



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 acteurs engagés 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 œuvre 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-nés 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 LE SYSTÈME COTISATIONS - DOTATIONS

Contexte et présentation de l'action

L'expérimentation de Sécurité Sociale de l'Alimentation étudiante (SSAé) repose sur un système de cotisations-dotations qui renvoie au troisième pilier de la Sécurité Sociale de l'Alimentation : le financement basé sur la cotisation sociale, un levier économique qui, associé au conventionnement des points d'approvisionnements liés au projet, impacte directement les pratiques de consommations alimentaires des participants. Les commerces conventionnés, en adhérant à la Gemme, ont signé une charte garantissant le respect de valeurs éthiques, écologiques, sociales et sociétales.

Dans le cadre du projet de SSAé, les participant-es ont été invités à cotiser un minimum de 10€ chaque mois. Les dotations s'élevant à 100 gemmes (ce qui correspond à 100€) ont été versées mensuellement. L'analyse de ces versements a permis d'observer un montant moyen de cotisations s'élevant à 12,72€ par mois et par personne, soit légèrement supérieur au montant imposé. Malgré cela, le total des cotisations est nettement inférieur au total des dotations. L'écart a été financé grâce aux subventions mobilisées dans le cadre du projet.

Objectifs et publics cibles

L'objectif du système de cotisations-dotations est d'assurer les ressources financières nécessaires à la consommation de produits alimentaires durables et de qualité aux mangeur-euses, en l'occurrence étudiant-es.

Les 150 étudiant-es participant à l'expérimentation constituent la première cible du projet.

Moyens mobilisés et temporalités

Moyens financiers : 130 000€ (hors financement de moyens humains)

Moyens humains : 1,5 ETP

Temporalité : 9 mois (de septembre 2023 à juin 2024)

Résultats et impacts

L'ÉVOLUTION VERS DES ASSIETTES PLUS DURABLES ET PLUS VÉGÉTALES

L'expérimentation fait l'objet d'une évaluation scientifique d'un groupe pluridisciplinaire de chercheur-euses, travail qui sera publié courant 2025. Ce qui suit est donc un premier aperçu au vu de quelques éléments connus. Il faudra cependant attendre la publication du rapport d'évaluation pour entrevoir toute la richesse des résultats de l'expérimentation.

Parmi les attentes formulées par les étudiant-es apparaissait un accès facilité à une alimentation de meilleure qualité. Les premières analyses de l'expérimentation montrent que 98% des dotations permises dans le cadre du projet de SSAé ont été dépensées dans des commerces alimentaires (épiceries solidaires, épiceries bio, restaurants). Les retours de certain-es des étudiant-es témoignent de l'impact du projet sur leurs pratiques alimentaires. Ceux-ci expliquent en effet que ce projet leur a permis de vivre leur première expérience en magasin bio, de consommer plus de fruits et légumes Ces dotations ont ainsi permis de lever une contrainte économique qui pèse trop souvent sur les étudiant-es.

Les impacts sur la végétalisation de l'assiette sont plus nuancés, il semblerait toutefois que le fait d'orienter les participant-es à l'expérimentation vers des commerces alimentaires qui travaillent eux-mêmes à la végétalisation de l'alimentation ait eu un impact sur leurs pratiques de consommation. Ce résultat est notamment ressenti à travers les retours des étudiant-es qui évoquent majoritairement les fruits et légumes découverts et consommés grâce à leur participation à ce projet.

LES CO-BÉNÉFICES

- D'autres acteurs sont indirectement impactés par l'initiative, notamment les commerçants conventionnés par La Gemme et les acteurs des filières concernées, notamment les commerçants. L'impact sur les activités de ces derniers n'a pas été quantifié dans le cadre de l'expérimentation. Il est possible de considérer que ces dotations ont permis d'apporter de nouveaux débouchés aux commerçant-es et producteur-ices engagé-es. L'ampleur de la démarche et le nombre de participant-es nuancent toutefois ce co-bénéfice.
- Les témoignages d'étudiant-es montrent que ces dotations ont eu un impact au-delà de leur contribution à l'évolution de leurs pratiques alimentaires. Ces dotations ont permis à certain-es de ces étudiant-es d'observer une diminution de leur charge mentale liée à leur situation économique.
- Le dispositif a également permis aux étudiant-es de découvrir certains produits et d'accéder plus facilement à des produits bruts qu'il-elles étaient peu habitués-es à consommer et d'élargir leur horizon culinaire.

Enseignements et retours d'expériences : freins et leviers identifiés

LES FREINS ET DIFFICULTÉS RENCONTRÉS

Le frein principal à l'essaimage de ce type d'expérimentation est la capacité de financement pour assurer le fonctionnement du dispositif et le versement des dotations aux participant-es. Pour l'heure, ces expérimentations semblent montrer qu'une

participation financière publique ou privée est indispensable, et que les cotisations des participant-es ne suffisent à atteindre un équilibre financier.

LES LEVIERS ET ELEMENTS MOTEURS DU CHANGEMENT

- Modifier les perceptions des paysages alimentaires des mangeurs

En permettant aux étudiant-es d'avoir les ressources nécessaires à l'achat de produits alimentaires durables et grâce au conventionnement de commerces réalisé par La Gemme, l'expérimentation permet de modifier le paysage alimentaire des étudiant-es. Ceux-celles-ci identifient en effet des commerces auxquels ils-elles ne prêtaient pas attention jusque-là où n'avaient pas accès, du fait des limites de leurs ressources financières.

- Agir sur les systèmes de production et les filières

Le fait d'agir sur les ressources des étudiant-es et de leur permettre d'accéder aux commerces conventionnés distribuant des produits alimentaires durables permet de soutenir et mettre en valeur des commerces et filières engagés pour une agriculture et une alimentation durable. La participation de Biocoop Talence et de la SICA maraîchère d'Eysines à la Caisse Locale de la SSAé témoigne de ce lien.

- Agir sur les ressources des consommateurs pour une universalité de l'accès à une alimentation saine et durable

La liberté de choix des consommateur-ices se trouve en tension avec les contraintes économiques de ceux-celles-ci. Le fait de dépasser ces contraintes, grâce aux dotations prévues dans le cadre de l'expérimentation, permet d'élargir le champ des possibles de consommation qui s'offre à ces étudiant-es.

- Renforcer les solidarités alimentaires

Le système de cotisations-dotations dans son ensemble renvoie à l'idée de développer les solidarités alimentaires. Les parties prenantes au projet cotisent à hauteur de leurs moyens, conscientes du fait qu'un déficit de la caisse commune amènerait à un besoin de financement externe du dispositif.

LES RESSOURCES PRODUITES

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

LES RESSOURCES ASSOCIÉES

- La fiche retour d'expérience sur « [les ateliers alimentation durable](#) » 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

 **ALTA**
ALLIANCE POUR LES TRANSITIONS
AGRICOLES & ALIMENTAIRES