

Réseau des collectivités Territoriales pour une Économie Solidaire

Sommaire

Initiatives des territoires.....pages 2 et 3

- «Les Cuistots Migrateurs» à Paris : traiteur solidaire de chefs réfugiés.
- [Europe] : FoodSavers Gand : plateforme de redistribution sociale des excédents alimentaires.
- L'alimentation durable au coeur d'un projet de revitalisation urbaine à Lille.

Transversale(s).....pages 4 à 7

L'alimentation durable et solidaire en quartiers Politique de la ville

Vie du réseau.....page 8

Édito

Souvent lors de nos journées d'échange, nous avançons l'idée que l'économie sociale et solidaire est l'économie des générations futures. D'abord, parce que ses fondements et ses valeurs intègrent la nécessaire solidarité à l'égard des générations futures, mais aussi et surtout, **parce que l'ESS se construit comme un modèle économique de coopération et de juste redistribution des richesses, gages du bien vivre ensemble et de paix.**

En confiant l'ESS au Ministre d'Etat à la Transition écologique et solidaire, notre Gouvernement s'est-il inscrit dans cette double perspective ? C'est possible ! Mais quoiqu'il en soit, cette décision est probablement une nouvelle chance pour l'ESS et ses acteurs.

Elu-e-s locaux, nous savons que sur nos territoires foisonnent de multiples initiatives qui s'inscrivent résolument dans cette logique: coopératives de production d'énergie, filières pour une alimentation biologique, systèmes mutualisés de mobilité, ...

Notre défi d'aujourd'hui est bien de les renforcer, de faciliter leur duplication, de créer les conditions pour qu'elles soient reconnues comme une des pièces du mécano des politiques publiques, toujours au service de l'intérêt général et naturellement, s'entend, des générations futures.



Henri Arévalo,
vice-président
du RTES



**L'alimentation
durable et solidaire
en quartiers
Politique de la ville**

INITIATIVES DES TERRITOIRES

Les « Cuistots Migrateurs » à Paris : traiteur solidaire de chefs réfugiés.

Les « Cuistots Migrateurs » est un traiteur solidaire de cuisines du monde employant 6 cuisinier.e.s venant d'Iran, de Syrie, de Tchétchénie, d'Éthiopie, du Népal et ayant le statut de réfugiés en France.

Accompagnés par France Terre d'Asile et Singa France, ces cuisiniers réfugiés ont été sélectionnés pour leurs talents et leur motivation. Installés dans des cuisines professionnelles à Vincennes, Les Cuistots Migrateurs ont développé plus de 150 recettes inédites proposées aux particuliers et aux entreprises pour leurs événements, tels que le Global Social Business Summit en novembre 2017 ou les vœux de l'Arcep à la Sorbonne en janvier 2018 (600 personnes).

En révélant des talents de cuisiniers, Les Cuistots Migrateurs font découvrir au grand public des recettes familiales peu connues et authentiques. Ils facilitent dans le même temps l'intégration des réfugiés en leur offrant un accès à l'emploi, tous les cuisiniers actuels étant embauchés en CDI à temps plein.

Initialement soutenus par Paris & Co, l'agence de développement économique de Paris ainsi que par le Comptoir de l'innovation, les Cuistots Migrateurs ont activement participé à la création du premier Refugee Food Festival en 2016. Co-organisé par la Mairie de Paris, ce festival citoyen et solidaire propose de confier pendant quelques jours les cuisines de restaurants à des chefs réfugiés.



Au-delà de la Mairie de Paris, les Cuistots Migrateurs comptent déjà dans leurs clients fidèles Carrefour, la Fondation Total, l'INSEE, ou encore l'OCDE.

En 2017, une campagne de financement participatif sur Ulule a permis de collecter 25 000 euros (pour un objectif initial de 20 000 euros), visant à financer l'acquisition d'un véhicule de livraison et de matériel de cuisine. Les Cuistots Migrateurs sont soutenus par une large communauté, dont 9000 fans sur Facebook. Les Cuistots Migrateurs comptent ouvrir un premier point de vente dans Paris dès 2018.

Contact : **Louis Jacquot et Sébastien Prunier**,
fondateurs des Cuistots Migrateurs,
contact@lescuisotismigrateurs.com

EUROPE • FoodSavers Gand : plateforme de redistribution sociale des excédents alimentaires.

FoodSavers Gand est une plateforme logistique récupérant des excédents alimentaires pour les livrer à des organismes sociaux. Ce projet, piloté et financé par la ville et le CPAS de Gand, s'inscrit dans la stratégie alimentaire de la ville « Gent (Gand) en Garde ».



alimentaires avait mis en avant des besoins considérables en soutien logistique.

Le projet est financé par la Ville et le CPAS à hauteur de 180 000 euros par an. 10 mois après sa création, la plateforme collecte chaque semaine 6 tonnes d'aliments dans des marchés de gros et des supermarchés. FoodSavers contrôle et redistribue les aliments à 58 organismes sociaux partenaires qui à leur tour distribuent des portions (169 000 en 2017) sous forme de colis de vivres et de repas préparés.

