

Suite au lancement de l'Agora des Colibris les 20 et 21 janvier derniers, et de son premier atelier portant sur la question « Comment rendre accessible au plus grand nombre une alimentation de qualité ? », une plateforme collaborative est désormais opérationnelle. Cet outil de consultations et de contributions permet à chaque citoyen inscrit à l'Agora de pouvoir apporter sa vision, son expérience, ses doutes et ses propositions sur le sujet. Un sujet décliné en 6 questions qui sont autant de barrières potentielles au fait de rendre accessible à tous une alimentation de qualité :

- les prix empêchent-ils de bien s'alimenter ?
- quels circuits de distribution à mettre en œuvre pour mieux s'alimenter ?
- que signifie bien manger, d'une façon saine et équilibrée ?
- comment proposer une alimentation de qualité en restauration collective ?
- peut-on préserver nos besoins nutritionnels et l'environnement ?
- l'accès aux modes alternatifs d'alimentation est-il un frein pour bien manger ?

Les contributions portent essentiellement sur 2 catégories : les causes et les solutions apportées à chaque « barrière »

Nous allons nous efforcer de rédiger **tous les 15 jours une synthèse** reprenant les principales contributions de cette plateforme afin de vous donner une vision de l'état d'avancement des réflexions, de permettre à ceux qui n'ont pas contribué de prendre le train en marche. Mieux, nous formulerons à la fin des synthèses de nouvelles questions, sous la forme de « **pistes de solutions esquissées** », qui vous permettront de rebondir et d'assurer une poursuite des travaux dans le temps en évitant de repartir à la case départ.

Synthèse des premières contributions sur le site 02/02

(Aurélien Despinasse, étudiant du Mastère Innovations et Politiques pour une Alimentation Durable – IPAD à Montpellier Supagro - 02/02/2018)

Le prix

« Les monopoles commerciaux sans régulation collective ou institutionnelle favorisent les dérives du système économique » nous rappelle Robert Cailleux. Les réseaux de distribution conventionnels proposent une gamme très élargie et diversifiée de produits à des prix très variables. Nous avons alors la possibilité, en tant que consommateur, d'ajuster notre budget alimentaire. Ce budget peut devenir d'ailleurs la variable d'ajustement des budgets des ménages. Ce constat interroge nos modes vies, visiblement déconnectées de notre alimentation qui, comme le souligne une nouvelle fois Robert Cailleux, « organisent l'inattention, par exemple, ne pas écouter son corps quand il s'agit de nourriture ou d'hygiène de vie ». Cependant, Cath amène à nous interroger sur le budget global des ménages dont « d'autres postes ont grossi, comme le logement [25%] et les transports [14%]. »

Pour Gautier Guillaume, le prix de l'alimentation pose également la question du rapport « collectif ou individuel » à sa propre alimentation et l'intègre dans une dimension plus large : « L'alimentation n'est-elle pas symptomatique de l'ensemble de nos rapports à la vie ? ». « L'argent est un outil immédiat », ajoute Robert Cailleux, permettant de combler un besoin de « sécurité ou de sauvetage ». Plus que la valeur monétaire d'un aliment, c'est finalement le rapport humain à l'argent, qui semble être posé, dans une alimentation qui revêt également un fort caractère social : rapport au temps, à la nature, à son environnement proche, à son cercle social. Dans une société où tout s'accélère, ne devient-il pas urgent de ralentir et réfléchir aux concepts d'économie vertueuse ou circulaire ?

Nous pouvons enfin nous interroger sur le placement du curseur de prix : le verre est-il à moitié plein ou vide ? « Le problème vient-il du prix trop élevé de l'alimentation de qualité ou bien du consentement à payer des consommateurs ? » s'interroge ainsi Anne-Cécile. Sophie rajoute : « La problématique est-elle que les prix de l'alimentation saine soient trop élevés ou bien est-ce l'alimentation conventionnelle qui propose des produits à des prix injustes pour leur fabricant » ? Alimentation saine trop chère ou alimentation conventionnelle trop bon marché ?

Telle serait la question pour nos premiers contributeurs...

