



LE CADRE

En 2023, ALTA a lancé un premier programme d'action sur l'évolution des environnements alimentaires pour accélérer la transition vers des assiettes plus durables, plus végétales.

L'objectif de ce programme d'action était de mettre en lumière la diversité des leviers d'action possibles et la multiplicité des acteur·rices engagé·es ainsi que de partager les retours d'expérience pour inspirer et être utile à de futurs porteurs de projets.

Dans le cadre de ce programme, ALTA a suivi 5 projets pilotes qui contribuent, de différentes manières, à l'évolution des environnements alimentaires.

École de cuisine
municipale

Ville de Rennes

Menadel et
Saint-Hubert,
tiers-Lieu à
Loos-en-Gohelle

Les Anges Jardins

Restauration
commerciale
durable

Ville de
Mouans-Sartoux

Living Lab
PLAN'EAT Kids
dans le Puy-de-Dôme

INRAE

Sécurité Sociale
de l'Alimentation
étudiante

CREPAQ et la Gemme

Ce suivi, réalisé entre mai 2023 et juillet 2024, a été nourri par des échanges réguliers et une quinzaine d'entretiens pour lesquels nous remercions les porteurs de projets.

Nous vous proposons de découvrir ces projets expérimentaux, leurs premiers résultats et les apprentissages qui en découlent.



LE PROJET : LA SÉCURITÉ SOCIALE DE L'ALIMENTATION ÉTUDIANTE

CREPAQ
Centre Ressource d'Écologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine
Fabrique citoyenne de biens communs

la Gemme
MONNAIE LOCALE
GIRONDINE

Contexte et objectifs

Suite à la mise en oeuvre du projet "Campus Zéro Gaspillage - Zéro Précarité Alimentaire" en 2020-2021, le CREPAQ a souhaité ancrer son action en faveur de la lutte contre la précarité alimentaire étudiante à travers un projet d'expérimentation s'inspirant de la Sécurité Sociale de l'Alimentation pour un public étudiant.

Le projet d'expérimentation de la Sécurité Sociale de l'Alimentation étudiante (SSAé) cible les étudiant·es des campus bordelais.

Les objectifs du projet sont pluriels :

- Lutter contre la précarité alimentaire étudiante en facilitant l'accès des étudiant·es à une alimentation saine, de qualité, de proximité et en quantité suffisante
- Contribuer à l'appropriation des enjeux de l'alimentation durable par les étudiant·es.

Actions menées

Au total, 150 étudiant-es volontaires et tirés au sort ont participé à l'expérimentation.

Le projet de la SSAé s'appuie sur une monnaie locale, la Gemme, portée par l'association La Gemme, qui est utilisée pour verser les dotations aux étudiant-es participant à l'expérimentation. La Gemme a pour ambition d'accompagner les citoyen-nes vers une consommation responsable qui contribue à la transition écologique, à relocaliser l'économie, à recréer des liens de proximité et à redonner du sens aux échanges monétaires.

La co-construction du projet a été assurée grâce à la mise en place d'une caisse locale, instance démocratique et décisionnelle du projet qui a rassemblé les différents partenaires, mais aussi et surtout les étudiant-es participant à l'expérimentation. Cette caisse locale s'est réunie tous les deux mois en amont puis au cours du projet. Le CREPAQ et la Gemme ont joué un rôle de facilitateurs pour l'animation de cette Caisse Locale, au sein de laquelle une gouvernance horizontale était souhaitée par tous.

ÉLÉMENTS TECHNIQUES



Porteurs : CREPAQ - La Gemme

Échelle : intercommunale (campus de Bordeaux métropole)

Moyens financiers : 190 000€

Moyens humains : 3 ETP

Partenaires opérationnels (membres de la Caisse Locale) : Bordeaux Métropole, Université de Bordeaux, Université Bordeaux Montaigne, la Cuvée des écolos, Biocoop Talence, Ville de Pessac, VRAC Université, l'ACLEF, ATENA, Linkee, Ingénieurs Sans Frontières, le RESES, le Réseau Salarial, les Amis de la Confédération paysanne, la SICA maraîchère (membres de la caisse locale).

Partenaires financeurs : Fondation de France/Fondation Carasso, Fondation Bordeaux Université, Bordeaux Métropole, Région Nouvelle-Aquitaine, Département de la Gironde, Université de Bordeaux, Université Bordeaux-Montaigne, CCAS de la ville de Bordeaux, ALTA.

