



11
octobre

2023

STRATÉGIE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE TERRITORIALE DE GRAND PARIS SUD

CONCERTATION SUR L'ALIMENTATION - RÉUNION PUBLIQUE DE RESTITUTION

ORDRE DU JOUR

1. **Mot d'introduction**
2. **Présentation des actions de concertation réalisées**
3. **Présentation du dispositif ville nourricière déployé par la ville de Savigny-le-Temple**
4. **Questions-réponses et échanges en plénière**
5. **Echanges par thématique sur les résultats de la concertation**
6. **Présentation des suites données à la concertation**
7. **Echanges en plénière**

🕒 *Fin prévue à 20h30*





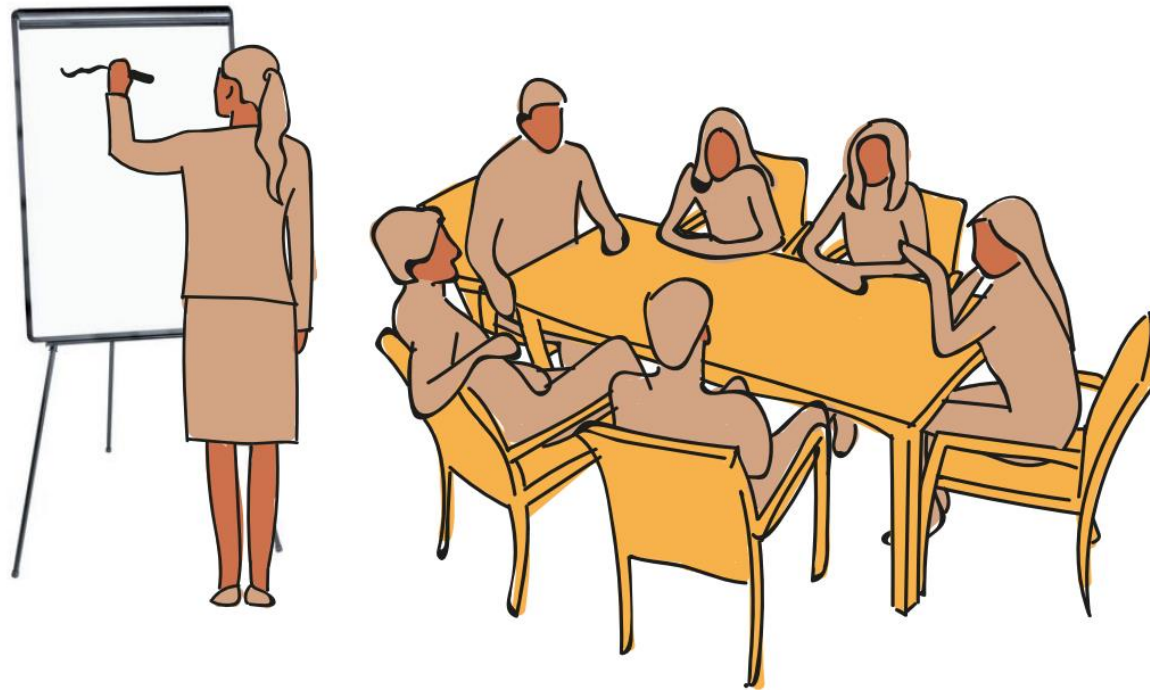
INTRODUCTION

Morgan CONQ

Conseiller municipal délégué à la biodiversité, au climat, à l'eau et à l'assainissement de Savigny-le-Temple, conseiller communautaire de l'agglomération Grand Paris Sud

Michel SOULOUMIAC

Conseiller communautaire délégué en charge de la biodiversité,
du Cirque de l'Essonne et de l'agriculture de Grand Paris Sud



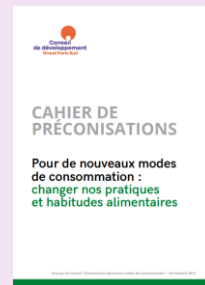
PRÉSENTATION DES ACTIONS DE CONCERTATION RÉALISÉES

PRESENTATION

Plusieurs modalités complémentaires de concertation et de consultation

En amont (de fin 2022 au premier semestre 2023) :

- Cahier de préconisations rendu par le Conseil de développement de Grand Paris Sud
- Concertation des acteurs professionnels conduite par Grand Paris Sud avec Ceresco
- Enquête en ligne « *Vivre à Grand Paris Sud* » avec 5 questions portant sur l'alimentation et l'agriculture



