

FAVORISER L'ACCESSIBILITÉ À UNE ALIMENTATION Saine ET DURABLE, AU SEIN D'UN TIERS-LIEU  
SOLIDAIRE GÉRÉ PAR UNE ASSOCIATION ÉTUDIANTE

## CONTEXTE

Le projet est créé en 2013 à Clermont-Ferrand par des étudiant-es en formation commerce équitable, et acquiert son local actuel ouvert au public en 2017. LieU'topie regroupe un ensemble de projets : lieu de vie, aide alimentaire (épicerie et paniers), événements culturels, cuisine collective et cantine... Il s'agit d'un tiers-lieu solidaire, alimentaire et inclusif, géré par une association étudiante, qui œuvre à l'accessibilité d'une alimentation saine et durable.

## OBJECTIFS ET PUBLICS CIBLES

- ▶ S'adresse à tous publics, en particulier les jeunes et les personnes précaires.
- ▶ Montrer par la pédagogie qu'il est possible de s'alimenter sain, pas cher, local, juste et bon.
- ▶ Favoriser la mixité et la cohésion sociale.
- ▶ Rendre accessible une alimentation saine et durable, tout en répondant à des enjeux d'équité et de solidarité vis-à-vis des producteur-rices.
- ▶ Responsabiliser notre public par rapport à leurs choix alimentaires, en adoptant une approche systémique de la fourche à la fourchette, et en proposant plusieurs entrées.
- ▶ Démontrer que l'alimentation ne doit pas être subie sous prétexte qu'on est jeune et/ou précaire, mettre en avant les bénéfices de l'alimentation (bien-être, santé, plaisir, convivialité...).
- ▶ Facilitation et fabrication de nouveaux discours et regards sur l'alimentation.
- ▶ Inscrire de nouvelles pratiques alimentaires dans le quotidien des individus, induire de nouvelles habitudes.

## LES ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PRÉVUES

LieU'topie adopte une approche systémique des enjeux de l'alimentation durable, de l'agriculture locale, de la solidarité et de la lutte contre la précarité alimentaire. Cette approche se décline dans les différents projets de l'association, comme autant de portes d'entrée possibles sur les sujets des transitions agricoles et alimentaires.

### ▶ Une Cantine / Cuisine collective :

En phase exploratoire en 2023, la cantine est ouverte à tous et toutes 2 midis par semaine, accessible à prix libre pour 20-25 couverts. Elle propose un menu végétarien ou végétalien qui répond à plusieurs enjeux : sont essentiellement cuisinés des produits invendus bio et locaux, il n'y a pas de volonté de proposer une offre carnée car le repas végétarien/végétalien est le plus inclusif, le plus accessible économiquement, et le moins contraignant du point de vue des normes sanitaires et écologiquement indispensable. Cela permet également de faire découvrir la cuisine végétale au travers de recettes créatives.

Les adhérent-e-s sont également invité-es à participer à la préparation du repas en amont (dans la limite d'une dizaine de places). Les animateur-rices et bénévoles cuisinent et déjeunent avec les adhérent-e-s, l'idée étant de créer des moments de dialogue et d'échanges autour de la table et de l'assiette. Des questions sont parfois posées sur l'absence de viande dans l'assiette, et sont l'occasion



d'échanger sur les intérêts de la cuisine végétale. La cantine traite à la fois des enjeux de sensibilisation et d'accessibilité.

Les recettes des plats proposés sont consignées et l'association a pour projet d'en faire un livre de recettes diffusé auprès du grand public.

La cuisine de LieU'topie est une cuisine pédagogique, mais n'est pas équipée de postes individuels car elle a été pensée pour un usage collectif (organisée comme une cuisine de restaurant, possible d'y cuisiner 300 repas avec une bonne organisation). La cuisine peut donc avoir plusieurs usages, qui fluctuent en fonction des besoins et décisions de l'association : cantine ; location pour événements ou prestations privées ; organisation d'ateliers cuisine ; cuisine collective pour sessions de batch cooking (par exemple pour les publics étudiants ou modestes mal équipés) ; prestations (par exemple buffet prix libre pour associations partenaires)...

#### ► **Des ateliers transformation et des chantiers agricoles en maraîchage :**

LieU'topie offre la possibilité à des groupes de 5 personnes d'accéder à l'atelier de transformation mis à disposition par le lycée agricole de Marmilhat. Cela permet aux participant-es de découvrir par la pratique la transformation alimentaire, et d'acquérir de nouvelles compétences. Lors de sessions précédentes, les participant-es ont par exemple réalisé de la compote pomme-rhubarbe.

Pour concrétiser l'approche systémique "De la Fourche à la Fourchette", LieU'topie propose de participer à des chantiers agricoles, notamment à la ferme de Sarliève, afin de faire découvrir les métiers et le monde agricoles, et apporter un coup de main ponctuel aux producteur-rices.

#### ► **Des Paniers de fruits et légumes frais et une épicerie solidaire :**

Depuis 2021 l'épicerie propose des invendus à prix libre, essentiellement des fruits et légumes bio, ainsi que des produits d'hygiène et de beauté à prix coûtant.