➤ Plusieurs pistes de solutions ont émergé :

- Définir un score affiché sur les produits présentant le rapport travail/salaire du produit.
Proposé par Sophie
- Redessiner l'alimentation dans les quartiers : 1. Développer un outil territorial qui recense et présente les entreprises, associations locales, les activités et événements pour faciliter la circulation de l'information 2. Développer les monnaies locales pour conserver l'économie à l'échelle du territoire. 3. Imaginer des défis autour de l'alimentation dans les quartiers dans l'objectif de recréer du lien. *Proposées par Gautier Guillaume*
- Réaliser de l'étiquetage sauvage sur quelques produits pour indiquer leur « vrai prix ». *Proposé par Vernet Meinya*

Les circuits de distribution

Le monopole des réseaux de distribution par les grandes et moyennes surfaces (GMS) est visible depuis les années 1970. La deuxième guerre mondiale a plongé le monde occidental dans la faim et la misère, et notre société a cherché à améliorer les rendements agricoles, augmenter la production alimentaire et abaisser ses coûts pour subvenir aux besoins immédiats. Le développement des GMS s'explique car elle a détenu et développé des compétences métiers indispensables dans ce réseau de distribution depuis cinquante ans, comme le rappelle Frédéric Gay : « *les économies d'échelles, les compétences logistiques, les capacités de communication, [expliquent] en résumé la puissance des grands groupes industriels et financiers* ». Les GMS, dans leur développement, ont toujours su s'adapter pour répondre aux nouveaux besoins de la société. L'un des signes de cette adaptation est l'investissement aujourd'hui de ces groupes dans l'alimentation bio et le développement des produits de proximité : intrigant ? Comment cela impacte le développement de la Bio elle-même ? de sa philosophie initiale ? De son accès aux plus grand nombre ? Des conditions de vie et de rémunération des producteurs ? Voilà une série de questions à explorer...

Autre piste de réflexion proposée par Frédéric Gay : dans les circuits-courts (0 ou 1 intermédiaire) « *En quoi et comment ces intermédiaires contribuent-ils à rendre une alimentation saine plus accessible ?* ». Un sujet à fouiller...

➤ Plusieurs pistes de solutions ont émergé :

- Des leviers entre les mains des distributeurs pour faciliter l'accès à des produits de qualité : le choix des produits proposés, meilleure répartition de la valeur ajoutée dans la chaîne d'approvisionnement, publier de meilleures informations sur les produits, l'espace physique de vente, les services associés. Des changements à impulser par la grande surface.

Proposé par Frédéric Gay

- Définir certaines pratiques fondamentales et assez facilement vérifiables, qui pourraient constituer une charte commune voire le début d'un cahier des charges pour un système de garantie participatif entre des épiceries alternatives, qui regrouperaient par exemple la répartition du prix dans la chaîne de valeur, les informations nécessaires sur les produits, la participation des consommateurs et producteurs, des actions de sensibilisation menées, etc.

Proposé par Frédéric Gay

- Consommer local en circuit-court comme vecteur de lien social avec son territoire et comme moyen de se ré approprier son alimentation.

Proposé par Lara

La qualité

Un point intéressant a été évoqué par Christine : « Parmi les causes, on pourrait rajouter aussi l'impact de la publicité des groupes agro-alimentaires sur la mauvaise alimentation, particulièrement auprès des enfants ». Quel rôle joue la publicité dans l'entretien d'une mauvaise information ? À préciser...

Il existe également un manque d'information sur l'alimentation saine et sur la manière de manger, estime Patrick Luder : « Comment manger ? Manger au calme, lentement, en mastiquant longuement, avec plaisir, en écoutant son corps ». Ce constat renvoie aussi à la question de la qualité des aliments : qu'est-ce que le « sain » ? Qui le définit et pour qui ? *Ces questions sont abordées dans le document de compte-rendu d'une des sessions des Rencontres de l'Agora à Bédarieux, bientôt disponible sur le site.*

Comme l'a évoqué Robert Cailleux sur le prix des aliments, Lara analyse que nos modes de vie influent aussi sur la qualité de notre alimentation, notamment lorsqu'on est seul : « Le surmenage, le travail, le stress au quotidien... ne laissent pas le temps aux plaisirs de cuisiner et de bien s'alimenter. »

