



bien manger

dans les quartiers populaires

La malbouffe est-elle l'apanage des zones défavorisées ?



www.lagencedesquartiers.com

publication bimensuelle - N°6 - 23 décembre 2020

au fil
des quartiers

Liberté, égalité, bien-manger

éditorial *de Baptistin Vuillemot, agence de Marseille*

Que mange-t-on vraiment dans nos quartiers, et pourquoi ? Quels sont les mécanismes qui créent la précarité alimentaire ? Comment des familles réussissent le pari d'une alimentation saine à moindre coût ? Quelles innovations gastronomiques fleurissent dans nos territoires ? À l'approche des fêtes de fin d'année, où traditionnellement le bien-manger à la française s'exprime, parfois à outrance, nous nous sommes posé la question de l'égalité sociale et territoriale face à l'alimentation. En élaborant le menu de ce numéro, un premier constat nous a frappés : plus de cinq millions de personnes bénéficient de l'aide alimentaire en France (rapport 2019 de l'Inspection générale des affaires sociales). Pour eux, bien manger, c'est déjà manger à sa faim. Dans des quartiers populaires qui cumulent les difficultés, les Restos du Coeur et autres associations d'aide ne désemplissent pas. Depuis le confinement, le Secours Populaire a enregistré une hausse de 45 % des demandeurs et le Secours Catholique estime même que ce sont désormais huit millions de Français qui ont besoin de l'aide alimentaire.

Pour ceux qui parviennent à s'alimenter correctement en quantité, reste la question de la malbouffe, avec pour éclairage, l'angle nutritionnel et environnemental. On se gardera bien de dire ce qui est bon ou ce qui est mauvais. Question de goût, déjà, mais aussi d'équilibre. À ceux qui penseront que l'omniprésence des kebabs, tacos et burgers dans les quartiers révèle les mauvais comportements alimentaires des habitants, nous leur conseillons de prendre le temps de l'analyse avant de crier à la délinquance nutritionnelle. Les populations des quartiers n'ont pas besoin d'une évangélisation par la « bonne bouffe » et elles n'ont pas attendu qu'on les prenne par la main pour être à l'initiative de réussites gastronomiques notoires.

Tout n'est peut-être pas rose dans les assiettes populaires, mais tout a du sens. En regardant bien au fond, vous ne trouverez pas votre âge comme dans les verres de la cantine, mais vous verrez le reflet de réalités sociales, économiques et culturelles complexes... À décortiquer pour éviter les raccourcis indigestes. ■

en 1 clic 

- 4 [Nantes : quand les enfants de Coluche font les poubelles](#)
- 6 [20 ans de prévention contre la malbouffe](#)
- 7 [Marseille : l'avenue des fast-food à Saint-Antoine](#)
- 10 [« La malbouffe touche 40 % de l'humanité », interview d'Henri Rouillé-d'Orfeuille](#)
- 13 [Vidéo : La cuisine maison est moins chère que le fast-food](#)
- 14 [« La cantine joue un rôle fondamental dans ces quartiers », interview de Pierre Huguet, adjoint au maire de Marseille](#)
- 17 [Var : quand le bien-manger s'apprend dès la maternelle](#)
- 20 [Vidéo : Ryad le jardinier](#)
- 21 [Marché de Saint-Denis : les producteurs-vendeurs, précurseurs du circuit court](#)
- 25 [Saint-Denis : une Amap dans la cité](#)
- 27 [Les jardins familiaux : terres nourricières en ville](#)
- 30 [Vidéo : Grigny, une ferme à vocation pédagogique](#)
- 31 [« On privilégie le local plutôt que le bio à tout prix », interview de Raidha Taouri, restaurateur à Roubaix](#)
- 34 [Miéline : la cuisine du monde avec des produits locaux](#)
- 37 [« Léo à table » démocratise le bio sur les Hauts-de-Rouen](#)
- 40 [Quartiers Nord : un rayon de soleil dans les assiettes](#)

5,5 MILLIONS DE PERSONNES POINTENT À L'AIDE ALIMENTAIRE EN FRANCE

LES ENFANTS,
CE SOIR, RESTOS
DU COEUR OU
SECOURS POP' ?



Mauvaise A

Quand les enfants de Coluche font Les poubelles

Par Smail Moustafy, agence de Nantes

Les conseils arrivent de toutes parts pour mieux manger, mais comment fait-on pour se nourrir quand on n'a pas ou peu de revenus ? Rencontres avec des tributaires de colis alimentaires, des abonnées aux queues de distribution et des invisibles qui n'attendent rien de personne : ils se servent la nuit dans les poubelles.

La voisine nous a baptisés les enfants de Coluche », sourit Khaled, se rappelant ses années collègue dans une cité de Nantes. À la sortie des cours, il partait avec quelques amis au centre socioculturel où des bénévoles faisaient la distribution alimentaire pour les Restos du Coeur. Aux premières semaines d'ouverture, pas besoin de justificatifs, « on donnait juste le nombre de personnes dans la famille et on recevait de quoi faire à manger ». Sa famille de six membres se nourrissait, ainsi, il était plus facile pour les parents d'acheter des fournitures scolaires, d'offrir des vacances aux enfants. Une mère au foyer, un père ouvrier, des

frères et sœurs scolarisés, sa famille a vécu grâce aux dons alimentaires, vestimentaires, bons d'achats... Il se souvient aussi de ses Noël d'adolescent : « On avait des jouets neufs, mais on ne comprenait pas pourquoi le Père Noël était vert » (en référence aux "Pères-Noël verts" du Secours populaire). Lui et sa famille ne digèrent pas que « les restos du cœur n'ont toujours pas fermé dans un pays aussi riche que la France ». Aujourd'hui, Khaled travaille au marché. Depuis une vingtaine d'années, il constate une « baisse impressionnante de qualité des fruits et légumes pour faire des prix plus accessibles ». Sur d'autres allées, les rayons bio cartonnent. Et à la fin du



Les « invisibles de la faim » errent sur les parkings des supermarchés à Nantes. Photo © Smail Moustafy

marché, les pauvres récupèrent les "jetables" auprès des marchands et producteurs. D'autres « *de plus en plus nombreux* » se nourrissent directement dans les poubelles de fin de marché.

« On ne profite pas des aides, on essaye de survivre »

Comment vivre avec 500 euros de RSA pour une maman avec deux enfants ? « *C'est de la survie* », explique Marie, l'une des filles. La famille a droit aux aides au logement, Caf... Mais c'est loin d'être suffisant. « *Pas d'argent, pas de logement ou des difficultés à payer les loyers, des dettes, pas de moyens de communication, pas de vêtements en bon état* ». Pour recevoir des colis alimentaires, la mère a dû faire appel à la société Saint-Vincent-de-Paul, qui lutte contre la précarité et la solitude. Les samedis matin, direction les Restos du Cœur en bus. Devenue adulte, la jeune fille est toujours dans la précarité. Elle se souvient : « *même enfant, c'était dur à vivre, parfois j'avais honte, de la honte injustifiée* ». Elle connaît quasiment toutes les aides dont pourraient bénéficier les pauvres selon les critères jeunes, famille, parents isolés... Elle oriente des amis dans ce labyrinthe administratif. Elle rêve de son futur : « *Être autonome et en sécurité financière le plus longtemps possible* ».

Seuls ou accompagnés, ils sont de plus en plus nombreux à faire les poubelles. Ils surgissent à l'issue des marchés. Avec ou sans domicile fixe, honteux ou indifférents aux regards des autres.

« *On mange dans les poubelles, on n'a pas le choix* » raconte cette jeune femme. Les aliments récupérés ont été jetés, « *ce qui ne ne signifie pas qu'ils ne sont pas encore bons* », juste qu'ils n'ont pas le bon look ou la bonne date pour les clients.



A Nantes, la récup' est devenue une communauté où se côtoient quartiers chics et populaires

Des groupes l'ont bien compris, ils en ont fait leur combat. Cagoules, masques, vêtements sombres et gants, ils scrutent les poubelles des moyennes et grandes surfaces, y compris fast-food. À Nantes, la "récup" est devenue une communauté où se côtoient quartiers chics et populaires, tous révoltés par « *le gaspillage alimentaire* ». Leur motivation ? « *Se nourrir et nourrir les autres* ». Jamais de viande, ni de poisson, mais des fruits, des légumes, du riz, des pâtes, propres à l'alimentation peuvent être récupérés. S'il y en a un de cassé, les magasins ne peuvent plus vendre les boîtes d'œufs. Le soir venu « *on récupère des boîtes de 5, 11 ou 29 œufs* ».

« C'est peut-être parfois illégal, mais c'est juste »

Le repérage des enseignes se fait quelques heures avant la fermeture, le passage est toujours de nuit. Une pratique parfois « *illégal mais juste* », quand les poubelles sont sur l'espace public, elles sont libres d'accès. Parfois, plusieurs groupes différents se retrouvent au même endroit, ils récoltent séparément et partagent leur butin et astuces. Pas tous en grande précarité, leur activisme aide et soulage les associations caritatives : « *les laisser à ceux qui en ont le plus besoin* », explique Maxime. Lui fonctionne en duo avec son colocataire, motivés davantage par la lutte contre le gaspillage que par de réelles économies. Ils ont trouvé des magasins bio où ils récupèrent dans leurs composts des aliments comestibles. Chaque dimanche, ils font le tour des boulangeries pour dénicher du pain et des viennoiseries. Les sacs poubelles de 40 litres ou plus sont pleins. Pour rester « *complètement invisibles* », ils ouvrent délicatement les sacs, nettoient le sol. Par respect des enseignes et surtout des employés, « *personne n'aura à nettoyer après notre passage* ». Tous les dimanches, ils posent un panier en libre service dans leur cage d'escalier afin de partager avec leurs voisins. Supermarchés, producteurs, boulangeries, Maxime rêve d'un « *système officiel et solidaire avec les commerçants* » pour redonner aux associations caritatives, tout en limitant le gaspillage et les destructions volontaires de denrées alimentaires. ■

20 ans de prévention

CONTRE LA MALBOUFFE

Par Gabriel Legouas, Pierre Casas-Cailloux, Tristan Ozerai et Annabelle Le Dolédec, agence d'Évreux



Illustration © Santé Publique France



Voir la frise interactive
cliquez sur le bouton play



« Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour », « Évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé », « Pratiquez une activité physique régulière »... Ces messages sanitaires diffusés par Santé publique France vous disent forcément quelque chose. Vous les avez au moins lus ou entendus une fois dans une publicité télévisée, magazine ou un spot radio sur des produits alimentaires. Mais, les suivez-vous vraiment ? Pas si sûr au regard des études de santé publique qui annoncent que 15% des adultes français, âgés de 18 à 54 ans, sont obèses ! La nutrition représenterait à 31% le premier facteur de risque de perte d'années de vie en bonne santé, devant le tabac à 12% et l'alcool à 7%. Il n'est pas évident de changer ses habitudes alimentaires ! Pourtant, depuis 2001, l'Agence nationale de santé publique a mis en place un certain nombre de mesures afin de mieux informer et prévenir les consommateurs, notamment à travers le Programme National Nutrition Santé (PNNS). En 2018, l'entrée en vigueur du Nutri-score, un logo à 5 lettres allant de la plus vertueuse à la plus inquiétante, est imprimé sur les emballages des denrées alimentaires, afin de nous renseigner sur la qualité nutritionnelle du produit. La législation se durcit chaque jour pour contraindre les industriels du secteur alimentaire et les annonceurs publicitaires à une meilleure transparence. Retour sur 20 ans de mesures préventives en faveur d'une meilleure santé pour tous.



Le kebab est la star de la restauration rapide dans les quartiers populaires. Dessin © Maïssane Ahmed

UN MIDI COMME LES AUTRES
DANS LES QUARTIERS NORD

Maïssane A

Marseille : l'avenue des fast-foods à saint-antoine

Par Abdelhak Bouazza, agence de Marseille

Dans l'imaginaire collectif, junk food et précarité vont souvent de pair. Une idée reçue née d'un constat simple : les fast-foods sont légion dans les quartiers défavorisés. À Marseille, un lieu incarne bien ce phénomène, c'est l'avenue de Saint-Antoine, située dans le 15^{ème} arrondissement, l'un des plus pauvres de la ville. Reportage.

Automne 2020, entre deux confinements, une journée comme les autres sur l'avenue de Saint-Antoine : les clients s'amoncellent devant les différents fast-foods, attirés par l'odeur des plats et sandwichs préparés en cuisine. Au 164 de la rue, en train de manger un « *Steak Corsaire sauce blanche et algérienne* », Walid, 19 ans, un habitué du snack Le Corsaire, nous donne son ressenti : « *C'est propre, on y mange pour pas cher et on y trouve de tout, des plats turcs, aux plats comoriens en passant par les burgers.* » Comme Walid, ils sont nombreux à venir chaque jour déguster les plats bon marché proposés par la vingtaine de restaurants « rapides » installés sur les quelques 150 mètres de la rue.

Il y a dix ans, Saint-Antoine était encore un « quartier-village » comme il en existe tant d'autres à Marseille. Il suffit de traverser l'allée pour s'en rendre compte : l'avenue est parsemée de petites bâtisses et commerces de proximité, auxquels s'ajoutent le typique bar PMU, lieu de rencontre des « anciens » du quartier. Aujourd'hui, il est impossible de faire 5 mètres sans que les odeurs qui s'échappent des cuisines ne viennent vous chatouiller les

narines. Un processus de transformation qui s'est fait progressivement, avec la présence de seulement quelques snacks. Tout s'est vraiment accéléré ces dernières années comme l'explique Mourad, 37 ans, cuisinier au restaurant L'Atelier : « Avant, Saint-Antoine c'était surtout connu pour Le Spécial. Vu que ça marchait bien, les gens ont commencé à venir investir ici, peu à peu la rue s'est remplie de restaurants ».