FoodSavers a été créé en mars 2017, suite à une réflexion commune des services Emploi, Environnement/ Climat et du CPAS (équivalent des CCAS) de la ville de Gand. Ce chantier commun débuté en 2015 sur la question des excédents

Organisée autour du pôle « apprentissage » du CPAS, la plateforme FoodSavers emploie une dizaine de salariés en insertion qui y suivent également une formation complète en logistique et magasinage, et reçoivent un soutien pour obtenir leur permis de conduire.

Au-delà de ces deux aspects sociaux, FoodSavers s'inscrit logiquement dans une démarche environnementale, la récupération d'excédents alimentaires permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire et ses émissions de CO2 inutiles, tandis que la plateforme permet de mutualiser le transport d'excédents. Des expériences de livraison à vélo sont en cours.

FoodSavers Gand s'inscrit enfin dans la stratégie alimentaire plus large de la ville, « Gent en Garde », qui vise un approvisionnement alimentaire neutre pour le climat en 2050. Gent en Garde, qui s'appuie sur une plateforme participative en ligne, soutient et lance des projets visant à limiter l'impact de l'alimentation sur l'environnement, en privilégiant des produits locaux et durables (potagers urbains et intergénérationnels, soutien aux circuits courts, ateliers de cuisine végétarienne abordable...).

Contact :
info@gentklimaatstad.be

L'alimentation durable au coeur d'un projet de revitalisation urbaine : exemple de l'ancienne friche industrielle Fives Cail à Lille

L'ancienne friche industrielle « Fives Cail » se transforme progressivement en un nouvel éco-quartier tourné vers l'alimentation durable. L'objectif est d'utiliser l'alimentation comme vecteur d'inclusion sociale au sein de ce quartier prioritaire lillois de Fives.



Pièce maîtresse de cette transformation urbaine, le projet « **Tast'in Fives / Cuisine commune** » dédiée aux habitants du quartier verra le jour en 2019 pour leur permettre de se retrouver autour d'ateliers et de moments conviviaux comme la préparation de repas. La Cuisine commune fait déjà l'objet d'ateliers participatifs de préfiguration avec les habitants et acteurs du quartier au sein d'une structure éphémère « L'avant goût ».

Ce projet coordonné par la Ville de Lille en lien avec une dizaine de partenaires, dont la Métropole Européenne de Lille, est co-financé à hauteur de 80 % (5 millions d'euros sur 3 ans) par le FEDER, le projet ayant été reconnu lauréat de l'initiative européenne Actions Innovatrices Urbaines (UIA – projet « Tast'in Fives »), et 20 % (1,2 millions d'euros) par les différents partenaires.

Plus-value pour l'obtention de ce financement européen UIA, une démarche de recherche-action est prévue tout au long de ce projet. Une étude d'impacts est menée par des chercheurs de la Maison Européenne des Sciences de l'Homme et de la Société (MESHS). Ceux-ci s'appuient notamment sur des indicateurs créés avec les habitants dans le cadre d'ateliers participatifs.

Au-delà de l'objectif d'inclusion sociale par l'alimentation durable, porté dans le cadre du projet Tast'in Fives, et alors que le lycée hôtelier international de Lille (LHIL) est déjà installé depuis 2016 sur « Fives Cail », la Ville de Lille a également souhaité réintroduire des activités productives au sein de cet ancien site industriel à l'histoire ouvrière riche. Véritable lieu dédié à l'alimentation durable, la « Cuisine commune » familiale et professionnelle, interagira donc avec une halle gourmande (« food court » commun à des restaurateurs et producteurs locaux), un incubateur culinaire, une serre urbaine, des locaux de production alimentaire artisanale,...La gestion de l'espace sera confiée à une structure ayant pour fonction d'assurer la cohérence générale du projet et la coopération des différents acteurs mobilisés (food court, privatisation et événementiel ; cuisine professionnelle, incubateur culinaire ; mise à disposition auprès d'acteurs solidaires et projet d'entreprise d'insertion).

Contact :

Yann Thoreau La Salle, directeur de projets de la Ville de Lille,
ythoreaulasalle@mairie-lille.fr

Antoine Plane, chef de projet « Tast'in Fives » à la Ville de Lille,
aplane@mairie-lille.fr

Future partie prenante de cet écosystème autour de l'alimentation durable, le supermarché coopératif et participatif de Lille « **Superquinquin** » devrait également implanter ses nouveaux locaux au sein de l'éco-quartier Fives Cail.

Cette coopérative de consommateurs participative a ouvert un magasin transitoire de 270m² dans le quartier de Fives depuis avril 2017. Elle vise une implantation définitive à Fives Cail d'ici 2019 sur une surface d'environ 800m². Ce développement devrait permettre à Superquinquin, qui s'appuie à ce jour sur plus de 1000 coopérateurs ainsi que sur 3 salariés, de s'étendre à 3000 membres dont la moitié seront issus du quartier de Fives.

