



Compte rendu de la réunion thématique du 16 février 2023

Permettre aux personnes en situation de **précarité alimentaire** d'avoir accès à une alimentation composée de produits locaux et bonne pour leur santé





Le Département de la Lozère
a été labellisé
**Projet
Alimentaire
Territorial**
en juin 2021,
avec le soutien financier de



I. INTRODUCTION : LE CADRE DE LA RÉUNION

• **Contexte et objectifs**

Dans le cadre de l'émergence du Projet alimentaire de Territoire de la Lozère, une série de réunions thématiques est lancée afin de recenser, à dire d'experts les pistes de solutions à mettre en place sur des enjeux identifiés au cours des précédentes concertations (questionnaire en ligne notamment).

Ces réunions regroupent un large panel d'acteurs en lien avec l'alimentation, autour de 4 axes et de 8 thèmes :

AXE 1 – DÉVELOPPER L'OFFRE DEMANDÉE

1. Quels axes de travail prioritaires pour développer l'**offre maraîchère** en Lozère ?
2. Quels axes de travail prioritaires pour permettre aux porteurs de projets agricoles d'avoir accès au **foncier** en Lozère ?
3. Quelles attentes et quels besoins vis-à-vis des **outils de transformation agro-alimentaires** ?

AXE 2 – DÉVELOPPER L'ACCESSIBILITÉ FINANCIÈRE DE L'OFFRE

4. Quels axes de travail prioritaires pour permettre aux personnes en situation de **précarité alimentaire** d'avoir accès à une alimentation composée de produits locaux et bonne pour leur santé ?

AXE 3 – DÉVELOPPER L'ACCESSIBILITÉ PHYSIQUE DE L'OFFRE : la disponibilité des produits locaux au sein des différents distributeurs alimentaires

5. Quels axes de travail prioritaires pour développer l'approvisionnement des **commerces alimentaires** en produits locaux ?
6. Quels axes de travail prioritaires pour développer l'approvisionnement et l'utilisation des produits locaux dans les **restaurants (commerciaux et collectifs)** ?
7. Quels axes de travail prioritaires pour développer la **logistique** des produits locaux ?

AXE 4 – DÉVELOPPER LA DEMANDE

8. Quels axes de travail les plus efficaces pour **sensibiliser** le consommateur à l'impact de ses pratiques alimentaires sur sa **santé**, et à la consommation de **produits locaux** ?

• **Méthodologie**

Chaque réunion suit la méthode dite « du double diamant », qui consiste à comprendre un problème et identifier des solutions en mobilisant l'intelligence collective. Elle se compose de 4 phases qui permettent d'explorer le sujet dans toutes ses dimensions avant de proposer des solutions pertinentes. C'est une méthode adaptée aux sujets systémiques, tels que l'alimentation car elle permet :

- Une meilleure compréhension du contexte, des problèmes, et de leur systémie
- La libération de la créativité lors de la divergence, structuration lors de la convergence
- Des solutions plus adaptées, plus systémiques

Les 4 phases sont une alternance d'étapes de divergence et de convergence d'idées :

1. L'exploration du sujet dans toutes ces dimensions (divergence autour de la définition des termes, du contexte, les questions à se poser, les données à collecter, les enjeux, les acteurs concernés, les thèmes sous-jacents, les outils à mobiliser...)
2. La problématisation ou formulation du défi (convergence) : le groupe se met d'accord sur le problème qu'il faut traiter
3. Propositions de pistes de solutions : divergence, profusion d'idées
4. Priorisation et approfondissement des solutions (convergence vers un plan d'action)

Pour chaque réunion, l'intention est d'atteindre le début de la phase 4.