Le jeu de l'offre et de la demande

Ouvrir un établissement de restauration rapide n'est pas vraiment difficile. Le matériel est peu onéreux et travailler dans un fast-food ne requiert aucune qualification particulière. Si l'avenue a réussi à attirer autant d'entrepreneurs, ce n'est pas pour son charme pittoresque mais plutôt grâce à son contexte foncier très favorable. « Ici les loyers sont deux fois moins chers que dans le centre-ville », nous explique Yassine, propriétaire de alimentation « Chez Tonton ». Sans compter que le quartier fait partie du périmètre de la Zone franche urbaine (ZFU) Nord-Littoral, permettant des exonérations fiscales pour les commerçants qui s'y implantent.

Encore fallait-il que la demande soit au rendez-vous. Les clients viennent majoritairement du quartier, ou des alentours (Plan d'Aou, La Castellane...), mais certains sont même prêts à faire le déplacement depuis le centre-ville, comme l'explique Sami, un habitué : « Il suffit



Le Corsaire, l'un des nombreux snacks présents sur l'avenue de Saint-Antoine. Photo © Zakya Chanfi

de prendre l'autoroute du soleil (A7) pour venir se régaler. Le trajet se fait en une dizaine de minutes montre en main ». La clientèle est majoritairement jeune, à l'image de la population des quartiers alentours (en 2006, 31,6% des habitants des ZUS étaient âgés de moins de 20 ans, contre 24,9% dans les unités urbaines abritant ces quartiers). Pour eux, le fast-food, c'est une histoire de mode, devenue une habitude, comme en témoigne Walid : « Le kebab, c'est le sandwich de la street. Les jeunes des quartiers ont toujours mangé des kebabs. Tout le monde connaît le combo sandwich-canette-joint quand on s'assoit au quartier ». Une image qui transparaît dans la culture populaire jusqu'à être représentée dans les domaines artistiques. Comme dans le clip

« Pour Ceux », du collectif de rappers Mafia K'fry, où l'on voit OGB, l'un des membres du groupe, débiter son couplet alors qu'il prépare des kebabs dans un snack. Ou encore dans le titre « À la bien » du marseillais Soprano, qui brandit le célèbre sandwich en clamant « sauce blanche sur les frites ».

« Les jeunes sont attirés par les fast-food car ils cherchent à se conformer à l'image du groupe. C'est le même mécanisme que pour le tabac », explique Nicole Darmon, directrice de recherche à l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae). « À leur âge, ils sont éloignés de la question de la santé. Ils se sentent en forme. Ils ne voient que le positif. Et

les fast-food sont une opportunité de vivre des moments de convivialité pour ceux qui n'ont pas forcément les moyens d'aller dans un restaurant traditionnel. » Sarah, jeune habitante du Plan d'Aou, nous confirme : « Chez nous, on mange les plats sains et traditionnels de nos mamans. Les seules fois où l'on mange dans des restaurants proposant des plats équilibrés, c'est pour des occasions ou par curiosité, mais on réitère rarement l'expérience. »

Les mamans, garantes du bien manger dans les milieux modestes

Dans les foyers à faible revenus, les mamans sont le plus souvent celles qui s'occupent de tout ce qui concerne l'alimentation, de l'achat des aliments, à l'élaboration des menus en passant par la cuisine. Nicole Darmon, qui a fait des inégalités sociales en nutrition sa spécialité, a analysé les achats d'une centaine de mères de famille des quartiers Nord : « *Avoir une alimentation saine et équilibrée est plus difficile pour les habitants des quartiers. Par jour, le seuil limite pour pouvoir s'alimenter de façon saine est de 3,85 euros par personne. Dans les quartiers, le budget alloué par les familles est situé entre 3,5 et 4 euros* ».

Bien que les familles flirtent avec le budget limite pour avoir une alimentation saine, certaines font preuve d'ingéniosité pour développer des « *stratégies alimentaires* » plus efficaces.



Extraits de clips de Mafya K'1 Fry et Soprano
Captures d'écran Youtube

Nicole Darmon les appelle les « *déviants positifs* ». Et ils représentent près d'un quart du panel étudié : pour eux, le panier-type se compose de fruits et légumes, de féculents en grande quantité et contient très peu de produits gras ou déjà préparés. Pour ce qui est de la viande ou du poisson, plus onéreux, ces mamans jouent sur les quantités en élaborant des plats moins caloriques et en limitant le gaspillage. Pour faire leurs courses au meilleur prix, ces stratégies du bien-manger se rendent dans les marchés, où certains aliments sont vendus à des prix inférieurs à ce que l'on

trouve en grande surface. Pour compléter leur panier, elles achètent des produits discount. Contrairement à ce que l'on pense, les qualités nutritives et gustatives des aliments « entrées de gammes » sont semblables aux produits de marque et coûtent en moyenne 2,5 fois moins cher. Pour ce qui est du bio, en revanche, les familles populaires en consomment peu. Selon une étude de l'association de consommateurs CCLV publiée le 14 décembre 2020, les fruits et légumes bio restent en moyenne 44% plus chers que leurs équivalents issus de l'agriculture conventionnelle. ■

« La malbouffe touche 40% de l'humanité »

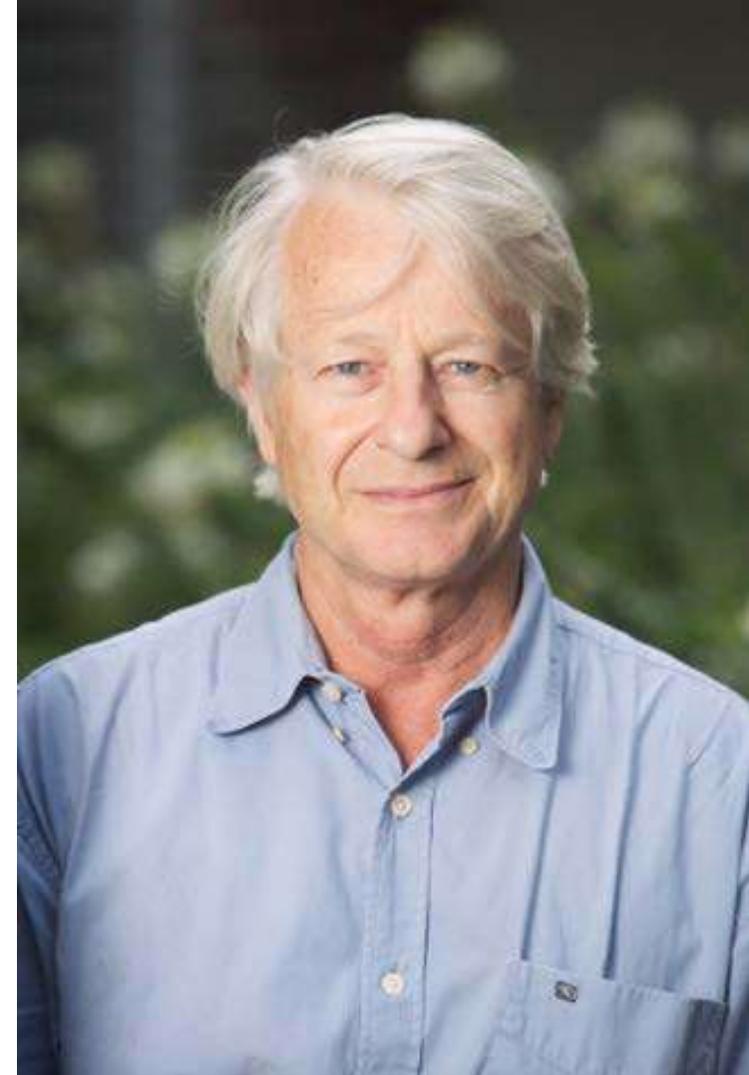
Propos recueillis par Sittina Youssouf, agence de Toulon

27% des personnes sondées par Ipsos-Secours populaire en 2018 déclaraient ne pas avoir les moyens financiers pour acheter des fruits et légumes. Un constat de précarité alimentaire qui explique un travail associatif constant, corrélé avec des dispositifs publics et privés dont nous fait part l'association France urbaine dans sa dernière enquête. Dans les villes qui ont répondu à l'enquête, le taux de pauvreté y est compris entre 15 et 25 % et il s'élève à 40 % dans certains quartiers « politique de la Ville » (QPV). Comment en est-on arrivé là et quelles sont les solutions ? Henri Rouillé d'Orfeuil, chargé du programme Alimentation Responsable et Durable de Resolis et co-auteur de l'enquête, nous dresse une vue d'ensemble des initiatives déjà existantes et des autres pistes qui pourraient « enfin » permettre d'en finir avec cette situation.

■ Votre enquête traite de la « précarité alimentaire », qu'est-ce que vous entendez par ce terme et en quoi entre-t-il en résonance avec l'association Resolis ?

Au sein de Resolis, nous travaillons sur la transition alimentaire car le secteur agroalimentaire est aujourd'hui mondialisé à l'excès. Ce système est en débat depuis une vingtaine d'années et cela pose des problèmes environnementaux, de santé et d'aménagement.

Quand on parle de précarité alimentaire, c'est avant tout une précarité quantitative, puisque le problème fondamental c'est la pauvreté. 8,8 millions de personnes en France vivent sous le seuil de pauvreté dont 5 millions ont recours à l'aide alimentaire et ne mangent pas à leur faim. Cette précarité est aussi qualitative, en partie causée par un effet mode de la « malbouffe », par les produits industrialisés, rapides et faibles nutritivement parlant. La qualité des aliments



Henri Rouillé d'Orfeuil estime que le « problème fondamental » de la précarité alimentaire est « la pauvreté ». Photo ©

se perd, ainsi que la compétence en cuisine. La malbouffe touche 40% de l'humanité. La transition sur laquelle nous travaillons s'articule autour de quatre grands axes : la reterritorialisation, la mutualisation, une alimentation de qualité pour tous et une démarche citoyenne ; le tout dans le but de donner la capacité aux territoires de récupérer et de raccourcir les circuits, de retourner à une agriculture saine en réduisant le chimique, d'aller vers une exigence de diversité alimentaire et enfin et surtout de se mettre en cuisine. Cette transition est en marche.

■ **Quels sont les territoires principalement touchés par la précarité alimentaire et quels sont les facteurs qui amènent à cette situation ?**

La précarité alimentaire est une conjonction entre une pauvreté économique et une série de manquements socio-culturels et politiques dans l'accès à une alimentation durable. Il s'agit là d'une problématique majeure qui touche bon nombre de villes où l'on constate des zones de grande pauvreté comme dans les campagnes où même si on peut penser qu'elles ont une facilité d'accès à des aliments frais, elles rencontrent des soucis économiques qui les fragilisent. Quand je parlais plus tôt de mode de la « malbouffe » c'est par exemple la tendance de la viande à tous les repas alors qu'on sait aujourd'hui qu'une fois tous les trois jours c'est suffisant. Les personnes avec un faible revenu peuvent se sentir exclues alors qu'en réalité on est beaucoup trop carnivores. C'est pourquoi la lutte contre la précarité et le gaspillage alimentaire, qui vont de pair depuis la loi Garot, représentent une priorité pour les villes.



Définition

Insécurité alimentaire

C'est « un indicateur subjectif qui correspond à une situation dans laquelle des personnes n'ont pas accès à une alimentation sûre et nutritive en quantité suffisante, qui satisfasse leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires pour leur permettre de mener une vie active et saine. »

(Conseil national de l'alimentation, avis n°72, 2012).

■ **Dans l'enquête, vous faites un tour de France des communes pour y relever les dispositifs mis en place en faveur du bien manger, y a-t-il des « solutions-types » ?**

L'association France urbaine travaille en tant que relais avec plusieurs grandes villes et communautés d'agglomérations, avec lesquelles nous avons co-signé le projet « Stratégies alimentaires territoriales », mis en place en 2018. Dans cette enquête nous avons en effet rassemblé 21 contributions en faveur de la lutte contre la précarité alimentaire dans ces territoires. Cela va des épiceries solidaires, qui représentent une part importante, à la restauration scolaire, en passant par le développement des circuits de proximité comme les Amap (NRDL: association

pour le maintien d'une agriculture paysanne). Ces actions sont menées par différents acteurs engagés sur le terrain. Le travail associatif se joint avec la solidarité publique et privée. Il y a bien évidemment les associations nationales, dont les plus importantes sont les banques alimentaires, les Restos du Coeur, le Secours Populaire et le Secours Catholique ; mais aussi des associations plus locales avec l'implication de citoyens à travers des initiatives originales. Je pense notamment à l'association « Les Amis du Zeybu » créée en 2009 dans le quartier populaire d'Eybens, en banlieue grenobloise. Après la disparition de l'épicerie de quartier, un groupe d'habitants s'est mobilisé pour construire un projet alternatif avec la création d'une monnaie locale et virtuelle : le Zeybu Solidaire et le Zeybu Marché. Chaque adhérent possède un compte qu'il crédite à l'avance : il n'y a donc pas d'échange matériel d'argent le jour de la distribution. La cotisation annuelle est de 5 euros par adhérent, ou 10 euros par famille. Les adhérents qui le souhaitent peuvent acheter des produits en plus de leur commande et ces achats sont convertis en monnaie solidaire qui est ensuite créditée sur le compte d'adhérents relevant de l'aide alimentaire, ce qui garantit leur anonymat. Ces personnes en difficulté peuvent ainsi accéder aux produits du Zeybu Marché et participer à la vie de l'association sans être stigmatisés.

■ **On a souvent en tête l'image des quartiers populaires avec des ruelles entières de restaurants fast-food. Tout d'abord est-ce une réalité dans l'ensemble des QPV ou bien une impression biaisée;**

et puis surtout est-ce une fatalité pour ces territoires ? Un autre type de restauration a-t-il des chances de s'y implanter durablement ?