Porté par des citoyens désirant créer une alternative à la grande distribution classique, Superquinquin propose des produits de consommation courante de qualité, souvent locaux, et à des prix accessibles.

Sur le modèle de la coopérative Park Slope Food Coop qui fonctionne depuis plus de 40 ans à New York et renouant avec l'esprit des premières coopératives de consommateurs, Superquinquin est l'un des premiers supermarchés coopératifs de France, à la suite de La Louve à Paris¹.

C'est un lieu qui crée du lien entre adhérents, habitants et producteurs. Les membres de Superquinquin sont à la fois clients et coopérateurs. Ils souscrivent pour 100 euros de parts à la coopérative, ou bien 10 euros pour les personnes bénéficiaires de minimas sociaux et les étudiants. Ils s'engagent également à effectuer 3 heures de service par mois pour assurer les tâches nécessaires au bon fonctionnement du supermarché. Ce modèle d'auto-gestion et de non-recherche de profit permet de définir des marges basses (fixées à 21 %) et des prix réduits (5 à 40 % moins cher que dans les magasins traditionnels selon les produits) tout en garantissant un prix juste aux producteurs.

La Ville de Lille a financé une aide au démarrage de 10 000 euros en décembre 2016, tandis que la Métropole Européenne de Lille a soutenu le projet Superquinquin à hauteur de 20 000 euros dans le cadre de son appel à projets Entreprendre Autrement. Superquinquin a également fait appel à un club Cigales, à des prêts bancaires, et des dons de fondations et de particuliers.

Contact :

Nicolas Philippe, gérant de Superquinquin,
superquinquin.lille@gmail.com

¹ D'autres supermarchés sont en cours de création ou de développement tels que Supercoop à Bordeaux, La Cagette à Montpellier, l'Eléfan à Grenoble, la Chouette à Toulouse, la Meute à Grasse...

L'alimentation durable et solidaire en quartiers Politique de la ville

Les Etats généraux de l'alimentation lancés par le gouvernement se sont clos en décembre 2017. Ils ont débouché sur une feuille de route gouvernementale pour la période 2018-2022, qui porte comme axes stratégiques :

- la promotion de choix alimentaires favorables pour la santé et respectueux de l'environnement ;
- la réduction des inégalités d'accès à une alimentation durable et de qualité ;
- le renforcement de la souveraineté alimentaire de la France.

Un projet de loi « Pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et pour une alimentation saine et durable » a été présenté le 31 janvier. Les mesures en faveur d'une alimentation saine, de qualité et durable intéressent particulièrement les collectivités territoriales : d'ici 2022, la restauration collective devra s'approvisionner avec au moins 50% de produits issus de l'agriculture biologique, locaux ou sous signes de qualité. Le projet de loi entend aussi s'attaquer au gaspillage alimentaire.

Le RTES s'est déjà penché sur le rôle des collectivités dans le développement de circuits alimentaires de proximité dans sa lettre papier n°27. Ici, l'angle est celui de l'accès de tous à une alimentation durable de qualité, en particulier dans les quartiers prioritaires de la Politique de la ville.

L'accès de tous à une alimentation durable constitue un enjeu de justice alimentaire et de santé publique, un levier économique pour l'emploi local et les filières paysannes, un élément de réponse aux problèmes environnementaux et climatiques actuels. Mais les projets autour de l'alimentation, parce qu'ils sont des supports de valorisation de la diversité culturelle et du pouvoir d'agir des habitants, permettent aussi d'interroger le lien social dans les quartiers et de revitaliser des zones urbaines.

Les projets d'ESS autour de l'alimentation sont historiquement présents dans les quartiers prioritaires. En témoigne le traiteur solidaire associatif « Cannelle & Piment » né à Vaulx-en-Velin dès 1989, ou encore l'implantation de nombreuses épiceries solidaires en quartiers prioritaires qui visent à favoriser l'accès de tous à une alimentation durable.

Aujourd'hui, de nouvelles initiatives solidaires autour de l'accès à l'alimentation durable émergent dans les quartiers prioritaires sous des formes socialement innovantes et visent le développement, l'essaimage, la duplication.

La question du changement d'échelle de l'économie sociale et solidaire est un peu dans l'air du temps mais est-ce si évident que cela ? L'enjeu est-il celui du changement d'échelle ou de la démultiplication des initiatives solidaires et socialement responsables ? Et dans ce cas, quels cadres la favorisent ? Comment essaïmer tout en respectant les spécificités de chaque territoire ? Quelles sont les conditions de cet essaimage et quels rôles peuvent y jouer les collectivités territoriales ?