Les Supers Paniers, proposés par LieU'topie et le Service Santé Université sont à destination des étudiant-es sans critères sociaux. Il permet de proposer les fruits et légumes en panier (solo ou duo) avec une réduction de deux euros (6 € ou 10 € au prix étudiant contre 8 € et 12 € au coût réel) et les autres produits à prix coûtant.

#### ► **Organisation d'événements :**

LieU'topie a une programmation culturelle, comprenant des ateliers, des formations, des conférences, des projections de films, des spectacles etc. notamment autour des questions agricoles et alimentaires.

L'association est aussi sollicitée pour intervenir sur des événements extérieurs comme des marchés de producteur-rices pour faire de l'animation ou gérer un stand.

Des actions ponctuelles sont aussi financées, comme des marchés gratuits, par des subventions exceptionnelles ou des dons).

Dans les différentes activités de LieU'topie, le prix libre est favorisé par rapport à la gratuité, car l'association estime qu'il responsabilise les publics (volonté de ne pas recréer des schémas de dépendance), encourage la mixité des profils, exclut le besoin de "justifier de sa précarité" et constitue un rappel de l'engagement associatif qu'il y a derrière tout service, offre et activité.

## **RÉSULTATS ET IMPACTS**

► Avant le Covid, l'association distribuait jusqu'à 120 paniers de fruits et légumes, achetés à tarif préférentiel par des étudiant-es chaque semaine. Aujourd'hui plutôt une cinquantaine, mais l'objectif est de retrouver le palier de 120 paniers.



- ▶ Deux midis par semaine, 20-25 personnes déjeunent à la cantine, avec la possibilité de venir cuisiner collectivement en amont.
- ▶ Des dizaines d'ateliers de transformation de produits végétaux réalisés (entre 50 et 100kg de produits transformés par session), ainsi que plusieurs chantiers agricoles.
- ▶ Évolution des comportements alimentaires des personnes qui viennent régulièrement à la cantine, s'approvisionnent régulièrement en invendus à l'épicerie ou en paniers : ces pratiques sont rentrées dans les habitudes alimentaires de certain-es.
- ▶ Les discussions autour de l'absence de viande à la cantine portent sans doute leurs fruits en termes de diversification alimentaire, il y a des demandes de recettes, les plats sont appréciés.

## ENSEIGNEMENTS ET RETOURS D'EXPÉRIENCES : LES LEVIERS ET FREINS IDENTIFIÉS

### 1) Les leviers et moteurs du changement :

- ▶ L'association bénéficie d'un écosystème riche (solidarité, associations, agriculteurs, restaurants, épiceries, monde étudiant et institutions...), qui lui confère une certaine légitimité auprès des institutions.
- ▶ LieU'topie offre plusieurs points d'entrée et de manière de s'intéresser au projet (cantine, ateliers, conférences, épicerie, paniers...), ce qui permet d'élargir le public touché.
- ▶ Les réseaux des salarié-es et bénévoles : donnent accès à des ressources, connaissances, qui favorisent les projets de LieU'topie (écosystème riche).
- ▶ Le fonctionnement interne : l'association se donne peu de limites en termes d'innovation et de projets, teste beaucoup de choses, si l'envie est partagée iels expérimentent. Les projets peuvent donc se déployer rapidement, grâce à une élasticité décisionnelle et l'horizontalité de la gouvernance.
- ▶ Le statut d'association étudiante qui permet de répondre à des appels à projets spécifiques tous les ans, émis par l'université et le Crous.

### 2) Les freins et difficultés rencontrés :

- ▶ Parfois des difficultés à travailler avec de grosses structures comme les universités et les Crous, car n'ont pas les mêmes temporalités, les mêmes fonctionnements, visions et objectifs.
- ▶ Le statut d'association étudiante génère parfois une délégitimation et des a priori aux yeux de certains acteurs.
- ▶ Temps passé à chercher des financements, qui prend l'énergie et le temps des personnes impliquées. D'où la volonté de développer des moyens d'autofinancement.
- ▶ Turnover dû au fait qu'il s'agisse d'une association étudiante.
- ▶ Difficultés rencontrées autour de la politisation des questions d'alimentation, de solidarité... projet parfois jugé "trop militant".
- ▶ L'implication dans les chantiers et projets est parfois freinée par la volatilité des emplois du temps étudiants. Il y a également des problèmes d'accès, de déplacement pour les chantiers agricoles par exemple.

## PERSPECTIVES ET SUITES DU PROJET

- ▶ Projets de développement de la cantine, des ateliers de transformation, de relancer les Supers Paniers pour retrouver un objectif de 120 paniers hebdomadaires.
- ▶ Développement des usages de la cuisine collective, notamment dans un objectif d'autofinancement.
- ▶ Développement d'un volet pédagogique pour rendre visible, essayer la voix et la philosophie de LieU'topie, sa vision de l'alimentation.



**EN SAVOIR PLUS SUR LIEU'TOPIE**

► <https://www.lieutopie-clermont.org/>

