



Etude – Action :

**La consommation de fruits
et légumes locaux
par les populations précaires
sur le territoire toulousain**

L'alimentation comme support de développement social

Bleue comme une orange
36 rue Bernard Mulé
31 400 Toulouse
05 61 34 25 21
contact@beco.fr
www.bleuecommeuneorange.org

Décembre 2012

SOMMAIRE

1. Origine du projet p. 3

2. La structuration du projet p. 6

2.1 L'état des lieux p. 6

2.2 La construction concertée de propositions d'actions pilotes p. 7

3. L'état des lieux p. 9

3.1 L'identification des acteurs concernés et de leurs liens p. 9

3.2 Le contexte de l'approvisionnement en fruits et légumes locaux p.15

3.3 Le contexte des actions relatives à l'alimentation et à la consommation de fruits et légumes locaux p. 17

3.4 Bilan intermédiaire : questionnements, difficultés et potentiels p. 27

4. La construction concertée des propositions d'actions pilotes p. 32

4.1 Les axes stratégiques p. 32

4.2 Les propositions d'actions p. 33

Annexe : Présentation détaillée des propositions d'actions réalisables par Bleue comme une orange p. 39

1. L'origine du projet

Cette étude - action sur la consommation de fruits et légumes locaux par les populations précaires sur la région toulousaine s'inscrit dans le prolongement d'actions mises en place depuis 2010 sur les problématiques **alimentation, citoyenneté et précarité**.

En 2010 et 2011, nous avons organisé, des rencontres sur « *Les Ateliers cuisine* » et « *L'accès des populations précaires à une alimentation responsable et de qualité* ». Nous avons aussi réalisé un pré-diagnostic sur « *Les Ateliers cuisine sur le quartier du Mirail à Toulouse* » puis d'une étude sur « *L'accès des populations précaires à une alimentation soutenable et de qualité* »¹.

Pour prolonger ce travail, nous nous sommes ciblés sur **la consommation de fruits et légumes**.

Le choix de se cibler sur la consommation de fruits et légumes rejoint les priorités :

- du Service d'Hygiène et de Santé de la Mairie de Toulouse à travers le Plan Municipal de Santé
- de la DRAAF Midi Pyrénées à travers les déclinaisons régionales du Programme National de l'Alimentation.
- de l'ARS à travers le Programme National Nutrition Santé et le Plan de lutte contre l'Obésité

Ces programmes visent notamment **la diversification de la consommation alimentaire des personnes en situation de précarité**. Celles-ci consommant en moyenne moins de fruits et légumes ; ce qui participe de forte prévalences de maladies liées à une alimentation insuffisamment diversifiée².

Par nos travaux réalisés en 2010 et 2011, il est apparu nécessaire pour favoriser cette consommation de travailler conjointement sur :

- l'accès aux fruits et légumes (disponibilité sur les lieux d'achats habituels ; prix abordables)
- la sensibilisation à la consommation de ces produits (communication ; transmission de savoirs faire, de désirs et de cultures autour de la cuisine)

1 Téléchargeable sur www.bleuecommeuneorange.org

2 *Les fruits et légumes dans l'alimentation. Enjeux et déterminants de la consommation*. Expertise scientifique collective, INRA 2007.

Etude ABENA. *Alimentation et Etat Nutritionnel des Bénéficiaires de l'Aide Alimentaire*, 2004-2005.

Nous avons aussi pu constater (à partir des rencontres et des études réalisées) l'intérêt de travailler précisément sur **les fruits et légumes locaux**, (sans dévaloriser les produits non locaux), constituant un levier pour favoriser :

- l'accessibilité financière de **certains produits frais de saisons**
- la sensibilisation par **le support pédagogique et de cohésion sociale que permettent les circuits courts et/ou de proximité** (rencontre des producteurs, visite des lieux de production, apprentissage des techniques de culture...)

D'une manière plus globale, la consommation de fruits et légumes locaux de saisons va dans le sens :

- **d'une alimentation de qualité**

Les produits frais locaux de saisons ont tendance à avoir plus de saveurs et d'éléments nutritifs que les produits d'origine plus lointaines cueillis avant maturité subissant plus de transports.

- **d'un développement de l'agriculture locale**

La consommation de produits locaux soutient les débouchés commerciaux des producteurs locaux souffrant de la concurrence internationale.

- **de progrès sociaux et environnementaux**

La culture intensive de fruits et légumes destinés au marché mondial implique souvent des conditions de travail très précaires et des conséquences écologiques désastreuses.

- **d'une alimentation citoyenne**

Les contraintes financières sont un frein pour une alimentation « responsable » mais parallèlement la conscientisation d'acte alimentaire « positif » (circuit de proximité...) permet de renforcer l'estime de soi et de devenir « acteur » de son alimentation...

Ainsi notre problématique permet de concevoir **une éducation populaire globale** (de l'éducation au goût à une conscientisation sociale et écologique) ainsi qu'**une cohérence des politiques publiques** (action sociale, santé, développement durable, développement agricole et économie solidaire).

Ces problématiques rejoignent **la Charte agricole péri-urbaine de Toulouse Métropole**

visant notamment le développement des circuits courts de proximité concernant le maraichage.

Nous utilisons ici **une conception plus pragmatique** du terme « **local** » :

Le caractère local est ici lié à un bassin de production large (plus ou moins éloigné du lieu de consommation selon les types de produits, les zones géographiques et les volumes produits).

Du point de vue social et pédagogique, le caractère local est intéressant si il est relativement proche pour favoriser la rencontre.

Il semble donc plus opérationnel de développer une conception large et pragmatique du caractère local (pour l'approvisionnement) même si l'on peut mettre l'accent pour les actions de sensibilisation sur une proximité géographique (dans la mesure du possible).

Le travail engagé sur 2012 se présente donc comme un prolongement de l'étude de 2011 car :

- ciblé sur les fruits et légumes
- ciblé sur le contexte toulousain
- orienté vers un accompagnement à l'émergence d'actions pilotes

Ces travaux (objectifs et orientations) sont réalisés en concertation avec **un comité de suivi** se réunissant tous les 3 mois et comprenant des représentants du service Santé de la Mairie de Toulouse, de la DRAAF Midi Pyrénées, du service Ecologie urbaine du Grand Toulouse, et de l'ARS MP.

2. La structuration du projet

Cette étude action comprend un état des lieux et la construction concertée de propositions d'actions pilotes.

La problématique qui guide cette étude est la suivante :

« Quels sont les leviers favorisant la consommation de fruits et légumes locaux et plus globalement une alimentation diversifiée par les populations précaires, dans le cadre d'une part de l'approvisionnement, et d'autre part de la sensibilisation ? »

Les territoires ciblés :

Nous allons cibler les recherches vers les quartiers intégrés dans le Grand Projet de Ville et suivis dans le cadre de la Politique de la ville (et donc des Ateliers Santé Ville) et sur lesquels nous avons identifiés en 2011 des structures intéressées par notre problématique :

- Grand Mirail (Reynerie, Mirail, Bellefontaine, Faourette, Bagatelle, Papus, Tabar, et Lafourquette)
- Empalot

2.1 L'état des lieux

- Une identification des acteurs concernés

Nous avons recensé les acteurs concernés par la thématique étudiée (sur les volets approvisionnement et sensibilisation) en précisant leurs actions en lien avec celle-ci et leurs liens éventuels.

- Une analyse contextuelle des filières et de la dynamique d'approvisionnement en fruits et légumes locaux

Une enquête par questionnaire a été menée auprès des commerçants (épicerie de proximité) et de leurs fournisseurs (producteurs et grossistes).

Concernant **les commerces**, dans une démarche progressive, nous nous sommes d'abord ciblés sur **les épicerie de proximité** car elles s'intègrent dans un tissu social de quartier important et semblent s'approvisionner pour une part non négligeable directement auprès des producteurs.

Les revendeurs de marché pourront éventuellement être associés dans un 2ème temps (d'ici 1 ou 2 ans). Ils semblent se fournir par soucis de quantité quasi exclusivement auprès des grossistes.

Concernant **l'aide alimentaire**, nous nous sommes ciblés sur **les épiceries solidaires** qui semblent le plus à même de proposer des actions de sensibilisation par le cadre qu'elles mettent en place (accompagnement, participation financière...).

- Une analyse contextuelle des actions relatives à l'alimentation et à la consommation de fruits et légumes locaux

Nous présentons les actions et les opérations concernant la consommation de fruits et légumes voir la plus globalement l'alimentation ce qui inclue plus ou moins directement les fruits et légumes locaux.

2. 2 La construction concertée de propositions d'actions pilotes

Ciblées sur les populations précarisées, les actions pilotes visent à répondre conjointement aux objectifs suivants :

- Le développement de la consommation de fruits et légumes locaux
- L'amélioration qualitative des pratiques alimentaires (diversification)
- Le renforcement de la cohésion sociale
- L'éducation à l'alimentation et au territoire
- Le renforcement de l'estime de soi et de l'autonomie personnelle
- La conscientisation sociale et écologique

Cette construction se construit progressivement à partir de plusieurs étapes :

- L'élaboration de propositions de pistes d'actions

Au fur et à mesure de la réalisation de l'état des lieux, nous élaborerons des propositions d'actions - pilotes.

Il s'agit donc d'aller vers l'opérationnalisation du projet, c'est-à-dire le développement d'actions et la création d'outils portant sur les fruits et légumes locaux et plus globalement sur une alimentation diversifiée.

- La restitution

En novembre 2012, nous avons organisé un événement où nous avons présenté les résultats de l'état des lieux ainsi que les premières pistes d'actions.

- La présentation des préconisations d'actions pilotes

En décembre 2012, nous avons finalisé et diffusé l'étude - action comprenant les préconisations d'actions pilotes.

Par la suite...

Si la concertation autour de cette étude - action rencontre le succès que nous espérons et qu'elle débouche sur la mise en œuvre d'actions pilotes, Bleue comme une orange pourra éventuellement en accompagner certaines, voir en réaliser directement.

Calendrier des différentes étapes pour 2012 :

Janvier – février : Structuration du projet

Mars : Identification des acteurs et des projets

Avril à septembre : Etude du contexte et des potentiels sur l'approvisionnement

Juillet à octobre : Etude du contexte et des potentiels sur la sensibilisation

Novembre : Présentation aux acteurs concernés des résultats de l'état des lieux et des propositions d'actions - pilotes à discuter (organisation d'une demi-journée d'échanges).

Décembre : Ajustement des préconisations pour les actions-pilotes
Diffusion du document de l'étude-action.

3. Etat des lieux

3. 1 Présentation des acteurs concernés et de leurs liens

Nous avons identifié ici les différents acteurs en jeu et présenté leur action par rapport à notre problématique tant sur un axe **approvisionnement** que sur un axe **sensibilisation**.

Nous présentons ici principalement des acteurs ou des groupes d'acteurs de la région toulousaine mais nous citons aussi des acteurs engagés sur une autre échelle géographique ayant des liens avec le territoire ciblé.

A/ L'APPROVISIONNEMENT

Acteurs et projets institutionnels

La Chambre d'Agriculture de Haute Garonne :

En 2011, la Chambre d'agriculture 31 a initié un travail sur la création d'une plate forme de producteurs locaux développée par l'association **Produits sur son 31**.