• **Participants**

1. Agence Régionale de Santé d'Occitanie, Madame Christelle MOULIN, Gestionnaire – Pôle Animation des politiques territoriales de santé publique
2. Association Aurore, Monsieur Frédéric SALVETTI, chargé de relation entreprises
3. Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne de Proximité AMAPP du Gévaudan, Monsieur Alexis AMARGER, Président
4. Biocoop La Claire Fontaine, Madame Laura NOUIS, associée
5. Caisse Commune de Sécurité Sociale de la Lozère CCSS, Madame Maryline ROUJON, Conseillère Thématique en charge de Prévention
6. CIAS Cœur de Lozère, Monsieur Jean Marie MARTINEZ, Directeur
7. CIAS Cœur de Lozère, Monsieur Romain VIDAL, Directeur du Centre Social Maison Solidaire
8. Communauté de Communes du Haut Allier, Monsieur Laurent ADJIOU, Chef de projet PAT du Haut Allier
9. Conseil départemental de la Lozère, Madame Anne TARDIEU, Directrice adjointe de la Direction de l'Ingénierie, de l'Attractivité et du Développement, DIAD
10. Délégation Tarn-Aveyron-Lozère du Secours Catholique, Madame Hélène TROCELLIER, Vice Présidente
11. Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la



Le Département de la Lozère
a été labellisé
**Projet
Alimentaire
Territorial**
en juin 2021,
avec le soutien financier de



- Protection des Populations, Madame Patricia FAIZANDIE, Gestionnaire de l'aide alimentaire, handicap, enfance
12. Jardins de Cocagne de Lozère, Madame Lydie GALVIER, Assistante de direction
 13. La croix Rouge, Madame Chantal POYETON, Présidente Unité Locale de Mende
 14. Mission Locale, Madame Céline AMAT, Conseillère ESF CROUS
 15. PETR Gévaudan, Madame Anaïs GILSON, chargée de communication et de promotion du territoire
 16. Résidence Autonomie Piencourt, Madame Laurence CARDONA-GAILLARD, Directrice
 17. Secours populaire, Madame Amandine GUIBERT, Coordinatrice
 18. Secours populaire, Monsieur Jean-Pierre KIRCHER, Président

• **Excusés/ absents**

1. Madame Camille DESCATOIRE, Maraîchère
2. Association Quoi de Neuf, Madame Delphine COLONNA, Intervenante & Animatrice sociale
3. Conseil Départemental de la Lozère, Monsieur Robert AIGOIN, Conseiller départemental en charge de l'agriculture et référent PAT
4. Espace Kalipolys, Monsieur Angelo CICCONE,
5. La pensée sauvage, Monsieur Laurent SAVAJOLS, Paysan Boulanger
6. La Table d'Alter, Monsieur Denis SCHIRA, diacre paroisse de Marvejols
7. Lozère Développement, Madame Delphine OUSTRY, Chargée de Mission Agroalimentaire et marque collective de Lozère
8. Région Occitanie, Madame Mathilde GRANDVAL, Directrice de la Maison de ma Région Mende

• **Compte rendu**

Ce compte rendu propose 2 niveaux de lecture :

1. Une synthèse de la réunion
2. Un compte rendu retranscrivant les productions de la réunion



II. LA REUNION EN SYNTHESE

- **Le constat :**

- Plusieurs dispositifs existent déjà. La notion de produits locaux et sains est toutefois assez récente.
- Les dispositifs d'aide alimentaire posent la question du choix que devrait avoir tout individu concernant sa nourriture.
- Les personnes concernées doivent être associées aux réflexions.

- **Le défi :**

« Comment permettre à chacun.e d'avoir accès à une alimentation saine, fraîche et locale sachant que :

- Des dispositifs existent déjà et qu'ils ont besoin d'être améliorés, complétés
- Il faut animer une dynamique collective de manière pérenne ? »

- **Les pistes de solutions prioritaires proposées :**

Solution prioritaire :

⇒ Créer une caisse de solidarité alimentaire

Priorités secondaires :

⇒ Centraliser les informations sur un guichet unique

⇒ Développer les ateliers et les épiceries mobiles pour tous afin de distribuer et de créer du lien social

⇒ Structurer un collectif

⇒ Trouver des moyens financiers



II. LA REUNION EN DETAILS

1. BRISE-GLACE

Les participants sont invités à se positionner sur un baromètre imaginaire allant de 0 à 10 afin d'évaluer :

