



Conférence citoyenne Agriculture et Alimentation durables

« Bien manger en 2021, ça veut dire quoi ? »

AVIS CITOYEN
21 mars 2021

Qu'est-ce qu'une conférence de citoyens ?

Une Conférence de citoyens est un outil de la démocratie participative, créé au Danemark dans les années 1980 et importé en France en 1998 et qui constitue un mode innovant de recueil de l'opinion citoyenne.

La Conférence de citoyens consiste à réunir un panel de personnes reflétant la diversité d'une population donnée (France entière, région, agglomération parisienne...). Ces citoyens sont amenés à réfléchir sur un sujet à caractère scientifique ou éthique, échappant le plus souvent à l'évaluation citoyenne ou qui s'avère « confisqué » par des experts du fait de la barrière de compétence et de langage dans la société entre le citoyen et l'expert.

Pendant un ou plusieurs week-ends, le panel de citoyens s'informe en auditionnant, sur le sujet de la conférence de citoyens, une diversité d'experts ou de porteurs d'intérêts qui leur transmettent ainsi des clefs de compréhension.

Forts des connaissances acquises, les citoyens élaborent à huis clos un avis citoyen comprenant à la fois l'état de leurs réflexions sur le sujet et éventuellement des recommandations. Cet avis est ensuite remis au commanditaire et fait l'objet d'une restitution publique.

La Conférence sur l'agriculture et l'alimentation durables

En 2018, la Ville de Paris a lancé sa « **Stratégie pour une alimentation durable** » avec comme objectif de donner à tou.te.s l'accès à une alimentation de qualité et de réduire l'empreinte écologique de l'alimentation. Lors de cette nouvelle mandature, et dans la continuité de cette Stratégie, la Ville organise de mai à novembre 2021 les États Généraux de l'Agriculture et l'Alimentation Durables (EGAAD), en rassemblant les professionnels et les acteurs du secteur afin de préfigurer un outil structurant : **AgriParis**.

Celui-ci aura pour mission de porter et faire grandir la Stratégie de Paris pour une

alimentation durable et ses objectifs ambitieux à horizon 2026. C'est dans ce contexte que la Ville a souhaité faire participer les habitant.e.s au travers de cette Conférence Citoyenne dont l'avis citoyen sera présenté en séance du Conseil de Paris des 6, 7 et 8 juillet 2021. L'alimentation durable est un sujet universel, c'est pourquoi la voix des citoyen.ne.s est importante.

La Conférence de Citoyens doit apporter sa contribution et venir nourrir la réflexion menée dans le cadre des EGAAD en répondant à la question suivante :

« Bien manger en 2021, ça veut dire quoi ? »

Au-delà de cette question globale, il a été proposé aux participant.e.s de travailler en 4 sous-groupes autour de questions plus spécifiques :

#1 Manger à sa faim

#2 S'approvisionner
à côté de chez soi

#3 Manger ce qui
est bon pour la
santé

#4 Consommer et
produire en protégeant
l'environnement

Bien manger
est-ce réservé à
une élite ?

Peut-on bien
manger
partout ?

Peut-on se faire
plaisir en
mangeant bien ?

Peut-on bien manger,
préserver les
ressources et
respecter le vivant ?

Comment et sur quels critères les citoyens ont-ils été sélectionnés ?

S'agissant de la conférence citoyenne sur l'agriculture et l'alimentation durables, l'IFOP a été sollicité par la Ville de Paris pour constituer un panel de citoyens résidant en Ile-de-France (Paris, petite et grande couronne). Cette phase de recrutement a été menée à l'échelle de la Région par l'IFOP et l'un de ses partenaires, BP Est Dijon Opinion, et s'est étalée sur 4 semaines.

Compte tenu de la taille du panel (100 personnes), celui-ci ne prétend pas, par définition, à la représentativité de la population et il est impropre de parler d'échantillon représentatif ainsi qu'on le mentionne traditionnellement pour un sondage.

Néanmoins, le panel a été recruté de manière à refléter au mieux la diversité de la population d'Ile-de-France et à illustrer la variété des points de vue pouvant exister au sein de ce public.

Pour le dire autrement, l'originalité du panel réside dans son « universalité » : afin d'atteindre cet objectif de diversité, le groupe de citoyens a été équilibré en fonction de plusieurs critères sociodémographiques : le sexe, l'âge, la profession, le niveau de diplôme, l'arrondissement ou encore le département de résidence.

