



## LE CADRE

En 2023, ALTAA 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, ALTAA 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 Gardins

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 : TIERS-LIEU MENADEL ET SAINT-HUBERT

### Contexte et objectifs

Après une expérience réussie dans le Calaisis avec la création de l'Écopôle alimentaire de la région d'Audruicq, les Anges Gardins sont sollicités par la ville de Loos-en-Gohelle pour participer à la construction du programme VITAL (Ville et Transition Alimentation Locale) en 2013. Ce premier pas de l'association dans le bassin minier lui a permis de souligner l'importance de la présence d'acteurs bénéficiant d'une ingénierie mais aussi d'une souplesse d'action adaptée aux enjeux du territoire.

Les Anges Gardins, toujours très attachés à l'action de terrain, œuvrent pour l'insertion, l'éducation et le développement de nouvelles pratiques sociales et d'activités spécifiquement liées à l'alimentation.

Les actions de l'association s'étendent de la production en maraîchage biologique au sein de deux Écopôles Alimentaires appartenant au Réseau Cocagne à la gestion de divers projets visant à favoriser l'accessibilité alimentaire des publics les plus



vulnérables... et prend désormais aussi le chemin d'une Caisse de l'Alimentation Locale et de l'Engagement (CALIEN), expérimentation la plus récente de l'association, encore en cours de développement.

Le Menadel (Maison d'échanges pour de nouvelles activités durables pour l'économie locale) et Saint-Hubert s'inscrit dans la continuité de la diversité d'actions menées par les Anges Gardins. Il constitue un lieu de rencontre et d'échanges entre les habitant-es du quartier.

### Actions menées

Le Menadel et Saint-Hubert est un tiers lieu au sein duquel de multiples actions sont menées, allant d'ateliers cuisine, bien-être, de chantiers participatifs, à l'animation de formations, en passant par l'organisation d'événements capacitant traitant des enjeux de l'alimentation. Si le Menadel fourmille d'initiatives et actions diverses et variées, l'assurance de sa gestion par Les Anges Gardins l'inscrit dans une dynamique d'autant plus large.

#### ÉLÉMENTS TECHNIQUES

**Porteur :** Les Anges Gardins

**Échelle :** Intercommunale

**Moyens financiers :** Le financement, l'aménagement du lieu et la recherche du modèle économique ont été possibles grâce au financement du programme européen Interreg ASPIRE.

**Moyens humains :** 2 ETP - + importance du travail bénévole et de celui des salarié-es en insertion

**Partenaires principaux :** ADEME, Europe, Agence de l'Eau, Agence Nationale de la Cohésion des Territoires (ANCT), Agence Nationale de la Rénovation Urbaine (ANRU), Conseil départemental du Pas de Calais, Agglomération de Lens-Liévin, Communes, Réseau Cocagne.

**Temporalité :** 2019 ouverture de la Place à VivreS Menadel et Saint-Hubert (tiers-lieu nourricier à Loos-en-Gohelle), puis création de Places à VivreS hors les murs dans les années qui ont suivi.



### FOCUS SUR LES PANIERS SOLIDAIRES

#### Contexte et présentation de l'action

Les paniers solidaires (Paniers Solidaires Cocagne ou paniers du dispositif P.A.N.I.E.R.S permettent à des familles, étudiant-es ou personnes isolées d'accéder à des légumes bio, locaux et de saison. Les Anges Gardins produisent des légumes qui permettent d'approvisionner ces paniers et sont également chargés de leur conditionnement et leur livraison dans les centres sociaux ou CCAS, où les habitant-es peuvent les récupérer.

#### Objectifs et publics cibles

Les paniers solidaires visent à :

- Faciliter l'accès à des produits durables (bio, locaux, de saison)
- Accompagner l'appropriation de produits durables et d'origine végétale par les consommateur-ices

Les paniers solidaires sont destinés à l'ensemble des consommateur-ices dont la situation socio-économique complexifie l'accès à une alimentation saine et durable, notamment en situation de précarité.

#### Moyens mobilisés et temporalités

**Moyens financiers :** la mise en place des Paniers Solidaires est permise par un financement national de la DGCS qui est piloté par le Réseau Cocagne. Les bénéficiaires contribuent également au financement du projet.

Le dispositif P.A.N.I.E.R.S est financé par la Politique de la Ville, le département du Pas-de-Calais et l'agglomération de Lens-Liévin. Les bénéficiaires contribuent également au financement du dispositif.