- Leur connaissance individuelle sur la thématique de la réunion
 - Résultat : moyenne à 5, notes allant de 2 à 8,5. Les personnes à 8,5 précise que la thématique de la précarité alimentaire est leur cœur de métier mais que la notion d'accessibilité aux produits sains et locaux est assez nouvelle.
- La maturité du territoire sur cette thématique selon eux
 - Résultat : Tout le monde est à 5, sauf deux personnes à 4. Quelques précisions apportées :
 - « Tout est à faire en termes de coordination »
 - « Les gens ne vont pas utiliser l'argent donné pour des produits sains et locaux car ils sont plus chers »
 - « En comparaison avec le reste de l'Occitanie, la Lozère est plus avancée, des choses déjà en place, des PAT, des structures qui ont la volonté de s'inclure dans ce genre de démarche »
 - « On est au plus près des territoires en Lozère, on connaît bien. Ce qui fait notre force c'est qu'on est très peu nombreux donc on se connaît tous. Parfois des choses mises en place ailleurs qui ne sont pas reproductibles ici, donc il nous appartient de mettre en place quelque chose qui n'existe pas ailleurs, spécifique à notre territoire ».



Animation du brise-alace

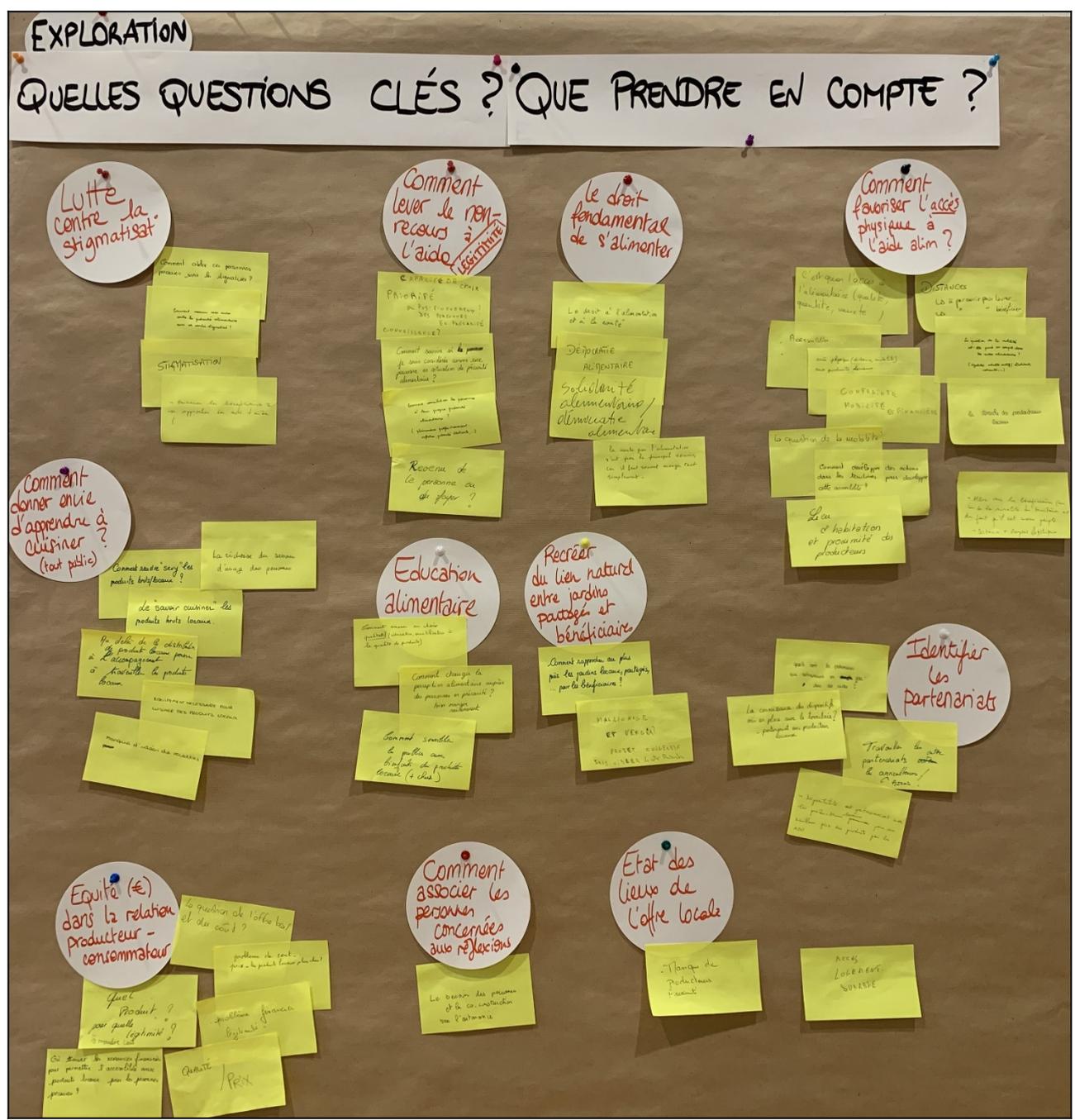


Le Département de la Lozère a été labellisé **Projet Alimentaire Territorial** en juin 2021, avec le soutien financier de



2. EXPLORATION DU SUJET

Les participants ont fait émerger 11 thèmes à prendre en compte en lien avec l'accès aux produits locaux par les personnes en situation de précarité.



Les sujets à prendre en compte lorsqu'on parle d'accès aux produits locaux par les personnes en situation de précarité



Retranscription et explication des idées proposées :