Elle a aussi signé une **Charte d'agriculture péri-urbaine** avec la **Communauté d'agglomération du Grand Toulouse** au printemps 2012 visant notamment le développement des circuits courts de proximité.

La Communauté d'Agglomération du Grand Toulouse :

La CAGT a adhéré en 2005 avec la **Chambre départementale d'agriculture** à l'association nationale Terres en ville favorisant notamment une gestion concertée des espaces agricoles péri-urbains.

Dans ce cadre un protocole d'accord a été signé en 2009 avec la Chambre d'agriculture, un diagnostic sur l'agriculture péri-urbaine réalisé en 2011 et une Charte d'agriculture péri-urbaine co-signée en 2012 avec la Chambre d'agriculture.

Il est ressorti de ces travaux des orientations stratégiques prioritaires sur l'innovation sociale et technique ainsi que les filières de proximité concernant le maraîchage.

Un plan d'action sera fixé en fonction des différentes orientations.

Parallèlement, un projet de Parc Naturel Agricole à Pin Balma ainsi qu'une ferme avec animation pédagogique à Quint Fonsegrives sont en cours de concertation.

La DRAAF Midi Pyrénées :

La Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt relaie le projet de **Bourse aux dons** lancé par le Programme National pour l'Alimentation. Cette plate forme interactive est dédiée à la mise en relation d'associations caritatives ou de CCAS avec des professionnels souhaitant donner des denrées alimentaires ou du matériel.

Au sein de la DRAAF MP, le Service Régional de l'Alimentation anime **un groupe de travail « Alimentation et précarité »** regroupant des structures d'aide alimentaire et des structures diverses travaillant sur cette thématique. Un des objectifs est de travailler sur une mutualisation des demandes de produits auprès des coopératives (FRC2A), de l'industrie agroalimentaire (ARIA MP) et des grossistes.

Les Conseils Régionaux d'Aquitaine et de Midi Pyrénées :

Ces régions travaillent en 2012 à la réalisation **d'une Charte « Sud Ouest France »** identifiant des produits sous SIQO (Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine : AOC, AOP, IGP) ou pouvant justifier des garanties de qualité et d'origine des matières premières issues de ces 2 régions.

L'ARS Midi Pyrénées :

L'Agence Régionale de Santé élabore actuellement le projet régional de santé qui fixe comme priorité d'agir sur la réduction des inégalités sociales et de santé.

Elle prévoit au travers du schéma régional de prévention et du Programme régional d'accès aux soins et à la prévention (PRAPS) des priorités de prévention qui portent notamment sur la promotion de l'activité physique et de l'alimentation équilibrée.

Des contrats locaux de santé sont engagés entre l'ARS et des collectivités territoriales. Ces contrats locaux de santé visent à mettre en cohérence la politique régionale de santé et permettent une meilleure articulation du Projet régional de santé et des démarches locales de santé existantes (Volets « santé » des contrats urbains de cohésion sociale (CUCS), Ateliers « santé-ville » (ASV), etc.).

Un projet de convention cadre régional PNNS (Programme National Nutrition Santé) / PO (Plan Obésité) visant à harmoniser et à mettre en synergie les interventions des différents acteurs territoriaux sur la promotion et le développement d'une politique nutritionnelle fondée sur les principes, objectifs et stratégies du PNNS et du PO est en cours d'étude.

L'ARS a lancé en juin 2012 un appel à projet avec la **DRAAF MP** « Alimentation, prévention, précarité » visant :

- la lutte contre les inégalités sociales de santé dont un axe la prévention du surpoids et de l'obésité
- l'amélioration de l'offre alimentaire et de l'accessibilité à une alimentation variée

Autres acteurs et projets :

Le Marché d'Intérêt National de Toulouse :

Le MIN dépend de la **Mairie de Toulouse**. Les grossistes (une quarantaine) y vendent tous les jours alors que les producteurs (plus d'une centaine) vendent les lundi, mercredi et surtout vendredi matin. Le Service National des Marchés (dépendant de la DRAAF MP) y relève quotidiennement les prix pour suivre les tendances des prix auprès des grossistes (représentant environ 96 % du marché) et des producteurs (environ 70 tonnes) .

Produits sur son 31 :

Cette association, créée fin 2011 sous impulsion de la **Chambre d'agriculture de Haute Garonne**, développe une plate forme départementale d'approvisionnement en produits locaux de la restauration collective, des épicerie, des grandes et moyennes surfaces.

Gérée par des producteurs locaux, elle porte le projet d'organiser les filières de production par le regroupement de l'offre de manière à permettre aux producteurs d'accéder plus facilement à différents marchés.

Elle dispose d'un espace au MIN de Toulouse.

Les producteurs :

Les grossistes :

Les épicerie de quartier :

Voir 3.2 Le contexte d'approvisionnement en fruits et légumes locaux

Le GESMIP :

Le Groupement des Epicerie Solidaires en Midi Pyrénées issu d'un collectif d'épicerie solidaires toulousaines s'est structuré en association fin 2011 en regroupant 6 épicerie solidaires : Cap Centre (St Michel), CASIT (Les Chalets), Entract (Bellefontaine - Mirail), Maillol (Mirail), le CABAS (Soupetard) et La Main à la pâte (Rangeuil). Il offre un cadre d'échange et de soutien mutuel pour la création et le développement des épicerie solidaires. Il facilite le développement de partenariats sur des projets ciblés (Plate forme **Revivre Pays d'Oc**).

Pour les épicerie solidaires actives sur les territoires ciblés : voir 3.2 Le contexte d'approvisionnement en fruits et légumes locaux.

L'ANDES :

L'Association Nationale Des Epiceries Solidaires a mis en place un Atelier Chantier d'Insertion sur le MIN de Perpignan et récupère des fruits et légumes qui sont distribués aux épiceries solidaires adhérentes (notamment en Midi Pyrénées).

De plus, elle achète des fruits et légumes auprès du MIN de Perpignan (autant que les produits récupérés). Les produits sont vendus aux épiceries entre 0,30 € (produits récupérés) et 0,70 € (produits achetés).

ANDES a aussi créé un ACI pour travailler sur la transformation des fruits et légumes abîmés.

Revivre Pays d'Oc :

Cette association s'est créée en 2011 par l'épicerie solidaire Entract en partenariat avec **le GESMIP** et en lien avec Revivre Monde (Revivre Ile de France et Revivre Rhône Alpes). Son but est d'apporter un approvisionnement complémentaire à la Banque alimentaire (supplémentaire et plus diversifié) pour les épiceries solidaires et plus globalement pour les structures d'aide alimentaire. Elle démarche et récupère des produits auprès des Grandes et Moyennes Surfaces et surtout auprès de l'industrie agroalimentaire pour ensuite les stocker et les transporter vers les épiceries qui le désirent. Celles-ci paient la logistique et refacture auprès de leur public qui paient environ 15 % de la valeur des produits donnés.

En juin 2012, une vingtaine d'épiceries adhèrent au GESMIP (dont une dizaine hors Midi Pyrénées) qui distribuaient par mois environ 12 tonnes de produits (alimentaires et d'hygiène).

Les autres structures d'aide alimentaires :

Le Secours populaire 31 et les Restos du cœur se sont associés pour récupérer deux fois par semaine des fruits et légumes sur le MIN de Toulouse. Environ 4 tonnes de fruits et légumes sont récupérés pour en trier la moitié qui sera distribuée.

Le Secours populaire distribue ces fruits et légumes dans le cadre d'un service d'épicerie solidaire.

Les Restos du cœur les distribue dans le cadre de centre de distribution de colis alimentaire ou de repas chauds.

La Banque alimentaire de Toulouse et sa région fournit des produits à différentes structures socio – caritatives qui offrent soit des repas, des colis ou des services d'épiceries solidaires aux bénéficiaires.

Les fruits et légumes frais viennent principalement des dons des Grandes et Moyennes Surfaces.

La Banque alimentaire propose aussi des ateliers cuisine au sein des structures d'aide alimentaire partenaires grâce à une cuisine mobile.

B/ LA SENSIBILISATION

Acteurs et projets institutionnels

Mairie de Toulouse :

Le Service d'Hygiène et de Santé de la Mairie de Toulouse développe **un Plan municipal de santé** (sur la période 2010 - 2013) ayant notamment comme objectif que les publics les plus vulnérables aient accès à une alimentation diversifiée et de qualité.

Il coordonne **les Ateliers Santé Ville** (quartiers Nord, Empalot et Grand Mirail) animant des dynamiques de concertation et de projets (Semaine Manger Bouger à Empalot, Ciné Ma Santé dans les quartiers Nord...) concourant à réduire les inégalités sociales et territoriales de santé. Dans ce cadre des actions concernant l'alimentation sont soutenues.

Autres acteurs et projets :

Interfel :

L'Interprofession des fruits et légumes frais représente l'ensemble des acteurs de la filière fruits et légumes frais (producteurs, grossistes, distributeurs). Au niveau national, elle élabore des accords interprofessionnels. Aprifel (Agence pour la Recherche et l'Information en Fruits et Légumes frais), constitue son comité scientifique et réalise des études sur les bienfaits de la consommation de fruits et légumes.

Au niveau local, Interfel réalise des actions de communication et de sensibilisation sur la promotion des fruits et légumes frais, dont la Semaine Fraich'attitude (relayée nationalement).

Des interventions sont réalisées sous différentes formes (animation en école, animation culinaire, atelier culinaire et stand lors d'événement grand public) par une diététicienne par secteur géographique (dont 31, 81 et 65). Ces actions s'appuient notamment sur des outils de communication (www.fel-supports.com).

A partir de la rentrée 2012, les interventions en classe seront proposées gratuitement.

Des interventions sont aussi proposées dans des centres sociaux.

Les centres sociaux et associations socio-éducatives de quartier :

Les jardins collectifs :

Voir 3.3 Contexte des actions relatives à l'alimentation et à la consommation de fruits et légumes locaux

Partageons les jardins ! :

Cette association créée en 2012 vise le développement du jardinage. Elle anime le réseau des jardins collectifs sur la région toulousaine et accompagne la création de jardins collectifs en lien avec la Charte nationale des jardins partagés (visant la concertation, le développement social et l'éducation à l'environnement).

Elle co-anime la partie « Jardin » du Centre de ressources sur les Systèmes alimentaires locaux et l'Ecologie pratique développé par **Bleue comme une orange**.

Bleue comme une orange :

Agissant dans l'éducation à l'environnement et le développement social et local, l'association développe notamment un **Centre de ressources et d'animations sur les Systèmes alimentaires locaux et l'écologie pratique** comprenant un axe sur « l'Eco-alimentation populaire ». Elle anime des projets et des ateliers allant dans ce sens (jardinage, cuisine...).

Elle s'inscrit dans le réseau national des « Ambassadeurs du jardinage et du bien vivre alimentaire » animé par les associations Les Anges Gardins (<http://terredopale.fr/>) et Saluterre, visant à **vulgariser les techniques de jardinage et de cuisine**. Ce réseau propose des formations, crée et diffuse des outils (« Manuel des jardiniers sans moyens » « Manuel de cuisine pour tous »).