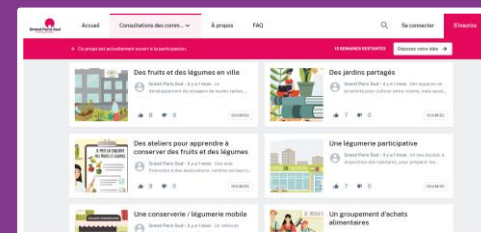
Consultation organisée par GPS lors de sessions de proximité à partir des travaux du CODEV (avril-juillet 2023)



Concertation présentielle organisée à l'échelle de l'agglomération par GPS avec Res publica (juin-septembre 2023)



Consultation en ligne organisée par GPS sur participer.grandparissud.fr à l'échelle de l'agglomération (juin-septembre 2023)



PRESENTATION

Les modalités de la consultation de proximité organisée à partir des travaux du CODEV



29 ateliers sur
tout le territoire GPS

539 personnes
consultées

2021-2022 :
1 cycle de travail du CODEV

14 préconisations

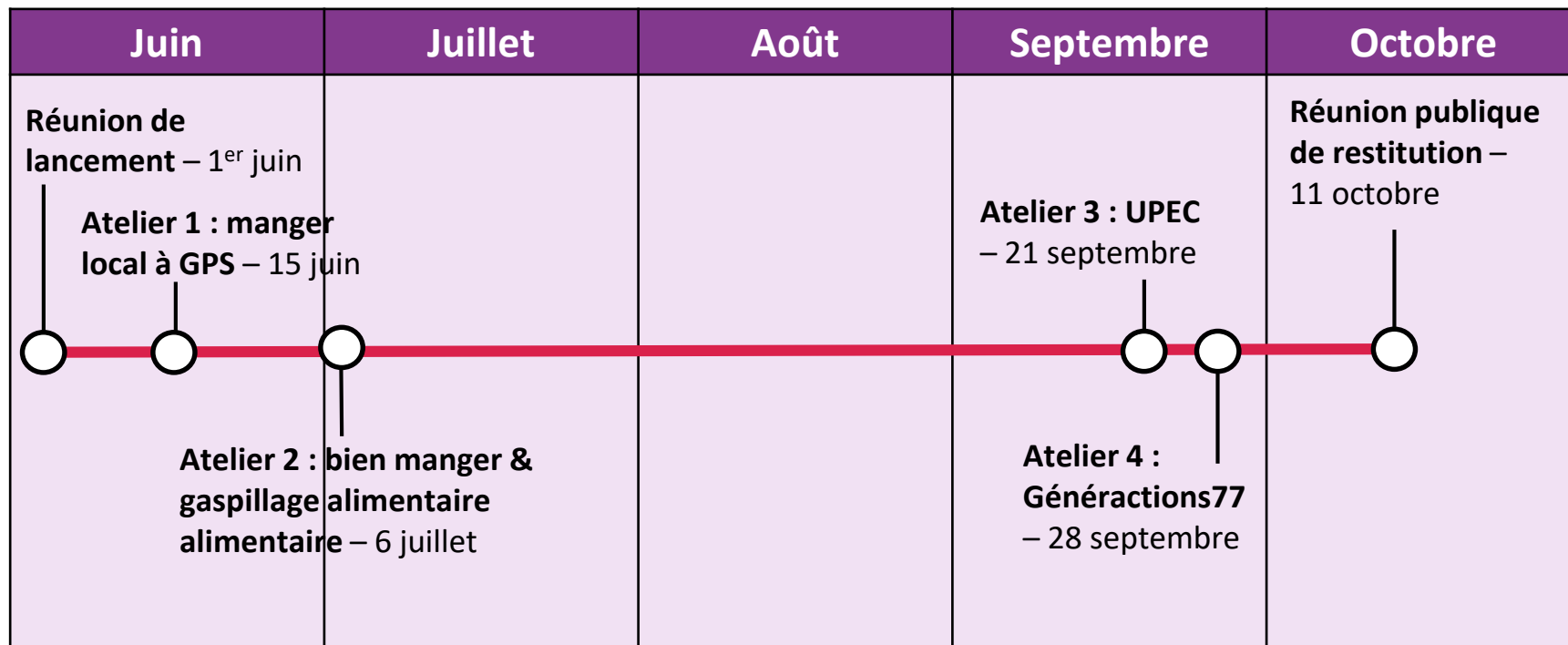
1 présentation aux élus

1 demande de l'agglomération de consulter
les habitants et acteurs du territoire

Des actions pour nourrir la SAAT
(stratégie agricole et alimentaire territoriale)