Ce n'est pas une fatalité et nous ne voyons pas cela comme une question géographique, mais plutôt comme le résultat d'un ensemble de facteurs liés aux prix, au temps et au savoir-faire. À tort certainement, mais cela doit être plus simple de se diriger vers ce genre de nourritures pour des raisons économiques et de manque de temps. Certes on part de loin car les habitudes alimentaires sont les plats préparés et rapides et les publicités avec toutes ces marques n'y aident pas. Cependant, comme toutes les modes, elles changent (rire), donc c'est possible ! Aujourd'hui il y a une génération de jeunes qui font attention à la qualité des aliments, sans que ça soit forcément du bio ; mais ils sont soucieux de manger plus sainement dans une optique de santé de façon générale. On voit de plus en plus fleurir des jardins urbains, des potagers partagés etc. La nature vient en ville et c'est une nature nutritionnelle et les habitants y sont très impliqués. Il faut encourager cela et « sortir de l'entre soi » car une autre alimentation est possible. Ce qu'on dit également c'est qu'il faut se remettre en cuisine, essayez c'est ludique et bénéfique à tous points de vue !

■ On voit dans le rapport que l'implication des municipalités est importante. On pense notamment à des dispositifs tels que les cantines centrales pour lesquels la ville agit directement et fait le choix de se porter garant de la proximité et de la qualité de l'alimentation des tout petits. À quel point saisissent-elles cette prépondérance dans



Définition

Les Projets alimentaires territoriaux

Prévus dans la loi d'avenir sur l'agriculture et l'alimentation votée en 2014, les projets alimentaires territoriaux (PAT) regroupent les acteurs locaux de l'alimentation : collectivités, agriculteurs, associations et société civile doivent mettre en place une stratégie commune pour agir sur la dimension économique (créations d'emplois, mise en place de circuit-court), environnementale (consommation de produits locaux, lutte contre le gaspillage alimentaire) et sociale (éducation alimentaire, lien social...).

ces genre de questions telle que l'alimentation et comment Resolis les accompagne dans ce sens ?

Les pouvoirs publics sont évidemment très impliqués sur ce sujet avec une approche territoriale. On retrouve d'ailleurs ces « circuits courts » de l'aide alimentaire dans les Projets alimentaires territoriaux (PAT) portés par des villes telles que Nantes, Metz, Lille, Caen, Dijon, Nancy et bien d'autres. Le cas des cuisines centrales est un parfait exemple de choix politiques et cette tendance d'aller vers des produits locaux de la part des collectivités. Les municipalités agissent directement sur l'ensemble des cantines publiques. C'est le cas par exemple à Clermont-Ferrand et ses 56 établissements scolaires ; à Grenoble, où la cuisine centrale fournit 8 000 repas par jour etc.

Cette façon de procéder permet de garantir une qualité de l'alimentation par l'approvisionnement en produits frais, de proximité et de saison. Les cuisines centrales permettent également d'élargir l'accès à la restauration collective publique à un public plus large grâce à un système tarifaire solidaire avec parfois des repas à moins d'un euros. Cette intervention publique dans le domaine alimentaire permet surtout de travailler en amont de la précarité alimentaire et d'apporter une éducation nutritionnelle aux enfants dès l'école. En plus des cuisines centrales, on note de plus en plus de jardins scolaires et ce même en zones urbaines. Une façon ludique d'apprendre le bien manger dès le plus jeune âge et de créer de bonnes habitudes alimentaires. Et les enfants adorent ça !

■ Vous présentez et encouragez l'aide alimentaire et l'approche distributive pour lutter contre la précarité alimentaire, mais vous dites également que cela ne la résout pas définitivement. Dans ce processus, la population qui en bénéficie peut-elle à terme sortir de la situation « d'assisté » ?

La voie distributive reste encore aujourd'hui très importante et essentielle mais nous, ce qu'on dit, c'est qu'on peut aller davantage vers du « participatif ». Je pense à l'exemple des Jardins de Cocagne. Ce sont des exploitations maraîchères biologiques à vocation d'insertion sociale. On en compte une centaine en activité sur l'ensemble du territoire. Les bénéficiaires y apprennent le métier de maraîcher et peuvent ainsi sortir par le haut. C'est ce qu'il faut encourager : faire de l'aide alimentaire une étape et non pas une finalité. ■

La cuisine maison est moins chère que le fast-food

Par Halim Gadouri, Acyana Gomis, Alexia Mendes, Dylan Gargala et Gabriel Legouas, agence d'Évreux

La prolifération d'enseignes de restauration rapide pourrait porter à croire que l'on ne sait plus manger équilibré dans les quartiers populaires. Il n'en est rien ! Cuisiner à la maison est plus sain et plus économique comme l'explique Adji Gaulard, une mère d'une famille de quatre enfants, qui envisage d'ouvrir prochainement un office traiteur.

Pour l'agence des quartiers, elle a accepté de relever le défi du jour :

- Réaliser un menu complet pour 6 personnes
- Budget 36 €
- Soit 6 euros par personne, correspondant à un menu proposé en restauration rapide comprenant « *un sandwich chaud ou froid, des frites et un soda* ».

Nous l'avons suivie dans les magasins d'alimentation du quartier de La Madeleine à Évreux (27), avant de se lancer dans la réalisation d'un menu traditionnel sénégalais comprenant « *une salade de tomates, un yassa au poulet et une salade de fruits* ». Une bonne odeur d'épices monte dans la cuisine. Chaud devant !



« La cantine joue un rôle fondamental dans ces quartiers »

Propos recueillis par Samantha Muti, agence de Marseille

Marseille compte 480 écoles dans lesquelles 52 000 repas sont servis tous les jours. Pour les enfants des familles les plus précaires, le déjeuner pris à la cantine constitue parfois le seul repas équilibré quotidien, voire le seul repas tout court. Depuis 2011, c'est la société Sodexo qui détient le monopole de la restauration scolaire. Dès lors, comment la ville peut-elle agir pour améliorer le sort de la cantine marseillaise ? Entretien avec Pierre Huguet, adjoint en charge de l'éducation et des cantines scolaires, élu en juin sur la liste du Printemps marseillais (union de la gauche).

■ Les mots « cantines scolaires » apparaissent dans l'intitulé de votre délégation, ce qui n'était pas le cas auparavant. Est-ce une volonté de souligner l'importance de la restauration scolaire ? L'éducation est l'un des deux piliers de notre mandature, l'autre étant le logement. On l'a signalé dans la délégation car c'est un axe fort du travail que l'on est en train de mener sur l'ensemble des temps de l'école.

Lors d'une délibération du 5 octobre 2020, un groupe de travail composé d'élus, de personnels des services et d'usagers s'est monté pour se porter spécifiquement sur la question de la pause méridienne, avec pour objectif d'améliorer l'encadrement, les activités proposées ainsi que la prestation de restauration en elle-même, pendant ces 2 heures qui sont importantes



Pour Pierre Huguet, « le problème, c'est qu'aujourd'hui une seule cuisine prépare 50 000 repas par jour ».

Photo © Baptistin Vuillemot

dans l'emploi du temps d'un enfant. Ce qu'il y a aussi de différent sur le spectre de l'éducation, c'est que l'on est quatre adjoints contre une auparavant. L'idée c'est de travailler sur l'éducation de manière transversale. La pause méridienne en fait partie.

■ **La cantine constitue-t-elle un rempart à la précarité alimentaire pour les milieux les plus défavorisés ?**

Oui, la cantine est le seul repas équilibré, voire pour certains le seul repas de la journée, qu'un enfant puisse avoir. En 2015, 25% de la population marseillaise était sous le seuil de pauvreté tel que définit par l'Insee. En 2017, c'était 44% des familles qui étaient sous ce seuil dans le 15ème arrondissement et 52% dans le 3ème (deux des arrondissements les plus pauvres de la ville, NDLR). À Marseille, il y a bien des poches de pauvreté, voire d'extrême pauvreté, et la cantine joue un rôle fondamental en ce sens, surtout dans ces quartiers.

Aujourd'hui la ville de Marseille a une grille de 3 tarifs : l'exonération qui concerne à peu près 1200 familles, le demi-tarif qui concerne à peu près 15 000 familles, et le plein tarif. C'est ce qui pose un problème aujourd'hui car une famille avec un quotient familial de 535€ paye autant qu'une famille avec un quotient familial de 1580€. Le groupe de travail qui s'est composé ce 5 octobre compte bien répondre à ce problème en proposant une grille allant jusqu'à 10 tarifs comme dans d'autres villes par exemple. Le but étant d'y mettre de la justice sociale pour que tout le monde s'y retrouve.



Aujourd'hui, une famille avec un quotient familial de 535€ paye autant qu'une famille avec un quotient familial de 1580€ (...) Le but est de mettre de la justice sociale pour que tout le monde s'y retrouve »

■ **Au-delà de la question quantitative du coût et de l'accès, y a-t-il aussi des enjeux de qualité nutritionnelle ?**

Les perspectives s'inscrivent à la fois dans le temps court, mais aussi dans le temps long. Sur ce sujet, on est sur du temps long, car aujourd'hui, les cantines scolaires sont gérées en DSP (délégation de service public) : c'est un marché unique dont dispose la société Sodexo. Ce contrat ne se termine qu'en 2025 et donc notre but actuel est de savoir comment améliorer la qualité de la prestation dès à présent. C'est

d'abord avec les 50% de bio, et les 40% de local obligatoires dans les assiettes, c'est aussi avec les tables de tri mises à disposition dans les écoles pour lutter efficacement contre le gaspillage. Mais également avec le respect de l'environnement avec des barquettes biodégradables pour les plats chauds, bien qu'il y ait encore l'enjeu de servir les plats froids et les menus spéciaux PAI (pour enfant allergiques) dans ces mêmes barquettes.

■ **La mairie a stipulé vouloir sortir de ce marché unique. Avez-vous déjà envisagé l'après Sodexo ?**

On monte les marches au fur et à mesure. L'après Sodexo, c'est un gros chantier. Ce sera une prochaine étape.

■ **Sortir de ce monopole veut-il dire revenir à une régie publique ?**

Toutes les options sont sur la table. Ce n'est pas un dossier sur lequel nous avons pu déjà avancer mais en tout état de cause, la perspective est de sortir de ce monopole qu'est la Sodexo pour proposer un modèle alternatif en gardant le même objectif : améliorer la pause méridienne. Ce mouvement (la privatisation du service, NDLR) a été initié il y a plus de 25 ans et donc revenir en arrière serait un vaste chantier.

■ **Quelles sont les raisons qui vous ont poussés à vouloir sortir de ce marché alors qu'il dure depuis des années ?**

L'amélioration de la prestation. L'enjeu est de faire en sorte que les repas soient de meilleure qualité et faire de cette pause

un moment privilégié. Le problème est qu'aujourd'hui une seule cuisine centrale prépare près de 50 000 repas par jour.

■ L'alimentation, c'est aussi une question d'éducation ?

Oui, des actions de formation sont menées auprès du personnel afin qu'il soit suffisamment armé pour présenter un repas et en faire un moment agréable. Le but est de montrer à l'enfant que cette pause est essentielle et lui donner du sens. On sort du cadre nutritionnel pour l'emmener sur un aspect plus éducatif. Avec le projet des « Cités éducatives » on va même au-delà du temps de l'école en accompagnant l'enfant de 0 à 25 ans, jusqu'à la parentalité, et cela se concrétise aussi par de l'éducation à la santé bucco-dentaire où on va là aussi parler des aliments, de la consommation de sucre, etc. On a également des projets autour de l'agriculture urbaine, notamment les « Quartiers Fertiles » à la Savine et Frais Vallon qui ont été labellisés au début de la semaine dernière. Mais aussi des associations comme « Femmes Familles de Font Vert » qui font un travail remarquable et qui travaillent sur la cuisine avec comme projet la confection d'un livre de recettes, ou bien la plantation de légumes pour montrer aux enfants la transformation d'un aliment. Je pense aussi à Opticourses où des ateliers sont mis en place avec des familles des quartiers Nord pour modifier leur manière de faire les courses... Ces projets-là sont très précieux pour aller en complément de ce qui peut être fait dans le cadre de l'école et je trouve que ça maille bien. Notre objectif c'est que ça maille encore plus. ■



Par Baptistin Vuillemot, agence de Marseille

Avec 31 % de sa population vivant en dessous du seuil de pauvreté, Avignon est la grande ville la plus pauvre de la région Paca (données Insee). Ici, comme à Marseille, la cantine scolaire constitue un rempart face à la précarité alimentaire : « Pour un certain nombre d'enfants, le repas du midi est le seul repas de la journée », souligne Christian Rocci, conseiller municipal délégué à l'agriculture et à la restauration scolaire. Dans la Cité des Papes, la ville a fait le choix, en 2015, d'un retour à une régie publique, après 15 ans de délégation de service public (DSP) avec la société Scolarest, filiale du groupe Compass. Objectif de l'opération : améliorer la qualité du service et tendre vers une gestion plus durable de l'alimentation.

Ancien responsable régional du groupe Elios, puis directeur de la restauration scolaire à Avignon du temps de Scolarest, Hugues Fortuna a été séduit par le projet de la nouvelle municipalité. Il a accepté de rester aux commandes : « J'ai eu confiance, je suis resté. Mais cette voie n'a pas été de tout repos. Nous avons créé des liens avec la chambre d'agriculture, des producteurs locaux, des sociétés de transformation. Tout le monde s'est serré les coudes pour améliorer la qualité des repas. La différence

Cantine privée, cantine publique : l'exemple de la ville d'Avignon

fondamentale, c'est la part de bénéfices qui n'a pas lieu d'être avec le public. Une entreprise n'est pas un mécène même s'il existe des gabegies financières sidérantes dans certaines gestions publiques. » La maîtrise des coûts, associée aux ambitions qualitatives, c'est tout l'enjeu de la remunicipalisation du service. « Après 15 ans de DSP, les collectivités perdent leur expertise et leur technicité culinaire. Il faut réapprendre à cuisiner, à acheter, à être aux normes vis-à-vis des procédures. » À commencer par le décret HACCP sur l'hygiène en restauration collective, paru en 1997, et qui a forcé de nombreuses villes à déléguer la cantine au privé : « Du jour au lendemain, les villes ont été empêchées de produire dans les conditions dans lesquelles elles le faisaient. C'est là que les grands noms de la restauration sont arrivés. »

Aujourd'hui dans la « capitale » du Vaucluse, près de 10 % des légumes frais sont entièrement locaux, la viande est transformée par le CFA des métiers d'Avignon et la légumerie emploie 80 % de travailleurs en situation de handicap. « On pense à la qualité dans son sens le plus abouti. Dans les grands groupes, on fait une fois, on communique quarante fois », ironise l'ancien responsable régional d'Elios. Quant à ses voisins marseillais, Hugues Fortuna avertit : « Marseille est en capacité de le faire s'il y a une vraie volonté mais on n'attire pas les mouches

Quand le bien-manger s'apprend dès la maternelle

Par Sittina Youssouf, agence de Toulon

Prendre le problème de la malnutrition dès le plus jeune âge, c'est le principe de Ratatouille et Cabrioles, un projet en vigueur dans plusieurs écoles maternelles de la région Paca depuis 2014. Dans le département du Var, c'est l'équipe du Codes 83 (Comité départemental d'éducation pour la santé) qui est chargée de sa mise en pratique. Au programme : des séances ludiques sur le thème de la nutrition auprès des élèves, mais aussi des échanges de pratiques avec les parents. Et en l'espace de 6 ans, les résultats sont très significatifs.