L'IREPS Midi Pyrénées :

L'Instance Régionale d'Education et de Promotion de la Santé propose des formations et des accompagnements méthodologiques de porteurs de projets relatifs à l'éducation à la santé et notamment sur l'alimentation (aide alimentaire, ateliers cuisine).

Elle dispose aussi d'un centre de documentation.

3. 2 Le contexte de l'approvisionnement en fruits et légumes locaux

L'approvisionnement en fruits et légumes locaux rencontre une première difficulté liée **au déficit de la production nationale de fruits et légumes par rapport à la consommation.**

Nationalement, en prenant en compte la balance commerciale, nous avons un déficit de production de fruits et légumes d'environ 25 % par rapport à notre consommation.

Les productions nationales rentrent en concurrence avec des productions profitant de coûts de main d'œuvre moins élevés voir de taux de change plus avantageux.

Cependant, **nous disposons régionalement de zones de productions maraîchères et fruitières importantes, en Midi Pyrénées** (principalement sur le Tarn et Garonne), voir sur le Sud Ouest (notamment sur le Lot et Garonne).

A partir de ces éléments relatifs à la souveraineté alimentaire des territoires (liée à notre problématique), nous ne défendons pas une auto-suffisance alimentaire des territoires.

Notre optique est plus de valoriser une recherche de cohérence dans l'organisation des circuits de commercialisation ainsi que le développement des potentiels de productions maraîchères et fruitières.

Comme précisé en 2. 1 L'état des lieux, dans le cadre de la distribution, nous allons nous centrer sur les épiceries de proximité.

A. Les producteurs

Par rapport à notre problématique, on peut distinguer 2 tendances :

- les producteurs ayant un modèle de production plutôt « paysan » (relative petite surface d'exploitation et vente directe ou en circuit court de proximité).
- les producteurs ayant un modèle de production plus « productiviste » (surface plus grande et vente à des intermédiaires)

Le 1er type de producteurs est intéressant pour le volet sensibilisation car la production souvent moins spécialisée et mécanisée s'adapte mieux à des actions de sensibilisation. De plus, leur mode de commercialisation les amène à être plus ouverts pour construire des liens avec les consommateurs.

Nous en reparlerons dans les propositions d'actions – pilotes.

Le deuxième type de producteurs nous intéresse plus pour le volet approvisionnement car leur volume de production important leur permet de s'intégrer dans des circuits de distribution proposant des prix de vente relativement bas (correspondant aux contraintes budgétaires des populations ciblées).

La difficulté concernant notre démarche est d'identifier les circuits de distribution locaux de

ce type de producteurs.

Il apparaît intéressant d'avoir une entrée « **produits** » pour connaître les ressources de notre territoire régional.

Nous avons identifié **4 produits ayant d'importants bassins de productions en Midi Pyrénées** : la pomme, l'ail, le kiwi et le melon.

La pomme : Le Tarn et Garonne est le 1er département producteur et la région Midi Pyrénées produit environ 15 % de la production nationale. Globalement la France a une balance commerciale positive sur ce produit (d'environ 500 000 tonnes³).

L'ail : Le Gers est le 1er département producteur. Midi Pyrénées est la 1ère région productrice d'ail (presque 50% de la production nationale avec environ 9 000 tonnes⁴). Nationalement la balance commerciale est déficitaire (d'environ 10 000 tonnes).

Le kiwi : Le Tarn et Garonne sont des zones de relatives fortes productions. Les Landes et le Lot et Garonne sont les départements les plus producteurs (environ 15 000 tonnes chacun⁵). La balance commerciale est déficitaire sur ce produit (d'environ 20 000 tonnes).

Le melon : Le Tarn et Garonne est un des premiers départements producteurs (2008 : 31 000 t.⁶). La France est déficitaire (d'environ 70 000 tonnes).

D'autres productions sont aussi relativement importantes dans la région (prune, pruneau, noix...) mais à des prix plus élevés que la moyenne des fruits et légumes (donc moins accessible aux populations précaires ciblées).

Des productions moins importantes se retrouvent aussi compétitives en pleine saison de récolte (courgette, salade, tomate...) surtout estivale.

Une démarche allant dans le sens d'une valorisation de volume importants de productions locales pourrait partir de ces 4 produits très présents dans les productions régionales.

Les volumes produits et commercialisés directement par les producteurs ou par un seul intermédiaire (avant le consommateur) sont respectivement d'environ 5 % et 5 %.

« Au niveau national, la vente directe de fruits et légumes représentait en 2004, 85 % en volume et 9 % en valeur de la production française, 4 % de part de marché (soit 4 % de la

3 Chiffres clés 2008. Fruits et légumes frais transformés. FranceAgriMer

4 Chiffres clés 2008. Op.cite.

5 Chiffres clés 2008. Op.cite.

6 Chiffres clés 2008. Op.cite.

valeur des achats de fruits et légumes) et 7% des valeurs consommées »⁷. Si on ajoute la vente via un commerçant de détail (marchés ou commerces) la part des fruits et légumes vendue en circuit court (avec maximum un intermédiaire s'élevait à 14 % en valeur de la production française)⁸.

B. Les grossistes

La grande majorité de la production nationale de fruits et légumes (environ 90 %) est commercialisée via des grossistes (environ 35 %), (présents sur les MIN ou non), ou des centrales d'achats liées aux GMS (environ 55 %)⁹.

Les épicerie de proximité se fournissant essentiellement sur le MIN, nous nous sommes concentrés sur les grossistes reliés à cette structure.

Sur le MIN de Toulouse, les volumes commercialisés par les grossistes sont d'environ 96 % et ceux par les producteurs de 4 % des volumes totaux.

Par rapport à notre démarche de valoriser les productions locales il apparaît des difficultés au niveau de l'identification de ces produits puisque la majorité des productions régionales ne sont pas identifiées en tant que telles lors de la vente.

Cependant certains grossistes mettent en place des **marques locales** avec des démarches de valorisation spécifiques.

On retrouve notamment :

- Sud Primeur avec la marque « Produits d'ici » pour des produits venant de l'Aude et de la Haute Garonne
- Roucaud avec le projet de développement de la marque « Jardin d'ici » lié au groupe national Créno
- l'association « Produits sur son 31 » monté par la Chambre d'agriculture de Haute Garonne et gérée par des producteurs
- l'association pour la Valorisation de la Charte Tradition Maraîchère Toulousaine
- La Campagne spécialisée sur la pomme du Tarn et Garonne

Ces initiatives relativement récentes sont plus ou moins concurrentes selon le type de produits et la clientèle ciblée.

Elles cherchent globalement une valorisation du travail des producteurs en offrant en moyenne des prix aux producteurs plus élevés que les cours du marchés (mais qui peuvent selon la conjoncture être eux-même assez bas).

7 Infos CTIFL 2006

8 *Les circuits courts alimentaires. Bien manger dans les territoires.* Coord. Gilles Maréchal, 2008, Educagri Editions, (p.28).

9 Source : Infos – CTIFL octobre 2009.

Aussi ces démarches nécessitent des surcoûts liés au minimum à un travail de conditionnement spécifique (emballage), à la communication voir à un suivi des exploitations (pouvant être lié à un cahier des charges).

C. Les épiceries de proximité

En France, en moyenne, **les achats en épicerie de proximité** (spécialisée en fruits et légumes et générales) représentent environ 10 % des achats totaux de fruits et légumes¹⁰.

Sur les quartiers identifiés, l'importance estimée des achats sur les marchés de plein vent et dans les hard discount (représentant, en moyenne, chacun environ 12 % des achats de fruits et légumes) tend à nuancer ce chiffre à la baisse.

Cependant, il peut être aussi évalué à la hausse compte tenu de l'estimation de plus faibles achats en GMS que la moyenne nationale (55 % des fruits et légumes) et du rôle social important de ces commerces de proximité.

20 épiceries indépendantes ont été interrogées dont 18 sur le quartier Grand Mirail (Reynerie, Mirail, Bellefontaine, Faourette, Bagatelle, Papus, Tabar, Lafourquette et Pradettes) et 2 à Empalot.

Nous n'avons pas interrogés les épiceries franchisées liées à des enseignes (ex. : Casino ...) qui sont au final quasiment absentes sur les quartiers ciblés.

Parmi les épiceries enquêtées, on retrouve une diversité de types de magasin de la petite épicerie de dépannage au mini-supermarché en détails, gros et demi-gros.

5 sont spécialisées en fruits et légumes et les autres sont générales ou spécialisées en boucherie avec un rayon fruits et légumes plus ou moins important.

Il est apparu difficile d'avoir des informations concernant les volumes et les prix.

Approvisionnement :

A part une, **toutes les épiceries se fournissent au MIN de Toulouse auprès des grossistes et /ou auprès des producteurs** (présents au MIN ou pas).

La majorité va au MIN régulièrement en moyenne 3 fois par semaine avec pour certaines en plus des livraisons à la boutique (de la part des grossistes et des producteurs).

Il semble que sur les épiceries interrogées, la part des produits achetés directement aux producteurs soit plus importante que celle des autres commerces se fournissant au MIN

¹⁰ Source Interfel 2008.

(environ 4 %).

Parmi les produits les plus achetés localement on trouve les 4 produits que nous avons identifiés comme ayant une production locale très importante : **pomme, kiwi, ail et melon**. De plus on retrouve **les salades, les courgettes, les pêches**, voir les tomates, cerises et abricots. On retrouve **une part importante de produits locaux spécialement pendant l'été**.

Ces produits sont le plus cités sur de l'achat direct au producteur mais aussi sur de l'approvisionnement local pour les épicerie s'approvisionnement via des grossistes.

Parmi l'ensemble des épicerie **12 se fournissent régulièrement auprès des producteurs locaux** pour des produits de saisons quand le prix est équivalent ou moins cher que celui des grossistes.

Compte tenu de la présence de produits « exotiques » (banane, agrumes...) et des achats de produits en contre-saisons, ces produits ne représentent pas la majorité des produits, leur part est très variable selon les épicerie.

Parmi **les critères avancés pour le choix de ces achats auprès des producteurs** on retrouve **le rapport qualité / prix**.

Quand l'argument du prix est prioritairement avancé, les épicerie varient plus leur approvisionnement entre différents grossistes et producteurs.

Les épiciers achetant auprès des grossistes déclarent connaître l'origine **des produits** mais n'ont pas toujours les moyens de le vérifier puisqu'ils **sont essentiellement vendus par les grossistes sous l'origine « France » sans précision de la région**. **Les grossistes développant des marques locales ne sont pas cités**.

Les critères de grande fraîcheur ne sont pas apparus fréquemment concernant les produits locaux vendus par les grossistes.

D. Les structures d'aide alimentaire

Globalement les structures d'aide alimentaire distribuent relativement peu de fruits et légumes (par rapport aux préconisations du PNNS) mais il y a tout de même des efforts et une volonté pour pallier ces manques.

Dans son étude servant de référence pour un colis alimentaire équilibré, Nicole Darmon¹¹ recommande que le colis alimentaire comporte en poids 33 % de fruits et légumes (dont au moins 50 % de fruits) au lieu des 15 % actuels.