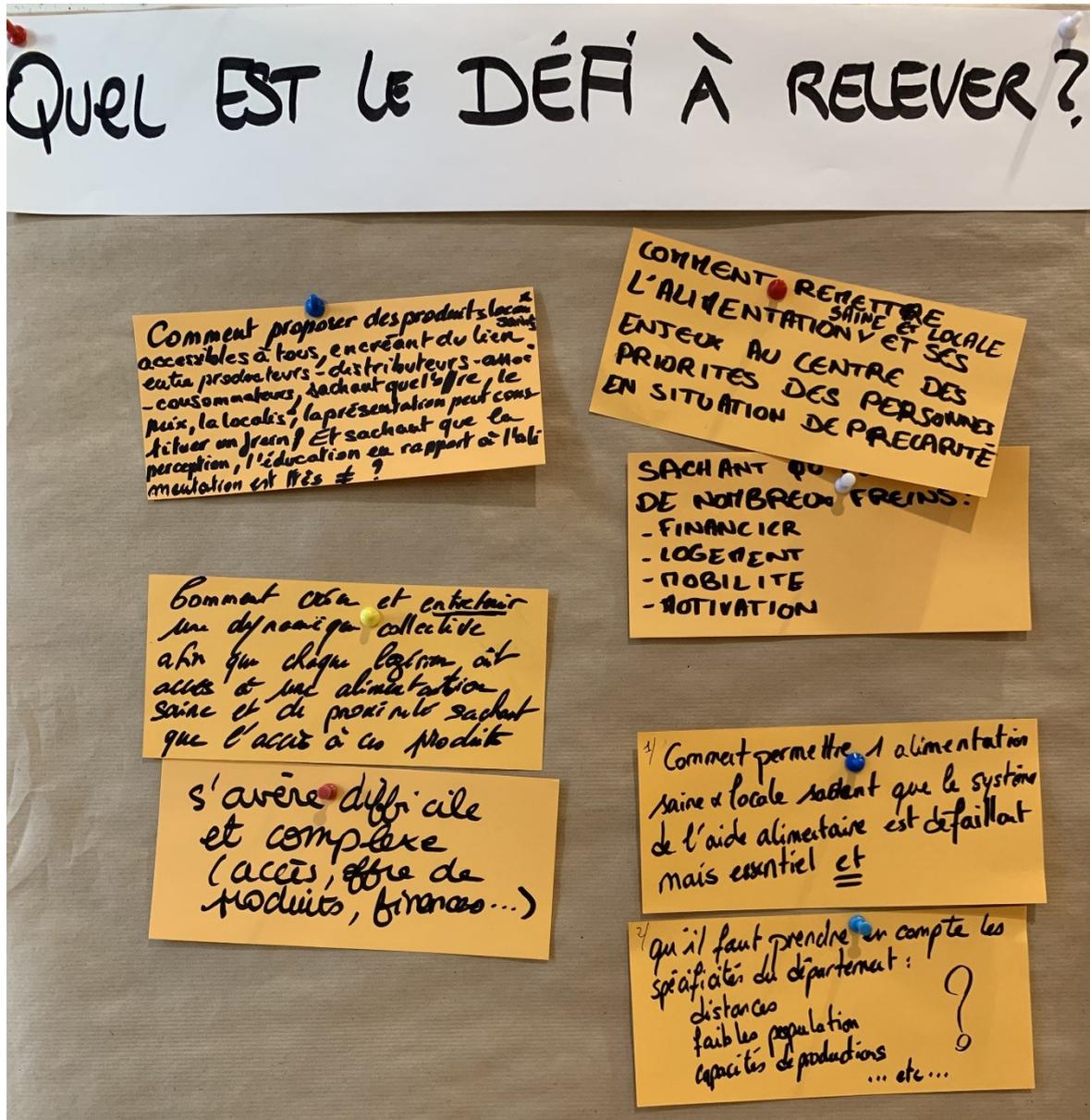
- **« La lutte contre la stigmatisation »**
 - Comment cibler, encourager ces personnes à avoir recours à l'aide alimentaire sans les stigmatiser ?
 - Comment recourir aux aides sans se sentir stigmatisé ?
- **« Comment éviter le non-recours à l'aide ? (notion de légitimité) »**
 - Comment savoir si je suis une personne en situation de précarité alimentaire ?
 - Revenu de la personne ou du foyer ?
 - Comment sensibiliser les personnes à leur propre précarité alimentaire ?
- **« Le droit fondamental de s'alimenter »**
 - Le droit à l'alimentation et à la santé
 - Démocratie et solidarité alimentaire
 - La santé par l'alimentation n'est pas le principal souci car il faut d'abord manger tout simplement
 - Droit de choisir sa nourriture n'est pas respecté par le système actuel de l'aide alimentaire
- **« Comment favoriser l'accès physique à l'aide alimentaire ? »**
 - C'est quoi l'accès à l'alimentation ? (qualité, quantité, variétés)
 - Prendre en compte les distances à parcourir pour le livreur et le bénéficiaire et donc les contraintes de mobilités
 - Comment développer les actions du territoire pour développer l'accessibilité ?
 - La démarche des producteurs locaux
 - Enjeux de logistique liés à la ruralité et la démographie du territoire
- **« Comment associer les personnes concernées aux réflexions ? »**
 - Prendre en compte les besoins des personnes en situation de précarité
 - Comment initier une co-construction avec elles sur ce sujet ?
- **« Equité (€) dans la relation producteur-consommateur »**
