

# **Précarité et reterritorialisation au menu des 4èmes Assises de l'Alimentation du Finistère**

Le Conseil Départemental du Finistère a organisé la quatrième édition des Assises de l'Alimentation le jeudi 3 décembre après-midi. Cette année, l'événement était entièrement dématérialisé et s'est déroulé en ligne, suivi par près de 200 personnes. Deux plats de résistance au menu : un zoom sur la précarité alimentaire, avec un éclairage spécifique sur la jeunesse et un atelier technique sur la reterritorialisation de l'alimentation.

10 millions, c'est le nombre de Français vivant actuellement sous le seuil de pauvreté. La crise alimentaire apparue suite aux confinements touche de plus en plus de monde, dont de nouvelles catégories de population, telles que les artisans, les commerçants, et a accentué la précarité alimentaire subie déjà par certains étudiants. C'est dans ce contexte que s'est déroulée la quatrième édition des Assises de l'Alimentation du département du Finistère qui a eu lieu, crise sanitaire oblige, entièrement en ligne. Cette année, les webconférences ont traité des thèmes de la précarité et de la reterritorialisation de l'alimentation, enjeu important pour les collectivités finistériennes.

## **La précarité alimentaire**

La précarité alimentaire, notamment chez les jeunes, a été le thème central de ces Assises.

Grand témoin et ingénieur agronome de formation, nommé en 2001 secrétaire général de la Chaire Unesco « Alimentation du Monde » à Montpellier SupAgro, Damien Conaré a évoqué en

première partie d'après-midi la situation actuelle. Présence moindre de bénévoles aux collectes alimentaires, fermeture des cantines pendant les premiers confinements, fermeture des bars et restaurants et des lieux fournisseurs de petits boulots pour les étudiants... autant de causes qui ont entraîné un basculement de ce citoyens de plus en plus nombreux dans des situations de précarité alimentaire. Mais cette période a aussi selon lui, été l'occasion de « l'éclosion de nouvelles formes de solidarité », avec par exemple « le développement de liens dans certaines villes entre les CCAS, les collectivités et les Chambres d'Agriculture, la mise en place de distribution de paniers ». Il note également la création de tiers-lieux dédiés à l'alimentation, d'épiceries sociales et d'autres endroits où les différentes formes de solidarité et de lien social liées à l'alimentation peuvent se développer.

Du côté de la jeunesse, fortement impactée par les situations de précarité, on s'organise également. Des étudiants, jeunes travailleurs et volontaires en services civiques ont été invités à prendre la parole durant ces Assises. [C'est le cas notamment de l'équipe de volontaires en services civique du centre social morlaisien Carré d'As à Morlaix](#). Dans une vidéo tournée par leurs soins, ils ont évoqué à la fois leur situation personnelle, leur expérience de la précarité alimentaire et leurs idées de solutions pour s'en sortir. Ils ont également mis en avant le manque d'informations disponibles sur le sujet de l'aide alimentaire : beaucoup ne sont pas au courant qu'il existe des dispositifs leur permettant de se nourrir convenablement et plus sainement.

Du côté des solutions, certaines initiatives finistériennes ont été mises en valeur :

- Des ateliers cuisine au [Foyer des Jeunes Travailleurs de Quimper](#), avec la création d'un livre de recettes pour pouvoir les reproduire facilement à la maison.
- [Les « Cuistots du viaduc »](#) : une initiatives d'étudiant.e.s

de l'IUT de Morlaix qui proposent régulièrement sur [le réseau social Instagram](#) des recettes faciles à faire et nécessitant peu d'ingrédients et d'équipement, ainsi que des ventes régulières de paniers de légumes issus de producteurs locaux à des prix accessibles.

– [Agoraé](#) : une épicerie sociale et solidaire à l'initiative de la FAGE (syndicat étudiant), qui accueille 120 bénéficiaires ayant un reste à vivre inférieur à 7,50 euros par jour. Elle propose des denrées à prix très bas pour les étudiant.e.s en situation de précarité.