Il est noté que les fruits et légumes en conserve peuvent (par leur relatif faible coût et leur commodité de distribution et d'usage) être des produits à privilégier.

Cette dernière observation s'avère malheureusement véridique surtout pour les formes d'aide alimentaire les plus urgentes (voir plus largement).

11 Recommandations pour un colis alimentaire équilibré. *Information diététique*, Nicole Darmon, 2008 ; 4:26-31.

Cependant, il convient de noter que la distribution et la consommation de fruits et légumes frais permet :

- un apport nutritionnel intéressant (lorsque les produits sont consommés dans les bonnes conditions de fraîcheur)
- un support éducatif et de lien social autour de la connaissance du produit
- de développer l'autonomie et l'estime de soi dans la transformation domestique des produits

L'approvisionnement en fruits et légumes de l'aide alimentaire provient de dons, de récupérations ou d'achats.

L'origine est rarement locale ou du moins ne fait pas l'objet d'une attention importante. Les structures privilégient la quantité des apports.

Nous nous sommes ciblés sur **les épiceries solidaires** car ces structures semblent le plus à même de proposer des actions de sensibilisation par le cadre qu'elles proposent (accompagnement, participation financière...).

Une étude d'ANDES sur *l'Impact de la mise à disposition de fruits et légumes frais auprès de population ayant recours à l'aide alimentaire* montre que « la mise à disposition gratuite ou à faible prix de fruits et légumes frais se traduit par une hausse de la fréquence de consommation de ces aliments ».

Il apparaît aussi que des actions d'accompagnement autour d'ateliers cuisine permettent de potentialiser ces impacts. Mais **des difficultés apparaissent** pour la systématisation de ce type d'accompagnement et **pour toucher une part importante des usagers.**

Ces constats ont orienté les actions d'ANDES notamment celles financées par l'appel à projet DRAAF / ARS sur Midi Pyrénées visant à soutenir l'approvisionnement de fruits et légumes auprès de l'Atelier Chantier d'Insertion du MIN de Perpignan ainsi que la mise en place d'atelier santé (dont des ateliers cuisines).

Nous présentons ici les actions des épiceries solidaires actives sur les quartiers ciblés.

Empalot / Centre

Cap Centre

Cette épicerie solidaire reçoit des personnes orientées par les UTAMS d'Empalot et du centre-ville. Elle accueille environ 160 usagers par semaine sur 8 demi-journées. Elle distribue notamment des fruits et légumes de la Banque alimentaire. Ce type d'approvisionnement s'est amélioré ces dernières années mais il demeure inégal d'une semaine sur l'autre.

Des ateliers cuisines - repas sont organisés en lien avec la Croix rouge (rue Raymond IV). La diététicienne de la Banque alimentaire intervient 1 fois par mois sur des ateliers et un

bénévole organise chaque semaine un atelier pâtisserie.

Mirail

Maillo

Cette épicerie ouverte en janvier 2012 accueille 100 personnes / semaine (dont 28 personnes âgées) orientées par les conseillers des bailleurs sociaux et le bouche à oreille.

Environ 240 kg de fruits et légumes sont distribués par semaine. Ils proviennent de la Banque alimentaire et d'ANDES.

Elle distribue aussi une part importante de produits achetés par ANDES. Ce qui revient plus cher (0,70 € / kg) par rapport aux produits qu'ANDES récupère sur le MIN de Perpignan (à partir de 0,30 € / kg). Ces produits sont vendues à prix coûtant soit proportionnellement plus cher que les autres produits vendus en moyenne à 12 % du prix coûtant.

Des ateliers cuisine sont organisés une fois par mois par une diététicienne de la Banque alimentaire et une autre diététicienne.

Des sorties culturelles sont organisées dont 1 avec Entract.

Bellefontaine / Lafourgette

Entract

Cette épicerie solidaire située entre Bellefontaine et Lafourguette, accueille 160 familles par semaine réparties sur 3 demi-journées. Elle reçoit des personnes orientées par les UTAMS de Bellefontaine, Reynerie, Bagatelle et la Fourguette ainsi que par des accueils de demandeurs d'asile. On peut noter qu'un travail de coordination est mené avec **l'épicerie Maillo** concernant le suivi des usagers.

Les fruits et légumes distribués proviennent de la Banque alimentaire, d'Entract (Atelier Chantier d'Insertion du MIN de Perpignan) et de récupération de produits triés sur le MIN de Toulouse. Le volume distribué est d'environ 600 kg par semaine vendus aux usagers en moyenne à 12 % du prix courant voir + pour les produits achetés à 0,70 € à ANDES.

Les approvisionnements sont diversifiés et à un faible coût ce qui permet une distribution importante.

Des ateliers cuisine animés par une bénévole vont se mettre en place prochainement ; parallèlement, des liens vont se construire avec les ateliers cuisines du Centre social Bellefontaine.

Bagatelle

Vivre mieux

Cette épicerie créé en septembre 2012 devrait accueillir en 2013, 60 familles sur une période de 3 mois soit environ 240 familles par an. Les produits issus de la Banque alimentaire sont revendus à 10 % du prix classique.

Les fruits et légumes viennent essentiellement d'ANDES à 70 % achetés (revendus 0,70 € /kg à l'épicerie) soit récupéré par l'ACI du MIN de Perpignan (revendus environ 0,40 € / kg à l'épicerie).

Des ateliers cuisine vont être mis en place au sein de structures partenaires (relayant le public) : le bar associatif de la régie de quartier Desbals Service Espace Enfance et Famille Desbals.

3. 3 Le contexte des actions relatives à l'alimentation et à la consommation de fruits et légumes locaux

Il apparaît un nombre relativement important d'actions en lien (plus ou moins direct) avec la thématique étudiée (atelier cuisine, repas, jardinage, sortie à la ferme...) portées par **des structures implantées sur les quartiers ciblés**.

Nous n'avons pas décrit ci -dessous l'ensemble des actions des structures mais ayant un lien avec notre problématique.

Empalot

Au fil des allées

Le collectif Au fil des allées (ou Animation Educative PériScolaire) mène des actions autour de la parentalité (accueil, soutien au devoir, organisation des Universités d'Eté...). Il anime depuis 2010 la Semaine Manger Bouger à l'automne regroupant environ 7 structures. Des ateliers cuisine / repas sont notamment organisés pendant l'été.

Cette structure intégrée au club de prévention **ASEDE** deviendra prochainement indépendante.

Aifomej

AIFOMEJ mène des actions de soutien et d'insertion des publics les plus fragilisés socialement :

- Par l'accompagnement social (médiation entre publics et administrations, Aide juridique Social et Administrative, écrivain public)
- Par l'accompagnement professionnel : permanences d'accueil, modules de formation et Atelier Droits Devoirs et Autonomie.
- Par la formation : cours d'alphabétisation
- Par la solidarité et la convivialité : soutien alimentaire, atelier couture
- Par des ateliers santé: débats, infos sur les problématiques de santé
- Par l'accès aux loisirs et à la culture : sorties et séjours familles, organisations de manifestations culturelles, partenariat avec les compagnies de théâtre...
- Par les activités en directions des jeunes : le Centre de Loisirs Sans Hébergement, le Centre de Loisirs Associé à l'Ecole, l'accompagnement à la scolarité.

Dans un lieu convivial de paroles, d'accueil et d'écoute ouvert à un public mixte en

recherche de solutions sociales.

De plus, l'association distribue des colis de la banque alimentaire à une vingtaine de personnes par semaine (jeudi matin). Ces personnes sont orientées par l'UTAMS d'Empalot. Des ateliers cuisines autour de l'échange de recettes sont proposés une fois par trimestre et plus occasionnellement des ateliers animés par la diététicienne de la Banque alimentaire.

Centre social Empalot

Parmi les ateliers d'échanges de savoirs proposés, des ateliers cuisines sont organisés les jeudi matin. En lien avec cet atelier et l'atelier informatique, il y a le projet de construire un livret de recettes de cuisine avec les produits de saisons.

Parallèlement, des ateliers cuisines sont proposés avec les ateliers parents – enfants. Ce groupe a participé à la mise en place d'un mini-jardin cet été 2012 avec Bleue comme une orange.

Le Centre social organise des sorties dont occasionnellement certaines à la ferme.

Régie de quartier Empalot Services

Cette régie participe depuis 3 ans à l'opération Balcons fleuris en lien avec le Service des Espace vert et les bailleurs sociaux. Environ 200 appartements participent à l'opération sur environ 1 400 logements potentiellement concernés (les 2 / 3 du quartier).

Le matériel (jardinière, terreau et fleurs) est distribué lors de la Semaine de l'Environnement en avril et pour une autre occasion en mai.

De plus la régie anime un local - espace de médiation « Une place pour tous ».

ASEDE / Eco - paniers jardins des mamans

Le club de prévention ASEDE a notamment accompagné une initiative d'habitants « **L'Eco - panier jardins des mamans** » (en pause pour une période de restructuration) visant à distribuer des paniers de fruits et légumes locaux et éventuellement bio (environ 2 commandes par semaine).

HAZURE

Cette association des habitants d'Empalot participe notamment à la Commission Environnement / Cadre de vie du quartier, à l'organisation de la Semaine de l'Environnement et celle de Manger Bouger à l'automne.

Cœur métis

L'association propose un accompagnement social et professionnel à des femmes du quartier Empalot et l'animation d'un salon de thé, d'un Hammam et une boutique de vêtement solidaire. Le salon de thé est ouvert tous les jours et propose 2 repas par semaine.

Grand Mirail

Bellefontaine

Centre social Bellefontaine

Un animateur du Centre social anime le Jardin collectif de Montlong et celui du Tintoret. Le jardin de Montlong anciennement squatté a réouvert après restructuration en 2009 avec 61 parcelles d'environ 100 m² chacune. Il est actuellement en projet d'agrandissement.

3 parcelles collectives sont animées autour du collectif « Graine de Montlong » par le Centre social, des associations du quartier et d'éducation à l'environnement : **Régie de quartier Bellefontaine Services**, Tambour, DIRE...

Ces structures animent aussi une friche végétale temporaire près du Centre culturel Alban Minville avec le collectif HDSF.

Le jardin du Tintoret a ouvert l'été 2012 avec 30 parcelles de 30 m² dont une parcelle collective qui sera animée avec des structures d'accompagnement à la scolarité (Le lien /Horizon danse, la Confédération Syndicale des Familles et Vivre ensemble).

Une permanence est organisée les lundi et jeudi de 16 h à 18 h.

La mise en place de mini-jardins en bas d'immeuble est prévue en lien entre le Centre social et **la Régie de quartier Bellefontaine Services**.

Dans le cadre des ateliers d'échange de savoirs des ateliers cuisine sont proposés en moyenne 1 fois tous les 15 jours. Une 1 fois par mois un repas est organisé en plus.

Un livret de recettes est en projet avec un ITEP.

Des sorties culturelles sont aussi organisées régulièrement.