PRESENTATION

Les modalités de la concertation conduite à l'échelle de l'agglomération



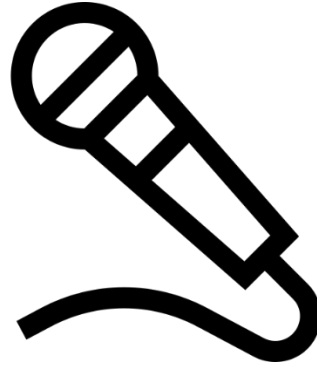


savigny-le-temple

VILLE NOURRICIÈRE

A compléter @Ville de Savigny-le-Temple

**PRÉSENTATION DU DISPOSITIF
VILLE NOURRICIÈRE**



QUESTIONS-RÉPONSES



ENSEIGNEMENTS DE LA CONCERTATION : PRÉSENTATION ET ÉCHANGES

ENSEIGNEMENTS DE LA CONCERTATION

3 thématiques pour échanger :

**BIEN MANGER ET RÉDUIRE
LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

**LUTTER CONTRE
LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE**

**MANGER LOCAL
À GRAND PARIS SUD**

ENSEIGNEMENTS DE LA CONCERTATION

Mode d'emploi :

- Formez trois groupes avec vos voisins et voisines
- Un·e intervenant·e vient à votre table pour vous présenter une thématique
- Suite à la présentation : réagissez, posez vos questions, exprimez vos éventuels points de vigilance et attentes
- Au bout de 20 minutes, un·e autre intervenant·es vient à votre groupe pour vous partager une autre thématique



Changement de thématique : toutes les 20 min

BIEN MANGER ET RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

SYNTHÈSE DES RÉSULTATS DE LA CONCERTATION MENÉE À L'ÉCHELLE DE L'AGGLOMÉRATION

LES PRINCIPALES COMPOSANTES RENCENSEES D'UNE ALIMENTATION DE QUALITE

- La capacité à se nourrir de manière **diversifiée** et **équilibrée**
- La notion de **plaisir** et de convivialité
- L'importance de produits **frais** et non transformés
- Le respect de **l'environnement** : produits sans pesticides, locaux et de saison
- Des repas cuisinés **chez soi**, faits maison
- Une alimentation **abordable**, sans se priver
- Une alimentation peu calorique
- Le respect des régimes alimentaires



BIEN MANGER ET RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

SYNTHÈSE DES RÉSULTATS DE LA CONCERTATION MENÉE À L'ÉCHELLE DE L'AGGLOMÉRATION

LES PRINCIPAUX FREINS AU BIEN MANGER

- Le **frein économique** : les prix, leur inflation et les moyens financiers
- Un **manque d'information** sur les produits et leur provenance, sur les bienfaits d'une alimentation de qualité sur la santé des consommateur·rices
- La difficulté à avoir accès à des producteurs locaux et/ou bio, notamment sur les marchés
- Beaucoup d'informations et d'injonctions (étiquettes, nutriscore, prévention) **difficiles à appréhender et appliquer**
- Le manque de connaissance, de temps et de matériel pour cuisiner

COMMENT FAVORISER LE BIEN MANGER AUPRES DES HABITANT·ES ?

- **Renforcer les actions dans les écoles** pour favoriser la transmission familiale : dégustations, cours de cuisine, visites d'exploitations locales, interventions régulières de professionnel·les, affichage des informations nutritionnelles dans les cantines...
- **Organiser des événements de « culture alimentaire » auprès de tous les publics** pour perfectionner le savoir cuisiner, faire découvrir des légumes et des plats, informer sur les bienfaits et les composantes d'une alimentation saine et de qualité

BIEN MANGER ET RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

SYNTHÈSE DES RÉSULTATS DE LA CONCERTATION MENÉE À L'ÉCHELLE DE L'AGGLOMÉRATION

LES RAISONS QUI POUSSENT LES CONSOMMATEUR·RICES AU GASPILLAGE

- La **fragilité des denrées**
- Les **achats en trop grande quantité** (accentuée par les promotions dans les supermarchés)
- Les **légumes inconnus** ou difficiles à cuisiner dans les paniers des AMAP
- Le **manque de temps** pour cuisiner

COMMENT FAVORISER LA LIMITATION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