### **Comment reterritorialiser son alimentation dans le Finistère ?**

Cette thématique plus technique a été l'objet du deuxième atelier proposé durant les Assises. Le Conseil départemental du Finistère est en effet engagé depuis 2016 dans un Projet Alimentaire de Territoire (PAT) qui « agrège un ensemble d'initiatives autour de l'alimentation et vise à rapprocher la production locale de la consommation locale, tout en favorisant un accès à tous à une alimentation de qualité ». La problématique de l'alimentation renvoie à la fois à des choix de société, des visions politiques, des comportements individuels de citoyens, des actes d'achat... cela va bien au-delà du simple fait de « manger ».

En 2019, le Département a mené une enquête auprès des collectivités, afin de renforcer le diagnostic de la situation finistérienne, et de préciser le degré d'engagement des communes et EPCI dans les approches alimentaires de territoire. Il en ressort que 50 % des 85 collectivités ayant répondu ont une gestion directe de leur restauration collective. Pour 60 % des répondants, favoriser une agriculture de proximité et une alimentation de qualité à un prix adapté est une priorité. Cependant la plupart d'entre elles font ressortir un besoin de partage d'expériences et d'appui afin de développer un plan local de l'alimentation.

La loi Egalim prévoit justement en son sein un ancrage local des politiques alimentaires. Alexandra Marie-Moncorgier, responsable du Pôle Offre Alimentaire à la DRAAF (Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt), a rappelé les enjeux de cette loi, issue des Etats Généraux de l'Alimentation, lancés en 2017. Publiée le 30 octobre 2018, la loi contient dans son deuxième volet cinq mesures phares : « La substitution des plastiques, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'information et l'affichage à destination des convives, la diversification des sources en protéines, et l'approvisionnement en produits de qualité et durables ». « A partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022, toutes les restaurations collectives devront atteindre 50 % de produits de qualité et durables dans leur total d'achat hors taxe, dont 20 % de produits bio », précise Alexandra Marie-Moncorgier. Mais le caractère « local » du produit n'est pas pris en compte dans ces 50 %, car il n'existe pas encore de définition réglementaire du « local ». « Mais les Projets Alimentaires Territoriaux sont utiles dans la mesure où ils permettent de référencer l'offre agricole du territoire. Ils ont montré aussi toute leur pertinence lors de la gestion de la crise Covid ; ce sont des outils pertinents de mise en relation entre offre et demande ».

Yuna Chiffolleau, directrice de recherche en sociologie à l'INRAE, spécialisée en sociologie économique et des réseaux, travaillant plus particulièrement sur les circuits courts alimentaires et leurs impacts sur les producteurs et les consommateurs est quant à elle revenue sur les tendances, les intérêts et les risques de la reterritorialisation alimentaire.

Deux grandes tendances peuvent-être observées selon elle, confortées notamment par la crise : le « consommer local », qui fait se rapprocher producteurs et consommateurs d'un territoire via les circuits courts, l'approvisionnement local de la restauration collective, l'agriculture urbaine, appuyés

sur des outils de transformation et des filières locales.

Le « consommé localisé » : l'aliment est reconnecté avec son territoire de provenance, y compris pour le vendre à distance.

Elle estime que les collectivités peuvent jouer un rôle dans la constitution de filières territorialisées et qu'elles peuvent « organiser les complémentarités entre local et global ».

Des collectivités ont ainsi témoigné de leurs expériences de Projets Alimentaires Territoriaux en Bretagne et en Belgique : la commune de Plouguerneau, membre du réseau « Cantines Durables-Territoires Engagés », Redon Agglomération engagée dans un Projet Alimentaire de Territoire et la commune de Liège avec le e projet CREaFarm.

Enfin, les équipes d'AgriLocal29, des Chambres d'Agriculture de Bretagne, de la Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère, d'Agores et de de Laboceia, ont témoigné des politiques d'accompagnement mises en œuvre dans la restauration collective.

*Les interventions des webconférences sont disponibles sur :*

<https://www.finistere.fr/Le-Conseil-departemental/Le-projet-de-departemental/Le-projet-alimentaire-de-territoire/Les-quatriemes-Assises-departementales-de-l-alimentation>