Régie de quartier Bellefontaine Services

Elle anime avec le Centre social de Bellefontaine une parcelle collective sur le jardin Montlong où un comité de jardins coordonne le groupe des jardiniers. Elle participe aussi à la friche animée par les structures du collectif « Graine de Montlong » (voir **Centre social de Bellefontaine**) qui se terminera fin décembre 2012. Des projets de mini-jardins en bas d'immeuble sont à l'étude.

L'opération Balcons fleuris s'essouffle un peu, les participants ayant déjà les balconnières seraient plus attirés par de la diversité au niveau des plantes. L'association pense organiser des ventes de plantes comme la mis en place la **Régie de quartier Reynerie Services** (voir ci-dessous).

Des « ateliers nutrition » sont organisés pour des événements ponctuels (Semaine de l'environnement...) en lien avec le groupe des jardiniers.

Un appartement témoin va se mettre en place avec un accueil et des ateliers autour des questions économie et environnement (économie d'énergie...) avec différents partenaires (conseillers sociales et familiale...).

Des sorties à la ferme sont organisées environ 1 fois par an.

Reynerie

Alliance et culture

Ce Centre social propose des ateliers cuisine un mardi par mois et pendant les vacances des ateliers cuisine en famille.

En partenariat avec la **Régie de quartier Reynerie Services et le Centre social Reynerie** un mini jardin collectif a été implanté ce printemps 2012 à côté du local de l'association.

Des sorties sont organisées avec occasionnellement des sorties achat cueillettes à la ferme.

Régie de quartier Reynerie Services

Cette régie a organisé l'opération Balcons fleuris depuis 2007 en lien avec le service municipal des espaces verts et les bailleurs sociaux (Habitat Toulouse, Patrimoine et Les Châlets). Environ 300 appartements ont été touchés.

En 2012, l'opération a évolué avec la mise en place d'un marché aux plantes où l'ESAT de St Girons a vendu des plants. Ce qui donnait la possibilité aux animateurs de la Régie de se concentrer plus sur l'animation social de l'événement.

Parallèlement a été mis en place avec Alliance et culture un jardin collectif d'environ 60 m².

Bas d'Immeuble

Cette association animant notamment un centre de loisirs organise aussi des ateliers cuisine une fois par mois avec des petits groupes de mamans enfants qui se terminent par un repas où sont invités les mamans membres de l'association.

Les mardis matin sont aussi mis en place « le café des femmes » où les femmes peuvent se réunir de manière informelle et participer à diverses activités (poterie, repas de Noël...).

Des sorties sont organisées surtout dans le cadre du Centre de loisirs.

Mosaïka

Cette association animant un accueil, dans un but d'insertion sociale (tous les jours, sauf mercredi) et de l'accompagnement personnalisé, organise aussi des ateliers cuisine. Ceux-ci ont lieu tous les mois et rassemblent environ 12 femmes qui préparent un repas pour une vingtaine de personnes.

Environ 4 ou 5 sorties achat cueillette à la ferme sont organisées par an essentiellement au

Jardin de St Sernin à Villenouvelle. Elles rencontrent un succès important. Elles pourraient concerner + de monde mais le bus, de seulement 9 places, emprunté au Centre d'animation de la Reynerie, n'est pas forcément disponible pour plus de sorties.
L'association va demander une parcelle collective au jardin Montlong.

Centre social Reynerie

Des ateliers cuisine sont organisés toutes les semaines les après midi (pour réaliser des plats sucrés) et une fois par mois le matin (pour réaliser un repas).

En 2012, les participants sont passés de 6 à 20 personnes avec plus de personnes isolées autour de 30 ans, alors que les participantes habituelles étaient plutôt un réseau de femmes autour de 50 – 60 ans.

Le programme des activités du centre est diffusé par voie postale auprès des adhérents notamment les familles inscrites à la ludothèque et à la halte garderie. Il est aussi présenté à l'accueil grand public du Centre dans le hall de la CAF.

Des sorties sont organisées : soit familiales à la journée soit plus thématiques liées à un atelier du centre.

Le Centre social participe à l'animation de la parcelle de jardin en lien avec **Alliance et culture** et **Reynerie Services**.

TO 7

Cette association organise les repas/débat les jeudi midi. Des bénévoles peuvent participer à la confection du repas fournis par des produits de la banque alimentaire sauf pour la viande achetée dans le quartier.

Les débats abordent régulièrement les questions alimentaires.

Le journal de l'association « Le Sept » est tiré à 1 500 exemplaires et diffusé auprès de 1 100 abonnés (5 n° par an).

Restaurant le Carrefour des cultures

Ce restaurant associatif ouvert en novembre 2012 vise à offrir des repas à partir de produits locaux et de proposer en lien avec différentes associations des animations culturelles notamment autour des questions alimentaires.

Bellefontaine / Bagatelle :

Partage Faourette

Ce centre social associatif géré par l'association Partage met notamment en place parmi ces multiples activités un espace d'accueil quotidien, les repas du jeudi midi et l'animation d'un

jardin collectif route avec une soixantaine de parcelles (route de Seysses).

Un mini-jardin a été mis en place dans la cour de l'association (qui va changer de locaux à l'hiver 2013) avec un accompagnement de Bleue comme une orange.

Desbals Services

Cette régie de quartier implantée sur le quartier Bagatelle met en place en plus de ces activités classiques un bar associatif tous les jours de 16 h à 20 h avec la mise à disposition gratuite de fruits et légumes.

De plus, 2 repas par semaines (ls jeudi et vendredi) sont organisées avec de l'approvisionnement auprès d'épicerie du quartier et de fruits et légumes locaux biologiques (ESAT de L'Arche).

3. 4 Bilan intermédiaire: questionnements, difficultés et potentiels

Les liens entre l'approvisionnement et la sensibilisation

Il apparaît des difficultés de faire le lien entre des actions de sensibilisation qui concernent plus des producteurs de type « paysan » et les actions concernant l'approvisionnement (à bas prix) qui impliquent des producteurs plutôt « productivistes ». Cependant des pistes d'actions existent avec :

- la mise en lien d'actions de sensibilisation et l'approvisionnement local des circuits de distribution existants
- les achats – cueillettes à la ferme permettant une sensibilisation avec des produits relativement bas (voir ci dessous)

L'identification des fruits et légumes locaux

Nous avons constaté une quasi absence d'identification des produits locaux dans les épicerie ciblées cependant les épicerie parlant prioritairement de qualité sont celles les plus intéressées par le projet d'identification et de valorisation des produits locaux. Elles réfléchissent déjà à comment valoriser ces produits dans l'objectif de se démarquer de la concurrence.

4 se sont déclarées très intéressées pour participer à un éventuel projet soutenu par la Mairie sur l'identification et la valorisation des fruits et légumes locaux.

12 se sont déclarées éventuellement intéressées.

4 se sont déclarées peu ou pas intéressées.

Ainsi, une identification pourrait se construire en partenariat avec des producteurs fournisseurs directs des épicerie ou rapprochement peut se faire avec des grossistes

développant des « marques locales ».

Malgré ces retours, il convient d'être prudents. Bien qu'une majorité d'épiciers se déclare intéressée par l'éventuelle mise en place d'actions – pilotes concernant des panneaux d'identification des produits locaux ou producteurs, il apparaît important **de porter attention à plusieurs biais** (pour certains contradictoires) :

- les épiciers peuvent avoir peur que cela prenne du temps ou que cela amène des contraintes sur l'approvisionnement
- ils peuvent avoir peur que cela dévalorise les produits non locaux (pourtant majoritaires)
- les épiciers peuvent douter de l'intérêt de cette démarche en pensant que les clients connaissent déjà l'origine des produits (le bouche à oreilles suffirait) ou qu'ils regardent avant tout le prix
- un projet venant de la Mairie n'associant pas assez les épicerie peut être mal vu (démarche descendante)
- les partenariats avec les associations du quartier rentrent en connexion positive ou négative (mésentente...) avec les réseaux sociaux de la clientèle habituelle des épicerie

De plus, dans ces projets de valorisation des produits, il importe d'être attentif aux éventuels surcoûts de ce type d'opération. Aussi, il convient de réfléchir à prévenir les effets pervers d'augmentation des prix due à une hausse de la demande préjudiciable aux plus précaires. Il apparaît comme nécessaire, dans un premier temps, de développer des actions de mise en lien entre différents types d'acteurs dont les épicerie. Ceci permettrait de développer des inter-connaissances et une vision commune et large des problématiques alimentaires.

Les sorties à la ferme comme support d'approvisionnement et de sensibilisation diverses

Nous avons identifiées 8 structures socio-éducatives et épicerie solidaires organisant ou participant à des sorties achat cueillette : 7 de manière occasionnelle (1 fois par an ou tous les 2 ans) et 1 environ 4 fois par an.

Les sorties se font souvent au Jardin de St Sernin, ferme en maraîchage à Villenouvelle (30 km au sud de Toulouse).

Midi cueillette à Portet sur Garonne propose aussi ce type de vente sur du maraîchage.

Des sorties ciblées sur des produits (pommes, kiwi...) peuvent se réaliser de manière plus occasionnelle.

Les sorties sont considérées comme une occasion de sortir de la ville et de travailler sur différentes thématiques (relation parents -enfants...).

Le développement de ce type de sortie collective pourra plus facilement se réaliser auprès d'exploitation relativement proche de Toulouse.

Les jardins collectifs entre auto-provisionnement et sensibilisation

Les jardins sont un support d'autonomisation et de diversification alimentaire très intéressant ; par contre, les difficultés liées notamment à l'accès au foncier et à la mise en place d'un accompagnement technique et social peuvent réduire ces ambitions (surtout en milieu urbain).

Bien que dans la réalité, l'autonomie légumière des jardiniers ne soit souvent que partielle, cela ne réduit pas son intérêt essentiel. En effet, le rapport au jardinage permet de connaître la culture des produits (saisonnalité, contraintes...) qui amène souvent à revaloriser l'ensemble des fruits et légumes ainsi que son alimentation en générale.

Les jardins partagés sont mis en avant dans le cadre de la politique municipale liée à la Charte des jardins partagés toulousains.

Aussi, il apparaît intéressant de multiplier de manière souple des sites de jardinage en commun. Il est important que ceux-ci soient animés dans une optique d'éducation populaire informelle ouverte à tous pour qu'un groupe d'habitants ne s'approprie pas le lieu au détriments d'autres personnes.

Ces sites peuvent être relativement petits, voire intégrer des aromatiques. La culture de plantes aromatiques en balcon peut être développée dans ce sens.

De nombreux habitants participant aux opérations « balcons fleuris » ont manifesté le souhait auprès de Régies de quartier que l'opération propose des plantes aromatiques.

On peut souligner l'intérêt d'une démarche de coopération en construction entre différentes structures de Reynerie Bellefontaine autour de projets de jardins collectifs.

L'aide alimentaire : entre don, récupération et achat orienté

Le caractère périssable des fruits et légumes, la faible marge des producteurs ainsi que la faible structuration des producteurs limitent les actions de récupérations, de dons ou d'achats orientés localement. Cependant, des pistes d'actions existent :

- sur l'orientation des achats vers des producteurs locaux. On peut citer les expériences des Restos du cœur de l'Hérault¹² ou du programme Uniterre portée par ANDES en Aquitaine).
- sur les dons de produits en surproduction. Il apparaît important que les achats de surproduction à moindre coût ne contribuent pas à une baisse des cours de marché.