 - Problème de coût des produits locaux et rapport qualité/prix
 - Où trouver les ressources financières pour permettre l'accessibilité aux produits locaux pour les personnes en situation de précarité ?
- **« Comment donner envie d'apprendre à cuisiner ? (pour tous les publics) »**
 - Comment rendre attrayants les produits bruts/locaux ?
 - Comment accompagner à les travailler ?
 - Le « savoir cuisiner » les produits bruts locaux
 - Manque d'idées de recettes
 - Équipements nécessaires pour cuisiner doivent être accessibles
 - Richesse du savoir d'usage des personnes (beaucoup d'entre elles savent cuisiner, ont des connaissances !)
- **« Éducation alimentaire »**
 - Comment sensibiliser les publics aux bienfaits des produits locaux ?
 - Comment changer la perception alimentaire auprès des personnes en précarité ? (bien manger autrement)
 - Comment sensibiliser au choix qualitatif ? (éducation, sensibiliser à la qualité du produit)



- **« Recréer du lien naturel entre les jardins partagés et les bénéficiaires »**
 - Comment permettre un rapprochement naturel des personnes vers les jardins locaux, partagés, et vers les autres ?
 - Maraîchage et verger > quel projet collectif sans cibler l'aspect précarité alimentaire ?
- **« Identifier les partenariats »**
 - La connaissance des dispositifs mis en place sur le territoire
 - Quels partenariats entre les producteurs et les associations ? Comment les optimiser ?
- **« État des lieux de l'offre locale »**
 - Manque de producteurs
- **« Accès à un logement durable »**