Trois initiatives qui travaillent à leur développement sont présentées dans cette transversale. Au-delà des outils et conditions mis en place par les initiatives pour essaïmer, les collectivités territoriales qui les ont soutenues ont participé de différentes manières à leur développement : au travers de commandes publiques responsables adaptées aux enjeux précédemment cités, par la construction d'un

écosystème favorable, et par la prise de risque en confiant un projet ambitieux à un acteur en voie de structuration.

La SCIC Bou'Sol : créer et animer un réseau de boulangeries bio d'insertion à travers la France.

Bou'Sol est née en 2013 d'une rencontre entre deux entrepreneurs, Benjamin Borel et Samuel Mougin, et un projet d'insertion implanté dans les quartiers Nord de Marseille depuis plus de 20 ans, « Pain et Partage », une boulangerie solidaire en direction des acteurs de la restauration collective et fonctionnant sous la forme d'un Atelier et chantier d'insertion (ACI).

La SCIC Bou'Sol se donne pour mission d'assurer l'émergence et l'animation d'autres boulangeries solidaires "Pain et Partage" à l'échelon national. L'amorçage et l'incubation du projet Bou'Sol a été rendu possible grâce au soutien structurant du Conseil Régional Provence Alpes Côte-d'Azur via son dispositif FONDEX de 2011 à 2013. Bou'Sol a continué de bénéficier d'un appui fort de la part de l'entité régionale dans la phase de montée en puissance de son activité.

Franchise solidaire, qui s'inscrit dans la dynamique des Pôles Territoriaux de Coopération Économique (PTCE), Bou'Sol est une structure d'ingénierie qui accompagne les boulangeries « Pain et Partage » dans leur développement à travers une gamme de services : conseil et appui à des porteurs de projets via une méthodologie d'intervention alliant expertise du réseau et ancrage territorial des porteurs de projets, appui à la structuration de filières locales d'approvisionnement, développement d'outils de gestion et de communication...

Les boulangeries « Pain et Partage » fabriquent leur pain à partir de farines biologiques et locales et en suivant des méthodes de panification artisanales. Elles mettent également en œuvre une organisation apprenante et inclusive permettant l'accueil et la professionnalisation de salariés en parcours d'insertion. On dénombre 61 emplois dont 41 en parcours d'insertion en 2017 dans les boulangeries du réseau.

Aujourd'hui, 5 boulangeries solidaires ont été créées sur le modèle pensé par Bou'Sol à Marseille (2 boulangeries), Lyon, Montpellier et Calais et deux autres sont en cours de création à Dijon et Bordeaux-Mérignac.

A Lyon, la boulangerie a été labellisée « Lyon Ville Équitable & Durable » (label de la Ville de Lyon visant à démocratiser la consommation responsable).



TRANSVERSALE (S)

Dans l'agglomération bordelaise, le projet de boulangerie a émergé fin 2016 et devrait ouvrir ses portes en mars 2018. Tout au long de la démarche, le réseau « Bou'Sol » et le porteur du projet local (l'association intermédiaire bordelaise BIC) ont pu bénéficier d'un fort soutien politique de différentes collectivités, Conseil régional Nouvelle Aquitaine, Conseil départemental de Gironde, Bordeaux Métropole et Ville de Mérignac, qui sont intervenues au titre de leurs compétences respectives. Ces collectivités ont joué un rôle déterminant de facilitateur (mise en réseau, réflexion autour des politiques d'achats responsables, co-construction des dossiers de demande de subventions...).

Cette 6ème boulangerie Pain et Partage va bénéficier d'un soutien en investissement de 200 000 euros du Conseil régional au titre de la Politique de la ville, de 60 000 euros de Bordeaux Métropole au titre de sa politique de soutien à l'ESS et d'un financement européen FEDER de 165 000 euros.

La Ville de Mérignac a participé à ce véritable travail d'équipe en favorisant notamment son implantation territoriale (recherche de locaux, lien avec les acteurs de l'emploi, phases de recrutement, relais auprès du Conseil Citoyen).

Outre le rôle de **financeur** et de **facilitateur** dans l'émergence de projets de boulangeries, les collectivités locales jouent un rôle majeur dans le développement des différentes boulangeries solidaires « Pain et Partage » via le levier de la **commande publique responsable**. Cela peut être le cas pour l'approvisionnement en pains bios de crèches, écoles primaires, collèges ou lycées, de manière directe ou par l'intermédiaire d'un opérateur de restauration collective (par exemple à Montpellier, Villeurbanne, Marseille,...). Les pains des boulangeries « Pain et Partage » sont ainsi en capacité d'être retenus lorsque les marchés publics des collectivités intègrent des systèmes de pondération où les critères de qualité ou de fourniture en bio sont plus importants (à plus de 50%) que le seul critère de prix. Les pains bios produits sont aussi fournis à des structures caritatives ou d'urgence sociale. En 2017, ces approvisionnements représentent au total 60 000 consommateurs sur toute la France.

Au-delà du levier de la commande publique responsable, les collectivités territoriales peuvent accompagner l'essaimage d'initiatives socialement innovantes par la construction d'un écosystème favorable à leur développement.