Plus globalement, dans une période de refonte du Programme Européen d'Aide aux plus Démunis, il apparaît intéressant de réfléchir sur la manière de réorganiser une partie des achats sur les marchés régionaux (comme le défend la Banque alimentaire des Bouches du Rhône).

¹² *Approvisionnement en fruits et légumes du Languedoc-Roussillon pour l'association départementale des Restaurants du cœur de l'Hérault. Rapport d'évaluation dispositif expérimental.* M. Fattet et D. Paturel, avril 2012 (à télécharger sur [www.restosducoeur.org](#)).

Les modalités des actions de sensibilisation : accueil informel, communication sociale et éducation populaire

Les manques de moyens (humains et financiers) des structures d'action socio-éducatives amènent des difficultés à construire stratégiquement sur le moyen et long terme des actions autour de l'alimentation pour agir sur :

- le nombre de personnes touchées
- les personnes en ayant le plus particulièrement besoin (populations isolées, défavorisées...)

En effet, les ateliers cuisine ou jardinage, constitués très souvent d'un noyau d'habitues, touchent en moyenne 10 – 12 personnes. Les participantes aux ateliers cuisine sont souvent des mères au foyer cuisinant déjà et se servant des ateliers comme support de sociabilité et d'échange autour de la cuisine. Ils ont un rôle important de cohésion sociale pour ces personnes mais il apparaît difficile de toucher les plus exclus. On retrouve ces difficultés dans des analyses des Ateliers cuisine sur d'autres territoires¹³.

Ces difficultés renvoient à celles de l'ensemble des dispositifs éducatifs et d'action sociale (institutionnels ou non).

Cependant, l'intégration de la thématique alimentaire dans l'action sociale permet de proposer des innovations pouvant servir pour le travail de fond de l'action socio-éducatif (création de liens sociaux, accompagnement individuel, prévention...).

Des modalités d'action et de communication (mises en place par des structures socio-éducatives interrogées) s'avèrent intéressantes pour toucher un public relativement large :

- Espace d'accueil informels (café ou salon de thé des femmes...)
- Action de communication sociale de proximité (affichage, animation sur la place publique, appui sur des réseaux d'habitants ciblé ...)
- Mise en place d'actions pédagogiques simples (présentation et valorisation de techniques simples adaptées au plus grand nombre...)

Ces supports pourraient être développés et investis par des actions autour de l'alimentation (cuisine, jardin) avec des partenariats avec différentes structures.

¹³ *Face à la hausse de la précarité alimentaire, quelles perspectives de développement pour les ateliers de cuisine dans le Nord-Pas de Calais ?* Marion Subtil, Mémoire de Master II Développement local, entrepreneuriat et économie solidaire, Université de Valenciennes et du Hainaut Cambrésis, 2012, (90 p.).

La dynamique de développement des Circuits Courts de Proximité (AMAP, magasins et marchés de producteurs...) est très peu présente dans des quartiers populaires.

Le type d'acteurs (producteurs conventionnels, grossistes, épicerie...) retiennent peu l'attention des réseaux de développement des circuits proximité (économie solidaire, défense de l'environnement...) car ils ne correspondent pas à la figure typique de ces circuits : le paysan en vente directe.

Cependant, **il existe une part relativement importante de produits** (notamment concernant les fruits et légumes) **issus de productions locales** au sein des épicerie de quartier, des marchés et des GMS (hard discount et classique) implantés sur les quartiers ciblés.

Pour les épicerie de proximité, on peut les estimer à, en moyenne, **environ 20 % des fruits et légumes distribués.**

Du point de vue de la sensibilisation, il apparaît **un nombre relativement important d'actions concernant l'alimentation** (atelier cuisine et jardinage, sortie à la ferme...) menées par des structures de quartier (centre sociaux, structures d'animations sociales et culturelles...). Celles-ci ne sont pas forcément menées dans une optique de valorisation des productions locales mais elles participent d'**un mouvement reliant questions sociales et alimentaires.**

4. La construction concertée de propositions d'actions pilotes

Dans l'optique d'aller vers l'opérationnalisation du projet, nous élaborons progressivement des propositions d'actions pilotes.

4. 1 Les axes stratégiques

Nous avons dégagé plusieurs **axes stratégiques d'actions** :

– ***Mobiliser une diversité d'acteurs***

Il apparaît nécessaire d'associer sur les territoires ciblés un nombre important d'acteurs avec des entrées différentes (acteurs économiques, structures sociales, sportives, culturelles, collectivités, réseau informel...) n'ayant pas forcément une action spécifique sur l'alimentation.

– ***S'engager sur le long terme***

Il importe de s'engager autour de la thématique alimentation sur le long terme en la considérant comme essentielle en soi et comme support d'autres axes de travail.

– ***Construire une stratégie de réseaux***

En imaginant des complémentarités dans les actions menées par les différents acteurs, il importe de construire avec un noyau de structures engagées sur la thématique alimentaire un travail stratégique et méthodologique.

– ***Des interventions combinées impliquant le public***

Les évaluations des politiques publiques¹⁴ concernant la consommation de fruits et légumes révèlent la nécessité de mettre en place plusieurs types d'interventions sur le même public ciblé pour espérer un changement des comportements alimentaires.

Dans la continuité de notre approche visant à relier les actions relatives à l'offre de produits de celles relatives à la sensibilisation, on peut se référer au rapport d'expertise sur la consommation de fruits et légumes expliquant que « *les interventions efficaces sont celles qui prennent en compte l'ensemble des dimensions et des contraintes de la consommation, agissent à la fois sur les préférences des individus et sur leur environnement, prévoient une*

¹⁴ *Les fruits et légumes dans l'alimentation. Enjeux et déterminants de la consommation*. Expertise scientifique collective, op.cit. (p.53).

implication active des personnes ciblées et sont élargies au milieu social environnant »¹⁵.

4. 2 Les propositions d'actions - pilotes

Nous proposons différentes pistes d'actions-pilotes. Nous n'avons pas ici développé la piste essentielle des jardins collectifs étant l'objet d'une politique municipale spécifique.

– Le développement des sorties achats cueillettes

Objectifs :

- Développer la fréquence et le nombre de personnes participant à des sorties collectives achats cueillettes à la ferme
- Sensibiliser aux conditions de cultures des fruits et légumes (saisonnalité, contraintes...)
- Valoriser la consommation de fruits et légumes en général (et de saison en particulier)

Actions :

- Accompagnement pédagogique, technique et logistique de sorties

Voir la présentation détaillée en annexe.

– Le développement des cultures de plantes aromatiques en balcon

Objectifs :

- Développer la pratique des cultures de plantes aromatiques
- Favoriser la valorisation de son alimentation
- Développer l'appropriation d'une pratique culturelle

¹⁵ *Les fruits et légumes dans l'alimentation. Enjeux et déterminants de la consommation. Expertise scientifique collective, INRA 2007, page 55.*

Actions :

- Organisation d'opérations de distribution de plantes aromatiques en balcon
- Réalisation d'animations pédagogiques accompagnant la distribution des plantes aromatiques

Voir la présentation détaillée en annexe.

- ***L'organisation d'ateliers de transformation de fruits et légumes***

Objectifs :

- Sensibiliser un public large et notamment les populations isolées à des pratiques alimentaires diversifiées et économes
- Amener un public large et notamment des populations isolées à s'approprier son alimentation

Actions :

- Organisation d'ateliers de transformation de fruits et légumes participatifs

Voir la présentation détaillée en annexe.

- ***Animation d'ateliers de vulgarisation du jardinage***

Objectifs :

- Vulgarisation des techniques de jardinage
- Renforcement des liens sociaux autour de la pratique du jardinage

Actions :

- Animation d'ateliers de jardinage élémentaire

Voir la présentation détaillée en annexe.

– ***La création d'un groupe de travail stratégique sur l'alimentation***

Objectifs :

- Favoriser une réflexion sur les méthodes et les stratégies pour sensibiliser et mobiliser largement pour une alimentation solidaire et de qualité pour tous
- Faciliter des liens et / ou des actions inter-associatives sur l'alimentation

Actions :

- Animation d'un groupe de travail stratégique sur les questions alimentaires

Cette animation associant différentes structures socio-éducatives et d'aide alimentaire pourra éventuellement se baser sur les groupes ASV.

– ***La valorisation des fruits et légumes locaux distribués par les épiceries de proximité***

Objectifs :

- Valoriser la consommation de fruits et légumes de saisons locaux

Actions :

- L'accompagnement des épiceries de proximité sur des dispositifs d'identification des fruits et légumes locaux
- Communication des produits locaux distribués par les épiceries de proximité

Cette action d'accompagnement des épiceries pourra se mettre en place à moyen terme suite à d'autres actions de sensibilisation (voir ci-dessus) permettant de développer une vision commune et large des problématiques alimentaires.

Ce travail d'identification peut se concevoir de 2 façons :

- la création d'une « certification » de l'origine. Cette démarche s'avère très intéressante mais complexe car impliquant de nombreux acteurs (différents grossistes, producteurs...) avec des logiques différentes.
- l'accompagnement des épiceries intéressées sur la valorisation des achats en direct et/ou sur de l'achat auprès de grossistes spécifiant l'origine locale

La complexité du projet (voir 3. 4 Bilan intermédiaire : questionnements, difficultés et potentiels) impliquera dans un premier temps un ciblage sur les épiceries les plus intéressées à s'associer au projet (3 ou 4).

Il importera d'associer en amont Toulouse Métropole travaillant sur les circuits de proximité à travers la Charte agricole péri-urbaine.

Il apparaît aussi primordiale de valoriser (en lien avec des associations des quartiers) les démarches allant dans ce sens.

- ***La création d'un journal inter-quartiers autour de la thématique alimentaire***

Contexte :

Il apparaît de la présente étude l'importance :

- d'une sensibilisation à la consommation de fruits et légumes
- de la diffusion de savoirs faire et d'habitudes culinaires des fruits et légumes
- de la mise en lien entre acteurs différents (habitants, associations divers, commerçants, producteurs...)
- de la construction d'une vision large ou de références commune sur les enjeux alimentaires

Il semble qu'un journal inter-quartier autour de la thématique alimentaire permettrait de répondre en partie à ces enjeux à condition d'être attentif au contexte dans lequel il s'inscrit.

La sensibilisation à la consommation de fruits et légumes (ou plus largement à une alimentation diversifiée) apparaît plus efficace quand elle est accompagnée de conseils pratiques en lien avec les habitudes alimentaires du public.

Les informations pratiques concernant la cuisine sont largement diffusées dans la presse plus ou moins spécialisée payante ou gratuite (Consom'action...) ou sur Internet (Marmiton...). Cependant, cette presse intéressante doit être complétée par des outils adaptés pour les personnes cuisinant peu et à faibles moyens financiers.

En effet, il n'est pas évident d'accéder à ces journaux dans ses lieux de fréquentation ou d'avoir la possibilité et l'habitude d'aller sur Internet.