3. FORMULATION DU DÉFI



Les défis proposés par les 4 sous-groupes constitués

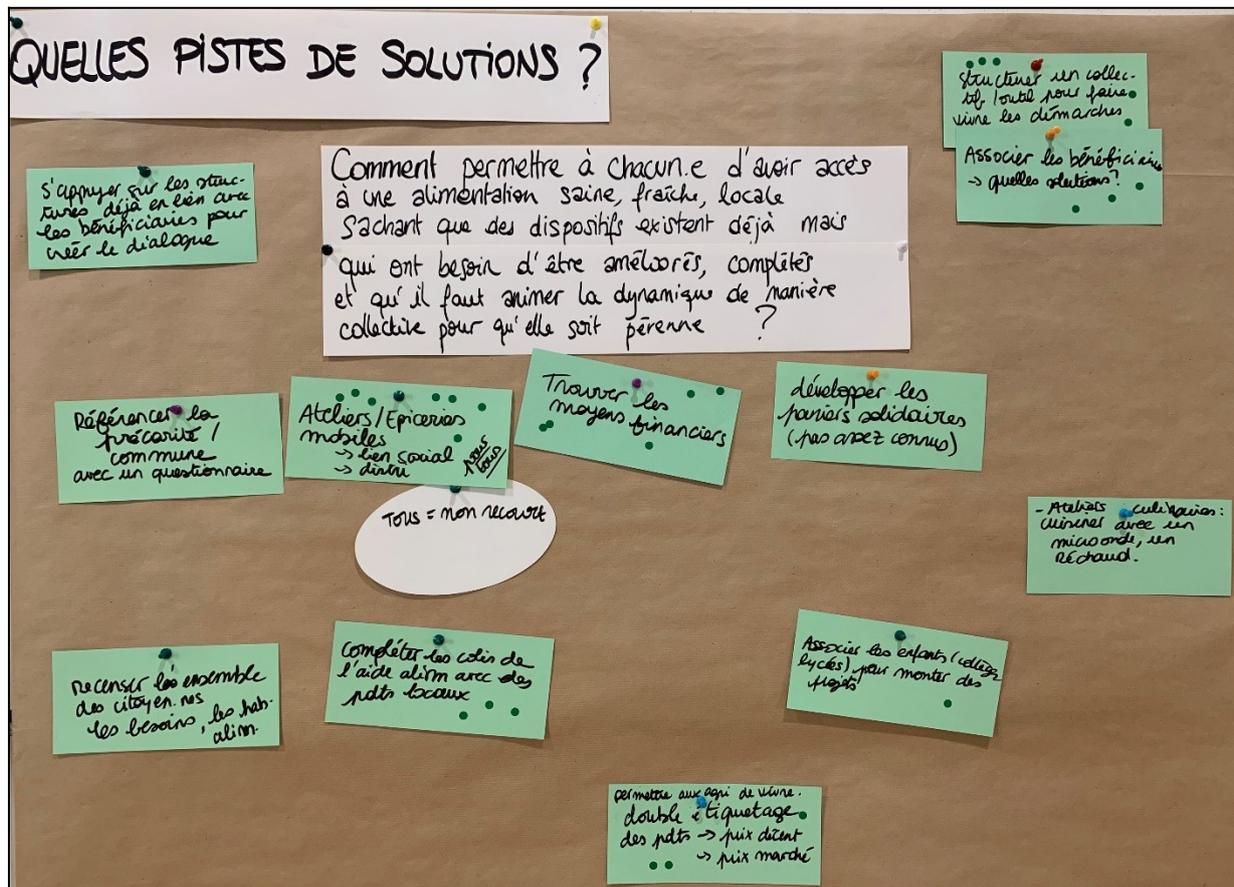
Le groupe a abouti à la formulation suivante :

« Comment permettre à chacun.e d'avoir accès à une alimentation saine, fraîche et locale sachant que :