- **Sensibiliser et communiquer sur les bonnes pratiques** : acheter et cuisiner les denrées périssables en petite quantité, comprendre les dates limites alimentaires, congeler les surplus, cuisiner les restes, demander des doggy bags dans les restaurants...
- Dans les écoles, **co-construire les menus avec les enfants**
- Donner les surplus d'alimentation dans la restauration collective aux **associations d'aide alimentaire** en veillant aux conditions sanitaires
- Organiser le **compostage des déchets organiques produits par la restauration collective** (installer des composts à proximité directe des cantines)
- Développer les partenariats avec les **applications anti-gaspi**

BIEN MANGER ET RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

SYNTHÈSE DES RÉSULTATS DE LA CONSULTATION DE PROXIMITÉ



DES ATELIERS POUR LES ENFANTS

Des ateliers « alimentation saine et durable » dans les écoles et les collèges, chez les producteurs locaux et dans les communes au plus près des habitants.



UNE FERME URBAINE DE PARTAGE DU SAVOIR

Une ferme ouverte à tous, lieu d'apprentissage proposant des activités variées : vente directe, espace d'ateliers-découverte, café, musée, accueil des écoles, centre de formation professionnelle, etc.

*Mais aussi, pour favoriser le bien manger : les idées 14, 2, 4, 5, 7, 9, 10 et 12
et pour la limitation du gaspillage alimentaire : les idées 4, 5, 7, 8 et 9 !*

LUTTER CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

SYNTHÈSE DES RÉSULTATS DE LA CONCERTATION MENÉE À L'ÉCHELLE DE L'AGGLOMÉRATION

LE PRINCIPAL FREIN IDENTIFIÉ POUR L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION SUFFISANTE ET DE QUALITÉ POUR LES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE : le frein économique, de plus en plus important pour de nombreuses personnes, qui ne permet pas de se nourrir suffisamment ou qui entraîne l'achat de produits de mauvaise qualité

COMMENT FAVORISER L'ACCESSIBILITÉ ÉCONOMIQUE DE L'ALIMENTATION ?

- Développer les épiceries solidaires et les distributions de paniers alimentaires solidaires
- Mettre en place des **chèques alimentaires** pour les personnes en situation de précarité alimentaire.
- Dans les magasins, permettre aux personnes en situation de précarité de **bénéficier de promotions**, et généraliser les **rayons « anti-gaspi »**
- **Généraliser le repas CROUS à 1€ pour tous·tes les étudiant·es**, proposer des **menus étudiants** dans les restaurants.
- Communiquer autour des **applications/dispositifs** permettant d'acheter des surplus alimentaires à moindre prix.
- Remédier au **non-recours** aux dispositifs d'aide alimentaire, en parvenant notamment à en faire bénéficier des personnes en situation de précarité qui n'oseraient pas y aller.
- **Améliorer l'information sur les dispositifs existants** qui peuvent faciliter l'accès à l'alimentation.

LUTTER CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

SYNTHÈSE DES RÉSULTATS DE LA CONCERTATION MENÉE À L'ÉCHELLE DE L'AGGLOMÉRATION

2 FREINS PRATIQUES IDENTIFIÉS POUR L'ACCÈS A UNE ALIMENTATION SUFFISANTE ET DE QUALITE POUR LES PERSONNES EN SITUATION DE PRECARITE ALIMENTAIRE :

- **La difficulté à cuisiner** : manque de connaissance, de temps, de matériel, ou de motivation
- **L'accès géographique des magasins**, notamment pour les personnes non véhiculées

COMMENT FAVORISER L'ACCESSIBILITE PRATIQUE DE L'ALIMENTATION ?

- **Adapter les horaires des marchés** pour faciliter leur accès au plus grand nombre.
- Donner accès à des recettes simples pour chaque produit directement dans le lieu d'achat.
- Organiser des ateliers de cuisine, gratuits et à des horaires adaptés pour les personnes qui travaillent, dans des lieux ciblés (centres sociaux, épiceries solidaires...)
- Rétablir les repas en commun pour les publics fragiles.
- Développer les jardins partagés accessibles à tous·tes.

LUTTER CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

SYNTHÈSE DES RÉSULTATS DE LA CONSULTATION DE PROXIMITÉ



DES FRUITS ET DES LEGUMES EN VILLE

Le développement de potagers de toutes tailles, cultivés dans et autour des villes : fermes, espaces publics cultivables en libre accès, plantations sur les toits, etc.

Mais aussi les idées 2, 4, 5, 7, 8, 9 et 12 !



UNE FERME URBAINE DE PARTAGE DU SAVOIR

UN GROUPEMENT D'ACHATS ALIMENTAIRES

Des achats à prix réduits à des producteurs locaux, regroupés et gérés par des habitants.