De plus des personnes cuisinant peu peuvent être submergées par les possibilités de recettes dont une partie n'est pas dans leurs habitudes alimentaires.

Parallèlement, il existe sur les territoires ciblés quelques journaux de quartier dont les principaux :

- « Les Coursives d'Empalot » tiré à 5 000 exemplaires porté par l'association Karavan, ciblé essentiellement sur les initiatives ou l'actualité sociale et culturelle sur le quartier Empalot.
- « Le Sept » le journal de l'association TO7, tiré à 1500 exemplaires, généraliste avec surtout des réflexions et des analyses.
- « Reynerie Miroir », un nouveau journal a sorti son 1er numéro. Il est réalisé par un collectif d'habitants de la Reynerie et soutenue par la Régie de quartier Reynerie.

On peut noter la fin de parution récente de « La lettre de Bellefontaine et du 31 100 » liée aux problèmes financiers de Quartier 31, la structures porteuse. Cette publication de 1500 exemplaires était essentiellement ciblée sur la vie du quartier Bellefontaine dont les initiatives associatives.

Ces parutions traitent de manière occasionnelle des questions alimentaires sans avoir d'objectifs spécifiques par rapport à cette thématique.

Il importe de réfléchir sur le ou les territoires concernés par l'éventuelle création d'un journal (Grand Mirail, quartier GPV ou Politique de la Ville ?) pour garder une cohérence et une efficacité.

Objectifs :

- Sensibiliser le grand public dont les plus démunis sur la consommation de fruits et légumes et plus globalement sur une alimentation diversifiée à petit budget
- Sensibiliser le grand public sur les enjeux alimentaires (sanitaires, socio-économiques, environnementaux...) en lien avec les préoccupations individuelles
- Présenter des informations pratiques autour de l'alimentation (recettes, prix sur produits de saisons...)
- Communiquer sur les actions des structures partenaires en lien avec la thématique alimentaire
- Construire des liens et des références communes entre différents types d'acteurs (habitants, commerçants, structures socio-éducatives, producteurs...)

Actions :

- La réalisation d'un journal inter-quartier autour de la thématique alimentaire
- L'animation d'un comité de rédaction
- La diffusion du journal auprès d'un réseau de partenaires

Mise en place :

L'idée de base est de réaliser un journal à parution saisonnière (4 par an) autour des questions alimentaires en lien avec les problématiques de santé et de solidarité.

Le comité de rédaction serait composé des membres du comité de suivi du projet « Eco-alimentation populaire » et des structures socio-éducatives intéressées sur des territoires ciblés.

On peut poser comme base à discuter de la ligne éditoriale les éléments suivants :

- la promotion d'une alimentation diversifiée pour tous
- l'attention à une démarche de vulgarisation dans la forme et le contenu du journal
- la valorisation de la pluralité des acteurs engagés autour de la thématique alimentaire sur les quartiers identifiés
- une valorisation des pratiques agricoles et alimentaires écologiques et solidaires
- une ouverture non partisane sur l'ensemble des cultures alimentaires
- l'orientation des informations sur les actions des partenaires d'accompagnement du grand public vers l'autoproduction alimentaire (cuisine, jardinage...)

Le coût de ce projet et la nécessité de l'intégrer dans un travail partenarial élargie implique une mise en place éventuelle plus à moyen terme.

ANNEXE

Présentation détaillée des propositions d'actions réalisables par Bleue comme une orange

– Le développement des sorties achats cueillettes

Contexte :

Les sorties achats cueillettes constituent un support intéressant de sensibilisation à l'alimentation, l'environnement, au territoire... tout en permettant un approvisionnement (plus ou moins occasionnel) de fruits et légumes à prix relativement plus faible que le même type de produits dans les commerces classiques.

Elles permettent de découvrir et valoriser le travail agricole ainsi que la consommation de fruits et légumes de saison.

Sur les quartiers Grand Mirail et Empalot, 8 structures socio-éducatives et épiceries solidaires organisent ou participent à des sorties achat cueillette : 7 de manière occasionnelle (1 fois par an ou tous les 2 ans) et 1 environ 4 fois par an.

Les sorties sont organisées avec différents objectifs : sortir de la ville, travailler sur les relations parents -enfants, approvisionnement bon marché...

Parmi ces structures, certaines souhaiteraient en organiser plus fréquemment mais n'ont pas forcément les moyens de le faire, notamment concernant les transports.

Au niveau du transport, plusieurs pistes sont utilisées et mobilisables :

– la location classique d'un bus avec chauffeur auprès d'une société de transport privée. Cette solution s'avère trop coûteuse pour de nombreuses structures (environ 500 € la journée).

– le prêt de bus par d'autres structures

Cette possibilité concerne plus des mini-bus de maximum 9 places (ex. : centre d'animation de la Reynerie). Elle offre l'avantage de ne pas être chère (prix du carburants) de ne pas avoir besoin de chauffeur avec un permis de transport en commun. Par contre, le nombre de bénéficiaires de la sortie est relativement peu important.

Aussi, ces mini-bus ne sont forcément disponibles.

– le prêt de bus avec chauffeur avec l'association Caracole

L'association Caracole engagée sur la citoyenneté, les échanges culturels et notamment les circuits courts de proximité (groupement d'achats...) co-organise des voyages avec des structures adhérentes en lien avec leur projet associatif. Elle met à disposition un bus (49 places) et un chauffeur.

Pour des questions d'assurance et liées au caractère associatif de l'initiative, les usagers doivent être membres de Caracole ou de la structure organisatrice adhérente. Cet aspect

administratif peut être un frein pour toucher un public large et notamment des personnes isolées ne désirant pas adhérer pour une sortie.

Le bus et les chauffeurs bénévoles ne sont pas forcément disponibles.

Cette possibilité peut se mettre en place de manière occasionnelle en anticipant et sensibilisant le public sur la spécificité du transport.

- le prêt de bus avec la Maison de la mobilité et la mise à disposition de chauffeurs avec l'ASPTUIT

La Maison de la mobilité de Basso Cambo rattachée à Tisséo met à disposition d'associations 3 bus pour des sorties. Parallèlement, elle met en lien avec l'ASPTUIT (l'Association pour la Sauvegarde du Patrimoine des Transports Urbains et Interurbains Toulousains) qui regroupe notamment les salariés et retraités des transports urbains et interurbains de l'agglomération toulousaine. Celle-ci met à disposition des chauffeurs bénévoles de l'association pour un tarif d'environ 100 € / 50 km (aller et retour). Ce tarif permet de financer la réparation de bus anciens par l'association. Le permis de transports en commun des chauffeurs inclut une assurance pour les transports du chauffeur.

Face aux nombres de demandes importantes il s'avère nécessaire de bien anticiper les dates de sorties.

Concernant les possibilités avec la Maison de la mobilité et Caracole, il peut être important que les structures souhaitant développer des sorties à la ferme se coordonnent pour maximiser les capacités de transports et répartir équitablement les prêts de bus.

Concernant, les fermes pratiquant l'achat cueillette :

Il existe une diversité d'exploitations agricoles pratiquant l'achat cueillette. Nous ciblons celles situées dans un rayon maximum de 60 km autour de Toulouse.

Il y a des structures maraîchères produisant une grande variété de légumes (et ouvertes de début mai à mi-octobre) :

- Jardin de St Sernin, ferme en maraîchage à Villeneuve (30 km au sud de Toulouse)

Cette ferme est la plus utilisée par les structures de quartier organisant des sorties achat cueillette

- Midi cueillette à Portet sur Garonne (6 km de Toulouse)

Cette exploitation a l'avantage d'être proche de Toulouse et en production biologique. Par contre les prix (du fait du travail agro-écologique) sont légèrement plus chère que dans les épiceries de quartier, tout en restant avantageux par rapport à des produits bio vendues par d'autres systèmes.

A cause de dégradations sur les cultures, la ferme n'accueille plus de groupes d'enfants ou de + de 15 personnes.

De plus, des exploitations ciblées sur des productions fruitières spécialisées pratiquent aussi ce système de vente, dont notamment :

- Les Vergers de Fontcoussières à Rabastens (à 45 km de Toulouse dans le Tarn)

Cette ferme en agriculture intégrée (proche de l'agriculture biologique) est spécialisée dans la culture de pommes. La récolte des 18 variétés se réalise de fin août à fin octobre

- La Ferme de Clejust à Cazères (55 km de Toulouse)

Cette ferme en agriculture biologique est spécialisée en kiwi. La récolte de fin octobre à mi-novembre.

- La ferme du Fariol à St Lys (25 km de Toulouse)

Cette ferme est spécialisée dans la production de petites fruits rouges (myrtilles, framboise, groseilles et mûres) de juin à septembre.

Des cueillettes « en nature » peuvent être aussi organisées pour du glanage ou la cueillette de produits « sauvages » (noix, herbes sauvages...).

Le développement des sorties achat cueillettes à la ferme et la sensibilisation des participants peut nécessiter un accompagnement :

- au niveau du transports (voir plus haut sur la coordination des différentes structures)
- au niveau technique puisque certaines fermes sont un peu réticentes envers les groupes importants qui peuvent être difficiles à « cadrer » par rapport à une cueillette qui n'abîme pas les cultures et à la gestion des ventes.
- au niveau pédagogique puisque l'intérêt peut être de valoriser la production et la consommation des fruits et légumes. Des liens peuvent être travaillés avec les structures socio-éducatives intéressées, avec des actions autour du jardinage, de la cuisine et des achats de fruits et légumes de saison.

Objectifs :

- Développer la fréquence et le nombre de personnes participant à des sorties collectives achats cueillettes à la ferme
- Sensibiliser aux conditions de cultures des fruits et légumes (saisonnalité, contraintes...)
- Valoriser la consommation de fruits et légumes en général (et de saison en particulier)

Actions :

- Accompagnement pédagogique, technique et logistique de sorties

Mise en place :

L'accompagnement pédagogique (dans une optique de vulgarisation) peut se réaliser avant, pendant et/ou après les sorties par :

- la distribution d'outils de sensibilisation (calendriers de fruits et légumes de saisons, recettes, fiche produits et légumes...)
 - l'animation pédagogique de la sortie (présentation des cultures, des variétés, des apports nutritifs, histoires et anecdotes sur les fruits et légumes)
 - la construction de lien avec des actions spécifiques autour de la cuisine ou du jardinage (voir ci-dessous)
-
- ***Le développement des cultures de plantes aromatiques sur balcons***

Contexte :

Trois régies de quartier (Empalot, Reynerie et Bellefontaine) organisent depuis 2 ou 3 ans l'opération Balcons fleuris. Cette action consistant à distribuer au printemps des balconnières, du terreau et des plants de fleurs à des habitants, permet de rendre le public acteur de l'amélioration de son cadre de vie.

Cette opération réalisée en lien avec le service Espace vert de la Mairie de Toulouse (pour l'approvisionnement du terreau) touche un nombre relativement important de personnes (en moyenne 100 à 200 appartements par opération).

Des habitants participants à l'opération ont émis le souhait que l'opération s'ouvre aux plantes aromatiques. Ce type de culture semble intéressant car bien adapté à la culture en pot.