Avec Tatouille, un petit écureuil aussi fin gourmet qu'espiègle, en tant que mascotte, le programme Ratatouille et Cabrioles ne pouvait que plaire aux enfants. Et il en fallait de la créativité pour répondre à un sujet qui lui était bien réel et de plus en plus préoccupant. Le point de départ est une enquête menée en 2012 par l'ARS PACA sur l'Indice de Masse Corporelle des enfants de grande section de maternelle de la région. « On a constaté que les enfants de milieux populaires présentaient un

risque de surpoids plus élevé que les autres » explique Virginie Chabert, chargée de projets et d'ingénierie en promotion de la santé au Codes 83 et à l'origine du projet. Cette enquête montre que les inégalités sociales de santé se présentent dès la petite enfance et conditionnent l'état du futur adulte.

De ce constat est né Ratatouille et Cabrioles. Dans le Var, l'association Codes 83, acteur de politiques de santé, travaille en collaboration



Virginie Chabert (à gauche) et Marion Azema (à droite), chargées de projets et d'ingénierie en promotion de la santé au Codes 83, en compagnie de Tritouille, la mascotte du projet. Photo © Sittina Youssouf

avec l'Éducation nationale, pour sa mise en œuvre. Planifié sur trois ans auprès des écoles maternelles sur le territoire de Toulon Provence Méditerranée, il a été reconduit en 2017 et prolongé exceptionnellement jusqu'en 2022 en raison de la crise sanitaire. Sur la période 2019-2020, Ratatouille et Cabrioles aura sensibilisé 2901 enfants lors de 246 séances, associant 270 professionnels et 561 parents. Au total, 7 animatrices se répartissent l'ensemble des 40 écoles du Var. Marion Azema, l'une d'elles, s'occupe par exemple de cinq écoles.

Mobiliser l'ensemble des adultes qui entourent le quotidien des enfants

« On s'installe directement dans le lieu de vie de l'enfant, précise-t-elle, à la fois à l'école et à la maison. Nous travaillons sur trois volets ». Le premier, c'est bien évidemment en relation directe avec les petits. « En fonction de leur âge, on leur propose des activités sur les familles d'aliments, des recettes comme récemment la fabrication du chocolat, ou encore diverses dégustations, afin qu'ils aient une vision plus claire et classifiée de ce qu'ils mangent. »

L'autre volet du programme c'est cette collaboration étroite avec les enseignants et les Atsem (Agent territoriaux spécialisés des écoles maternelles). « Ils apportent le côté pédagogique et nous la partie santé », ajoute-t-elle. Pour les Atsem, appelées communément "tatas" par les enfants, les inclure dans le projet



Le guide « Ratatouille et Cabrioles » rassemble des fiches d'activités ludiques. Photo © Sttina Youssouf

allait de soi car « ce sont elles qui font face aux enfants au moment des repas à la cantine. On leur donne des notions comme la "néophobie alimentaire" pour comprendre certains comportements des enfants et des pistes pour expliquer les menus de la cantine ». Aicha, Atsem depuis plus de 20 ans explique qu'elle n'hésite pas à jouer des stratagèmes ludiques pour faire aimer les aliments aux enfants. « Je leur ai dit que la purée de brocolis était la purée de Shrek pour ne pas qu'ils soient rebutés. » Et d'ajouter : « Pour les épinards, on ne peut plus utiliser l'image de Popeye car il n'est pas de leur

génération, on utilise donc des personnages de leur imaginaire à eux comme Spiderman ». Elle note enfin la différence chez les enfants depuis qu'il y a le programme dans son école. « Les petits, ils retiennent tout, ils sortent des termes que Marion leur a appris alors qu'ils sont en moyenne section, ils nous impressionnent », dit-elle encore subjuguée.

Les nutritionnistes du Codes 83 interviennent environ cinq fois par an dans chacune des classes et travaillent également avec les parents d'élèves. Virginie explique qu'en dehors des heures de classe, elles organisent des petits déjeuners avec eux. « On leur apporte des connaissances, car il est parfois difficile de s'y retrouver. Ils échangent aussi entre eux, se donnent des astuces sur la meilleure manière de faire aimer tel légume à son enfant par exemple. C'est également le moment pour eux de voir comment leurs enfants se comportent avec les autres. Il y avait une vraie demande de suivi pédagogique de leur part ». L'équipe du Codes élabore également plusieurs jeux à faire à la maison avec toute la famille, toujours dans ce souci de continuer à éveiller la curiosité de l'enfant. Et les résultats sont là, on a qu'à écouter les parents à la sortie de l'école.

« Mon fils est tombé amoureux du fromage de chèvre »

Devant l'école maternelle Elsa Triolet située à La Garde, Sihem, 30 ans, vient chercher son fils Imrane, inscrit en moyenne section. En septembre

dernier, après une séance Ratatouille et Cabrioles à l'école, ce dernier était rentré à la maison en lui disant qu'il avait mangé « *le truc rose et sucré* ». « *Ce truc, c'est la figue séchée* » dit-elle en souriant. « *C'est bien ce qu'ils font, parce qu'à la maison ils sont souvent fermés alors qu'avec les filles, ils font l'effort de goûter* ». Elle ajoute même que depuis le programme, son aîné, qui est aujourd'hui au CP, est « *devenu amoureux du fromage de chèvre* ». Marion ajoute : « *Les parents sont contents de revenir aux petits déjeuners* », elle se souvient qu'à Draguignan, une maman est venue la voir pour lui demander la recette du beurre qu'elle avait fait avec la classe de sa fille.

« On se sent comme des jardinières qui sèment des petites graines dans les têtes »

Les résultats se manifestent directement dans l'attitude des enfants. Ils sont beaucoup plus à l'aise avec les thématiques abordées et développent un intérêt vis-à-vis de la nutrition. Virginie note la différence par exemple sur les ateliers dégustation. « *En petite section, quand on leur présentait les aliments, ils se jetaient dessus ; alors qu'en troisième année, ils prenaient le temps de regarder l'aliment, de le toucher, le sentir... et on leur demandait de le décrire et de nous en parler avant de le déguster. Ils deviennent de vrais petits experts* ». C'est bien la preuve que les enfants apprennent beaucoup plus rapidement à cet âge là d'où l'intérêt de se focaliser sur cette période de leur vie afin de



Sortie de classe à l'école maternelle Elsa Triolet de La Garde (83). Photo © Sttina Youssouf

les sensibiliser sur ces questions. « *On se sent comme des jardinières qui sèment des petites graines dans leurs têtes et elles finiront par germer quand ils seront plus grands* », espère Marion. Mais cela pourrait être bien plus tôt que prévu à l'image de ce petit garçon de 5 ans qui lui a confié, tout fièrement, avoir dit à sa grande sœur de ne pas trop manger de Nutella car c'était trop sucré. « *Quand ils vous disent ce genre de chose, c'est que c'est gagné* », renchérit Virginie qui se souvient de beaucoup d'autres réflexions de ce genre.

Ratatouille et Cabrioles est un programme évolutif qui continue de prospérer quand bien

même l'école aurait fini son cycle de trois ans d'accompagnement. Le Codes met à disposition des enseignants un guide afin de maintenir le lien. Cette véritable bible de la nutrition pour tous petits, tant il est conséquent, présente les autres thématiques qui font aussi partie du corps de métier du Codes comme l'activité physique. D'ailleurs, derrière le calendrier de l'avent que propose leur chère mascotte, Tatouille, on ne retrouve pas des chocolats. Non, non, non ! Mais un coloriage magique à découvrir au fur et à mesure qu'ils réalisent des petits défis sportifs, afin de garder la forme avant d'ouvrir leur cadeaux de Noël ! Pour toujours allier l'utile à l'agréable. ■

Ryad, le jardinier

Bien manger, ça s'apprend !

Par Samantha Ndaya, David Munzimba, Naomie Masso et Chamseddine Bouzghaïa, agence de Roubaix



Vidéo

cliquez sur
le bouton play



Philippe Bada, aka «Ryad le jardinier», a quitté son bureau pour devenir agriculteur. Dans sa ferme, on trouve des fruits et des légumes bio, des plantes aromatiques et médicinales, mais pas que ! Ce Hémois de 33 ans milite depuis plusieurs années pour le bien manger. Pour arriver à changer les modes de consommation, il ouvre sa ferme aux habitants et aux plus jeunes.



La halle du marché de Saint-Denis. Photo © Sofien Murat

Les producteurs-vendeurs, précurseurs du circuit court

Par Sonia Laidouni, agence de Villiers-le-Bel

Depuis une bonne dizaine d'années, certains commerçants du marché de Saint-Denis (93) ont fait le choix de miser sur les produits locaux, pour le bonheur des habitants des quartiers. Une alternative plus économique que le bio, et plus saine que la restauration rapide... à condition d'y mettre les moyens. Reportage.

Le plus grand marché public d'Ile-de-France se tient sous la halle de Saint-Denis, ce vendredi 27 novembre. 11h du matin, les stands sont pris d'assaut par les dyonisiens, tous masqués, Covid oblige ! Producteurs de fruits et légumes, poissonniers, bouchers ou encore vendeurs d'épices, offrent un vaste choix aux consommateurs qui ne savent plus où donner de la tête parmi ces étalages colorés. Chez les habitants, il existe une énorme lassitude vis-à-vis des produits industriels et leur envie de manger des aliments locaux croît de jour en jour. Mais s'alimenter de façon locale a un coût, fuir l'industrie agroalimentaire de masse pèse sur le porte-monnaie. Dans un département où le taux de chômage est relativement élevé, est-il possible de bien manger ?

« Y a pas de Rungis ici »

L'entrée du marché de Saint-Denis est teintée par ces mots clamés par un vendeur de pommes et de poires cultivées dans le Val d'Oise. Une distinction est faite entre les produits locaux, et ceux provenant du marché de Rungis, connu

pour son énorme concentration d'aliments divers et variés, acheminés depuis toute l'Europe.

La concurrence est rude entre ces produits à bas coût et les fruits et légumes cultivés à quelques kilomètres. Pourtant ici et là, le ton est donné, sur un des stands, seuls des fruits français seront proposés, gage de qualité. En s'enfonçant un peu plus dans la Halle, les discours de quelques marchands rejoignent cette envie de produire, ou en tout cas de se fournir localement. Flore, par exemple, est vendeuse au stand des Trois Poireaux. Elle explique que leur échoppe aspire un maximum à se fournir en France et donne plus de précisions sur la provenance des aliments présents sur son étale : « *On essaye de faire en sorte qu'ils viennent du plus près possible : la ferme de Saint-Denis, les Toits d'Aubervilliers, l'Oise, la Bretagne, l'Ille-et-Vilaine, notamment pour les légumes anciens produits par Annie Bertin* ». Parmi ces fournisseurs, on peut retrouver des initiatives qui favorisent le circuit court c'est-à-dire, un circuit de distribution dans lequel intervient au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Une approche qui favoriserait l'accès à une alimentation plus saine et permettrait même de créer des emplois pour les habitants des villes. Ainsi, la ferme de Saint-Denis fait pousser des légumes et distribue des paniers solidaires aux habitants et aux associations locales. Pour les Toits d'Aubervilliers, il existe deux objectifs : vendre des produits frais en circuit court mais aussi construire un modèle économique qui permette à l'agriculture urbaine de créer des emplois.



Le marché de Saint-Denis cherche à se distinguer en proposant de plus en plus de produits locaux. Photo © Sofien Murat

Malgré cette volonté de vendre "français", certaines étales affichent quelques produits provenant de l'étranger. Comme sur le stand de Brahim, vendeur d'un producteur francilien, qui explique que tous les produits viennent de France sauf les melons qui sont importés du Brésil, ou encore sur le stand des Trois Poireaux, où de temps en temps, des produits provenant

d'une coopérative bio en Sicile se glissent parmi les produits français. Mais cela n'est pas pour déplaire à certains des clients qui ne sont pas fermés à des produits de source étrangère comme l'explique cette retraitée : « *C'est de la qualité. Cela dit, il y a aussi de bons produits qui viennent du Portugal et du Maroc.* »

« Maintenant, on se retrouve avec la marchandise sur les bras »

Nombreux sont les problèmes à gérer pour les producteurs et les éleveurs de petite ou de grande échelle, quelle que soit la période. Mais cette fin d'année a marqué un point d'arrêt inattendu à la vente de certaines denrées. Un producteur de volailles présent sur le marché de Saint-Denis depuis près de 25 ans, exprime son mécontentement suite à l'arrivée "surprise" de la crise sanitaire qui a été un véritable coup dur : « *On a pris les commandes pour les volailles de Noël en février, on ne savait même pas que la Covid allait exister donc maintenant, on se retrouve avec la marchandise sur les bras.* » Loin d'être un cas à part, nombre de ses confrères se retrouvent actuellement dans une situation inextricable, ne sachant que faire de leur marchandise. Les restrictions du premier confinement les ayant déjà bien affaiblis, le second n'a fait que les anéantir un peu plus. Entre l'incompréhension de certains consommateurs qui pensaient que la limite d'activité physique valait aussi pour les achats

de première nécessité, et la fermeture de presque tous les marchés de Noël, moments les plus fructueux pour nombre de producteurs, le secteur est économiquement meurtri. De plus, un nouveau coup de massue les a atteints en cette fin d'année : le retour de la grippe aviaire. Début décembre ce sont 6000 canards dans un élevage des Landes qui ont été abattus afin de canaliser une possible diffusion du virus.