VRAC : l'essaimage national de groupements d'achats entre habitants de quartiers prioritaires

VRAC - Vers un Réseau d'Achat Commun, propose aux habitants de quartiers prioritaires des produits de qualité (bio et/ou locaux) à des prix raisonnables, grâce au groupement de commandes, à la réduction des coûts intermédiaires (circuits-courts) et superflus (limitation des emballages).

L'association VRAC est née en 2013 de la rencontre entre Boris Tavernier, engagé depuis de nombreuses années dans des projets de consommation responsable démocratisée, le bailleur social Est Métropole Habitat et la Fondation Abbé Pierre.

Elle s'est développée en s'inscrivant au sein d'un écosystème favorable promu par la Ville de Lyon et la métropole du Grand Lyon, VRAC étant labellisé « Lyon, ville équitable et durable » et membre du Conseil Lyonnais de l'Alimentation Durable, un instrument politique créé par la Ville avec une trentaine d'acteurs ESS du secteur.



La Ville de Lyon communique régulièrement sur ce projet, apporte son soutien financier via une subvention dans le cadre de sa politique ESS, tandis que la métropole a également apporté un soutien financier (13 000 euros en 2016 dans le cadre de son Plan d'éducation au développement durable).

VRAC s'inscrit aussi dans les actions liées au développement durable prévues par le Contrat de ville, et est lauréat 2016 du concours « S'engager pour les quartiers » co-organisé par FACE et l'ANRU.

L'association coordonne aujourd'hui des groupements d'achats dans **13 quartiers prioritaires de l'agglomération lyonnaise**.

Dans chaque quartier, les groupements d'achats s'appuient sur différents partenaires : collectivités territoriales, bailleurs sociaux, centres sociaux, associations,... pour permettre le démarrage et la structuration du projet ; pour relayer l'information sur ces groupements d'achats auprès des habitants ; ou encore par la mise à disposition temporaire de locaux pour la prise et la réception de commande.

L'association VRAC a depuis été sollicitée pour essaimage ces groupements d'achats dans d'autres villes françaises et réfléchit aux conditions d'essaimage dans le cadre de la structuration d'un réseau national (réflexion commune sur le modèle économique, mutualisations et fournisseurs communs,...). **Deux autres associations VRAC ont été créées, une sur l'agglomération strasbourgeoise en 2017 avec 5 groupements d'achats sur 4 quartiers, l'autre sur l'agglomération bordelaise à l'initiative d'un bailleur social.** Chacune de ces associations est pilotée par un comité de direction réunissant des habitants des différents quartiers d'implantation des groupements d'achats.

A Strasbourg, une réunion du Conseil de l'ESS avec Boris Tavernier dès 2015, organisée par la Ville, l'Eurométropole et la CRESS, a favorisé la mise en réseau du projet VRAC. La phase d'expérimentation de l'association VRAC Strasbourg Eurométropole a été portée par un centre social de la ville, donnant un cadrage administratif au démarrage de l'association et permettant l'embauche d'une chargée de développement. La Ville de Strasbourg a soutenu financièrement l'association dans sa phase de structuration et a intégré VRAC à une campagne de communication permettant de diffuser l'information auprès des habitants.

La SCIC Bou'Sol et l'association VRAC à Lyon ont toutes deux été reconnues **lauréats 2017 de l'appel à projets PIN'S de la Fondation MACIF et de l'Avisé**, visant à accompagner des projets socialement innovants dans leur stratégie de duplication.

Au-delà d'une stratégie de duplication, le changement d'échelle d'initiatives socialement innovantes peut aussi s'inscrire dans le cadre d'un projet local de développement.



Food2rue : d'un incubateur culinaire d'insertion à la gestion d'une halle alimentaire solidaire

Aux côtés du PTCE Resto Passerelle, réseau francilien de restaurants sociaux, de nouveaux projets d'incubateurs culinaires solidaires voient le jour tels que Food2Rue à Paris, une structure en plein développement, qui articule son incubateur d'insertion et sa future coopérative d'activité et d'emploi avec la gestion d'une nouvelle halle alimentaire solidaire « la Panaméenne » installée depuis février 2018 dans le quartier prioritaire Didot (Paris 14ème).

Food2rue se donne pour mission d'accompagner des femmes éloignées de l'emploi vers l'entrepreneuriat dans la cuisine de rue et les métiers de la restauration commerciale. Actuellement, l'**incubateur culinaire** emploie 12 salariées en insertion, souvent d'origine étrangère et en situation de monoparentalité, qui préparent et vendent leur repas en semaine au comptoir de restauration de la Panaméenne (et auparavant sur le site des Grands Voisins).

Sous forme associative, ce chantier d'insertion vise à renforcer leur employabilité dans les métiers de la restauration et à aider les porteuses de projet à concevoir et à lancer leur propre activité de cuisine de rue. Certaines porteuses de projet auront l'opportunité de rejoindre, aux côtés de personnes en reconversion professionnelle, la **future coopérative d'activité et d'emploi (CAE)** de Food2rue. Cette CAE permettra aux porteuses de projet de devenir « entrepreneure salariée » pendant une période maximale de 3 ans.