De plus, les aromatiques apportent avec de faibles surfaces et contraintes de cultures une manière de valoriser son alimentation. Elles permettent aussi d'établir des liens avec des jardins collectifs existants ou à développer.

Objectifs :

- Développer la pratique des cultures de plantes aromatiques
- Favoriser la valorisation de son alimentation
- Développer l'appropriation d'une pratique culturelle

Actions:

- Organisation d'opérations de distribution de plantes aromatiques en balcon
- Réalisation d'animations pédagogiques accompagnant la distribution des plantes aromatiques

Mise en place :

Bleue comme une orange propose d'accompagner des régies de quartier intéressées dans la diffusion auprès des habitants de la culture de plantes aromatiques sur balcon. Cette diffusion s'intégrera dans le cadre de l'opération « Balcons fleuris »

Cette action nécessite une coordination de l'action entre la régie, le Service des Espaces verts de la Mairie de Toulouse, un fournisseur de plants et l'animation pédagogique aux niveaux de :

- la préparation de l'action
- la distribution et l'animation pédagogique
- du suivi des habitants

L'animation de séances d'accompagnement à la création et l'entretien de balconnières d'aromatiques (environ 20 mn) pendant la journée de distribution des plants. Des liens peuvent aussi être construits avec des structures proposant des ateliers cuisine et des jardins collectifs.

- ***La réalisation d'ateliers de transformation de fruits et légumes participatifs***

Contexte :

Les ateliers cuisine mis en place par les structures socio-éducatives de quartier semblent avoir un fort impact de cohésion sociale pour les participants.

Par contre, il apparaît difficile de toucher un grand nombre de personnes, voir les plus exclus (notamment les personnes cuisinant très peu).

Il semble cependant que les activités « grand public » de certaines structures (centre de loisirs, halte garderie...) permettent de faire connaître et d'ouvrir les ateliers cuisines à un large public.

Aussi, des ateliers ayant une forme plus informelle et simple permettraient éventuellement :

- d'intégrer un nombre relativement important de personnes par l'organisation

logistique de l'atelier

- de toucher les personnes les plus exclues par la réduction de freins psychologiques à la participation (simplification de l'image de la cuisine)

Des ateliers pourraient prendre la forme d'ateliers cuisine informels cibler sur la transformation de fruits et légumes.

Parallèlement, il existe une multitude d'actions / services autour des repas accessibles à des publics précaires ayant de modalités de mise en place différentes par rapport à :

- la participation des convives à la préparation du repas
- l'approvisionnement des produits (origine ...)
- le prix des repas
- le nombre de « mangeurs »

On retrouve notamment :

- Les repas classiques de l'aide alimentaire (de la distribution de repas de rue au restaurant associatif) fournissant à un grand nombre de personnes des repas gratuits à partir de produits issus de l'aide alimentaire et sans participation du public au repas
- Les repas type « cantines populaires ». Des structures (Partage Faourette, TO7...) organisent des repas, une fois par semaine (pour en moyenne 35 personnes) à un tarif réduit (entre 2 € et 5 €) où une petite partie du public peut participer à la confection des repas. Les produits viennent de l'aide alimentaire sauf pour Desbals Services qui se fournit auprès d'épiciers du quartier et de producteurs locaux.
- Les repas issus d'atelier cuisine (des centres sociaux...). Ces ateliers cuisine / repas gratuit ou à faible prix sont sur le principe de participation du public (environ 12 personnes). L'origine des produits est assez diverses (grande surface, aide alimentaire, commerce de proximité...). On peut citer quelques exemples d'approvisionnement à partir de légumes de jardins collectifs (centre social Bellefontaine et Bellefontaine Services) et un exemple (à Bas d'Immeuble) d'ouverture du repas à des membres ne participant pas à sa préparation (le jour j mais ayant participé lors d'autres repas).
- Les repas de services de restaurants classiques mais avec des tarifs relativement bas par rapport au tarif d'autres restaurants (6 à 12 €). On peut citer le restaurant O fil de l'eau (association Carrefour des cultures) s'approvisionnant auprès de producteurs locaux et Coeur métis.
- Les collations. De nombreuses structures proposent des salons de thé dans le cadre d'accueil informel (café, thé, pâtisserie...). On peut citer l'exemple de Desbals Services qui propose des fruits en libre services.

Ces actions et services s'avèrent complémentaires dans leurs objectifs. Il apparaît intéressant de voir en lien avec ceux – ci comment toucher un nombre relativement important de personnes (en proposant donc un prix faible) en favorisant la participation et en s'approvisionnant à partir de fruits et légumes locaux.

Des ateliers de transformation de fruits et légumes participatifs pourraient permettre de répondre en partie à ces objectifs.

Objectifs :

- Sensibiliser un public large et notamment les populations isolées à des pratiques alimentaires diversifiées et économes
- Amener un public large et notamment des populations isolées à s'approprier son alimentation
- Valoriser les représentations, la consommation et la transformation des fruits et légumes auprès des populations précaires

Action :

- Organisation d'ateliers de transformation de fruits et légumes participatifs (« les ateliers pluch' »)

Mise en place :

On peut imaginer une diversité de modalités de mise en place des ateliers de transformation de fruits et légumes participatifs selon le contexte, les contraintes et les objectifs des structures partenaires. Cependant, nous pouvons distinguer ceux s'organisant dans une logique de « cantine participative » et celle étant dans une logique de « cuisine collective »¹⁶.

Ateliers « cantine participative »

Bleue comme une orange se propose de co-organiser avec des structures intéressées proposant des repas (issus de l'aide alimentaire) pour intégrer un élément (soupe, purée, compote...) de manière occasionnelle à partir de produits issus de fruits ou légumes locaux (acheté principalement auprès des épiceries de quartier voir par de l'achat cueillette ou des jardins collectifs...) et transformer avec la participation d'une partie des convives.

16 En référence à des terme et pratiques québécoises

Ces « ateliers pluch' » s'inscriraient dans le cadre d'un accueil informel où le public peut participer de manière variable à l'épluchage. Le repas pourrait être gratuit pour les personnes ayant participé à la préparation.

Ces ateliers ainsi que les repas seraient le support d'une sensibilisation sur les fruits et légumes d'une manière conviviale.

Ateliers « cuisine collective »

Bleue comme une orange propose de co-organiser avec les structures qui le souhaitent des « ateliers pluch' » visant à confectionner pour les participants des plats à partir de fruits et légumes locaux pour réaliser notamment des compotes, des soupes, des confitures...

Ces ateliers pourraient être le support du développement de « cuisine collective » plus autonome (voir les expériences québécoises :<http://www.rccq.org>).

Dans les deux cas, ces actions seraient le support d'apports pédagogiques (saisonnalité des cultures, fiches recettes simples...) que nous proposons dans le cadre de la démarche des « Ambassadeurs du jardinage et du bien vivre alimentaire ».

(<http://terredopale.fr/ambassadeur>).

Nous pouvons aussi récupérer des fruits et légumes pas forcément locaux mais destinés au rejet car trop abimés.

– Animation d'ateliers de vulgarisation du jardinage

Contexte :

Sur les quartiers identifiés (Empalot et Grand Mirail), il existe 3 jardins collectifs (sur Montlong, le Tintoret et La Fourquette). Ces jardins ont une liste importante de personnes souhaitant jardiner. Aussi, il existe des mini-parcelles à vocation sociale et pédagogique (Mirail Université, Reynerie...).

De plus, dans les années qui viennent d'autres jardins collectifs vont se créer sur le quartier Reynerie. Ces projets mettent en lien un projet municipale de développement des jardins partagés (en lien avec la Charte municipale des jardins partagés) et les projets de structures du quartier coordonné dans un collectif (ABC).

Il apparaît intéressant face à ce développement de la demande et des possibilités de jardiner de porter des animations visant la vulgarisation des techniques du jardinage pour des personnes éloignés de cette pratique.

Objectifs :

- Vulgarisation des techniques de jardinage
- Renforcement des liens sociaux autour de la pratique du jardinage

Actions :

- Animation d'ateliers de jardinage élémentaire

Mise en place :

En partenariat avec des structures portant des projets de jardinage sur les quartiers identifiés (Partage Faourette, Bas d'immeuble), nous allons mettre en place des actions d'animation jardinage en reprenant les principes des *Ambassadeurs du jardinage et du bien vivre alimentaire* (<http://terredopale.fr/ambassadeur>), réseau auquel participe Bleue comme une orange.

- ***Animation d'un Centre de ressources sur l'Eco-alimentation populaire***

Contexte :

Lors des différents rencontres de professionnels que nous avons organisées en partenariat avec le Service santé de la Mairie de Toulouse, il s'est exprimé des demandes d'informations, références, mise en liens... concernant les thématiques traités (alimentation et précarité).

Parallèlement, l'augmentation constante du nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire ainsi que les réflexions sur les sources d'approvisionnement de cette aide impliquent des analyses et des mises en place d'actions innovantes notamment concernant l'implication du public.

Objectifs :

- Sensibiliser sur l'approche de l'Eco-alimentation populaire
- Accompagner la mise en place d'actions développant l'Eco-alimentation populaire
- Favoriser l'accès des acteurs à l'information sur l'Eco-alimentation populaire (outil méthodologiques et de sensibilisation, analyse, recueil d'expériences...)
- Favoriser la mise en réseau des acteurs concernés

Action :

- Animation d'un Centre de ressources sur l'Eco-alimentation populaire

Mise en place :

Le Centre s'intègre dans le Centre de ressources sur « Les Systèmes alimentaires Locaux et l'Ecologie pratique » animé par Bleue comme une orange au sein du local de l'association. Il s'intègre dans le réseau RESIDEMIP (réseau régional des Centres de ressources en développement durable).

Ce Centre de ressources propose :

- Une série de documents en prêt et/ou consultation

Le fond documentaire (ouvrage, DVD, jeux, revue, étude) comprend :

- des outils méthodologiques et pédagogiques
- des travaux de recherches
- des recueils d'expériences
- des outils de sensibilisation

Les thématiques du fonds documentaire rejoignent l'approche de l'Eco-alimentation populaire :

- jardinage sous toutes ses formes
- ateliers cuisines
- circuits courts de proximité
- aide alimentaire et cohésion sociale
- cultures alimentaires (habitudes et pratiques)
- pédagogie et participation

Dans le cadre de ce Centre nous relayons notamment la démarche du réseau des « Ambassadeurs du jardinage et du bien vivre alimentaire » (<http://terredopale.fr>) auquel nous faisons partie. Ce réseau propose des formations, des animations et des outils (« Manuel des jardiniers sans moyens », « Manuel de cuisine pour tous »).

- Un accompagnement du public

Nous répondons aux demandes d'information et de conseil du public ciblé (par téléphone, mail, accueil sur le lieu et déplacements sur sites) concernant :

- les ressources documentaires et logistiques existantes
- les expériences et les acteurs locaux engagés sur la thématique du Centre

Partenaires :

Le Service Municipale d'Hygiène et de Santé
de la Ville de Toulouse



Dans le cadre de l'appel à projet « Alimentation, prévention, précarité »

L'Agence Régionale de Santé Midi-Pyrénées



La Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation
et de la Forêt Midi-Pyrénées