« Manger bio, ça reste quand même un budget »

En dehors de cette actualité exceptionnelle, les producteurs locaux doivent faire face à des tracasseries d'un tout autre ordre. La bête noire de Damien Vavasseur, producteur de fruits et légumes basé à Ezanville, c'est la paperasse, notamment pour intégrer la prestigieuse famille du bio : « *J'aime pas trop l'administratif, et le label est compliqué à mettre en place* », explique ce fils et petit fils d'agriculteurs. Cette appellation est donnée par l'Agence Bio, chargée du développement et de la promotion de l'agriculture biologique, mais sous certaines conditions. Dans un premier temps, il faut que le producteur se déclare auprès de l'Agence, qui agit au nom du Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation, et qu'il choisisse un organisme de certification afin de compléter sa déclaration. De plus, les frais de certification seront à sa charge et une cotisation doit être versée chaque année à l'organisme. Dans un deuxième temps, il y a



Les fruits et légumes bio restent en moyenne plus chers que ceux issus de l'agriculture conventionnelle.

Photo © Sofien Murat

une période de conversion des terres qui dure de 2 à 3 ans. Et si toutefois, ces demandes sont toutes remplies, un contrôle annuel, inopiné, sera prévu afin de vérifier que l'opérateur n'utilise pas de pesticides. Pendant cette visite, bon nombre de papiers seront demandés au producteur (factures des fournisseurs, plans d'épandage...). Obtenir un label bio semble être un réel parcours du combattant, si l'aspect administratif vous effraie, cette voie peut sembler sans issue mais pour certains consommateurs, les produits estampillés bio se veulent rassurants et sans pesticides. C'est

un gage de sécurité alimentaire pour eux donc est-ce que passer outre cet effroi paperassier, ne serait pas un meilleur choix ?

Les produits bio sont par définition des produits sans engrais, ni pesticides de synthèse, mais comme le dit Flore, du stand des Trois Poireau : « *Manger bio, ça reste quand même un budget* ». Comment s'adapter ou plutôt, comment adapter son porte-monnaie, pour se tourner vers ces aliments plus sains pour la santé mais plus corrosifs pour les petites bourses? Des mères ont fait le

choix de privilégier leur bébé, au détriment du reste de la famille. Comme l'explique la jeune vendeuse : « *On a beaucoup de mamans qui viennent, exclusivement, acheter des légumes pour le bébé. Et pour le reste de la famille, elles vont acheter ailleurs* ». Cette façon de gérer ses achats montre à quel point manger bio reste un luxe. Habituer un enfant à manger des aliments dépourvus de pesticides est une bonne initiative mais en grandissant, suivant cette logique de privilège, il ne pourra plus bénéficier de ce confort alimentaire... Bon nombre de personnes abandonnent la perspective de manger bio et se tournent vers les grandes surfaces, non pas pour acheter des produits frais, mais pour se diriger vers les aliments surgelés. Mais comment les familles les plus précaires peuvent-elles prétendre à cette nourriture "pure" ? Ou en tout cas, à des produits frais ? L'AMAP de Saint-Denis propose une solution à petite échelle, mais sans parvenir à brasser un public vraiment populaire (voir article en page suivante).

Sous la halle du marché de Saint-Denis, quelques stands bravent les difficultés liées à l'agriculture non intensive, et sont suivis par une communauté d'acheteurs locaux fidèles. Artistes, profs, retraités, les profils de ces clients sont relativement variés quoiqu'ils représentent plutôt le "haut du panier" en termes de moyens économiques, en rapport avec la grande précarité qui touche beaucoup des habitants des quartiers populaires. Bien manger au marché c'est donc possible et depuis longtemps, mais il faudra un changement de fond pour qu'une majorité n'ait plus à choisir entre de délicieuses betteraves cuites (une spécialité du coin), et des fins de mois difficiles. ■



Vrac, l'association qui veut mutualiser les achats alimentaires

Par Alix Rampazzo, agence de Villiers-le-Bel

Fondée il y a 7 ans à Lyon, l'association Vers un réseau d'achats en commun (Vrac) est désormais implantée dans une quarantaine de quartiers populaires en France. À Lyon, Strasbourg, Bordeaux, à Paris comme à Toulouse, le fonctionnement est partout le même : des achats groupés pour une centaine de produits locaux ou bios, accessibles au cœur des quartiers prioritaires : « *Dans les quartiers, c'est la double peine : non seulement on manque de moyens pour bien manger, mais en plus on ne trouve pas les denrées facilement* », explique Boris Tavernier, initiateur. Un excellent réseau, et une réduction des coûts pour éviter d'avoir à pratiquer des marges, voilà pour ainsi dire la recette du succès des VRAC à travers la France. Et pour réduire les coûts, pas de boutique permanente, mais des épiceries éphémères dans les centres sociaux, et des décisions pragmatiques dans le choix des produits : « *Si tout est de très bonne qualité, je ne suis pas un intégriste du local ou du bio. Typiquement, il y a des produits comme la semoule*

ou le thon haut de gamme qu'on ne se permet pas de vendre, parce que même à prix coûtant c'est beaucoup trop cher », reprend Boris. Du point de vue des adhérents, l'association mise sur un public populaire : « *On fait en sorte que 70% d'entre eux viennent des quartiers où on s'implante, et je connais quelques prolétaires qui sont devenus très actifs au sein d'une des assos* », expose Boris. Dans un contexte où le bio et les circuits courts sont mis sur le devant de la scène politique (à travers la Convention citoyenne pour le climat), on comprend que le succès des Vrac soit aussi retentissant. Les pieds sur terre, Boris sait qu'il doit aussi cette belle réussite aux fondations et à l'argent public qui lui ont permis de faire exister cette activité absolument non lucrative. « *J'ai l'impression qu'on est enfin en train de comprendre que financer l'accès à une bonne alimentation, ça fait faire des économies sur la santé* » exprime le militant, optimiste. Une (éco)logique pleine de bon sens. ■

À Saint-Denis, une Amap dans la cité

Par Sofien Murat, agence de Villiers-le-Bel

Depuis une dizaine d'années, l'Amap Court-Circuit propose une large sélection de denrées alimentaires provenant d'une agriculture saine et sans intermédiaires, visant à mieux consommer. Une structure rencontrant un large écho parmi ses adhérents même si tout n'est pas parfait en matière de diversité. Reportage.

Mercredi 9 décembre, il est 19 h, un local illumine les immeubles de la cité Paul-Langevin de Saint-Denis, dans le 93. À l'intérieur de cette structure, un collectif d'individus s'active à préparer les paniers de fruits et légumes du jour à destination des adhérents. Bienvenue à l'Amap Court-circuit, une association pour le maintien d'une agriculture paysanne pas réellement comme les autres puisque celle-ci se veut « anarchiste ». Cette structure installée au cœur d'un quartier populaire de la ville-nécropole des rois de France, s'est constituée en association « indépendante de tout parti politique, religion ou syndicat ».

Depuis une dizaine d'années, elle propose à près de 250 dionysiens, sur deux saisons, de septembre à mars et de mars à septembre, les

mercredis, jeudis et vendredis soir, une large sélection de produits alimentaires en circuits courts, permettant ainsi aux agriculteurs de vendre leur production directement aux consommateurs. Elle est considérée comme l'une des Amap les plus grosses de France en terme de produits proposés aux adhérents. « *Nous militons pour la protection et la promotion d'une agriculture respectueuse de l'environnement. Nous refusons son insertion dans une logique marchande* », expliquent les organisateurs. Un secteur qui connaît un vrai engouement. Depuis la première Amap lancée en 2001 à Aubagne, le mouvement Miramap recense en 2015, plus de deux mille associations de maintien de l'agriculture paysanne. Le principe est simple : moyennant une inscription à l'année, par l'intermédiaire d'un contrat



Paniers de légumes préparés par l'association pour les adhérents. Photo © Sofien Murat

d'engagement, les membres se voient proposer un large éventail de produits frais et variés.

Un large choix de produits de qualité

Petite sélection non-exhaustive de ce qu'on peut se procurer via cette Amap : des paniers de légumes à 11€ de Stanislas, maraîcher à Craonne (Ain), ou de Damien Vavasseur (Oise). Des œufs des « Jardins de Priape » à Chéry-Chartreuve (Aisne), du pain avec Simon, boulanger de la ville, des produits laitiers de vaches de « La Fromentellerie » à Pécy en Seine-et-Marne, de la bière artisanale, de la volaille bio, et même quelques livres libertaires disposés dans une bibliothèque. De quoi satisfaire toutes les papilles et les envies. Une chose est sûre, les Amapiens venus nombreux et masqués, crise sanitaire oblige et en dépit du froid, sont visiblement heureux de repartir avec les denrées de saison proposées. C'est le cas justement de Viviane dionysienne depuis 30 ans. « *Je viens ici car les produits proposés sont de qualité* ». Cette enseignante à la retraite confie fréquenter les lieux depuis une dizaine d'années. « *C'est aussi la découverte d'un collectif engagé pour une agriculture de qualité* ».

Pour le producteur Stanislas originaire de Craonne, l'utilité de cette démarche est de proposer des produits de confiance et bio aux consommateurs. « *On livre une autre Amap, des marchés et des restaurants. Cela représente une grosse part de notre production* », raconte

qu'est-ce qu'une Amap ?

Par David Munzimba, agence de Roubaix

L'association pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap) est un partenariat entre une ou plusieurs fermes et des consommateurs. Les payans s'engagent à fournir aux clients, chaque semaine, des paniers composés des produits de la ferme bio et cultivés dans le respect de l'environnement : fruits, légumes, miel, œufs, viande. Les adhérents peuvent ainsi consommer des produits frais, de saison et diversifiés tandis que les fermiers bénéficient d'une sécurité fi-

nancière. Le circuit court et l'absence d'intermédiaires permettent aux agriculteurs de vendre leurs productions à des prix équitables. L'objectif de l'Amap est donc de préserver les fermes de proximité dans une logique d'agriculture durable tout en favorisant un lien étroit entre fermiers et clients. L'initiative est née en Provence en 2001. Aujourd'hui, il existe plus de 2 000 Amap rassemblant 250 000 adhérents dans toute la France.

ce jeune agriculteur. Un mode de fonctionnement bénéfique pour lui comme pour l'acheteur. « *On sait pour qui on travaille, qui on a au bout de la chaîne* », ajoute Stanislas, ravi. Après avoir souhaité créer sa propre Amap, Sébastien Camille est lui aussi un habitué de cet endroit encourageant le bien-manger. Cet animateur scientifique de la ville reconnaît « *mal s'alimenter* » mais souhaite avec cette démarche aller davantage vers des produits sains et « *soutenir les producteurs en encourageant un système de production avec le moins d'intermédiaires possible* ».

Néanmoins, il reconnaît que le système proposé, certes louable, présente quelques écueils. Pourtant installée au cœur de la cité Paul

Langevin, l'Amap Court-circuit ne semble pas encore intéresser les habitants de ce quartier très défavorisé. Sébastien Camille le constate : « *Ça coûte de l'argent mine de rien et ça reste assez fermé* ». Camille, professeure d'histoire géo abonde dans le même sens : « *C'est un milieu qui cultive un peu l'entre soi qui vient ici, et avec un certain bagage culturel* ». En proposant un système de vente directe auprès du producteur et des produits frais et de qualité, les associations pour le maintien de l'agriculture paysanne connaissent un véritable essor. Les initiatives pullulent même si la démarche n'est pas encore totalement suivie par tous et notamment par les habitants des quartiers. Une question de temps certainement. ■

Les jardins familiaux, terres nourricières en ville

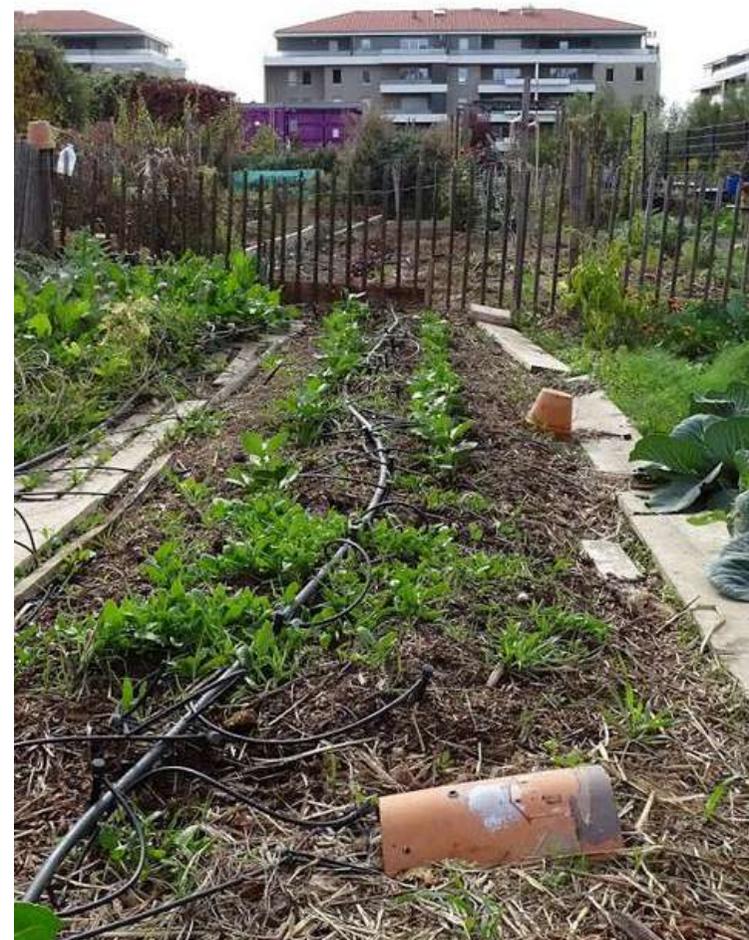
Par Samantha Muti et Kachyf Gonodou, agence de Marseille

Emblématiques de la ville de Marseille durant la première moitié du vingtième siècle, les jardins familiaux, autrefois appelés « jardins ouvriers », fleurissent de nouveau. Ces parcelles de terre individuelles en pleine ville permettent aux familles de cultiver leurs propres légumes. Et jouent un rôle « tampon » face à la pression immobilière.