Elles pourront ainsi mutualiser leurs moyens généraux (marketing, communication, comptabilité...), tandis qu'une cuisine centrale leur sera mise à disposition pour la préparation des repas. Elles disposeront également d'un triporteur électrique pour la vente, un outil de travail souple et peu cher (accessible au micro-crédit) et une véritable vitrine commerciale écologique.

Enfin, à l'issue de cette période, elles pourront rejoindre, en tant que gérantes indépendantes ou entrepreneures-associées, la première **franchise solidaire** de France dans le domaine de la cuisine de rue, que Food2rue ambitionne de créer.

La Mairie de Paris a fait confiance à cette structure en voie de structuration pour assurer la **gestion de la halle alimentaire solidaire du 14ème arrondissement de Paris**, Food2rue a été retenu dans le cadre du Budget Participatif 2017 de la Ville pour la gestion de ce marché couvert en circuits courts de 150 m² qui comprend un comptoir de restauration, ainsi qu'un lieu de vente de produits frais, locaux et aux prix abordables pour les habitants du quartier Didot. Food2rue a également reçu le prix d'honneur des Trophées parisiens de l'ESS 2017.

Réseau de boulangeries bio d'insertion, groupements d'achats, incubateurs culinaires,...les collectivités territoriales soutiennent activement ces projets socialement innovants, notamment dans leur logique de changement d'échelle. Pour autant, ce soutien ne doit pas se faire au détriment de la pérennité d'acteurs plus traditionnels, tels que des associations de quartiers ou des centres sociaux. Une logique de complémentarité est à rechercher entre le soutien aux acteurs traditionnels et le développement de nouveaux projets. D'autant plus que ces structures plus classiques constituent un tissu indispensable pour permettre l'émergence et la réussite de tels projets innovants, comme en ont témoigné les intervenants de la conférence en ligne du RTES « Initiatives pour une alimentation durable accessible » du 6 février 2018.

Le Bon MauRepas : un incubateur culinaire sous forme de coopérative éphémère de territoire



A Rennes, l'incubateur culinaire Le Bon Maurepas prend la forme d'une coopérative éphémère de territoire proposant à une quinzaine d'habitants du quartier populaire de Maurepas d'expérimenter, de septembre 2017 à février 2018, la création, la gestion et le fonctionnement collectif d'une entreprise de restauration-traiteur.

Soutenu par Rennes Métropole et le Conseil départemental d'Ille-et-Vilaine, cet incubateur permet à des personnes en recherche d'emploi de tester cette activité en étant formées aux métiers de bouche mais aussi à la gestion, aux ressources humaines et au marketing par des encadrants professionnels. Elles bénéficient d'un statut de salarié dans le cadre d'un

CAPE (contrat d'appui au projet d'entreprise) géré par Elan créateur et sont accompagnées dans l'orientation de leur parcours par un coach professionnel spécialiste de la création-insertion qui les suivra pendant deux mois après la fin de la coopérative, en lien avec les dispositifs existants sur la ville et la métropole (Mission locale, Meif, Pôle emploi...).

Tag 35, le propulseur d'entreprises sociales et solidaires en Ille-et-Vilaine, projette actuellement un essaimage de cette initiative sur d'autres territoires bretons à Brest et Vannes, en s'appuyant sur les spécificités de ces territoires et des ressources de leurs habitants.



« Je ne suis pas sûre que la transition alimentaire en cours apporte un réel changement de paradigme en terme de démocratie alimentaire » - Entretien avec Dominique Paturel

Dominique Paturel est chercheur à l'INRA -

UMR « Innovation et développement dans l'agriculture et l'alimentation » de Montpellier.

Pouvez-vous nous présenter le champ de vos travaux universitaires ?

Mes travaux depuis une dizaine d'années portent sur les questions d'accès à l'alimentation durable pour les familles à petit budget et les personnes en situation de précarité, en particulier via les dispositifs d'aide alimentaire. Je m'inscris dans les travaux de Tim Lang, qui a élaboré la notion de « food democracy ».

Je m'intéresse aux dispositifs d'aide alimentaire, tels qu'ils ont été mis en place par l'État en France depuis les années 80, par une sous-traitance à quatre opérateurs caritatifs : les Restos du coeur, le Secours populaire, la Croix Rouge et les banques alimentaires.

Quels sont, selon vous, les enjeux de la démocratie alimentaire ?

Nous vivons actuellement une période de transition du modèle alimentaire dans le cadre plus large d'une transition écologique, où tout peut basculer, avec deux issues possibles en terme de démocratie alimentaire, dans un schéma un peu binaire, entre :

- un système néo-libéral qui sortirait renforcé, modernisé, laissant les rapports de force en l'état avec une industrie agroalimentaire puissante, une élite qui continue à prendre les décisions, et le reste de la population qui va changer ses habitudes alimentaires de façon contrainte et forcée.
- un système plus démocratique, où sous des formes plus localisées, la population arrive à s'organiser pour reprendre la main sur le système alimentaire.