UNE FORÊT COMESTIBLE

Un espace boisé naturel, offrant une diversité de fruits librement accessibles au public (noix, noisettes, châtaignes, pommes, mûres, etc.).



MANGER LOCAL A GRAND PARIS SUD

SYNTHÈSE DES RÉSULTATS DE LA CONCERTATION MENÉE À L'ÉCHELLE DE L'AGGLOMÉRATION

COMMENT RENFORCER L'INFORMATION SUR L'OFFRE LOCALE ?

- **Renforcer la communication sur l'offre existante**, de manière coordonnée entre les acteurs du territoire, notamment en recensant les exploitations existantes
- **Mieux communiquer directement dans les commerces alimentaires** en fournissant des informations sur l'origine des produits
- Recenser et mieux communiquer autour des possibilités d'achat direct chez les producteur·rices
- Organiser des journées portes ouvertes chez les producteur·rices

COMMENT RENFORCER LA PRODUCTION DE PRODUITS LOCAUX ?

- Mettre en place des **subventions et des appels à projet** pour multiplier les initiatives de production locale
- **Recenser les terrains disponibles et faciliter leur mise à disposition** pour des jardins partagés ou autres initiatives

MANGER LOCAL A GRAND PARIS SUD

SYNTHÈSE DES RÉSULTATS DE LA CONCERTATION MENÉE À L'ÉCHELLE DE L'AGGLOMÉRATION

LES PRINCIPAUX FREINS A L'ACCES A UNE ALIMENTATION LOCALE



- Un manque d'information sur l'offre locale du territoire
- Une offre locale peu attractive car peu diversifiée et chère
- Un manque d'information sur la provenance des produits (en magasin, restaurations collective et commerciale)
- Le manque de marge de manœuvre pour agir sur l'approvisionnement des restaurants commerciaux
- Le manque d'outils pour développer l'autoproduction citoyenne

MANGER LOCAL A GRAND PARIS SUD

SYNTHÈSE DES RÉSULTATS DE LA CONCERTATION MENÉE À L'ÉCHELLE DE L'AGGLOMÉRATION

COMMENT RENFORCER LA CONSOMMATION DE PRODUITS LOCAUX ?

```
graph TD; A[COMMENT RENFORCER LA CONSOMMATION DE PRODUITS LOCAUX ?] --> B[EN RESTAURATION COMMERCIALE :]; A --> C[EN RESTAURATION COLLECTIVE :]; A --> D[HEZ SOI :];
```

EN RESTAURATION COMMERCIALE :

- Communiquer autour des bonnes pratiques, notamment en mettant en place un label « origine locale »
- Développer les groupements d'achat
- Ajouter le sujet de l'approvisionnement local dans les formations de cuisine

CHEZ SOI :

- Développer les jardins partagés
- Installer des producteurs locaux sur les marchés ou dans les épiceries solidaires, réserver des rayons dédiés aux produits locaux en grande surface
- Mettre en place des distributeurs en libre-service de produits locaux
- Réfléchir à la mise en place d'une aide alimentaire sur les produits locaux

EN RESTAURATION COLLECTIVE :

- Développer les groupements d'achat et les fermes urbaines
- Mettre en place des potagers dans les structures utilisant des cantines pour approvisionner ces-dernières
- Veiller à l'application de la loi EGALIM, qui impose une proportion de produits locaux dans la restauration collective
- Imposer des produits locaux dans les événements organisés par les collectivités
- Veiller à ne pas augmenter les prix en augmentant la part des produits locaux

MANGER LOCAL A GRAND PARIS SUD

SYNTHÈSE DES RÉSULTATS DE LA CONSULTATION DE PROXIMITÉ

Mais aussi les idées 2 et 10 !



UN GROUPEMENT D'ACHATS ALIMENTAIRES



UNE FERME URBAINE DE PARTAGE DU SAVOIR



DES FRUITS ET DES LEGUMES EN VILLE



UNE FORÊT COMESTIBLE



**RETOUR EN PLÉNIÈRE : PRÉSENTATION DES
SUITES DONNÉES À LA CONCERTATION**

Michel BISSON

Président de la Communauté d'agglomération Grand Paris Sud



QUESTIONS-RÉPONSES



11
octobre

2023

STRATÉGIE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE TERRITORIALE DE GRAND PARIS SUD

CONCERTATION SUR L'ALIMENTATION - RÉUNION PUBLIQUE DE RESTITUTION