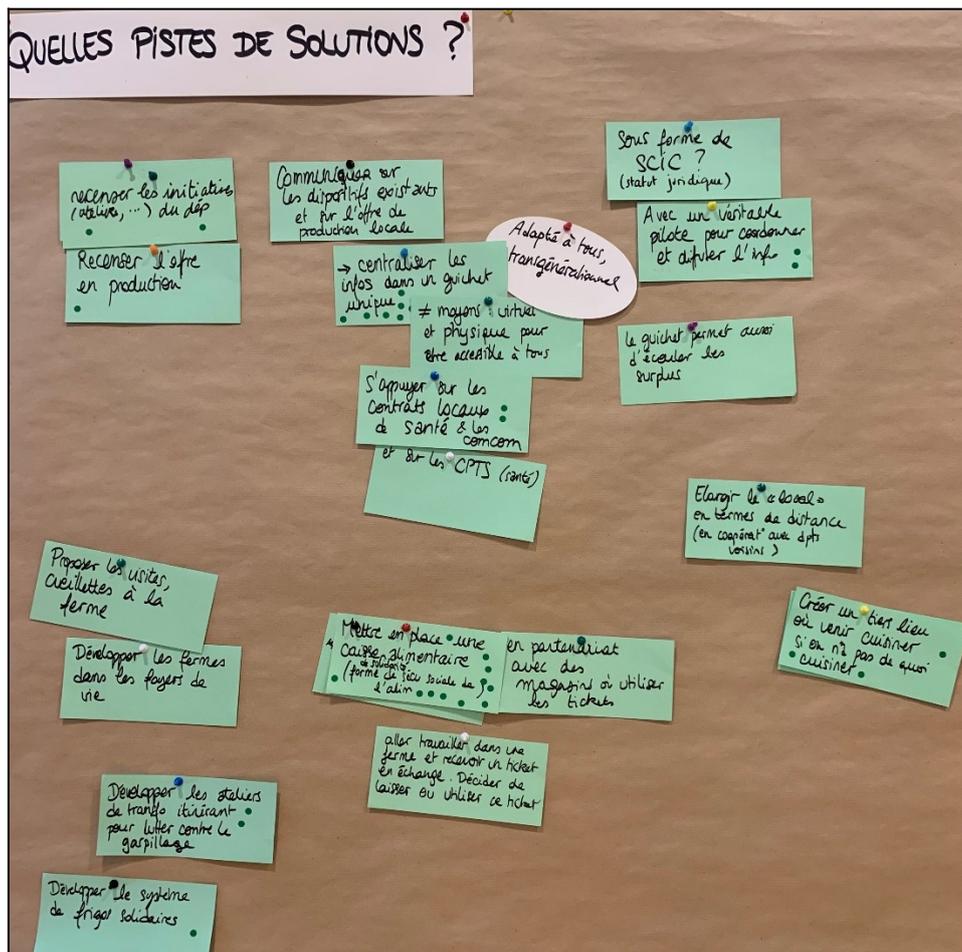
- Des dispositifs existent déjà et qu'ils ont besoin d'être améliorés, complétés
- Il faut animer une dynamique collective de manière pérenne ? »



4. PISTES DE SOLUTIONS PROPOSÉES



Les pistes de solutions proposées (priorisées par un vote par gommettes) – Panneau 1



Les pistes de solutions proposées (priorisées par un vote par gommettes) – Panneau 2

Retranscription et regroupement des idées avec proposition de thèmes :

Développer la solidarité alimentaire

- Créer une caisse de solidarité alimentaire (forme de sécurité sociale de l'alimentation). Le principe pourrait par exemple être le suivant :
 - Gagner des tickets (bons alimentaires) en allant travailler dans une ferme
 - Choisir si on donne ces tickets à d'autres ou bien si on les utilise
 - Utiliser ces tickets dans des commerces alimentaires partenaires.

- Faire un double étiquetage sur les produits locaux (prix décent et prix marché) pour permettre à chacun de payer en fonction de ses moyens et pour permettre aux agriculteurs de vivre.