A lors là, c'est des épinards, derrière des fenouils, ce qu'on voit là c'est des petits pois, un petit peu plus haut c'est des brocolis, et ce qui court au-dessous des brocolis ce sont des courges». Laure, 35 ans, professeure de SVT nous présente fièrement sa parcelle, située dans les quartiers Nord de Marseille, côté gauche des jardins familiaux du théâtre Athéna. Ces jardins comptent 63 parcelles qui ont une petite particularité... elles sont situées au pied des immeubles.

Car c'est ça le principe des jardins familiaux, des parcelles individuelles qui permettent aux habitants qui n'ont pas le luxe de disposer d'un

jardin privatif de cultiver leurs propres légumes. À la différence des jardins partagés, espaces collectifs confiés à un groupe d'habitants, les jardins familiaux sont des terrains découpés en parcelles individuelles, en général potagères. Durant les années 30, on les appelait jardins ouvriers, car ils étaient destinés aux employés des usines qui bordaient la vallée de l'Huveaune, comme Coder, le fabricant de remorques, ou encore la SNCF. Ils avaient pour but de favoriser l'accès à l'alimentation pour les personnes à revenus modestes. Ça n'a pas changé aujourd'hui, mais le nombre de jardins a considérablement faibli depuis les années 1950, sous la pression foncière. Marseille ne compte plus que quelques



Un coin de terre au pied des immeubles.

Photo © Samantha Muti



Les jardins « Coder », dans la vallée de l'Huveaune, ont résisté à la pression immobilière.

Capture d'écran © Google Maps

centaines de parcelles, réparties sur 14 jardins, là où il y en avait près de 7000 en 1945.

« Sans le jardin on n'aurait pas autant de légumes dans le frigo », explique Michelle, 53 ans, assistante sociale. « Et si on n'avait pas autant de légumes dans le frigo on ferait comme tout le monde : des pâtes, des frites... ça nous oblige à manger, à bien manger. Quand vous avez semé, arrosé, récolté, vous ne pouvez pas vous permettre de gaspiller. » Bien manger, c'est aussi ce qui résonne dans la bouche de Lola, 10 ans, qui nous cite les légumes qu'elle mange, entre deux tours de trottinette sur les petits

chemins de terre du jardin, « Moi je mange plein de légumes, des aubergines, des tomates, des carottes, des haricots et ce que j'aime le plus de Mamie, ce sont les brocolis ».

Le béton ou la terre

Assise à une table, au milieu du potager, Françoise Gégurier, présidente de l'association « Les jardins familiaux du Théâtre Athéna » nous raconte : « Quand j'ai acheté mon appartement, c'était dans l'optique qu'il n'y aurait pas de barre

d'immeuble en face de chez moi. C'était ce que nous avait promis la mairie. Mais un vendredi matin un habitant nous dit "Attention ! il y a une enquête publique, la ville veut revendre le domaine à des promoteurs" » Pour Françoise, c'était inconcevable. Le combat de cette femme de 53 ans commence alors. Entre multiples déplacements, pétitions, associations... il lui faudra 6 longues années avant d'obtenir un compromis avec la mairie, un arrangement auquel elle n'avait jamais pensé : des jardins familiaux avec un contrat de 99 ans à la clé. « On a commencé le combat en 2009, et nous avons obtenu les clés du jardin le 22 juin 2015. C'était une grande réussite pour moi. » C'est le premier jardin où la ville est propriétaire, et le seul qu'elle a suivi de A à Z.

« La création des jardins familiaux a un intérêt social tout en ayant un intérêt environnemental », explique Aicha Sif, adjointe au maire, en charge de l'agriculture urbaine. De plus, elle protège un patrimoine « car aujourd'hui la terre, c'est quelque chose de précieux. Le foncier agricole va devenir hors de prix, un peu comme l'eau ». On comprend alors que la préservation de la bonne terre est très importante dans une ville pro-minérale comme Marseille, « car si on ne plante pas davantage d'arbres, le réchauffement climatique va être fatal pour notre ville. Et puis avec le Covid on a compris qu'on est à l'abri de rien, on commence à être inquiets pour notre avenir. »

Cet engouement pour cultiver ses propres légumes est depuis longtemps celui des

adhérents. Comme Michelle, l'assistante sociale « *Regarde, tu sors, tu respires, t'es dehors, dans un joli cadre... Avant je m'ennuyais la journée car je travaille la nuit. Un matin j'ai reçu une pub dans ma boîte à lettre. Jardins familiaux ? je ne savais même pas ce que c'était... J'ai lu un peu et je me suis dit que ça pouvait être pas mal pour moi car j'en avais marre de cette routine. Mais jardiner ? Moi ? Jamais ! Je n'avais jamais touché à ça... Mais aujourd'hui si on m'enlève le jardin, je meurs.* » Un lien vital aussi pour Michelle, enseignante à la retraite : « *Le jardin c'est ma bouffée d'air pur, j'ai un handicap visuel qui m'empêche de conduire, de lire... C'est très difficile à vivre, donc oui, jardiner, c'est ma vie.* »

Si à l'origine, la vocation des jardins "ouvriers" revêtait surtout un caractère socio-économique, avec les enjeux modernes de développement durable, ces oasis de verdure dans la ville bénéficient aujourd'hui d'un regain considérable. Le Covid a accéléré la sollicitation nous dit Françoise Guéguénier « *Depuis le confinement, les demandes se sont multipliées, ça se bouscule* ». C'est également ce qui est souligné par Aicha Sif : « *On a une grande demande, il y a beaucoup de gens qui veulent enfilez des gants et planter des graines. Avec la nouvelle municipalité, on va essayer de répondre à cette demande. Nous voulons augmenter la création de jardins et réduire les permis de construire car on a plutôt intérêt à préserver le patrimoine végétal au détriment des promoteurs qui eux veulent surtout se faire du fric.* » ■



Des « Quartiers fertiles » pour développer l'agriculture urbaine dans les quartiers populaires

Par Maël Agostini, agence de Marseille

Depuis février 2020, l'Agence nationale de rénovation urbaine (Anru) pilote l'opération « Quartiers fertiles » en concertation avec les ministères de l'Agriculture et de la Ville. Répondant à la demande de plus d'espace de nature et d'agriculture en ville, cet appel à projet accompagnera la transformation de zones urbaines vers plus de végétalisation. 100 projets doivent être mis en place sur le territoire français, avec pour objectif de « rattacher l'agriculture urbaine au territoire », selon le ministre de l'agriculture Julien Denormandie.

Pour la première phase de ce projet pensé dans le cadre du NPRU (le Nouveau programme national de rénovation urbaine), 27 premiers lauréats ont été annoncés le 7 décembre 2020 : friche industrielle destinée à l'horticulture à l'Île-Saint-Denis, micro fermes urbaines dans les quartiers Nord de Marseille... Ces projets représentent de « vrais atouts pour les territoires », selon Olivier Klein, le président de l'Anru : « outre l'aspect écologique les bénéfices sociaux, économiques, notamment en termes d'emploi, sont considérables. L'agriculture urbaine est une opportunité dont les quartiers doivent se saisir ». D'ici 2021, une soixantaine de nouveaux projets devraient être promus sur le territoire français.

Grigny : une ferme à vocation pédagogique

Par Malik Zoubeiri, agence de Grigny

La Ferme Saint-Lazare est une exploitation agricole à visée pédagogique. Elle emploie des jeunes adultes dans le cadre de chantiers d'insertion. Elle accueille tous les publics pour faire découvrir les animaux de la ferme, le jardinage grâce au maraîchage biologique et le monde des abeilles via les ruches. Chaque année, la ferme fournit 15 à 20 tonnes de fruits, légumes et miel garantis sans pesticides à destination de particuliers, épiceries solidaires, Amap ou entreprises locales.



Vidéo cliquez sur
le bouton play



Le restaurant Garden Food à Roubaix

« On privilégie le local plutôt que le bio à tout prix »

Propos recueillis par Saadia Driss et Samantha Ndaya, agence de Roubaix

En 2016, Raidha Taouri et Lee Dung Senglouangrath quittent leur boulot respectif pour ouvrir le Garden Food, à Roubaix. Le restaurant-salon de thé a fait le pari fou d'allier alimentation rapide et saine. Et ça marche. L'enseigne se dédie à développer le plaisir, le bien-être et la bienveillance. Les deux compères veulent valoriser et démocratiser le « bien manger » dans une ville plutôt réputée pour ses fast-food.

■ Comment avez-vous eu l'idée d'ouvrir le Garden Food à Roubaix ? Et pourquoi le quartier Moulin-Potennerie ?

Avant le Garden Food, lorsque nous travaillions, Lee et moi connaissions ces situations professionnelles, où il fallait manger rapidement et parfois à des horaires décalés. Ce qui impactait la qualité de nos repas (fast-food, sodas). Roubaix est très connue pour ses fast-food. Il était question de créer ce concept

ici, car on sentait qu'il y avait de la demande, notamment auprès des salariés, malgré la rareté de ce type de restauration. Ce local était une opportunité pour nous car il se situe à proximité d'entreprises : Damart, Happychic, Okaidi, Swiss Life. Il y a aussi des professions libérales, les kinés, infirmières et les écoles. La ville compte 40 000 travailleurs qui viennent de l'extérieur. Et ces personnes actives ont justement besoin de manger rapidement.



« Beaucoup de personnes n'osent pas pousser la porte se disant : "Ce n'est pas pour nous" » Photo © Saadia Driss

■ Quels types de produits proposez-vous ?

Le Garden Food a évolué. Au départ, nous ne proposons que du salé, froid ou chaud. Les seuls plats qui étaient proposés et en phase avec notre concept étaient le Tikka Masala, un plat indien, avec du riz et du poulet, les plats hawaïens, avec un grand succès sur Deliveroo, des nouilles, et des plats plus classiques avec des pâtes, légumes, falafels et viande. Aujourd'hui, l'enseigne a innové en mettant à disposition un « fresh corner », en d'autres termes, une salade. Toujours avec des produits frais et sains : veggio, poulet, saumon, crevettes. Les clients peuvent composer leur propre salade Poke Bowl qui cartonne également. En sucré, une grande variété de boissons chaudes et froides est disponible : limonade, smoothies, thés, latté, chocolat chaud aux différentes saveurs, ainsi que des pâtisseries à base de sucre non raffiné, telles que le butternut, le spéculoos butter et, surtout, les cheesecakes, dont les clients raffolent !

■ Quelle est la fourchette de prix de vos plats et menus ?

Le panier moyen est de 13,50 € pour le salé, et 7,80 € pour le sucré.

■ L'endroit est très convivial. On s'y sent comme à la maison. Qui sont les clients qui fréquentent Garden Food ?

La clientèle est composée de 80% de femmes, entre 20 et 40 ans, CSP moyen et plus. Mais ça change en fonction du service. Le midi, ce sont davantage les salariés issus des villes frontalières. En revanche, l'après-midi, ce sont



« L'enseigne se dédie à développer le plaisir, le bien-être et la bienveillance » Photo © Saadia Driss

les Roubaisiens qui fréquentent le salon de thé. Et cela augmente de semaine en semaine. C'est probablement dû au bouche-à-oreille.

■ Comment pousser les habitants roubaisiens avec des revenus modestes et qui n'ont pas toujours des habitudes alimentaires saines à tester le Garden Food ?

Beaucoup de personnes n'osent pas pousser la porte se disant : « Ce n'est pas pour nous », notamment les Roubaisiens. Nous sommes évidemment ouverts à tous. Quoi qu'il en soit, le restaurant rapide propose des plats à une

gamme de prix accessible, qui commence à 7,50 €. Et pour ce prix-là, on peut avoir une belle portion de pâtes au saumon ou poulet, garnie de noix et de miel, avec une bouteille d'eau. Tout en mangeant sainement et équilibré.

■ Quelles sont les valeurs de votre entreprise ?

L'enseigne se dédie à développer le plaisir, le bien-être et la bienveillance.

■ Vous avez choisi de proposer des produits frais. Pourriez-vous nous parler de vos fournisseurs ?

On fait appel tout de même à des sociétés de grossistes en fruits et légumes et viandes, comme Pomona, Distri Saveurs. Ce sont des groupes nationaux qui ont des antennes régionales. Et c'est très important, car elles travaillent avec des producteurs et agriculteurs de la région. Et ils nous garantissent une qualité et un suivi sur certains produits.

■ En 2018, vous avez annoncé dans La Voix du Nord avoir renoncé au bio, mais, aujourd'hui, on constate que vous êtes toujours à fond sur le concept bio. Qu'est ce qui vous a amené à changer d'avis ? Pourquoi avez-vous voulu renoncer au bio à un certain moment ?

Au début, on voulait absolument faire du bio. On s'est rendu compte que le bio est 30 % plus cher. Il y a eu une sorte de remise en question quant à la proposition du bio à tout prix. Si l'on offre des fruits et légumes issus de l'agriculture biologique mais qu'ils viennent d'autres pays, cela représente, pour nous, un paradoxe, car l'empreinte carbone est mauvaise. Même si le bio est présent, on privilégie surtout le local.

■ **Comment avez-vous réussi à faire accepter votre concept auprès de la communauté roubaisienne ?**

Nous avons voulu proposer un concept innovant, qui profiterait autant aux travailleurs extérieurs qu'aux Roubaisiens. Autant dans la restauration rapide, que dans le salon de thé. Une bande de copines roubaisiennes préfère se retrouver dans un endroit comme le Garden Food plutôt que dans un bar bruyant parce qu'il y a une certaine plénitude, c'est un cocon chaleureux avec un éclairage tamisé.

■ **Selon vous, est-ce que ça représente un coût de bien manger ?**

Forcément, il faut être réaliste. Aujourd'hui, pour avoir un plat chaud à 5 €, vous ne mangez pas forcément bien. D'ailleurs, même pour nous, concernant l'achat des matières premières, les bons produits (locaux, bio) ont un coût. Et par-dessus le marché, il faut un certain budget pour innover dans ses recettes.

■ **Y aurait-il des concepts que vous aimeriez développer au Garden Food ?**

Actuellement, nous tentons de développer des corners dans des salles de sport. Cela se définit par un stand condensé. Tout en gardant la même charte visuelle, couleurs, matières et mobiliers. L'espace de 5 à 15 m² est doté d'une vitrine réfrigérée qui reprend notre concept, principalement du Poke bowl. D'ailleurs, nous sommes implantés depuis très peu à Cap ô Green, un complexe sportif à Villeneuve-d'Ascq. Et bientôt deux autres corners seront ouverts en partenariat avec des salles de squash et badminton à Wambrechies, et d'autres encore sur la métropole lilloise .



Derrière les murs en briques rouges typiquement roubaisiens, un lieu chaleureux et résolument moderne.

Photo © Saadia Driss

Miéline, la cuisine du monde avec des produits locaux

Par Aziza Eloua, agence de Roubaix

Cuisiner des plats du monde avec des produits locaux et de saison, Malika Haroun, alias Miéline artisan-traiteur, relève le défi avec brio depuis 2017. Du couscous au pad thaï en passant par les falafels, cette Roubaisienne passionnée révèle ses talents à travers des plats faits-maison éthiques, issus de circuits courts et délicieux.

Au fond de la rue du Vivier, à Roubaix, qui mène au marché de légumes bio du jardin de traverse, la silhouette d'une femme arrive d'un pas déterminé. Malika Haroun, 37 ans, est artisan traiteur à Roubaix depuis trois ans. Même avec un masque, son sourire se lit dans ses yeux et dans sa voix douce. Le bleu ciel de son voile sur les cheveux transperce le brouillard gris de la matinée. Elle longe la rue tout en disant bonjour aux passants qui la reconnaissent. Celle qui se fait désormais appeler Miéline a lancé officiellement sa société en février 2017. Dans la foulée, elle a été récompensée par le concours régional des

Hauts-de-France « Talents des Cités 2017 ». À la suite d'un licenciement économique, sa carrière professionnelle prend un virage à 180 degrés. Ancienne vendeuse dans le prêt-à-porter, Malika prend la décision de vivre de sa passion. « *Mon licenciement était en janvier 2016 et, au mois de juin de la même année, je savais déjà que je voulais créer Miéline. Comme j'adore cuisiner, c'était comme une évidence* », explique-t-elle. Après avoir suivi des formations professionnelles dans le domaine culinaire et entrepreneurial, elle lance la partie traiteur de son entreprise. Seule aux commandes, elle est à la fois cheffe



Malika, alias Miéline, a réussi sa reconversion professionnelle, au grand bonheur de ses clients.

Photo © Miéline

d'orchestre et musicienne. La symphonie de sa cuisine est écrite avec des recettes du monde équilibrées, composées de légumes de producteurs locaux.

« J'ai ouvert ma cuisine aux recettes du monde »

Animée par la passion de la cuisine ensoleillée, Miéline propose des recettes internationales à l'image de Roubaix, l'une des villes les plus cosmopolites de France. « *J'adore partager ma cuisine avec les autres. J'avais envie de faire découvrir aux gens d'autres saveurs.* » Des mets orientaux ou d'ailleurs, Malika Haroun propose des menus adaptés à chacun. Depuis sa création, l'offre a évolué du sucré au salé et s'est diversifiée, mais elle reste à l'écoute de la demande des clients. « *Le couscous est le plat le plus demandé* », observe l'artisane. Même si sa spécialité, ce sont les plats orientaux, Malika propose également de la cuisine asiatique, italienne et vegan, sans oublier « *les créations culinaires* », ajoute-t-elle. Quand on lui demande si elle choisit de diversifier sa cuisine dans le but de se différencier des autres traiteurs, elle répond qu'elle ne veut pas se comparer à eux, « *car chacun a sa manière de cuisiner. Ma cuisine me ressemble. Comme je suis ouverte d'esprit j'ai ouvert ma cuisine aux recettes du monde.* » Pour valoriser son savoir-faire, les produits sont faits maison. Alors que les consommateurs sont de plus en plus attentifs aux produits frais, pour la Roubaisienne, ce n'est pas nouveau. Préparer des repas à partir



Malika s'approvisionne sur les marchés auprès de producteurs locaux. Photo © Aziza Eloua

de fruits et légumes achetés la veille ou le jour-même au marché, c'est un plaisir qui l'anime. « *Chez Miéline, tout est fait maison, du pain aux plats. C'est une question de goût* », insiste Malika Haroun, qui mise également sur la qualité des produits. « *C'est mon engagement* », s'exclame-t-elle en montrant sa sélection de légumes du jour, hauts en couleurs.

Cuisiner de saison, c'est une exigence pour elle, et qu'importe si le couscous se fera sans courgettes. Grâce à des partenariats, Miéline travaille directement avec des

producteurs locaux, qui pratiquent notamment l'agriculture biologique. Elle contribue ainsi au développement de l'économie locale en allant également faire ses courses chez les maraîchers. Plus qu'un engagement, c'est son éducation. Elle qui a passé sa jeunesse en Algérie se souvient avec ravissement de ne pas avoir connu les grandes surfaces et la consommation industrielle. « *Je tiens ça de mes parents qui ont toujours fait leurs courses avec les producteurs locaux. En grandissant, j'ai gardé cette habitude* », raconte la Roubaisienne.

Un engagement dans le zéro déchet

Le gaspillage alimentaire et les déchets peuvent vite devenir un problème dans le domaine de la restauration. Justement, Malika ne se limite pas à choisir des produits bio de paysans locaux. Soucieuse de l'environnement et de la gestion durable des déchets, Malika souligne l'importance de faire du zéro déchet. *« Trois mois après le début de mon activité, les sachets de poubelle remplis d'emballages qui s'accumulent, ça m'a choquée. Je me suis dit : "là, Malika c'est non !" On ne peut pas faire une cuisine locale, bio et faite maison et, au bout du compte, avoir une tonne de déchets. Ça ne ressemble pas à ma cuisine. »* La cuisinière limite ses déchets et propose ses bio-déchets au compostage collectif. *« Je viens ici, au jardin de traverse, pour acheter mes légumes mais aussi apporter mes déchets alimentaires qui vont servir de compost. »* Pour les cocktails dînatoires, Miéline dispose tous ses plats dans des assiettes ou des bocaux en verre. Pour les plats en livraison, les contenants sont biodégradables. Aucun risque donc que le plastique dénature les saveurs des produits que Miéline propose.

Épanouie professionnellement, Malika Haroun rêve encore d'agrandir sa société Miéline. Durant cette période difficile pour les traiteurs qui ont été durement touchés par la crise du Covid-19, L'entrepreneuse a su rebondir en développant des vidéos de recettes pour le web et la livraison à domicile sur Roubaix. ■



Au marché du Jardin de Traverse, Malika dépose ses déchets au compost et repart avec des pots de miel.

Photo © Aziza Eloua

Léo à table démocratise le bio sur les Hauts-de-Rouen

Par Laurent Déroutet, agence d'Évreux

Ouvert en septembre 2017, dans le quartier de la Grand-Mare sur les Hauts-de-Rouen, le restaurant d'insertion Léo à table milite pour une cuisine maison, réalisée avec de bons produits, bios quand c'est possible. Une offre alternative dans ce secteur où le fast-food est roi.

En ce samedi matin de confinement, il règne une effervescence peu commune à l'angle des rues Georges-Braque et César-Franck, dans le quartier de la Grand-Mare à Rouen. Le restaurant d'insertion Léo à table – comme les Hauts de Rouen –, émanation de l'association rouennaise Interm'aide emploi, propose en effet un couscous à emporter réalisé sur place par une équipe réduite dirigée par la cheffe Jeanette Morel. Histoire d'assurer quelques rentrées financières en ces temps de crise sanitaire. « *En semaine on propose quelques menus à emporter, surtout pour les habitués et quelques livraisons. Et en*

fin de semaine, un plat unique. Et ça fonctionne bien. Au départ, on pensait servir une centaine de parts à 10 €. Aujourd'hui on va approcher les 240 sur deux jours », se félicite Arnaud Dalle, le directeur du Groupe économique solidaire (GES) auquel est rattaché l'établissement de 90 couverts, ouvert en septembre 2017. D'ordinaire, il emploie une dizaine de personnes, dont huit en contrat d'insertion, en partenariat avec le service de Protection judiciaire de la jeunesse.

Parmi les clients du jour, Patricia est venue en voisine. Sans pour autant être une habituée. « *D'ordinaire, je travaille en centre-ville*



Les légumes sont issus des jardins maraîchers de la vallée de l'Aubette. Photo © Laurent Déroutet



Bernard Chaumont accueille les clients du jour et propose même quelques légumes bios. Photo © Laurent Dérout

et je ne connaissais pas le lieu, mais j'en avais entendu parler. Avec le confinement, je suis en télétravail et j'ai eu le temps de venir découvrir leur offre. Ce sont de bons produits, pas chers et l'ambiance est sympathique ». Comme l'explique Arnaud Dalle, la clientèle de Léo à Table, qui ouvre uniquement le midi et une soirée par mois, se partage en trois : « Un tiers d'habitants, un tiers de gens qui travaillent dans le quartier et un tiers qui vient tout spécialement pour nous. Sûrement parce que c'est bon ! ».

Ateliers ouverts aux jeunes et aux familles

Bon et souvent bio, ou au moins issu de filières courtes. Pas une évidence dans un secteur où le fast-food et le kebab sont rois. « Pour nous, c'était essentiel », assure pourtant Bernard Chaumont, le président du GES. « Il n'y pas de raison de réserver cette alimentation à quelques privilégiés, mais au

contraire il faut en faire bénéficier le plus grand nombre à des prix raisonnables ». Soit 12,90 € pour un menu deux plats et 14,90 € pour un menu complet. « Et avant le confinement, nous avons commencé à trouver un équilibre financier ».

Pour Arnaud Dalle, qui doit quitter ses fonctions en fin d'année pour être remplacé par Grégory Lamare, être au cœur d'un quartier prioritaire implique aussi de réfléchir aux liens à entretenir avec les autres structures locales. Comme le collège tout proche ou le Centre de formation des apprentis. « On organise régulièrement des ateliers de cuisine ouverts aux plus jeunes ou aux familles. On les sensibilise à la nutrition, à l'importance de la qualité des aliments. On accueille aussi des élèves de 3e pour leur stage... »

Depuis peu, Léo à table bénéficie d'une nouvelle source d'approvisionnement puisque le GES a intégré une activité de maraîchage bio, toujours en mode insertion, à quelques kilomètres de là, dans la vallée de l'Aubette. « C'est une opportunité qui s'est offerte à nous et qui avait du sens en lien avec le restaurant. Pour l'instant, ça se met en place mais on espère rapidement utiliser une partie de la production de ces jardins dans nos cuisines », imagine déjà Bernard Chaumont, avant de repartir donner un coup de main pour accueillir de nouveaux clients. Dehors, la file s'allonge encore. ■



« Ici, j'apprends la vraie cuisine, pas à ouvrir des boîtes »

Entre la mise en place et la plonge, Rim Larchevêque prend le temps de revenir sur son expérience chez Léo à table où elle travaille derrière les fourneaux depuis près d'un an. « *Ici, j'apprends la vraie cuisine. Pas à ouvrir des boîtes. Ça me rappelle ce que je faisais chez moi en Tunisie, pays que j'ai quitté il y a huit ans* ». En contrat d'insertion pour un maximum de deux ans, Rim espère pouvoir faire valider ses nouvelles compétences en tentant de passer un CAP dans la foulée. « *C'est une voie qui me plaît et où il y a des débouchés. Je ne sais pas si un jour j'aurai ma propre affaire mais j'aimerais pouvoir travailler dans ce secteur* ». À 44 ans, elle a également pris confiance en elle au sein d'une petite équipe où, si les exigences pour servir la clientèle comme dans n'importe quel autre restaurant sont fortes, l'ambiance est certainement plus bienveillante comme le souligne Arnaud Dalle : « *L'insertion, c'est avant tout beaucoup d'accompagnement, de dialogue pour que chacun puisse se sentir valorisé* ». De la bonne cuisine avec une bonne louche d'humanité dedans, l'ingrédient essentiel pour une recette réussie.



Rim Larchevêque est derrière les fourneaux chez Léo à table depuis environ un an en contrat d'insertion. Photo © Laurent Dérout

Quartiers Nord : un rayon de soleil dans Les assiettes

Par Samir Zouit et Médy Priolo, agence de Marseille

Pierre-André Aubert vient d'ouvrir une « guinguette » pas comme les autres, dans les quartiers Nord de Marseille. « Le Présage », dans le 15ème arrondissement, est un restaurant bien singulier : il utilise l'énergie solaire pour faire cuire ses plats. Une première en France.

Debout derrière le comptoir, vêtu de son tablier de cuisine et de son masque, Pierre-André Aubert a du pain sur la planche. Il doit détailler sa carte aux clients, expliquer son concept aux curieux et garder un œil sur ses fourneaux. Le restaurateur marseillais est pourtant d'un calme olympien. Ingénieur de métier, pour lui « *c'était une évidence, je me devais de cuisiner de manière différente* ». Il a imaginé un concept de restaurant innovant et écologique : grâce à un four solaire, il parvient à cuire ses commandes à la seule énergie du soleil. Pour en venir à cette idée, il s'est posé plusieurs fois la question, jusqu'à en avoir mal à la tête : « *Peut-on trouver une méthode de cuisson locale n'ayant aucun impact sur l'environnement ?* » La réponse est oui. À l'aide de

ses connaissances, mais aussi de ses contacts, il a pu concrétiser cette idée. De la conception du projet à sa réalisation, sept longues années se sont écoulées. Tout en souriant le chef dit : « *ça m'a pris pas mal de temps, mais je suis fier du résultat* ».

Grâce à un système ingénieux et amovible, il est capable d'orienter automatiquement la lumière à l'aide d'un miroir parabolique qui réfléchit et concentre les rayons du soleil, créant ainsi de la chaleur vers le lieu de combustion. La parabole en elle-même lui a été fournie par Shelfrer, une entreprise allemande, pour environ 12 000 euros. C'est presque la moitié du budget de 30 000 euros que s'est fixé cet « éco-restaurateur ». Alors, là



Pierre-André Aubert manoeuvre la pièce maîtresse de son four solaire : le miroir parabolique

Photo © Samir Zouit

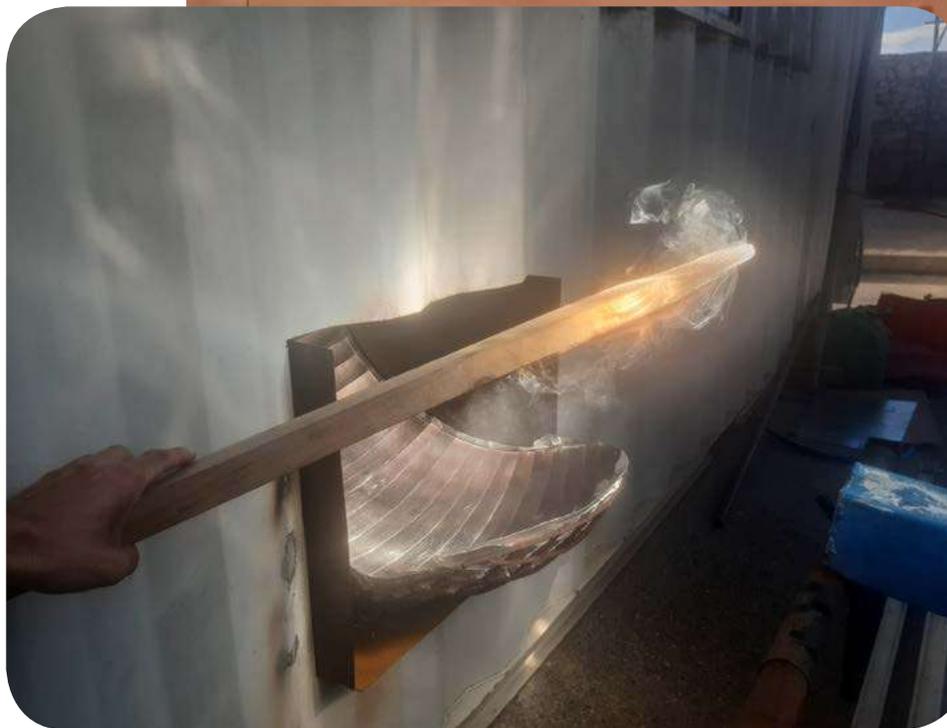
encore, il a fallu faire preuve d'ingéniosité : il est parvenu à transformer un conteneur brut en une vraie cuisine.

Une clientèle variée se retrouve chaque midi pour déjeuner dans ce lieu convivial : des travailleurs de passage aux habitants du quartier. Le restaurant a acquis une certaine notoriété, ce qui draine même des touristes qui viennent parfois de loin, pour découvrir ce nouveau concept de cuisine écologique. Bon nombre de personnes suivent et apprécient le projet, ce qui ravit les propriétaires. « On s'est fixé un objectif de 35 couverts pour que ce soit viable », explique Pierre-André Aubert. « Nous sommes très heureux de pouvoir l'atteindre ».

Et s'il n'y a pas de soleil ?

S'il ne fait pas assez beau (ça arrive, même à Marseille) ? Le restaurant ne peut tout simplement pas ouvrir. Mais le chef a réfléchi à cette problématique. Dans l'avenir, il compte revaloriser ses déchets grâce à l'installation d'un système de cuve qui, à partir de rebuts alimentaires, permettra de produire, de manière respectueuse de l'environnement, du méthane, un gaz naturel.

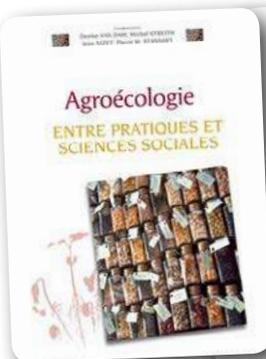
En attendant l'ouverture du futur restaurant à Château-Gombert, dans le 13^{ème} arrondissement de Marseille, le Présage s'est installé sur un parking privé de l'entreprise « Ici Marseille ». À l'avenir, il aimerait ouvrir plusieurs établissements dans les quartiers populaires de la ville. ■



Pierre-André Aubert fait la démonstration de l'efficacité de son four. Ici, le point de convergence des rayons solaires.

Photo © Samir Zouit

Pour aller plus loin notre sélection



Chap. 11 : les jardins collectif, une agriculture du social

Un article de Kenjiro Muramatsu dans la livre «Agroécologie, entre pratiques et sciences sociales»

Les mouvements de nouveaux jardins collectifs en France et en Belgique après les années 1970 jusqu'à aujourd'hui ouvrent un nouveau champ d'activité où l'espace de travail en agriculture biologique se connecte, en passant par le domaine de l'écologie, au domaine du social en transformation. Il s'agit, dans ce chapitre, de comprendre ce nouveau champ d'activité à l'intersection de l'économique, de l'écologique et du social.

[À consulter ici](#)

Jardins collectifs urbains : leviers vers la transition ?

Un article de Cyrielle Den Hartigh dans la revue Mouvements n°75

Les jardins sont des morceaux de terre empruntés à la ville pour une période qui peut parfois durer. Cet espace dégagé est réapproprié par un groupe de personnes qui s'est le plus souvent investi de façon spontanée : ce sont des voisins, des amis, des habitants qui se connaissent par une association de parents d'élèves ou par le conseil de quartier. Ces petites parcelles deviennent alors des lieux vivants, des lieux d'actions

[À consulter ici](#)



Disparités socioéconomiques et alimentation des enfants et adolescents

Rapport de l'Agence nationale de sécurité sanitaire, de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses)

La question des relations entre alimentation et niveau socioéconomique est peu étudiée chez les enfants et adolescents en France. L'expertise menée par l'Anses sur ce sujet montre une moins bonne qualité nutritionnelle de l'alimentation chez les enfants et adolescents issus de milieux défavorisés.

[À consulter ici](#)

anses
agence nationale de sécurité sanitaire
alimentation, environnement, travail



Observatoire national
DE LA PAUVRETÉ
et de
L'EXCLUSION SOCIALE

L'alimentation des populations défavorisées en France

Observatoire national de la pauvreté et de l'exclusion sociale

L'alimentation et le statut nutritionnel font pleinement partie du diagnostic des formes de pauvreté et des populations à risques. Or cette synthèse des travaux français montre que la question a davantage été abordée par la nutrition que par les sciences sociales. Le statut socio-économique y apparaît comme un déterminant majeur des différences de comportement alimentaire.

[À consulter ici](#)

Terres consommées ou terres de liens ?

Revue POUR

Depuis des millénaires, la ville et la campagne interagissent, dialoguent, se confrontent. La revue POUR propose une réflexion sur les rapports du monde rural avec la ville en se plaçant « du point de vue de la ruralité » et donc de l'agriculture, de l'alimentation, de l'environnement et du développement durable : le présent numéro de POUR pose ainsi la « question Terres-ville » à propos de l'Île-de-France.

[À consulter ici](#)



La dalle

AJ+ France

Série de reportages sur la nourriture populaire réalisée par AJ+ France. Tacos, couscous, kebab... AJ+ veut briser les idées reçues sur ces plats instrumentalisés par certains politiques.

[À regarder ici](#)

Les villes face au défi de la précarité alimentaire

France Urbaine

Comment garantir un accès pour tous à une alimentation saine ? Au-delà des réponses à apporter pour répondre aux situations d'urgence, quelles réponses durables peut-on mettre en place à l'échelle locale ?

[À consulter ici](#)



Le manifeste

Les Français portent un regard sombre sur les quartiers dits sensibles », selon un rapport publié par le CGET en 2019, au sujet de l'image des territoires populaires et les mécanismes de construction de ces représentations. Cette perception ne cesse de se détériorer. Entre délinquance et relégation territoriale, les représentations négatives priment. Ainsi, dans cette étude, 56% des Français évoquent majoritairement et avant tout l'idée d'insécurité et estiment que ces espaces se caractérisent par la prégnance de la criminalité, le trafic de drogues, voire qu'il s'agit de « zones de non droit ».

Ces représentations péjoratives sont souvent le résultat d'une image stéréotypée, notamment véhiculée par les médias. Loin de refléter le quotidien des habitants, la fabrique médiatique de l'image des banlieues mêle raccourcis, clichés, tics stigmatisants. Trop souvent, les quartiers populaires ne sont présentés que par le prisme des faits divers et de tous les maux auxquels on les associe, comme s'il s'agissait de zones à part sans lien avec le reste de la société. Résultat : les habitants des périphéries se sentent dévalorisés dans la presse du simple fait de leur appartenance à un territoire. Si un certain nombre de journalistes acceptent cet état de fait, peu appellent à une remise en question collective.

Il est vrai que les quartiers prioritaires de la politique de la ville connaissent des difficultés multiples qu'il ne faut en aucun cas nier. Mais ils sont dans le même temps hétéroclites, lieux d'engagements, d'innovations, de solidarités, porteurs de solutions et d'un dynamisme associatif reconnu. Ce sont aussi ces réalités dont il faut témoigner et qu'il faut documenter.

de L'agence des quartiers

À L'agence des quartiers, nous pensons qu'il est possible de construire une autre façon d'aborder les quartiers populaires, une autre manière de voir et de transmettre l'actualité de ces territoires très observés mais trop peu compris. Nous proposons un traitement médiatique sans sensationnalisme, ni misérabilisme, basé sur la parole des premiers concernés, la confiance et le temps long.

À L'agence des quartiers, nous nous appliquons à raconter par le menu le quotidien de ceux en marge des radars médiatiques, les « invisibles », les « délaissés » souvent caricaturés mais dont la parole et l'expérience sont d'utilité publique et universelle. Comment ? En parlant depuis ces territoires, en faisant avec les habitants, en générant le pas de côté. Notre but : faire changer les regards sur les quartiers en valorisant un récit médiatique plus juste, plus équilibré, plus proche du terrain, loin de la course aux gros titres.

À L'agence des quartiers, nous voulons faire émerger de nouveaux récits. Nous nous proposons comme alternative face au fossé qui s'est créé entre journalistes et banlieues. Nous oeuvrons à une réconciliation et à une réappropriation des médias par les habitants.



www.lagencedesquartiers.com

L'agence des quartiers, dont les antennes locales se multiplient petit à petit sur tout le territoire hexagonal et l'Outre-mer, est à la fois :

- **une agence de presse** qui produit des contenus originaux sur l'actualité des quartiers populaires, à destination de médias, entreprises, élus politiques et associatifs... et sous différentes formes (écrit, vidéo, son...). Elle tire sa force de ses divers ancrages et de son réseau national ;
- **une agence de formation** qui assure un apprentissage en alternance aux métiers de l'information à des jeunes (18-30 ans) issus des QPV. Par la pratique et l'acquisition de compétences et outils professionnels, les alternants apprennent à lire et comprendre leur environnement et la société de manière critique afin de raconter leur propre histoire et devenir des acteurs investis et engagés autour d'une fonction sociale indispensable : informer.

Ce que nous défendons :

- **un traitement médiatique des quartiers juste et équilibré ;**
- **un journalisme utile, qui nous rassemble et ouvre des possibles ;**
- **une information libre, apolitique, laïque et d'intérêt général.**

Dans le prochain numéro

au fil des quartiers



Les chiffres s'accroissent et abondent dans le même sens, les alertes se multiplient : la pauvreté progresse dans nos quartiers. La crise sanitaire, avec le confinement, a accéléré la tendance.

Reportages, interviews et analyses dans les quartiers populaires de France, avec ceux qui peinent, ceux qui subissent, mais aussi qui s'engagent, se mobilisent. Ceux qui, à leur façon, essaient d'agir.

Suivez-nous. Soutenez-nous.



Au fil des quartiers - Numéro 6 - 23 décembre 2020. Publication bimensuelle de L'Agence des quartiers.

Directeur de la publication : Guillaume Villemot. **Directrice de la rédaction :** Leïla Khouiel. **Animation de la rédaction :** Maël Agostini, Baptistin Vuillemot. **Equipe éditoriale :** Sabrina Alves, Ibticem Barret, Chamseddine Bouzghaïa, Samba Doucouré, Saliou Diouf, Annabelle Le Dolédec, Gilles Motteau, Smaïl Moustafy, Sofien Murat, Alix Rampazzo, Sittina Youssouf. **Contributeurs-trices :** Maïssane Ahmed, Abdelhak Bouazza, Pierre Casas-Cailloux, Laurent Dérout, Saadia Driss, Aziza Eloua, Halim Gadouri, Kachyf Gonodou, Dylan Gargala, Acyana Gomis, Sonia Laidouni, Gabriel Legouas, Naomie Masso, Alexia Mendes, David Munzimba, Samantha Muti, Samantha Ndaya, Tristan Ozerai, Sami Zouït. **Maquette :** Baptistin Vuillemot. **Photo de couverture :** BV

L'Agence des quartiers - 43, chemin du Plessis - 91350 Grigny - KBIS 8799989788 - Siret 8799897880010