Ces deux issues sont actuellement en tension, et elles auraient besoin d'être encadrées par un **droit à l'alimentation durable. Il ne s'agit pas simplement d'un enjeu de justice, d'accès égalitaire à une alimentation de qualité, mais aussi d'un enjeu démocratique : comment et qui décide ?**

Mais, je ne suis pas sûre que la transition alimentaire en cours, qui prend certes une forme bien plus acceptable écologiquement que le modèle qui avait fonctionné auparavant pendant 40 ans, apporte un réel changement de paradigme en terme de démocratie alimentaire, notamment en terme de partage de la valeur.

Comment les acteurs de l'ESS, avec les collectivités locales, peuvent concourir à la démocratie alimentaire ?

Sur mon terrain de recherche, les acteurs de l'ESS sont très présents, mais leur présence ne permet pas forcément un développement de la démocratie alimentaire.

Les structures de l'ESS sont nombreuses à se développer dans les services d'intermédiation entre consommateurs et acteurs agricoles et de la distribution. Ces structures, souvent portées par une population plutôt jeune et qualifiée, s'implantent en quartiers populaires. Mais j'observe que nombre de ces initiatives quittent le terrain de l'alimentation populaire pour aller vers le business social, en perdant leur clientèle de départ.

Pour des raisons de modèle économique, ces structures doivent s'autonomiser des subventions, et vont dès lors s'ouvrir à des populations aux budgets plus importants.

Et au-delà des questions de prix, on observe souvent un clivage social entre populations. D'un autre côté, on voit se développer des projets d'autoconsommation tels que les jardins partagés en pied d'immeuble, qui mêlent davantage de populations mais cela ne permet pas une autosuffisance alimentaire.

Concernant les collectivités locales, elles ne sont pas forcément au rendez-vous de la démocratie alimentaire non plus. Elles se servent souvent des innovations sociales pour porter l'image de leur territoire plus que pour répondre aux besoins des populations. Pour concourir à la démocratie alimentaire, les collectivités doivent remettre en cause les visions descendantes de la décision publique et contribuer au développement d'une économie plus localisée, mais non pas renfermée sur elle-même et construire des liens avec les autres territoires.

La démocratie alimentaire ne passe pas simplement par un retour au local, sinon on exclut d'autres territoires. Il faut aussi travailler à une échelle au moins européenne, dans le cadre de combinaisons complexes de différents modes d'approvisionnements. Les choix de relocalisation ne doivent pas empêcher de se préoccuper de ce qui se passe dans d'autres pays, à la fois pour des raisons de nécessité alimentaire et pour prendre soin des ressources ensemble.

Retrouvez la version longue de cet entretien dans notre dossier complémentaire en ligne.

Pour aller plus loin

Retrouvez sur www.rtas.fr :

- la version numérique de cette lettre et notre dossier complémentaire.
- le retour sur la conférence en ligne « initiatives pour une alimentation durable accessible » du 6 février 2018 (revisions possible pour les adhérents du RTES sur la plateforme IDEAL Connaissances).
- la lettre papier n°27 « circuits alimentaires de proximité ».
- la rubrique « Alimentation durable » dans notre espace adhérents.

Retrouvez aussi sur notre site les fiches « Déniché pour vous » sur :

- Le Château de Nanterre (lieu dédié à l'alimentation durable) - n°12
- L'agriculture urbaine à Romainville - n°21

Et nos fiches initiatives issues du RepèrESS « Politique de la ville & ESS » :

- VRAC - Vers un Réseau d'Achat Commun
- PTCE Resto Passerelle (réseau de restaurants sociaux franciliens)
- EPICEA (épicerie solidaire de Créteil)
- Epicerie solidaire itinérante (dans le Var)
- Chantier d'insertion Le Petit Gourmand (à Strasbourg).



VIE DU RÉSEAU

Retrouvez les publications de l'année 2017 du RTES sur www.rtes.fr

RepèrESS « L'ESS : une opportunité pour repenser la coopération et la transversalité ? »

Étude coordonnée par le RTES et CITEGO à partir des travaux d'étudiants de l'École d'Urbanisme de Paris.

Lettres papier

- n°28 : ESS & numérique
- n°29 : Accès au foncier des acteurs de l'ESS

Points de RepèrESS

- n°5 : Marchés publics & ESS
- n°6 : La coconstruction des politiques publiques
- n°7 : Accès au foncier des acteurs de l'ESS

28 fiches pratiques «Déniché pour vous»

Présentation d'initiatives d'ESS autour du rôle des collectivités : lieux partagés, transition énergétique, économie circulaire, mobilité durable...

Le colloque «Europe & ESS» a réuni près de 170 participants à Lille le 12 janvier.