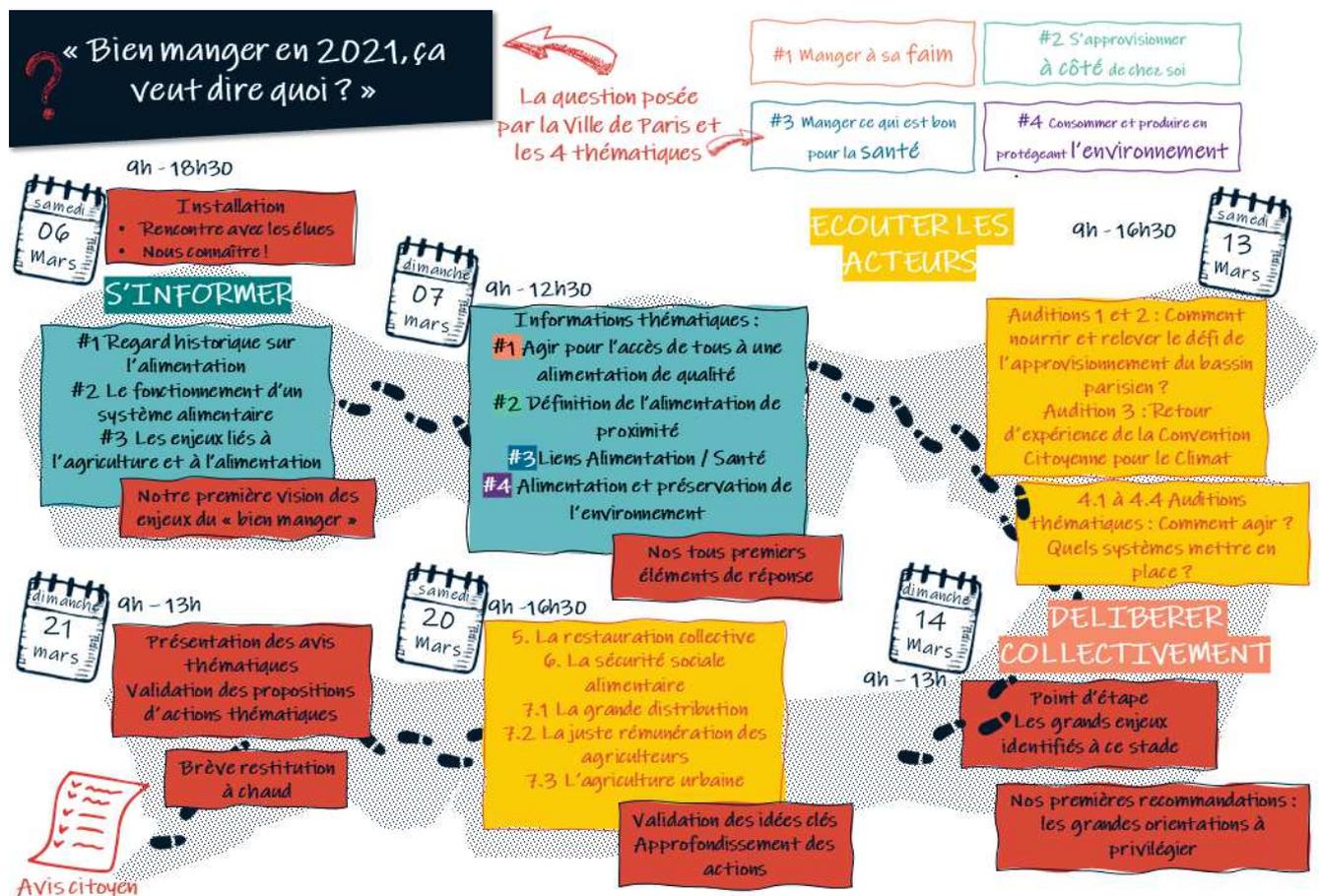
Comment s'est déroulée la Conférence ?

Au regard du contexte sanitaire, la Conférence s'est entièrement déroulée en ligne. Elle a été animée par Planète Citoyenne, agence spécialisée en participation citoyenne et par l'IFOP.

La Conférence a été suivie par une équipe de 4 garants indépendants, constitués en comité des garants, qui ont pu faire part de leurs observations en amont de la Conférence pour contribuer à en améliorer le programme et la méthode de travail :

- Ilaria CASILLO, docteur en géographie urbaine, vice-présidente de la Commission Nationale du Débat Public (CNDP)
- Cécile DETANG-DESSENDRE, Economiste, directrice scientifique adjointe de l'INRAE
- Clément MABI, Maître de Conférence en Science de l'Information et de la Communication
- Gilles TRYSTRAM, Agronome, directeur d'AgroParisTech

La Conférence s'est déroulée du samedi 6 mars 2021 au dimanche 21 mars 2021 à travers 3 week-ends de travail qui ont suivi la progression suivante :



Un nombre important d'expert.e.s et de parties prenantes du sujet ont été entendu.e.s par les citoyen.ne.s à travers un parcours d'information et des auditions.