➤ Une piste générale de solution a émergé :

- Sensibiliser les responsables des programmes scolaires sur les enjeux importants de se nourrir sainement et proposer l'intégration de modules « bien manger » tout au long de la scolarité. Ces programmes pourraient aussi être ouverts aux parents qui sont des prescripteurs essentiels pour l'alimentation de leurs enfants. Quels modules ? Quelle(s) pédagogie(s) ? Comment les intégrer dans les programmes scolaires ? À d'autres espaces de la vie publique et de la formation (par exemple, dans ce projet de service civil ou militaire pour tous les jeunes, en projet par le gouvernement) ?

Proposé par Patrick Luder, et bonifié par Vincent.

La restauration collective

Camille Mln identifie que la restauration collective actuelle « [...] manque de formation et nécessite de l'aide pour le personnel des cantines ». La restauration collective nécessite une nouvelle organisation du travail et du temps (répartition du travail sur la chaîne de valeur) tout en veillant au prix consenti à payer par repas par les parents d'élèves.

L'aide alimentaire subit le même sort, mais les établissements d'enseignement public sont ancrés dans une réalité économique : pour obtenir un panier alimentaire à bas coût pour les parents, les cantines scolaires contraignent leurs appels d'offres avec un prix plutôt faible, qui ne correspondrait pas à une juste rémunération à des producteurs bio. Peut-on décomplexifier le cahier des charges fourni par les cantines ? C'est Vernet Meinya qui nous propose cette ouverture.

La segmentation du travail dans cette filière et l'adaptation de l'industrie agro-alimentaire à des gros volumes manipulés (cuisines centralisées) sont néfastes pour l'environnement et pour l'alimentation.

Les normes, notamment sanitaires, compliquent la tâche d'un approvisionnement en produits frais et locaux, analyse Fabian Ruiz. « Les parents d'élèves peuvent constituer un frein » à l'éducation d'une bonne alimentation pour les enfants, analyse de son côté Camille Mln. Laetitia complète : « Ils peuvent aussi jouer un rôle important, être vigilant sur ce qu'on sert à leurs enfants [...] ». Aujourd'hui, ils ont le choix d'intervenir dans la constitution des menus servis en cantine scolaire. Nous pouvons lier cette piste à celle de la mise en place de programmes scolaires, précisée dans la page précédente « La qualité ».

➤ Plusieurs pistes de solutions ont émergé :

- Quel rôle pour les collectivités territoriales ? Leur rôle politique peut aider à une généralisation du bio dans les cantines.
Proposé par Christine
- Travailler sur le gaspillage alimentaire.
Proposé par Anne-Cécile
- Réduire la consommation en viande pour réduire les coûts et avoir une marge de manœuvre plus grande pour compenser le passage au bio qui doit être accompagné d'actions de sensibilisation auprès des parents d'élèves.
Proposé par Miko
- Passer par des marchés publics pour les établissements scolaires : Exemple dans l'agglomération Valence-Romans [26].
Proposé par Vernet Meiyana

➤ Question d'ouverture :

Qui sont les prescripteurs influençant nos choix alimentaires ? Les enfants, la publicité, la profession médicale ... Comment s'organisent ces acteurs ?

L'environnement

***** Pas de contributions à ce stade *****

Modés alternatifs d'alimentation

« Le principe d'adhésion obligatoire dans les associations de consommateurs est un frein pour tous publics » analyse Marie-Pascale. Cette adhésion bloque des personnes qui, par manque d'information sur la nécessité d'adhérer, ne franchissent pas le pas de la porte.

Exemple : le cas de Coopbio Terre-mère à Bédarieux

Il est important de noter ici également que l'alimentation doit être un vecteur de lien social.

➤ Plusieurs pistes de solutions ont émergées :

- Proposer une animation de rue sur le thème des modes alternatifs d'alimentation sur la place du quartier avec plusieurs associations et entreprises locales et indépendantes.

Proposé par Gautier Guillaume

- Envisager la méthode de Saul Alinsky dans la façon de mener des actions valorisantes et favorisant la connaissance auprès du grand public de ces systèmes.

Proposé par Gautier Guillaume