Temporalité : 9 mois (septembre 2023 à mai 2024), précédés d'une période de préparation de 18 mois (janvier 2022 à août 2023)



FOCUS SUR LES ATELIERS ALIMENTATION DURABLE

Contexte et présentation de l'action

Le projet d'expérimentation de la SSAé ne se limite pas à un système de cotisations - dotations prévu dans le cadre de la proposition de sécurité sociale de l'alimentation, mais intègre une diversité d'actions complémentaires : de la constitution du panel de l'expérimentation à l'analyse des données recueillies dans le cadre de l'évaluation des impacts du projet. Au cours de l'expérimentation, des ateliers "alimentation durable" ont été organisés par le CREPAQ et proposés aux étudiant-s participants. Ces ateliers ont été proposés dans le but de compléter le système de cotisations-dotations prévu dans le cadre de l'expérimentation et d'aller plus loin sur l'accompagnement au changement des comportements alimentaires. Ces temps d'animations ont pris la forme d'ateliers cuisine ou de temps d'apprentissage et d'échange autour des enjeux liés à l'alimentation (fresque de l'alimentation, atelier "alimentation-santé"...).

Objectifs et publics cibles

- Lutter contre la précarité alimentaire étudiante

- Faciliter l'accès des étudiant-es à une alimentation saine, de qualité, de proximité et en quantité suffisante

150 étudiant-es des campus bordelais

Moyens mobilisés et temporalités

Moyens financiers : 5 000€

Moyens humains : 0,2 ETP

Temporalité : 9 mois (septembre 2023 à juin 2024)

Résultats et impacts

L'ÉVOLUTION VERS DES ASSIETTES PLUS DURABLES ET PLUS VÉGÉTALES

Les ateliers proposés par le CREPAQ et ses partenaires dans le cadre de l'expérimentation de SSAé prennent la forme d'ateliers cuisine ou d'ateliers de sensibilisation, ateliers alimentation et santé, fresques de l'alimentation, ateliers cuisines... Ces ateliers permettent d'évoquer les enjeux liés à la végétalisation de l'alimentation ainsi que les impacts sanitaires et environnementaux liés à la consommation de viande mais aussi de partager des recettes végétariennes. Cette transmission par le faire permet aux étudiant-es de développer leurs compétences en cuisine notamment de produits d'origine végétale, bruts, et de saison. Cette partie, plus concrète et pratique du projet semble essentielle au vu des enjeux liés au changement de comportements alimentaires des jeunes qui montrent notamment que les changements souhaités entrent fréquemment en confrontation avec des contraintes pratiques et économiques.

LES CO-BENEFICES

- Une meilleure connaissance de produits, notamment fruits et légumes, peu consommés auparavant.
- Une montée en confiance des étudiant-es sur leur talent de cuisinier-ères. Les temps consacrés aux ateliers cuisine constituent une opportunité pour les étudiant-es d'améliorer leur capacité à cuisiner des produits bruts.

Enseignements et retours d'expériences : freins et leviers identifiés

LES FREINS ET DIFFICULTES RENCONTRES

Bien que ces ateliers constituent une opportunité de transmettre des messages de sensibilisation, des savoirs et savoir-faire aux étudiant-es, leur appropriation au point de se traduire par l'adoption de nouvelles habitudes alimentaires peut être limitée, du fait de possibles manques de temps ou de moyens matériels disponibles dans leur cuisine.

LES LEVIERS ET ELEMENTS MOTEURS DU CHANGEMENT

- Éduquer à l'alimentation saine et durable

Les ateliers alimentation durable permettent de contribuer à l'éducation, en l'occurrence des jeunes, aux enjeux de l'alimentation durable. Le fait d'associer des ateliers théoriques (atelier alimentation-santé, fresque de l'alimentation), à des ateliers plus "pratiques" que sont les ateliers cuisine, sur plusieurs mois, permet de faciliter l'assimilation de l'apprentissage en alliant information, pratique et expérimentation.

Les ateliers contribuent à transmettre des messages importants sur la végétalisation des régimes, la consommation de produits de saison, issus de l'agriculture biologique, locaux. Ces messages sont, dans le cadre des ateliers cuisine, directement associés à une mise en pratique d'astuces et comportements adaptés aux enjeux soulevés.

- Accompagner la montée en connaissances et en compétences en matière de préparation des aliments

Bien que les dotations et le conventionnement de commerces alimentaires durables contribuent à orienter les participant-es de l'expérimentation vers une offre alimentaire plus durable, le fait de consommer des produits bruts par exemple, parfois peu consommés ou jusque-là inconnus, nécessite d'être en mesure, au-delà de les acheter, de les cuisiner. C'est bien à ce besoin de développement de compétences en cuisine que le CREPAQ et la Gemme ont cherché à répondre à travers l'organisation des ateliers cuisine qui ont eu lieu sur le campus de Bordeaux.

LES RESSOURCES PRODUITES

- La [page](#) de la SSAé
- Les [recettes](#) proposées aux étudiant-es dans le cadre du projet

LES RESSOURCES ASSOCIÉES

- La fiche retour d'expérience sur « [le système cotisations - dotations](#) » du projet de SSAé
- Le [poster](#) de mise en récit du projet



CONTACT

Dominique Nicolas, co-président du CREPAQ,
dominique.nicolas@crepaq.org

Yannick Lung, co-président de la Gemme,
yannick.lung@lagemme.org