Intervenants

Parcours d'information commun

- Martin Bruegel, INRAE** : Regard historique sur l'alimentation, les comportements alimentaires et leur évolution
- Jean-Louis Rastoin, Montpellier SupAgro** : Qu'est-ce qu'un système alimentaire, comment fonctionne-t-il?
- Louis-Georges Soler, INRAE et Bertrand Manterola, DRIAAF** : Quels sont les enjeux liés à l'agriculture et à l'alimentation aujourd'hui?



Auditions communes

Comment produire pour nourrir le Bassin Parisien ?



- Félix Lallemand, Laboratoire d'Études Rurales
- Christophe Hillaret, Chambre Agriculture IDF
- Jacques Frings, GAB IDF
- Expression vidéo des syndicats agricoles et de la FNH
- Convention Citoyenne pour le Climat - Groupe « Se nourrir »
- Madeleine Charrau, SOLAGRO et Sébastien Treyer, IDPRT, Guy Kulitza et Philippe Mompant, Citoyens

Séances d'information thématiques

- #1 Manger à sa faim
- #2 S'approvisionner à côté de chez soi
- #3 Manger ce qui est bon pour la santé
- #4 Consommer et produire en protégeant l'environnement



- #1 Mathilde Douillet, Fondation Carasso** : Comment agir pour l'accès de tous à une alimentation de qualité et de proximité ?
- #2 Yuna Chiffolleau, INRAE** : Qu'est-ce qu'une alimentation de proximité ? enjeux et conséquences
- #3 Denis Lairon, INSERM** : Quels liens entre alimentation et santé ?
- #4 Nicole Darmon, INRAE et Thierry Doré, AgroParisTech** : Comment produire et consommer tout en préservant notre environnement ?

Quels enjeux logistiques aujourd'hui dans le bassin parisien pour l'alimentation de demain ?

- Gwenaëlle Raton, Université Gustave Eiffel
- Jonathan Sebbane, Sogaris
- Nicolas Hallier, CoopBio IDF
- Frédérique Wagon, FMGF
- Léa Barbier, Kelbongoo



Auditions thématiques

- | #1 Manger à sa faim | #2 S'approvisionner à côté de chez soi | #3 Manger ce qui est bon pour la santé | #4 Consommer et produire en protégeant l'environnement |
|--|--|--|---|
| Quels dispositifs pour que chacun ait accès à une alimentation de qualité ? | Quels systèmes pour un approvisionnement de proximité ? | Comment agir sur mon alimentation pour ma santé ? | Comment valoriser les déchets alimentaires et éviter le gaspillage ? |
| <ul style="list-style-type: none"> Cathy Bousquet, Sociologue Léa Barbier, Kelbongoo Sodeh Hamzehlouyan, Réseau des AMAP IDF Elise Nuret, Agoraé Usman Ishaq, La Chorba Dalila Habbas, Biocoop | <ul style="list-style-type: none"> Nicolas Bricas, CIRAD Philippe Pont-Nourat, Sodexo Pascal Bensidoun, gestionnaire des Marchés de Paris Aline Di Carlo, Association VRAC Paris Julie Poncet, Les 400 COOP | <ul style="list-style-type: none"> Hélène Charreire, Lab'Urba/EREN Emmanuelle Kesse-Guyot, EREN / Nutriscore Salima Deramchi, Paris Santé Nutrition Ville de Paris Pierre Slamich, Open Food Facts | <ul style="list-style-type: none"> Marie Mourad, SciencesPo CSO Thibault Delvallée et Etienne Dufour, DPE Ville de Paris Anne Tison, Excellents excédents Clément Carreau, Phénix Jean-François Delaitre, AAMF |



Auditions complémentaires suite aux demandes des citoyens.ne.s

Le levier de la restauration collective

- Béatrice Lilienfeld, Caisse des écoles du 10ème arrondissement, Ville de Paris
- Patrick Koumarianos, Division Alimentation Durable, Ville de Paris.

La sécurité sociale alimentaire

- Vivien Bourgeon, Ingénieur.es sans frontières
- La grande distribution
- