCRATIE ALIMENTAIRE AU CŒUR DES RESTAURANTS SOLIDAIRES.

Intervenantes :

- **Fabienne Maugue, association Epi'Sol Pessac, animatrice de l'Espace de Vie Sociale**
- **Françoise Fize, élue à la ville de Saint-Médard-En-Jalles en charge de la restauration collective et l'alimentation durable**
- **Natacha Ory-Mamert, directrice du CCAS de Saint-Médard-En-Jalles**

Présentation du restaurant solidaire Epi'cez tout de l'association Epi'sol Pessac :

Vous trouverez la plaquette du restaurant solidaire en pièce jointe.

L'association Epi'sol Pessac a été créée en 2013 par un collectif de citoyens et d'associations pessacaises qui a pour objectif de permettre à toutes et tous un accès à une alimentation durable, locale et de qualité. En 2016, a été créée l'épicerie solidaire et l'espace de vie sociale a reçu son premier agrément CAF en 2019.

Aujourd'hui Epi'sol compte 1300 adhérents, 5 salariés dont 2 contrats en alternance, 110 bénévoles dont 60 à l'épicerie solidaire et 50 au restaurant solidaire.

L'association est adhérente au Groupement des Acteurs Locaux de l'Alimentation Solidaire (GALAS) et à l'Union nationale des Epiceries Sociales et Solidaires (UGESS).

Plusieurs fondation et entreprises soutiennent l'association qui a été lauréate d'un appel à projet de Bordeaux Mécènes Solidaires.

Le restaurant a un modèle économique hybride composé de financements publics de la part de la ville de Pessac, Bordeaux Métropole, le Conseil Départemental et la CAF via l'espace de vie social.

L'association, forte d'une expérience de restauration ambulante grâce au vélo cargo permettant de proposer des ateliers cuisine dans les quartiers, a ouvert le restaurant solidaire Epi'cez tout en septembre 2024, suite à la proposition du bailleur social Aquitanis à Epi'sol Pessac d'un local pour ouvrir un restaurant solidaire. Au restaurant, le chef travaille à temps plein et l'animatrice à temps partiel.

Un mercredi par mois, le restaurant est réservé aux résidents Aquitanis et au foyer jeunes travailleurs.

Il y a un travail fait autour du zéro gaspillage alimentaire. Tous les déchets sont compostés pour ensuite alimenter le jardin de l'association.

L'approvisionnement se fait auprès d'agriculteurs et de commerces locaux. Un jour par semaine, le restaurant solidaire propose un menu 100% végétarien. Pour les repas carnés, la viande est halal d'origine France. Il y a une proposition végétarienne tous les jours.

Le restaurant solidaire propose 40 couverts le midi du mardi au vendredi et propose des tarifs adaptés pour les clients solidaires, clients aidés et des repas gratuits pour les personnes sans-abris. Il pratique également le repas suspendu sur le principe du café suspendu.

Tous les mercredis après-midi, des repas sont confectionnés pour la maraude et le restaurant, grâce à son partenariat avec la ville de Pessac, produit des repas pour certaines manifestations. Le restaurant solidaire a également un partenariat avec la cuisine centrale de Pessac qui peut lui donner des produits, notamment lorsqu'il y a des grèves.

Présentation du restaurant solidaire Les saveurs des Jalles porté par le CCAS de Saint-Médard-en-Jalles :

La ville de Saint-Médard-en-Jalles a l'image d'une collectivité où la pauvreté est minime voire inexistante, pour autant, le taux de pauvreté est d'environ 7% composé d'une pauvreté « invisible », de familles monoparentales et de travailleurs pauvres.

Forte de ce constat, l'équipe municipale a souhaité aller au-delà des projets classiques de soutien à la précarité et a réfléchi à un endroit où manger au chaud dans une ambiance restaurant pour les personnes en précarité.

Ce projet s'est élaboré avec un fort axe sur la participation citoyenne qui a un revers : les personnes qui participent sont déjà concernées par la question. Il a fallu réfléchir à un levier pour faire venir les personnes qui ne viennent jamais à ces concertations. Le CCAS a alors lancé une invitation à 300 bénéficiaires pour participer à un petit déjeuner et se questionner sur ce que représente pour eux le fait d'aller au restaurant. Au fil des réunions et des échanges la question du restaurant solidaire a émergé.

Le projet a mis du temps à voir le jour du fait notamment de la difficulté à trouver le lieu adéquat.

En effet, il y avait un bâtiment disponible mais qui nécessitait de réaliser des travaux, puis le lieu n'appartenait pas à la ville donc il était impossible d'y faire des investissements. Finalement, le restaurant solidaire s'est installé dans un lieu existant qui appartient à la ville au cœur du carré des Jalles en plein centre-ville, dans une institution culturelle où il y avait déjà un lieu dédié à la convivialité avec le matériel nécessaire.

Les équipements devaient être partagés avec les occupants, et cela a pu supposer des contraintes parfois. En revanche, cela pouvait être un atout pour des publics qui n'allaient pas toujours au restaurant.

Le restaurant solidaire Les saveurs des Jalles a ouvert il y a 3 semaines. Actuellement, le restaurant solidaire est porté par le CCAS de Saint-Médard-en-Jalles. La collectivité finance la partie fonctionnement et la partie investissement est financée par le Conseil Départemental de Gironde, Bordeaux Métropole et le Lion's Club. Un des objectifs est de chercher d'autres financeurs.



Le restaurant solidaire est ouvert les mardis, mercredis et jeudis midis sur réservation et a une capacité de 30 couverts. Il propose un menu unique avec une proposition végétarienne la deuxième semaine du mois, ainsi qu'un tarif solidaire et des repas suspendus.

La cheffe de cuisine coordonne également l'équipe de bénévoles et l'agent d'accueil. Tous sont des agents du CCAS. Il y a un fort approvisionnement en produits locaux (la ferme du Ruisseau pour les légumes frais), ce qui permet de faire découvrir la diversité parfois méconnue par les habitants de ces produits et producteurs.

Les objectifs de ce projet sont multiples : s'alimenter, amener de la convivialité, amener un public en difficulté à aller sur des activités différentes et participer à la vie de la ville.

Les perspectives de développement sont de créer un volet insertion, d'en faire à terme un tiers-lieu alimentaire. Une transformation en coopérative sur le long terme est également envisagée.

Il est important de noter que dans ce type de projet ambitieux avec une vision sur le long terme, les questions du lieu, du montage juridique et financier sont importantes, mais l'ensemble des obstacles peut être surmonté.

Temps de questions/réponses

- **Quel est le lien avec le territoire pour les approvisionnements à Saint-Médard-en-Jalles ?**

Le restaurant solidaire a un lien avec les commerçants locaux du centre-ville et un producteur d'une commune voisine (Le Haillan). Le territoire de production n'est pas très riche, mais on fait déjà avec l'existant.

- **Quel est le lien avec l'association Oasis ?**

Ils font partie des partenaires sur les tarifs solidaires et repas suspendus.

- **Dans un contexte politique de réélection, est-ce que le projet est approuvé par la population ?**

A priori, il n'y a pas d'habitants de Saint-Médard-en-Jalles contre le projet. Il y a quand même eu des questionnements sur ce type de restaurant et sa cible, au regard des typologies des habitants. C'était un peu de la peur de la part des habitants. Le projet ayant pris du temps, on a beaucoup échangé sur les éventuelles craintes. Le fait qu'il soit positionné en centre-ville dans un lieu culturel de la ville le pose comme une action centrale sur le projet politique.

- **Pour les habitants, c'est l'occasion de pouvoir venir manger, et pour les bénévoles de venir cuisiner. Comment se fabrique cette cuisine, l'organisation entre habitants, est-ce qu'ils participent aux élaborations de menus... ?**

A Pessac, ça a été progressif, car le vélo cargo a apporté une nouvelle activité, donc un groupe est venu se greffer autour de ce projet. Quand la proposition d'Aquitania est arrivée, le groupe est resté présent et s'est étoffé.

Sur le volet cuisine, un chef a été recruté. Si quelqu'un entre dans le restaurant et émet l'envie d'aller préparer un plat avec eux, le restaurant se positionne en tant que chef d'orchestre.

A Saint-Médard-en-Jalles, il y a eu le recrutement d'une cheffe de cuisine en mars 2025. Elle assure avec une collègue du CCAS passionnée en salle, l'encadrement des bénévoles.

- **Est-ce qu'un restaurant solidaire en France peut être à l'équilibre financièrement ?**

A Pessac, on peut vivre sans avoir des employés d'une mairie. Cela dépend de l'organisation. Ce qui est à interroger, c'est qu'on reste sur un sujet de la démocratie alimentaire, c'est un enjeu de politique publique donc les politiques doivent porter le sujet.

Il faut aller chercher des financements connexes. Les questions du lieu et du loyer sont au cœur des interrogations.

ANNEXE – LISTE DES PARTICIPANTS

 BORDEAUX MÉTROPOLE		 Projet alimentaire territorial	
Plénière du Conseil Agricole et Alimentaire			
13 Octobre 2025-Salle du Conseil			
Nom	Prénom	Structure	Signature
ARNAIZ	Hervé	Association Saveurs Quotidiennes	
ARNAUD	Frederic	VILLE DE PESSAC	
BAPPEL	Monique	Terre de Liens Groupe local Gironde	
BARDEAU	Yohan	Exploitant agricole	
BARTHELOT	Françoise	Epl'Sol Pessac	
BEGUE	Carole	CREPAQ	
BILGOT	Jean-Philippe	SICA maraîchère Bordelaise	
BRANGER	Véronique	Le Laboratoire d'Initiatives Alimentaires	
CAMARINHA FÉLIX	Valdemar	Mairie de Lormont	
CARVEL	Marjorie	Commune de CENON	
CASENAVE	Anne	GPV Rive Droite	
CHIFFLET	Manon	Le Chainon Manquant	
COMTE	Jean-Marc	Restos du Coeur de Gironde	
CORMIER	Marion	CCAS d'Eysines	
DAMANE	Jean François	la cuisine Bordeaux-Mérignac	
DARTIGUES	Sandra	Mairie Eysines	
DE CARRÈRE	Agnès	La Coopération Agricole Nouvelle-Aquitaine	
DELHEZ	Jocelyne	EM-France	
DESCLOZEUX	Isabelle7	Sodexo Sogeres	
DÉSIRÉ	Valentin	Mairie de Saint-Médard-en-Jalles	
DUPORT	Clement	Centre Social et Familial Bordeaux Nord	
EVEN	Margaux	GALAS	

Plénière du Conseil Agricole et Alimentaire

13 Octobre 2025- Salle du Conseil










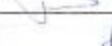




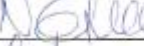
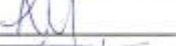
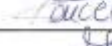


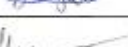


Nom	Prénom	Structure	Signature
FIZE	Françoise	Mairie	
FLARY	Margot	La Bulle	
GÉNOT	Elise	Bordeaux Métropole	
GENTY	Céline	INTERFEL Nouvelle Aquitaine	
HAGET	Arnaud	Ville d'Artigues-près-Bordeaux	
HARDY	Marie-Cécile	Le Chaînon Manquant	
IGIRANEZA	Lyna Brette	Equipage Solidaire	
JOUBERT	Astrid	Bordeaux Métropole	
KANFER	David	Bordeaux Métropole	
KENNOUSS	Anissa	Département de la Gironde	
KHALEF	Yacine	Bordeaux Métropole	
L	Christine	comité technique du Conseil Agricole et Alimentaire de Bordeaux Métropole	
LABURTHE	Téo	CD33	
LANDROT	Beatrice	CCAS ARTIGUES PRES BORDEAUX	
LE BOURDONNEC	Sixtine	Bordeaux Métropole	
LE SAVOUROUX	Gwendal	Mairie de Blanquefort	
LÉPINE	Anne	Bordeaux métropole	
MICHAUX	Sébastien	Ville de Bassens	
MICOL	Jean-Georges	Mairie du bouscat	
MITTET	Philippe	ABANA	
MORANGE	Charlotte	Les mini bouches	
MOULIS	Zélie	Le Chaînon Manquant	

 BORDEAUX MÉTROPOLE		 Projet alimentaire territorial
Plénière du Conseil Agricole et Alimentaire		
13 Octobre 2025-Salle du Conseil		

Nom	Prénom	Structure	Signature
NAÏMI	Nathalie	Les Coquelicots	
NEAU	Florence	CMA NA	
NICOLAS	Dominique	CREPAQ	
NICQ	Dorothée	Place aux jardins	
ORY-MAMERT	Natacha	CCAS de Saint-Médard-en-Jalles	
OTIN	Sébastien	Communauté de Communes de Blaye	
PELE	Sophie	VILLE DE MERIGNAC	
PERDRIX	Cécile	Calli	
RAMIS	Axèle	RADSI-NA	
RICHET	Denis	Saveurs Quotidiennes	
RIVIERES	Bastien	Ville de Mérignac	
ROUSSELOT DOISY	Angélique	HopHopFood	
ROYER	Elisa	INTERBIO Nouvelle-Aquitaine	
SALOMÉ	Marion	Université de Bordeaux	
SARRAZIN	Emilie	Région Nouvelle-Aquitaine	
SCOUARNEC	Morgane	CCAS de Bordeaux	
SERIS	Albine	URHAJ NA	
SOUCAZE-GUILLOUS	Anthony	Mairie du Taillan-Médoc	
TETARD	Julie	CCAS de Mérignac	
THOMAS	Joel	Les Restos du Couer de Gironde	
TOURNERIE	Serge	Ville d'Eysines et Bordeaux Métropole	
VERKEST	Céline	SOLAAL	

Plénière du Conseil Agricole et Alimentaire

13 Octobre 2025-Salle du Conseil

Nom	Prénom	Structure	Signature
VIGNAUD	Romane	Département de la Gironde	
LOAS	Lucile	Acclimat'Action	
DUBECQ-PRINGETEAU	Jennifer	Département Gironde	
POUILLON	Vincent	Centre Formation Bourgeois	
MAZOUZ	Laurence	SUPERCORP	
PEUGET	Clara	CCAS	
ROMO	Lena	Linkée Bordeaux	
GUILBERT	Nana	Linkée Bordeaux	
THOMAS	Isel	Restes du Coeur	
BEAUGREY	Serge	Terface de Melle	
DELAUX	Thierry	Les Jardins Cuviers	
ZARIN	Naël	Epi'sol Persac	
PLAQUE	Fabienne	Epi'sol Persac	
HOTEL	Théo	Farm'Action Tours d'Alsace	
CIEMETTES	Christophe	Les Jardins Cuviers La Halle	
CARTON DE WIRAT	Nathalie	CCAS de Cognac	
LACOMBE	Florence	Grubert	
DEUDET	Clara	La cuisine des écoles	
PHOSTEIN	Uzo-Maria	Ville de SM3	
CEHEN LANGLOIS	Anastie	Ville CCAS de Bayle	
BOGLIO	Louise	CCAS Br / Leno	
AVIERAY	Manuel	Université de Bdx	

DOUAGLIN	Alex	Mairie St-Pé-dans-on-Jallan	
CEUVERT	Willy	La Cuisine des	
LANNES	Virginie	St-Pé-ecoles	
LOIRAT	Corolia	VFFC Bordeaux	
ORY	Joseph	DAT - Haute-Gironde	



Pratiques et envies alimentaires

Ville de Bègles

5 mars 2024

Population d'étude

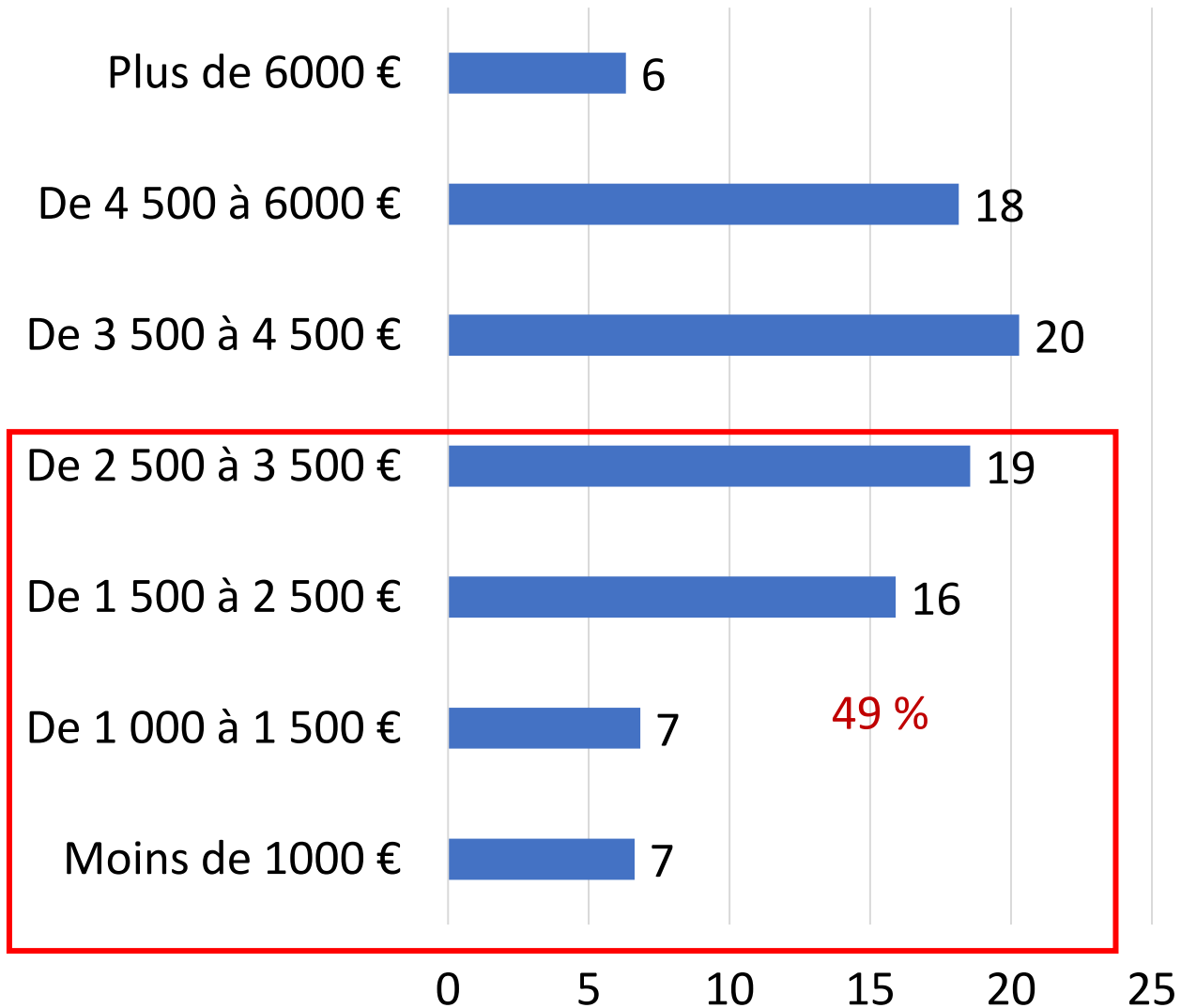
- Population étudiée => les béglais et béglaïses de plus de 18 ans
 - 20273(Insee 2020)
 - 10428 femmes
 - 9845 hommes

 - Échantillon visé : 2160
 - Réponses recueillies : 1008 répondants
 - Echantillon analysé : 982 répondants
 - Echantillon nettoyé : **981 individus majeurs**

Population étudiée

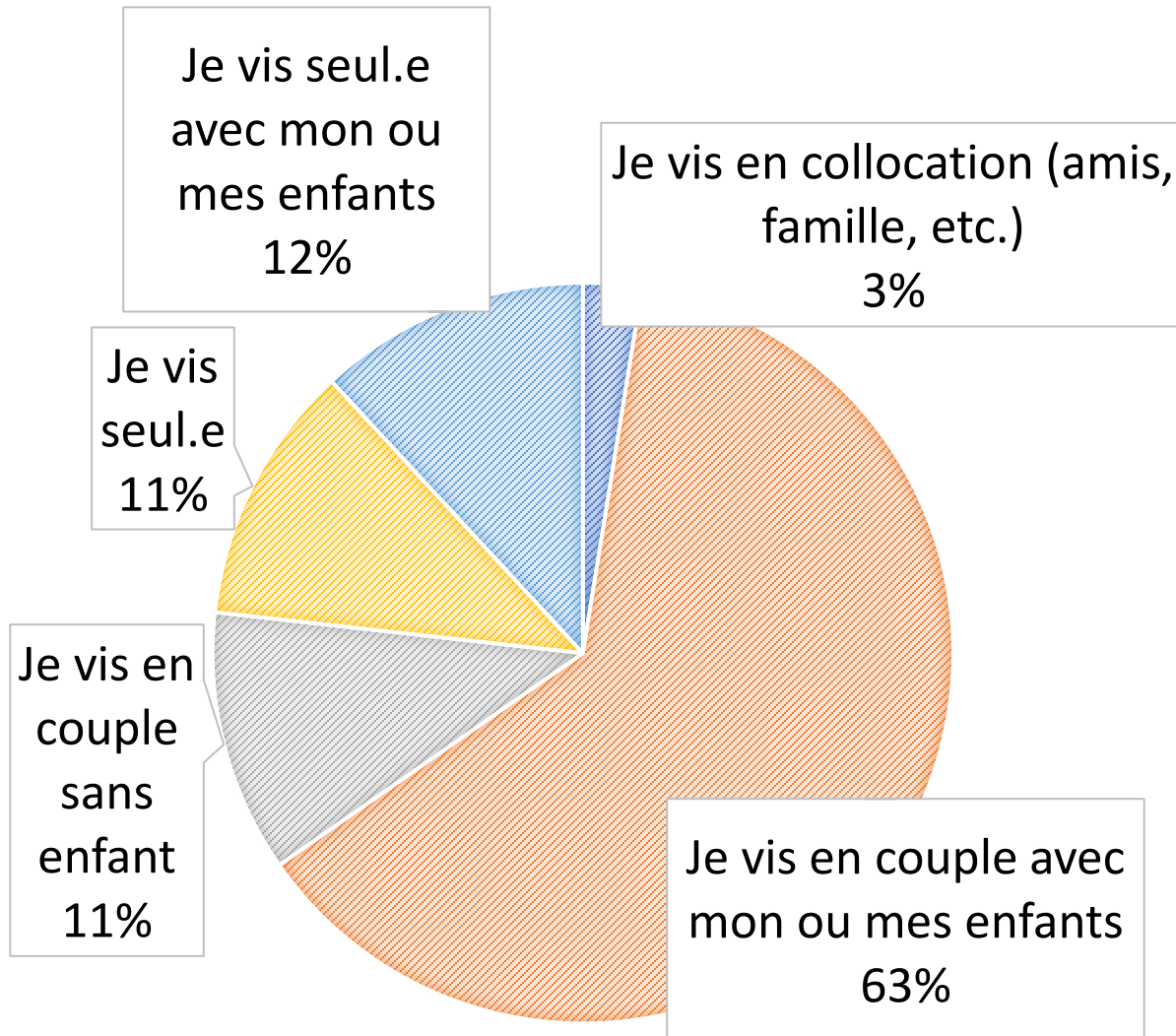
- Composée de 75 % de femmes et de 25 % d'hommes
- Agée de 18 à 99 ans, la moyenne est de 44 ans
- Les 2/3 sont en activité professionnelle à temps plein
- Près de la moitié sont « Cadres et professions intellectuelles supérieures »

Revenu mensuel du foyer (en %)



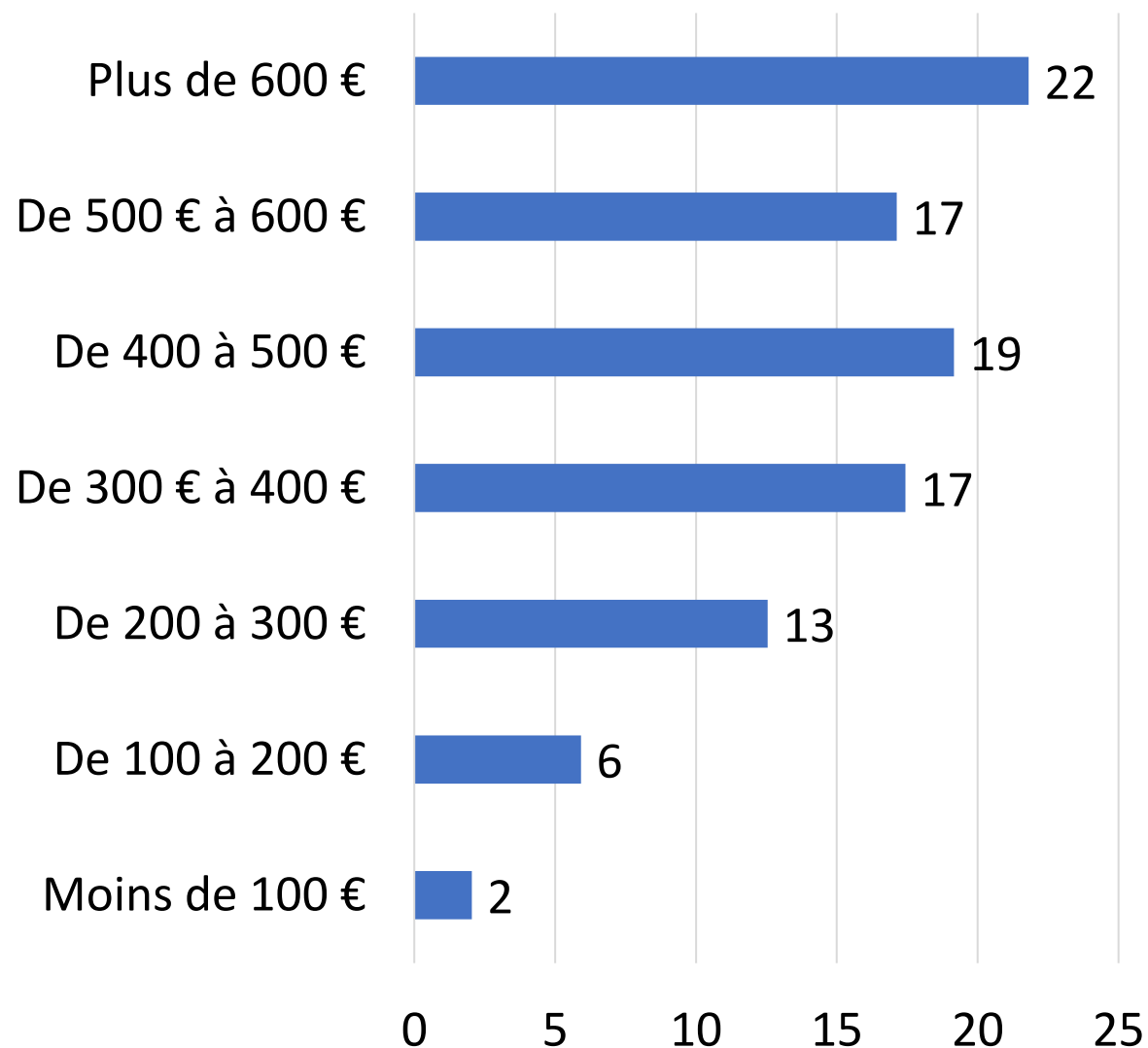
- 7 % déclarent un revenu du foyer de moins de 1000 euros
- 49 % de la population déclarent un revenu du foyer inférieur à 3500 euros

Situation familiale



- Les personnes qui « vivent seules » ou « seules avec des enfants » ont plutôt déclaré des revenus inférieurs à 2500 euros par mois
- les personnes qui vivent en couple avec des enfants ont plutôt déclaré des revenus supérieurs à 2500 euros par mois
- 63 % des répondants vivent en couple avec enfants

Budget alimentation par mois (en %)



- 2 % de la population déclarent un budget alimentation mensuel de moins de 100 euros

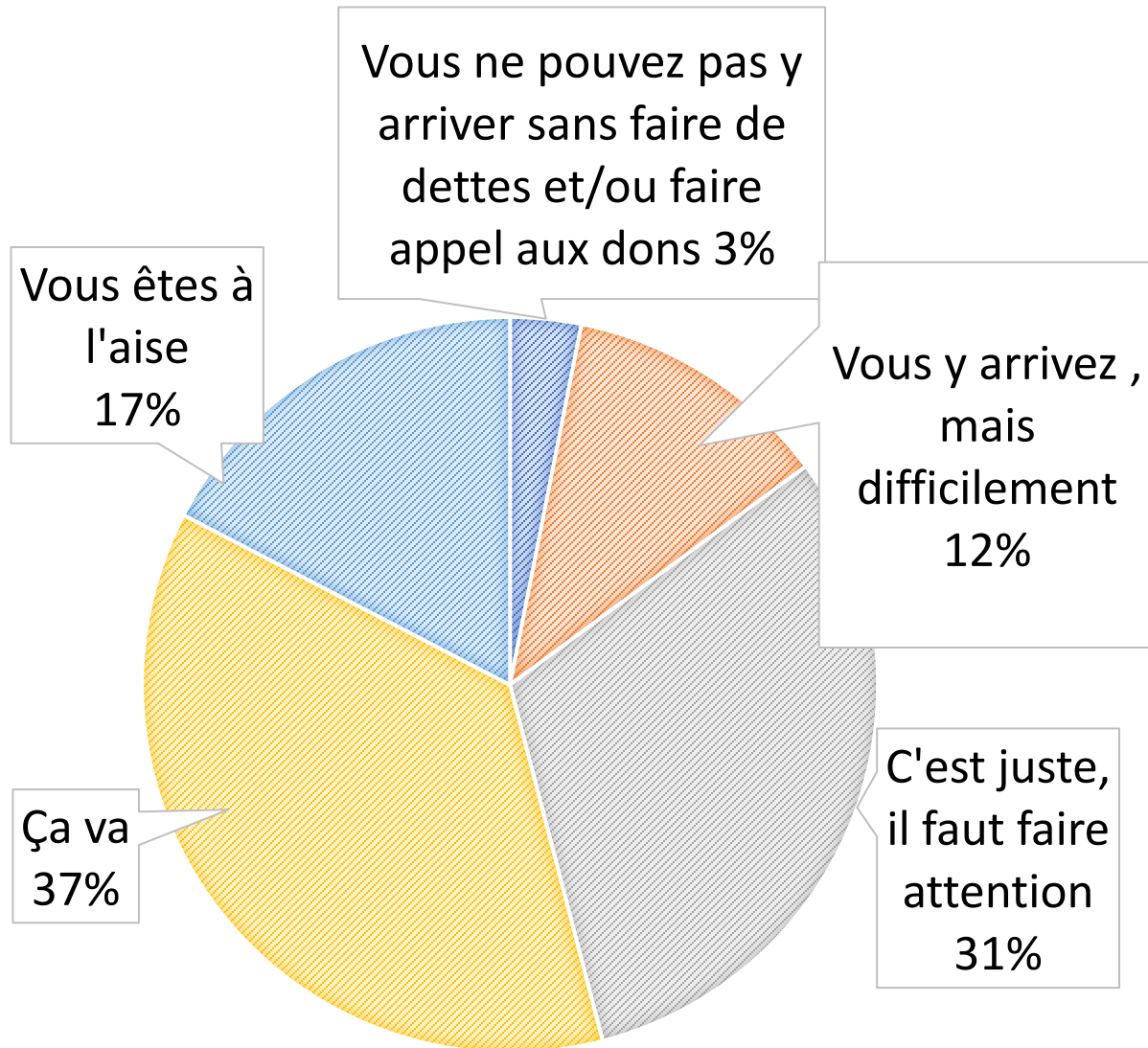
➤ Lien entre le revenu mensuel du foyer et le budget alimentation

➤ Les personnes en couple avec enfants ont plutôt un budget alimentation mensuel supérieur à 400 euros

➤ Les personnes qui vivent seules ont plutôt un budget de moins de 300 euros

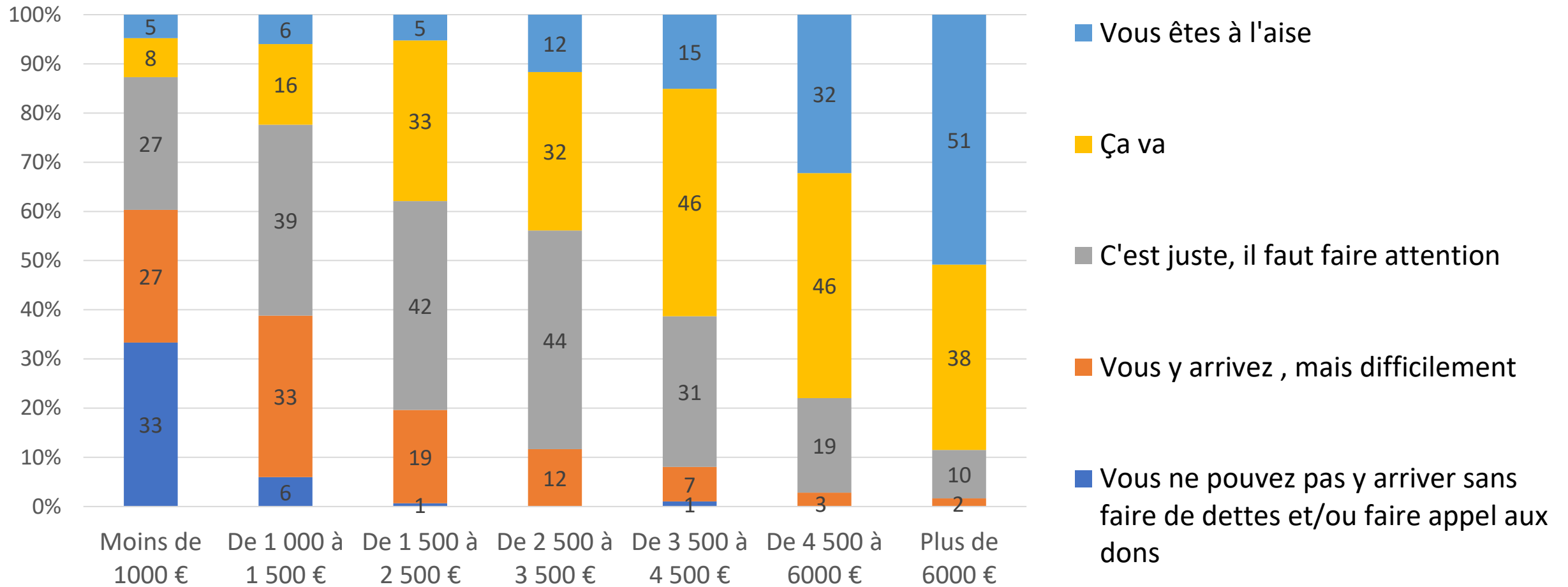
➤ Les personnes qui vivent seules avec enfant ont plutôt un budget de 200 à 400 euros

Perception du budget alimentation



- Presque la moitié de la population (46 %) déclarent une perception négative de leur budget
- Les personnes qui vivent seules ou seules avec enfant sont plus confrontées à des difficultés voire des situations d'endettement et/ou d'appels aux dons
- Lien entre le revenu mensuel du foyer et la perception du budget alimentation

Perception du budget selon les revenus du foyer (en %) ***

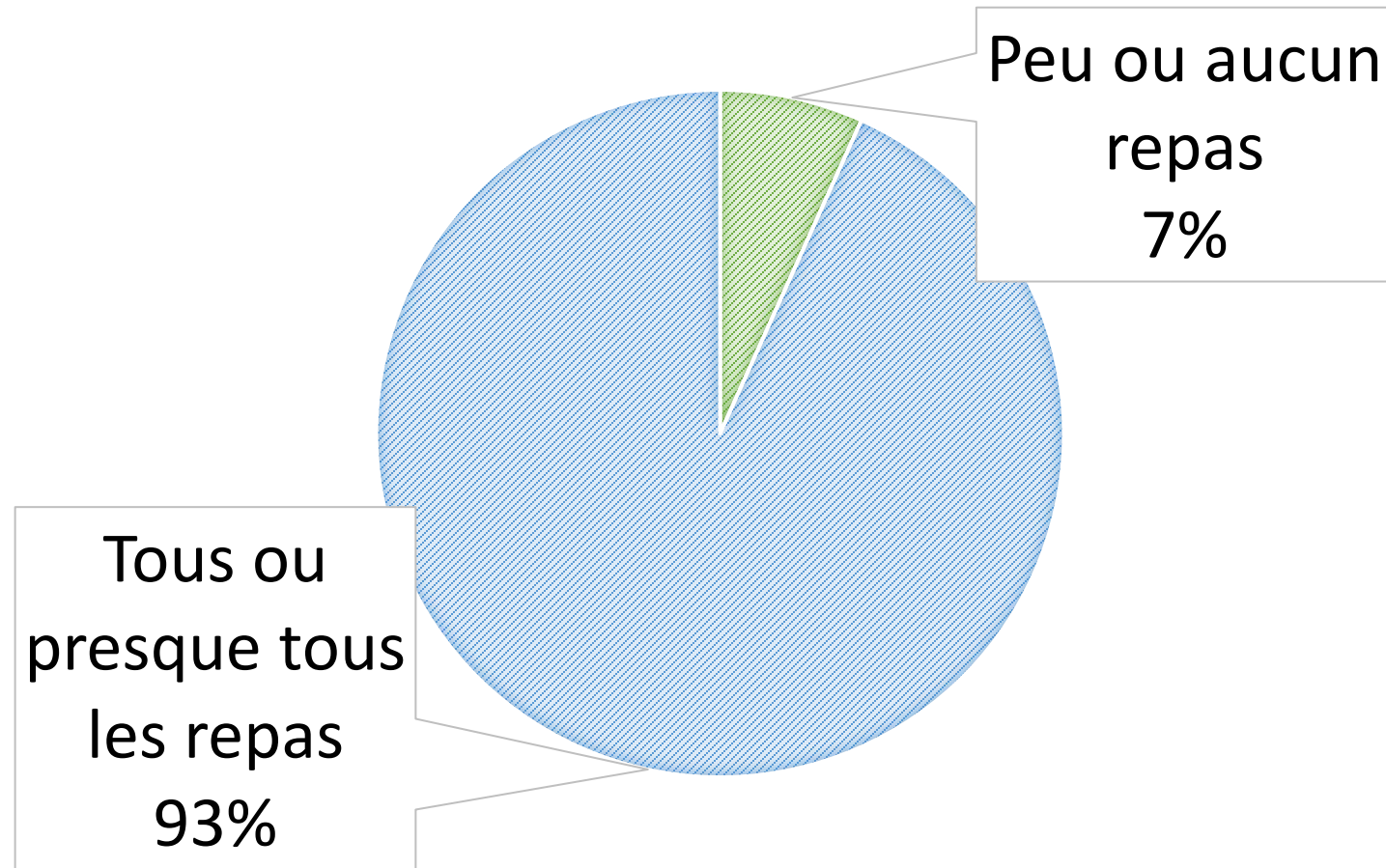


Parmi les personnes qui déclarent moins de 1000 euros par mois, 33 % d'entre elles déclarent ne pas pouvoir y arriver sans faire de dettes ou faire appel au don

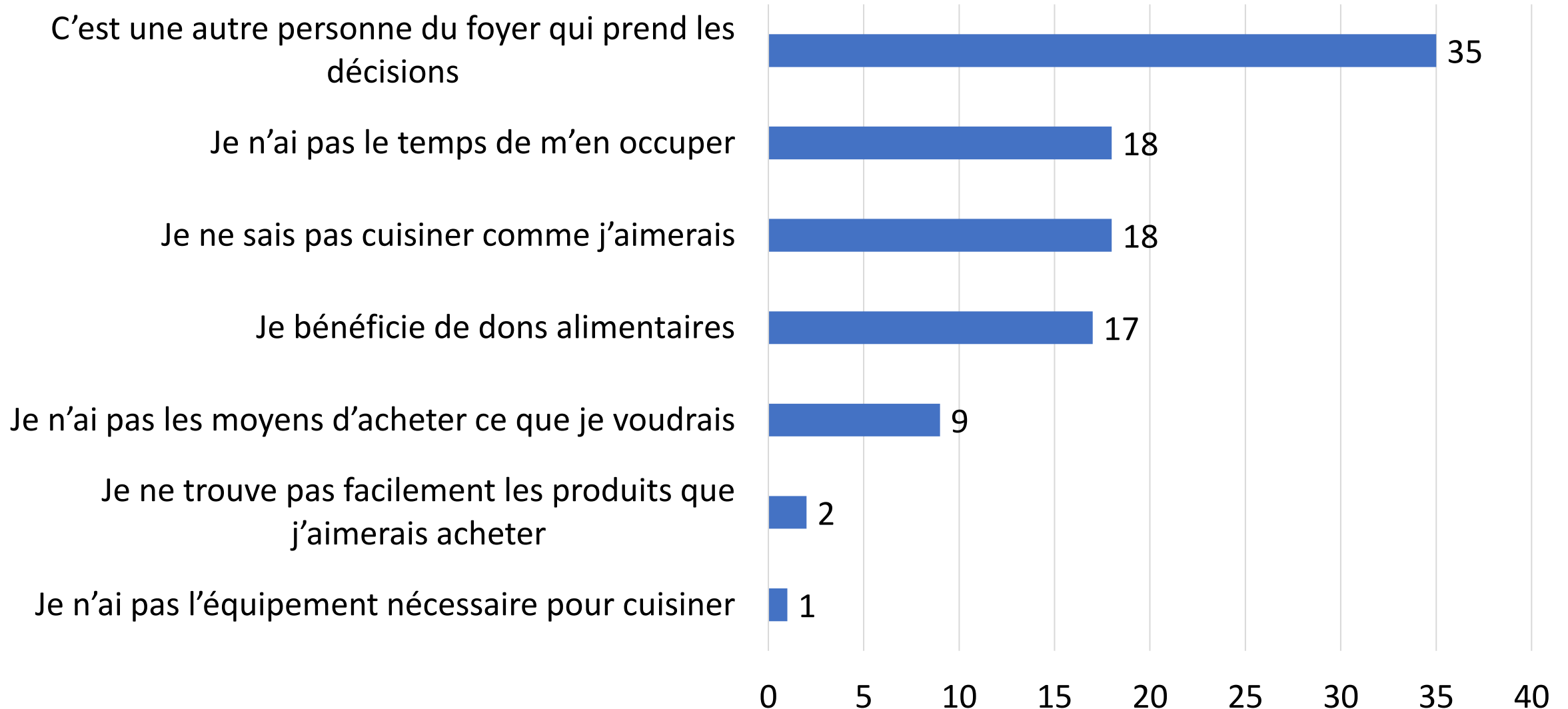
44 % des personnes qui ont déclaré un revenu mensuel 2500 à 3500 euros, exprime que leur situation est juste et qu'il faut faire attention

Les pratiques alimentaires

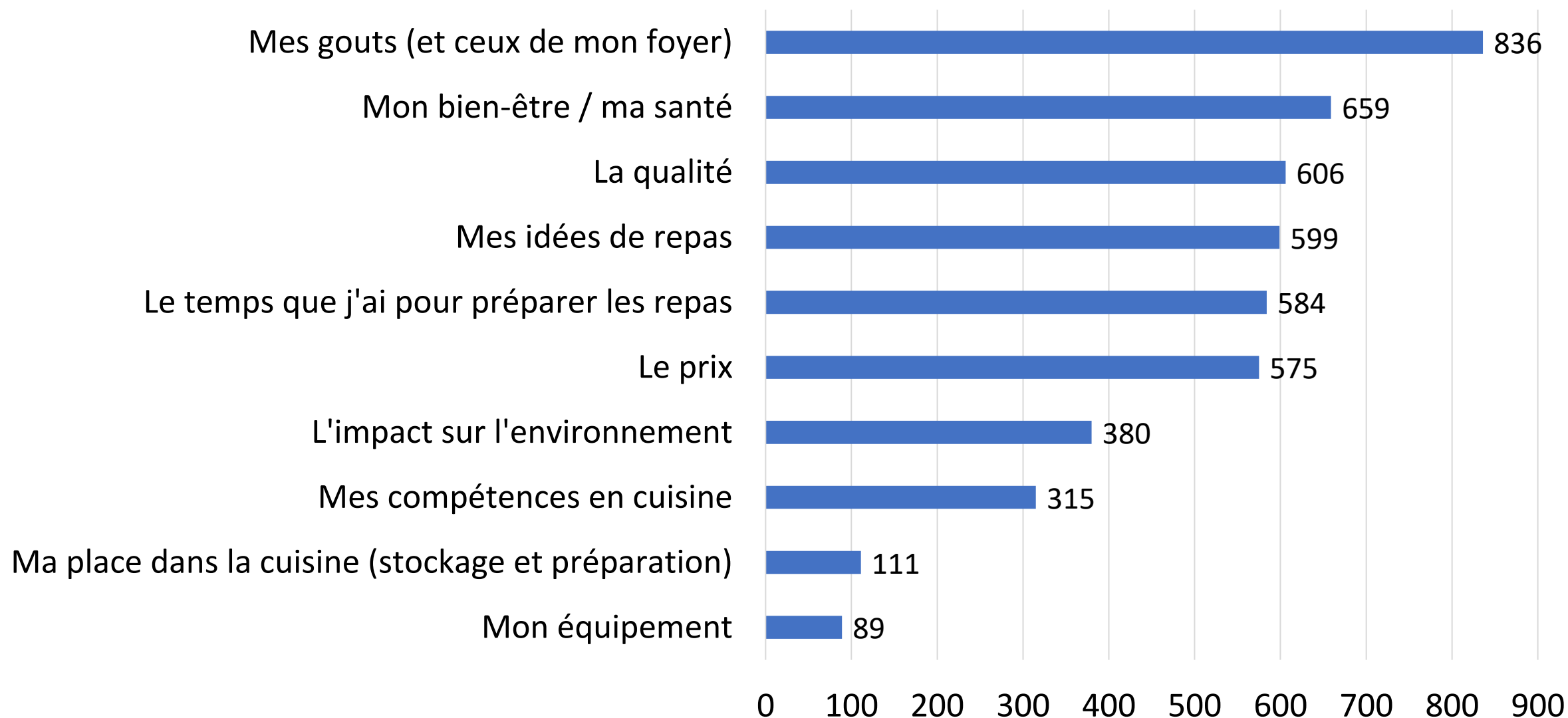
En général, quand je mange chez moi, je choisis le contenu de :



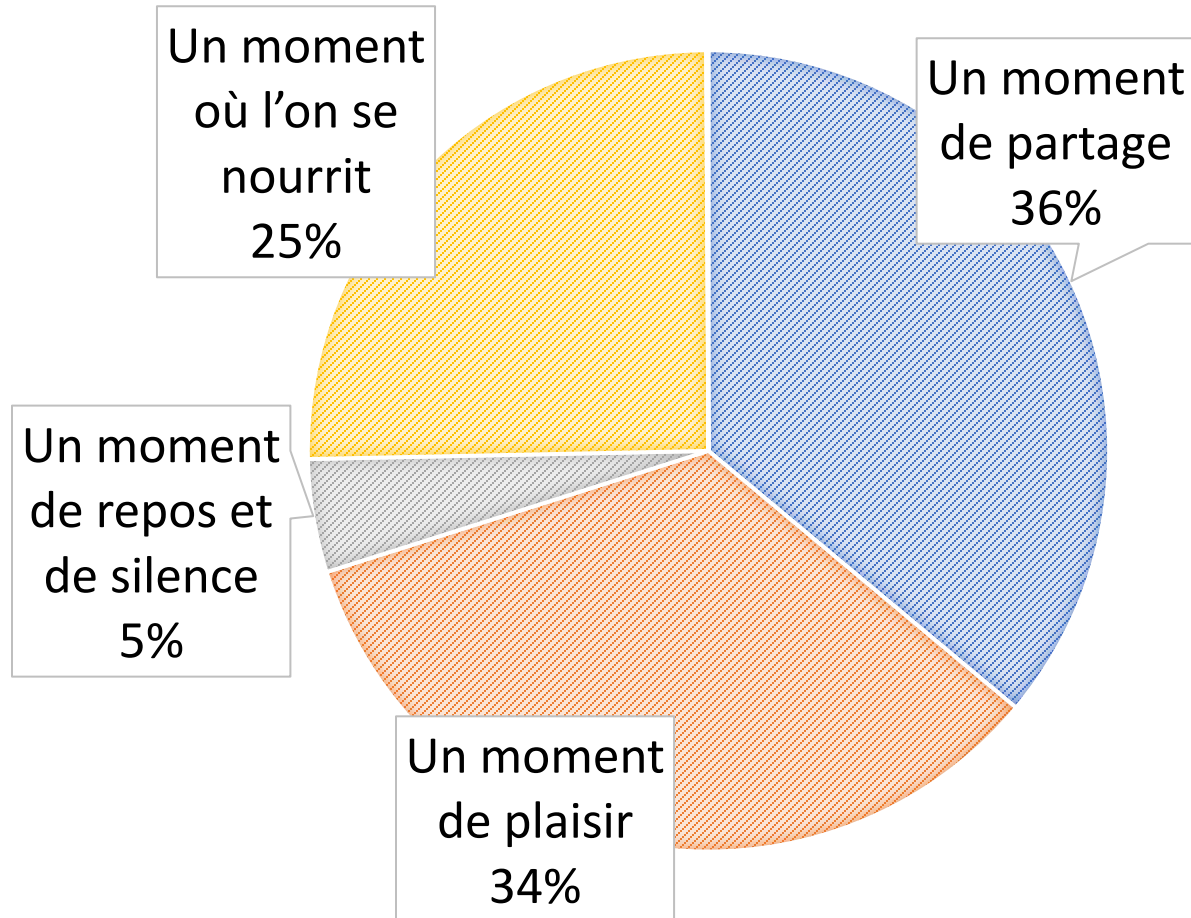
Pour quelle(s) raison(s) ?



De manière générale, mes choix sont guidés par :



Pour moi, le repas est :



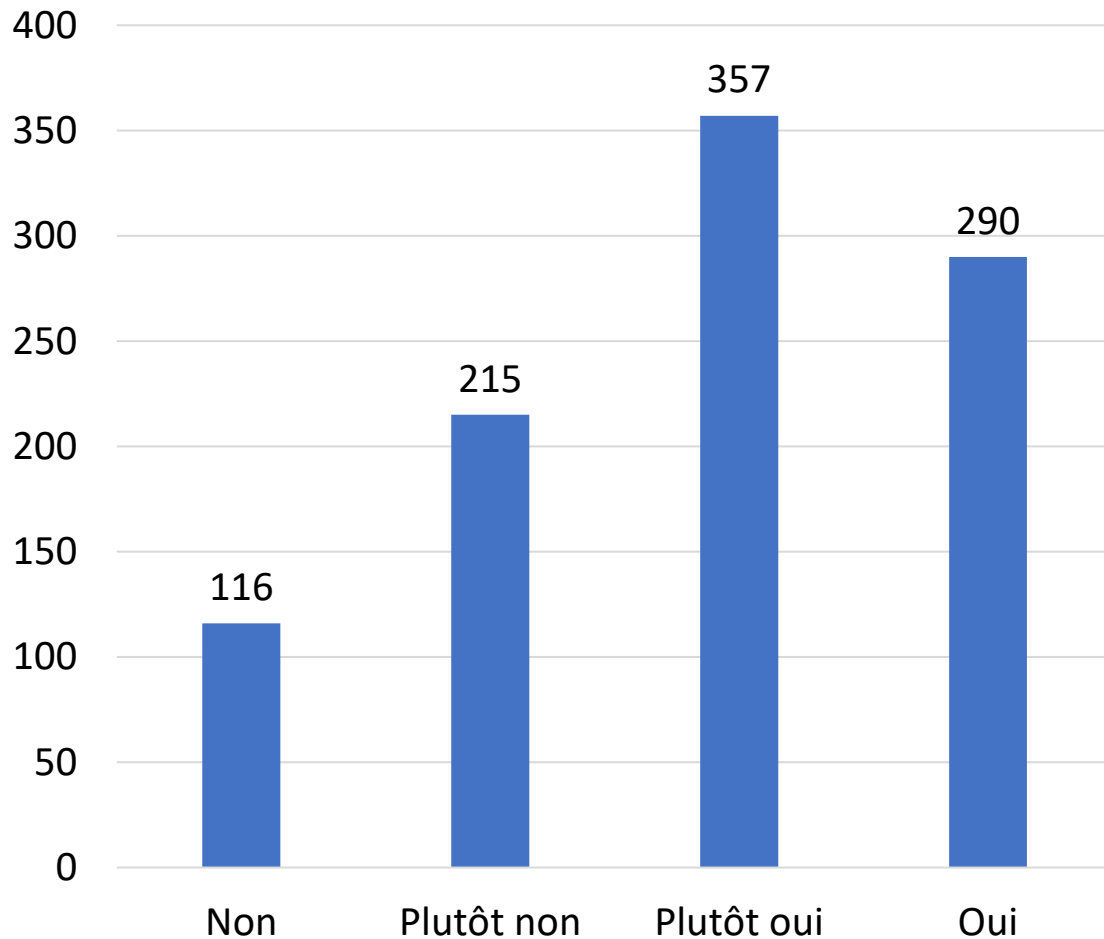
- Les moments de partage et de plaisir sont plutôt associés aux personnes en couple avec enfants et aux personnes qui ont une perception positive de leur budget d'alimentation
- Les moments de repos et de silence au fait d'être en couple sans enfant
- Les moments où l'on se nourrit au personne seule avec enfants

La saisonnalité et le local

- **92 % de la population étudiée déclarent se préoccuper de la saisonnalité des produits** [oui et plutôt oui]
- Pour ceux qui ne se préoccupent pas de la saisonnalité, plus de la moitié déclarent ne pas avoir le temps de s'y intéresser et/ou évoquent la question du choix des produits
- **80 % déclarent privilégier l'achat de produits locaux** [oui et plutôt oui]
- Pour ceux qui ne privilégient pas le local, près de la moitié déclarent que les produits locaux sont trop chers ou dans une moindre mesure qu'ils privilégient d'autres critères (choix du produits, praticité, etc.)

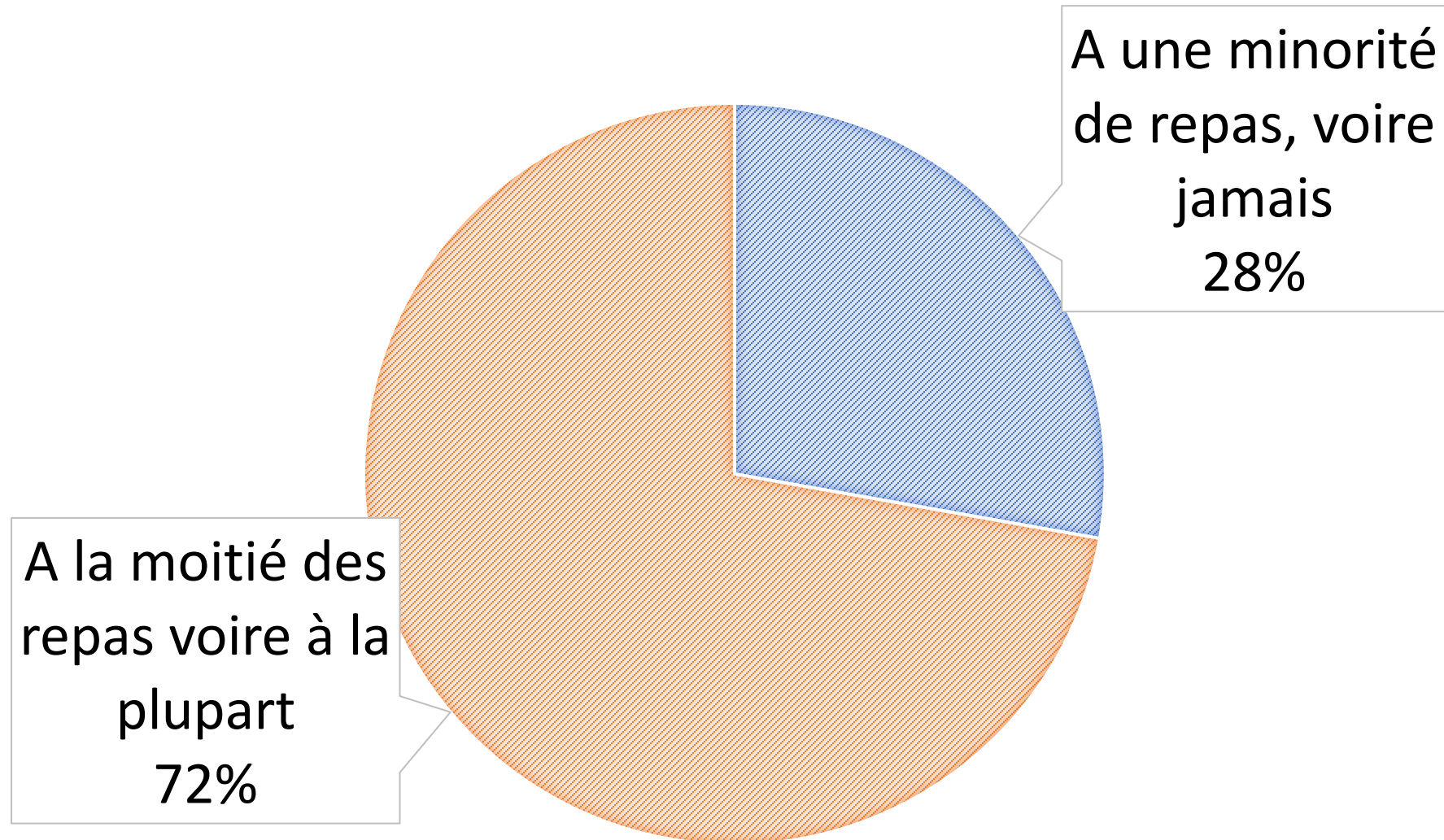
Le bio

En général, je préfère acheter des produits bio

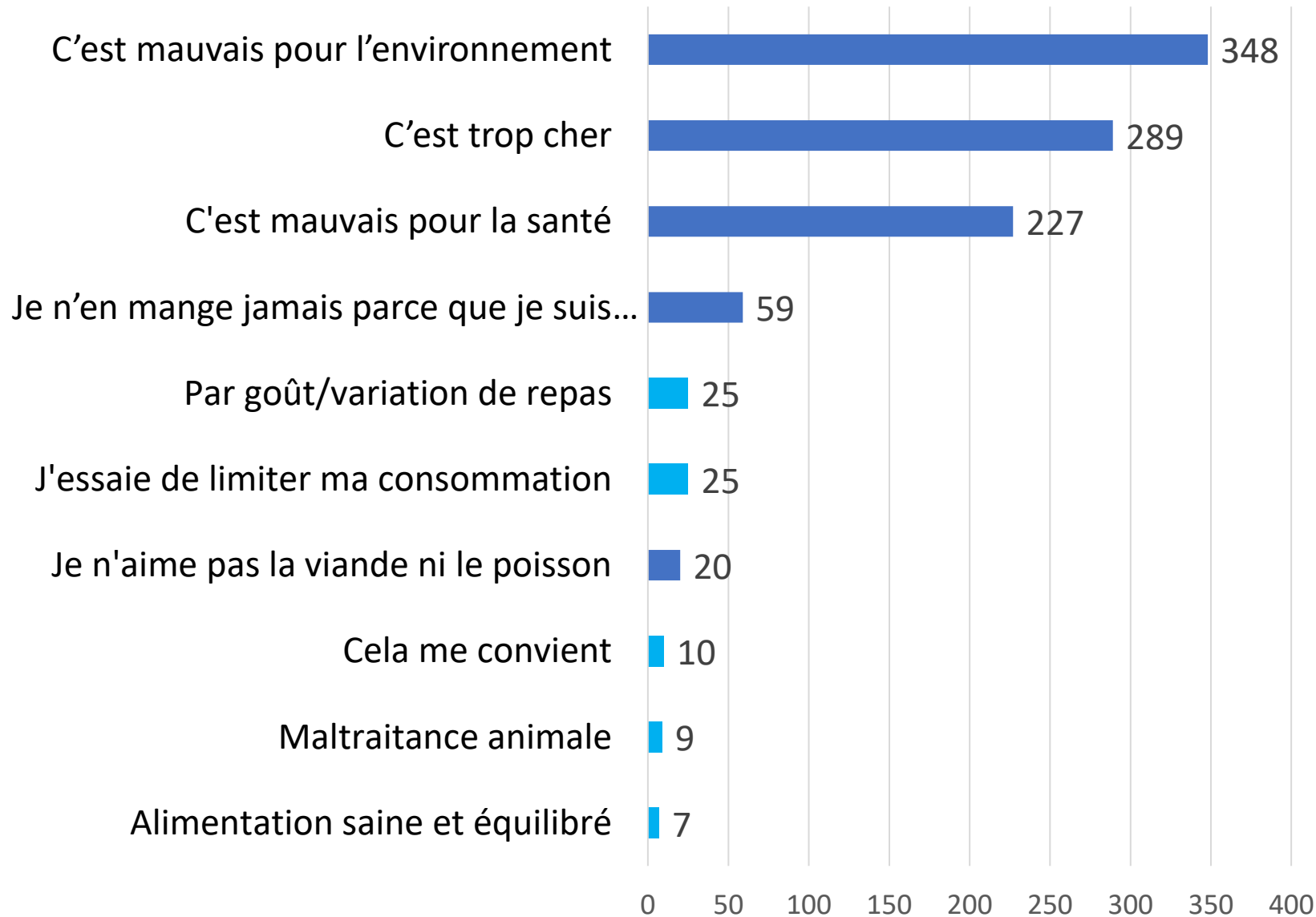


- 65 % de la population orientent leur consommation sur le bio [oui et plutôt oui]
- 82 % aimeraient en manger plus
- Pour ceux qui ne privilégient pas le bio, 80% évoquent la question du prix des produits.
- Le manque de confiance dans les labels ou l'intérêt pour la filière bio sont dans une moindre mesure également des raisons mentionnées

En général, quand je suis chez moi, je consomme de la viande ou du poisson :



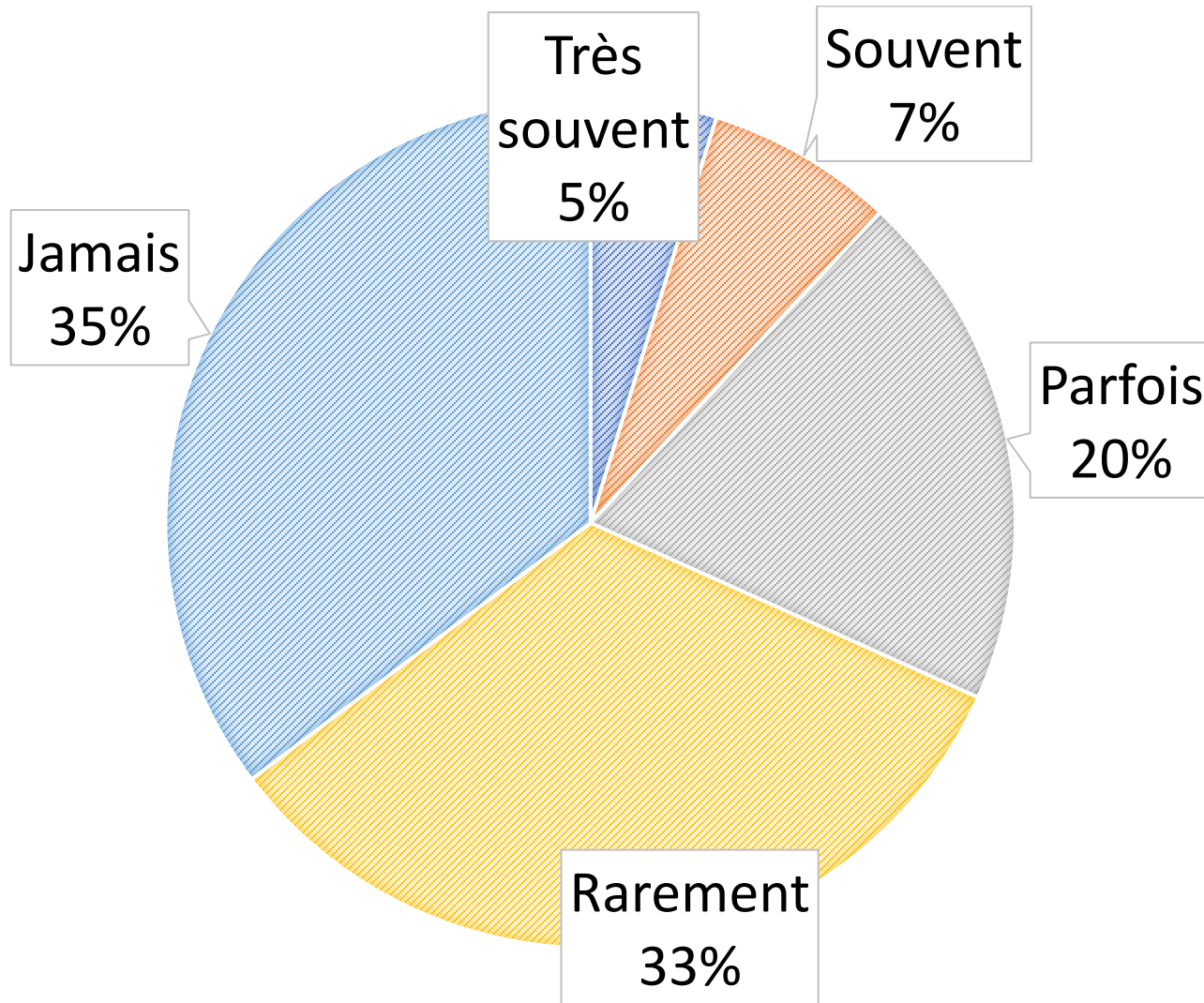
Si je ne consomme pas de viande ou de poisson à tous les repas, pour quelle(s) raison(s) ?



➤ Une consommation guidée par la contrainte concerne 22 % des réponses

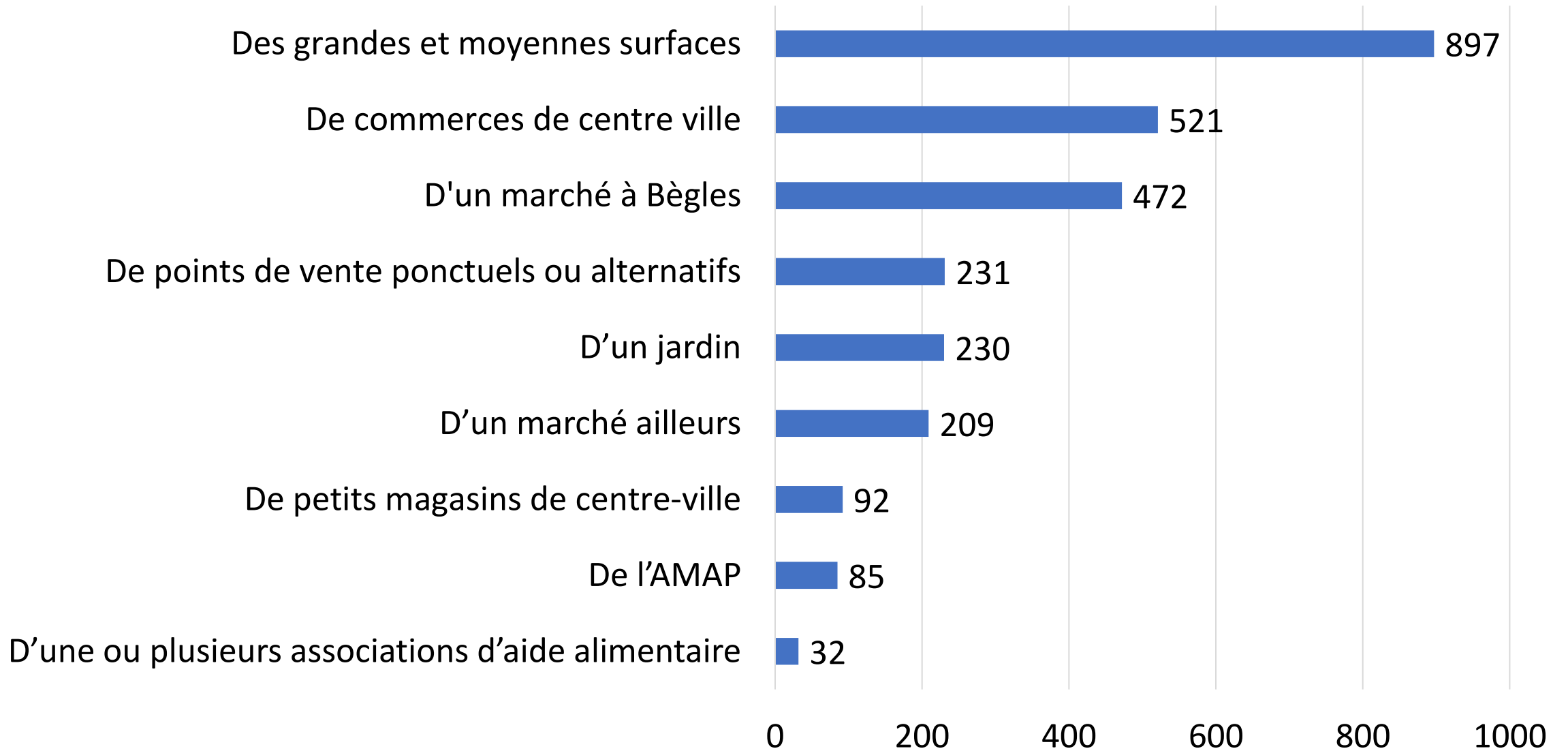
Habitudes alimentaires

Est-ce qu'il m'arrive de sauter un repas ?

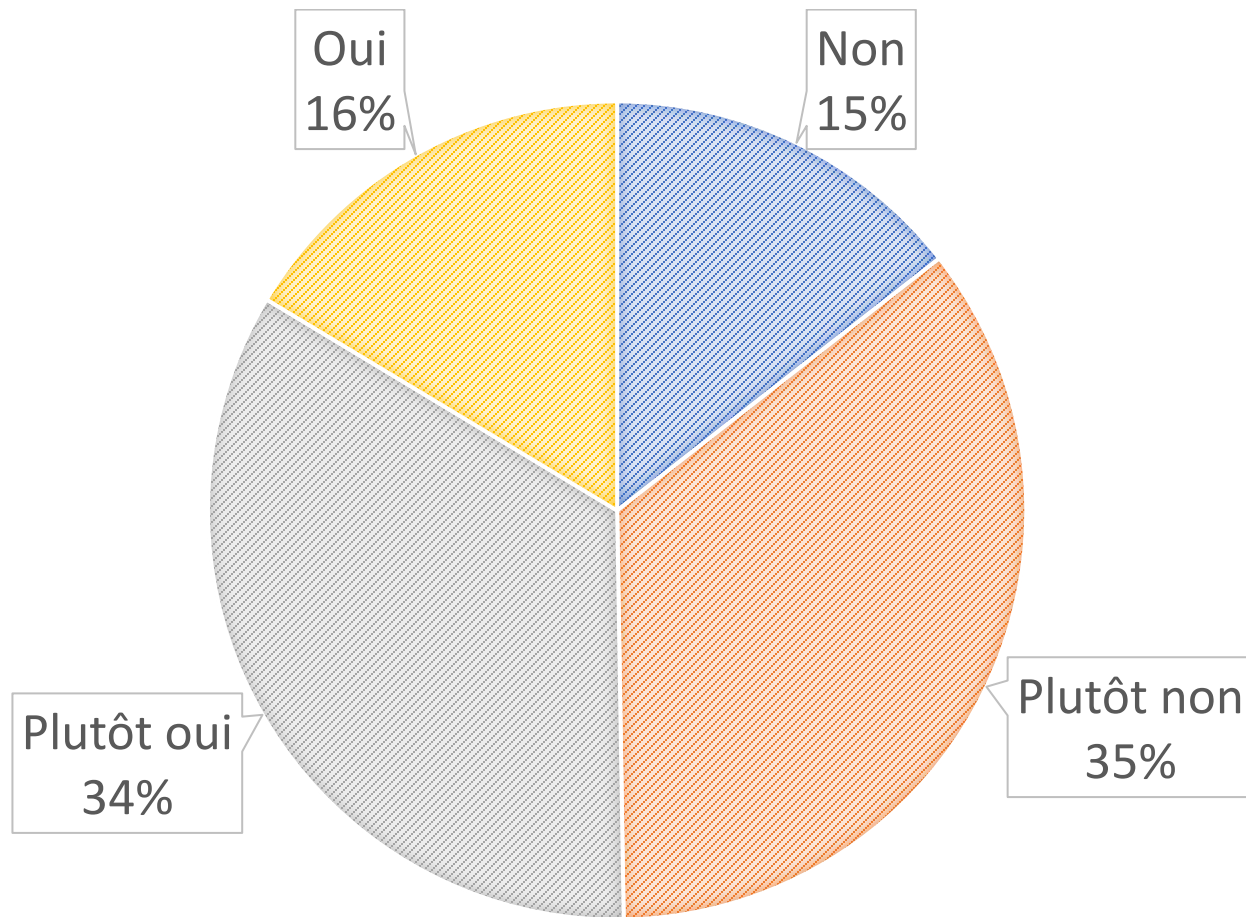


- Par manque de temps
- Par manque d'argent
- Par manque de motivation

D'où vient ce que je mange ?



J'aimerais changer mes habitudes actuelles (lieu d'achat, type de produits, etc.)



➤ Les personnes dont le foyer est doté d'un revenu mensuel inférieur à 1000 euros ont plutôt répondu à l'affirmatif

Nouvelles actions

- Des paniers de fruits et légumes gratuits ou à petits prix (34 %)
- Ateliers (apprendre à cuisiner, nutrition, organisation, gaspillage alimentaire)
- Beaucoup de propositions spontanées (gouters gratuits, jardin partagé, etc

**Bilan de l'enquête
« Pratiques et envies alimentaires
des Béglais.es »**

Objectifs

1. Alimenter la dimension démocratique de la politique de bien-vivre alimentaire béglaise :

« Mettre en place les conditions pour que le plus grand nombre possible de Béglais·es aient la **possibilité physique, sociale et économique** de se procurer une **nourriture suffisante, saine et nutritive** leur permettant de **satisfaire leurs besoins et préférences alimentaires** pour mener **une vie saine et active** et préservant **les ressources nécessaires à l'habitabilité de la planète.** »

2. Echanger avec les Béglais.es sur la question de l'alimentation

3. Mesurer leur connaissance des dispositifs nationaux et municipaux

Méthode

1. Un questionnaire aussi neutre que possible pour éviter toute impression de moralisation ou d'injonction
2. Un questionnaire passé en ligne et en face à face grâce à une présence sur le terrain pour aller vers les publics plus éloignés de l'informatique : espace public, manifestations municipales, porte à porte...

Répondant.es

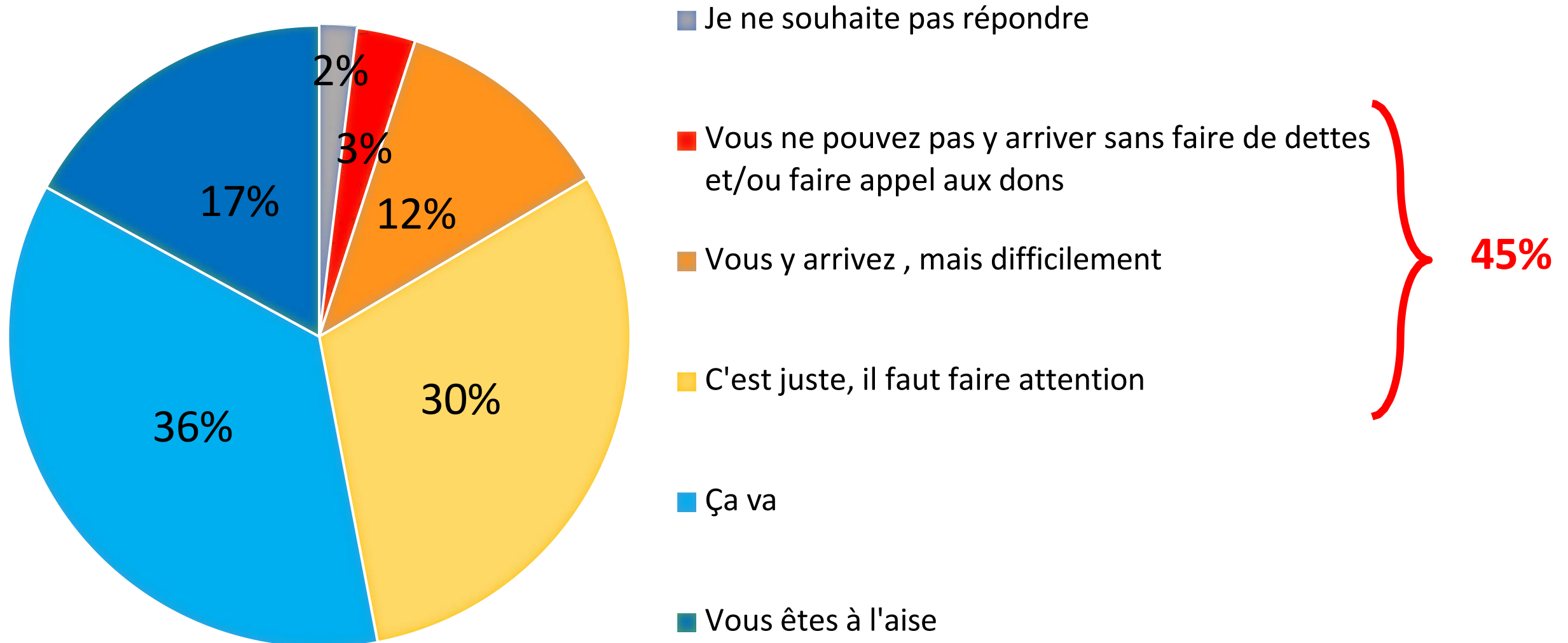
981 questionnaires exploités

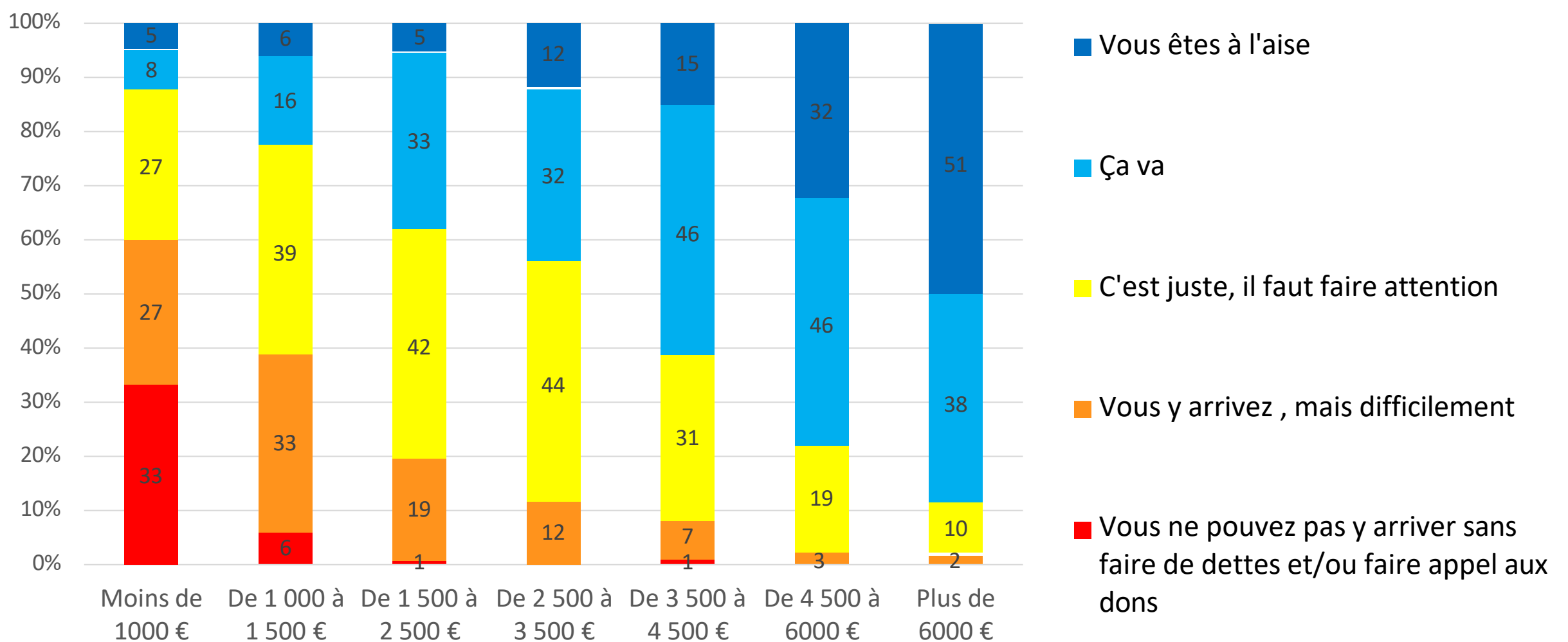
Critères	Echantillon	Population
<i>Femmes</i>	75 %	53 %
Cadres et professions intellectuelles supérieures	43 %	12 %
Bac + 3 et plus	65 %	25 %

=> L'échantillon est plus favorisé socialement que la population réelle,
dont on peut raisonnablement penser qu'elle rencontre plus de
difficultés économiques que celles qui apparaissent dans les réponses.

Principaux enseignements

Le budget alimentaire est une préoccupation prégnante pour la majorité de la population béglaise





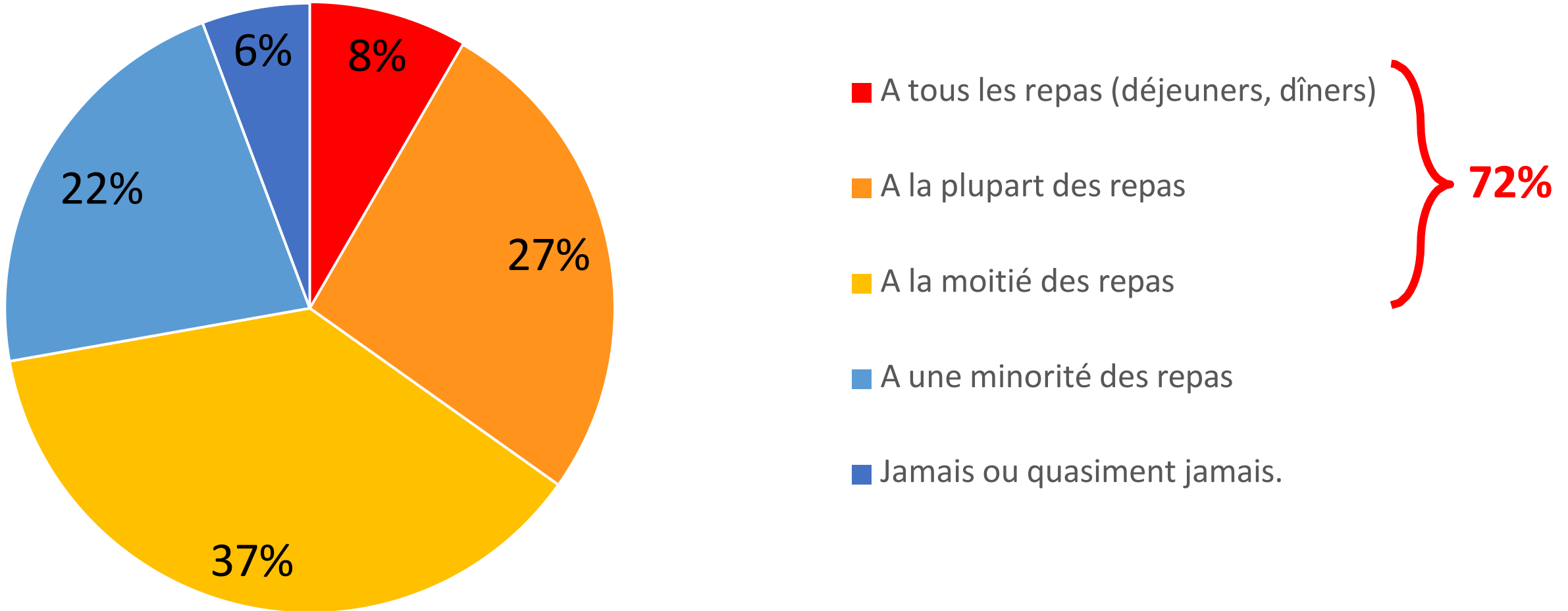
- **33 % des personnes en dessous de 1 000 € par mois déclarent ne pas pouvoir y arriver sans faire de dettes ou faire appel au don**
- **44 % des personnes entre 2 500 à 3 500 €, expriment que leur budget alimentaire est juste et qu'il faut faire attention**
- **31 % des personnes entre 3 500 et 4 500 € en font autant**

Les répondant.es adhèrent globalement au modèle alimentaire béglais...

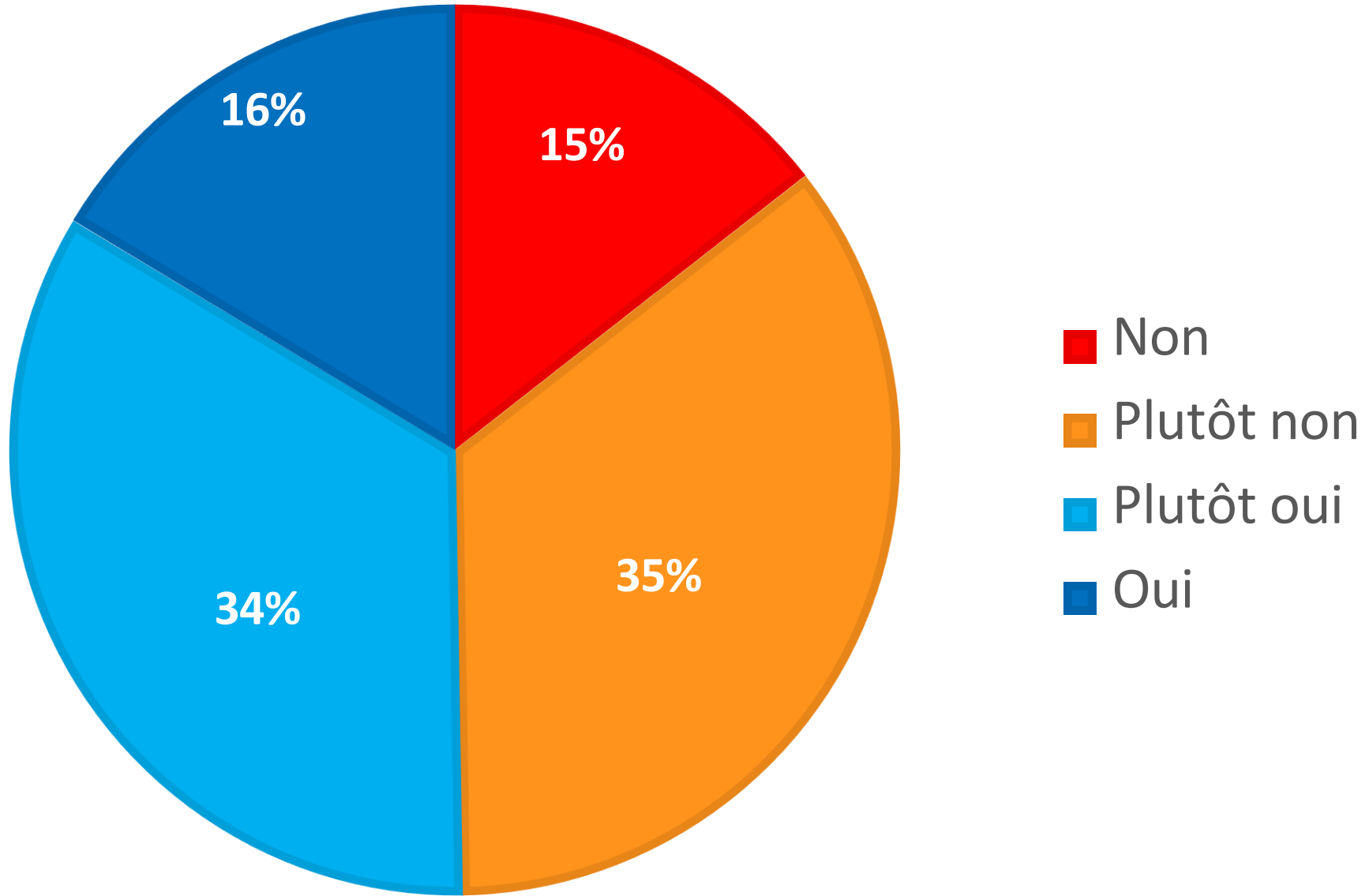
- **Saisonnalité** : 92 % de la population étudiée déclarent se préoccuper de la saisonnalité des produits
- **Local** : 80 % déclarent privilégier l'achat de produits locaux
Pour ceux qui ne privilégient pas le local, près de la moitié déclarent que les produits locaux sont **trop chers**.
- **Bio** : 65 % de la population orientent leur consommation sur le bio et 82 % aimeraient en manger plus.
Pour ceux qui ne privilégient pas le bio, 80% évoquent la question du prix des produits.

... Sauf sur la diversification des protéines

En général, quand je suis chez moi, je mange de la viande ou du poisson...



La moitié des personnes interrogées est ouverte à changer ses habitudes



Synthèse de l'adhésion aux grands items de la transition alimentaire : des taux proches dans les différents groupes sociaux

Critère socio-démographique	Bio	Local	Viande / Poisson		Envie de changer
			A la plupart ou à la totalité des repas	Jamais ou Quasiment jamais	
- de 1500 €/mois	73 %	70 %	38 %	5 %	63 %
+ de 4 500 €/mois	87 %	96 %	30 %	3 %	45 %
Sans diplôme et jusqu'au niveau IV	68 %	75 %	44 %	3 %	49 %
Diplôme > Niveau IV	86 %	94 %	32 %	6 %	50 %

➤ Contrairement aux idées reçues, les classes populaires ne sont pas spécifiquement réfractaires à la transition alimentaire.



EPI'CEZ TOUT

Restaurant solidaire



2ème lieu de vie de l'association
EPI'SOL Pessac





Notre histoire

EPI'SOL est une association créée en 2013 par un collectif de citoyens pessacais ayant la volonté de proposer une épicerie fonctionnant sur un principe de solidarité. L'épicerie sociale et solidaire ouvre donc ses portes en 2016 dans le centre de Pessac.

En parallèle, l'association met en place un Espace de Vie Sociale proposant diverses activités telles que cuisine, couture, bien-être, sport, ouvertes à tous les adhérents.

En septembre 2024, l'association continue de se développer et ouvre EPI'CEZ TOUT, le restaurant d'Epi'Sol, fonctionnant sur le même principe et ayant le même objectif que l'épicerie.



Chef Jesus Hurtado
Parrain du restaurant



Septembre 2024
Inauguration du restaurant



Les objectifs :

- **Alimentation de qualité pour tous**
- **Création de lien social**



Fonctionnement



QUI FAIT QUOI ?

Bénévoles en cuisine

Préparent le repas du jour, dressent les assiettes, rangent et nettoient la cuisine, aident à la plonge si besoin

Bénévoles au service

Aménagent la salle selon les réservations, dressent les tables, prennent connaissance du menu, accueillent les clients, présentent l'association (adhésions), servent les clients, rangent et nettoient la salle

Bénévoles à la caisse

encaissent les paiements, gèrent la gestion des adhésions, la clôture journalière et les relations avec les clients

Bénévoles à la plonge

Lavage du matériel de cuisine et des couverts, séchage, gestion des lave-vaisselles, s'assurer du rangement



GESTION ET PROCÉDURES

Les bénévoles travaillent au restaurant sous les conseils de Baptiste (chef cuisinier) et de Fabienne (animatrice et coordinatrice du lieu)

Des fiches procédure sont à disposition des bénévoles (service, cuisine, nettoyage, espaces réfrigérés)

2 journées de formation HACCP sont organisées chaque année



Public et utilité sociale



Clients solidaires

Professionnels
Familles
Retraités
Partenaires d'EPISOL
Clients de passage

Clients aidés

Clients accompagnés
par la MDS et le CCAS
Étudiants
Résidents Aquitanis
Demandeurs
d'emploi

Repas gratuits

Personnes sans abris
Résidents de squats
Demandeurs d'asile
Maraudes (asso
Imagine Demain)



CHAQUE JOUR, LA CUISINE DEVIENT UN ESPACE D'ÉCHANGE ENTRE LES BÉNÉVOLES, DE PARTAGE DE RECETTES ET DE SAVOIRS FAIRE.

LA SALLE EST UN LIEU D'ACCUEIL INCONDITIONNEL OÙ L'ON PEUT PRENDRE UN CAFÉ, VENIR S'ABRITER, DISCUTER, SE RENSEIGNER...



Modèle économique



ÉCONOMIE DE LA
RÉCIPROCITÉ – 110
bénévoles/1200
adhérents/dons



ECONOMIE
MARCHANDE – Vente
de biens et de
services –
fondations/entreprises

ÉCONOMIE NON
MARCHANDE –
subventions publiques



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre avenir