**Moyens humains :** 1 ETP

**Temporalité :** Les Paniers Solidaires sont déployés depuis une dizaine d'années, tandis que le dispositif P.A.N.I.E.R.S l'est depuis 4 ans.

## Résultats et impacts

### L'ÉVOLUTION VERS DES ASSIETTES PLUS DURABLES ET PLUS VÉGÉTALES

En 2023, 2 600 paniers solidaires Cocagne et 1 000 P.A.N.I.E.R.S ont été livrés et 9 ateliers de cuisine ont été réalisés. Les Anges Gardins participent à ces actions dans une logique d'éducation populaire et avec une visée émancipatrice. Les paniers, et plus globalement l'ensemble du dispositif (paniers, ateliers, astuces cuisine) contribuent à faciliter l'accès à une alimentation végétale de qualité. Si les paniers solidaires facilitent l'accessibilité physique et économique, les ateliers et astuces cuisine proposés renforcent l'appropriation de cette alimentation par les adhérent-es du dispositif.

### LES CO-BÉNÉFICES

- Les Paniers Solidaires sont considérés comme un dispositif permettant l'émancipation de personnes contraintes par une situation socio-économique difficile.
- Les activités prévues autour de ces dispositifs sont étroitement liées au développement de l'éducation populaire. Elles contribuent également à la lutte contre l'isolement des personnes vulnérables.

## Enseignements et retours d'expériences : freins et leviers identifiés

### LES FREINS ET DIFFICULTÉS RENCONTRÉS

Faciliter l'accès physique et économique à des produits de qualité ne suffit pas à impulser de véritables changements de comportements alimentaires. Certaines difficultés, liées à la méconnaissance de certains légumes jusque-là mal connus ou peu consommés, sont rencontrées. Les astuces cuisine et ateliers organisés visent précisément à surmonter cette difficulté.

Les productions distribuées dans les paniers solidaires sont issues d'exploitations gérées par les Anges Gardins ou Cocagne. Ce système d'exploitation fait l'objet de contraintes diverses menant à la production de légumes rarement commercialisés dans d'autres cadres (du fait des calibres variables ou de l'apparence des légumes). Le fait de s'affranchir de standard auxquels répondent habituellement les commerces alimentaires et proposer des produits "hors normes" peut accentuer les difficultés d'accoutumance des mangeurs à ces produits.

## LES LEVIERS ET ELEMENTS MOTEURS DU CHANGEMENT

- *Agir sur les prix de l'offre alimentaire*

Le prix compensé des paniers de légumes constitue un élément important de ces dispositifs, qui facilite l'implication des habitant-es dans la démarche. Il permet de s'affranchir des difficultés d'accès économique à des produits alimentaires de qualité.

- *La proximité entre acteur-ices du territoire*

Le mode de distribution des paniers solidaires (par le biais des centres sociaux et CCAS notamment) permet aux habitant-es engagé-es dans le dispositif de se rendre dans des lieux qu'ils-elles connaissent. Cette organisation permet une relation de confiance sur laquelle peut se baser le développement du dispositif.

- *Associer une action concrète d'amélioration des capacités économiques des ménages à l'éducation à l'alimentation durable*

Aux côtés des paniers solidaires distribués, l'association Les Anges Gardins proposent des ateliers cuisine, visant à transmettre des techniques de cuisine de légumes de saison, accommoder les restes ou encore intégrer des céréales et légumineuses dans l'alimentation quotidienne. Ces ateliers cuisine permettent aux habitant-es de découvrir, tester et acquérir les connaissances et compétences leur permettant de reproduire ces techniques chez eux.

En associant ces ateliers aux paniers solidaires l'association propose une action complète facilitant la transition vers des assiettes plus durables et plus végétales.

### LES RESSOURCES PRODUITES

- Le [site internet](#) des Anges Gardins
- Le [manuel de cuisine pour tous](#), créé par les Anges Gardins
- Le [manuel des jardiniers sans moyen](#), créé par les Anges Gardins

### LES RESSOURCES ASSOCIÉES

- La fiche retour d'expérience sur la « [Manne](#) » du tiers-lieu Menadel et Saint-Hubert
- Le [poster de mise en récit](#) du projet



### CONTACT

Florence Bobot, directrice  
développement – Bassin Minier  
fbobot@angesgardins.fr