Faire un état des lieux

- Référencer la précarité par commune au travers de questionnaires anonymes



- Recenser l'offre en production

Créer un guichet unique

- Centraliser les informations dans un guichet unique, à destination des usagers:
 - pour communiquer sur les dispositifs existants
 - Adapté à tous, transgénérationnel
 - Accessible à tous (par différents moyens : virtuels, physique)
 - S'appuyer sur les contrats locaux de santé, les communautés de communes et sur les CPTS (communautés professionnelles territoriales de santé)
- et à destination des associations caritatives:
 - pour écouler les surplus de production : mise en relation producteurs et associations, mise en relation entre associations ayant du surplus

Faire un état des lieux

- Recenser les initiatives existantes sur le département

Développer plus d'initiatives sur tout le département

- Développer les ateliers de transformation et les épiceries mobiles pour tous afin de distribuer et de créer du lien social
- Développer les ateliers de transformation itinérants pour lutter contre le gaspillage et créer du lien social
- Développer le système de frigos solidaires
- Compléter les colis de l'aide alimentaire avec des produits locaux (actuellement composés essentiellement de boîtes et de sec)
- Développer les paniers solidaires aujourd'hui pas assez connus
- Développer les ateliers culinaires pour apprendre à cuisiner avec peu d'équipement (micro-ondes, réchaud)
- Proposer des visites/cueillettes à la ferme
- Créer un tiers lieu pour venir cuisiner si on n'a pas d'équipement
- Développer les fermes dans les foyers de vie
- Associer les enfants (collèges, lycées) et leur créativité pour faire des projets

Structurer un collectif

- Structurer un collectif composé des principaux acteurs autour de la précarité alimentaire
 - Impliquer les personnes concernées en s'appuyant sur des structures qui sont déjà en dialogue avec ces personnes
 - Afin de faire vivre la démarche dans le temps
 - Structuré sous forme de SCIC (société coopérative d'intérêt collectif)



Le Département de la Lozère
a été labellisé
Projet
Alimentaire
Territorial
en juin 2021,
avec le soutien financier de



- Avec un véritable pilote pour coordonner et diffuser l'information

Élargir la notion de « local » en termes de distance et coopérer avec des départements voisins (échanges de produits...)

Trouver des moyens financiers

5. PRIORISATION DES PISTES DE SOLUTION

Les participants ont voté pour prioriser les actions citées.

Les actions classées par ordre de priorisation figurent dans le tableau-ci-dessous :

| Nombre de votes | Actions | Rappel du thème |
|-----------------|--|---|
| 11 | Créer une caisse de solidarité alimentaire | Développer la solidarité alimentaire |
| 7 | Centraliser les informations dans un guichet unique | Créer un guichet unique |
| 7 | Développer les ateliers de transformation et les épiceries mobiles pour tous afin de distribuer et de créer du lien social | Développer plus d'actions sur tout le département |
| 5 | Structurer un collectif | Structurer un collectif |
| 5 | Trouver des moyens financiers | Trouver des moyens financiers |
| 3 | Compléter les colis de l'aide alimentaire avec des produits locaux (actuellement composés essentiellement de surgelés et de sec) | Développer plus d'actions sur tout le département |
| 3 | Impliquer les personnes concernées en s'appuyant des structures qui sont déjà en dialogue avec ces personnes | Structurer un collectif |
| 3 | Créer un tiers-lieu pour venir cuisiner si on n'a pas d'équipement | Développer plus d'actions sur tout le département |
| 2 | Sous forme de SCIC (statut juridique) avec un véritable pilote pour coordonner et diffuser l'information | Structurer un collectif |
| 2 | Recenser les initiatives du département | Faire un état des lieux |
| 2 | Développer les ateliers de transformation itinérants pour lutter contre le gaspillage | Développer plus d'actions sur tout le département |
| 2 | S'appuyer sur les contrats locaux de santé et de com com et sur les CPTS (santé) | Faire un état des lieux |
| 2 | Double étiquetage sur les produits locaux (prix décent et prix marché) | Permettre aux agriculteurs de vivre |
| 1 | Associer les enfants (collèges, lycées) et leur créativité pour faire des projets | Structurer un collectif |
| 1 | Recenser l'offre en production | Faire un état des lieux |
| 1 | Développer le système de frigo solidaires | Développer plus d'actions sur tout le département |

La Lozère a du goût !



lozère
LE DÉPARTEMENT



Le Département de la Lozère
a été labellisé
**Projet
Alimentaire
Territorial**
en juin 2021,
avec le soutien financier de