Retrouvez l'étude sur les financements européens en faveur de l'ESS en France, les diaporamas des intervenants, le storify de la rencontre, et le lien vers l'émission d'Euradio sur www.rtes.fr.

L'AGENDA DU RTES

- **3 avril** : Conférence en ligne « Garages solidaires »
- **23 mai** : Journée Monnaies Locales Complémentaires à Strasbourg
- **5 juillet** : 7ème Rencontre nationale des collectivités locales autour de l'ESS à Paris
- **1 au 3 octobre** : Forum mondial de l'économie sociale à Bilbao (Espagne)
- **5 juin / 2 octobre / 4 décembre** : Prochaines conférences en ligne du RTES

Direction de la publication : Christiane Bouchart.
Coordination : Anne-Laure Federici.
Rédaction et mise en page : Chloé Sécher et Martin Besnier.
Charte graphique : Yann Montigné.
Impression : Artésienne sur papier recyclé Cyclus Print.

Adresse du siège: Hôtel de Ville, BP 667 - 59 033 Lille cedex
Adresse postale: 75 rue Léon Gambetta - 59 000 LILLE
www.rtes.fr - animation@rtes.fr

Les collectivités adhérentes au RTES au 1er mars 2018

Villes :

Argentan • **Argenteuil** • Audincourt • Bègles • Bergerac • Biarritz • Biot • Bondy • Bonifacio • Bordeaux • Caen • Canéjan • Champigny-sur-Marne • Cherbourg-en-Cotentin • Chevilly-Larue • Clichy-la-Garenne • La Couronne • **Colomiers** • Dolus d'Oléron • Faux-la-Montagne • Firminy • Fresnes • Gennevilliers • Gournay-en-Bray • Hendaye • L'Île-Saint-Denis • Le Kremlin-Bicêtre • Lille • Lorient • Lyon • **Malakoff** • Merignac • Nanterre • Nevers • Ville de Paris • Pont-Audemer • Romainville • Saint-André de la Réunion • Saint-Denis • Saint Jean de Braye • Saint-Pierre de la Réunion • Sceaux • Tarnos • **Vaulx-en-Velin** • Villeneuve d'Ascq • Villeurbanne • Wattrelos.

Intercommunalités :

Alès Agglomération • Angers Loire Métropole • Arles Crau Camargue Montagnette • CC d'Auberive Vingeanne et Montsaugonnais • CA Béthune-Bray Artois Lys Romane • Bordeaux Métropole • Brest Métropole • Caen la Mer • Carcassonne Agglo • **Cap Excellence** • CARENE • Caux Vallée de Seine • CA de Cergy-Pontoise • **CA du Cotentin** • **CIREST** • CIVIS • Clermont Auvergne Métropole • Creusot-Montceau • CA du Douaisis • CU de Dunkerque • Est Ensemble • Grand Paris Sud Est Avenir • Grand Orly Seine Bièvre • **Grand Angoulême** • **Grand Avignon** • **Grand Calais Terres & Mers** • **CA du Grand Châtelleraut** • Dijon Métropole • Grand Lyon • Grand Narbonne • Grand Poitiers • Grand Reims • Grenoble-Alpes Métropole • Métropole Européenne de Lille • Métropole Rouen Normandie • Montpellier Méditerranée Métropole • Nantes Métropole • CA du Niortais • **Orléans Métropole** • CA du Pays de Grasse • Pau-Pyrénées • CC Pays de Redon • Plaine Commune • Rennes Métropole • CA de la Rochelle • **CA Roissy Pays de France** • Saint-Etienne Métropole • Sicoval • CA du Soissonnais • Strasbourg Eurométropole • Territoire de la Côte Ouest • Toulouse Métropole • **CC Val d'Amboise** • CC Val d'Ille-Aubigné • **Valenciennes Métropole**.

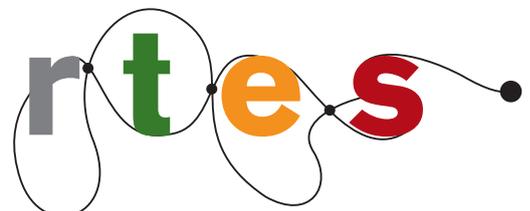
Conseils départementaux :

Ardennes • Gironde • Haute-Garonne • Hauts-de-Seine • Ille-et-Vilaine • Loire-Atlantique • Meurthe-et-Moselle • **Moselle** • Oise • Pas-de-Calais • Seine-Saint-Denis • Val-de-Marne.

Conseils régionaux :

Grand Est • Bourgogne Franche-Comté • Bretagne • Nouvelle-Aquitaine • Occitanie • Collectivité territoriale de Corse • **Conseil régional de Guadeloupe** • **Normandie** • **Conseil régional de La Réunion**.

En gras : les nouveaux adhérents 2017 / 2018



Réseau des collectivités Territoriales pour une Économie Solidaire

N° ISSN : 2431-5281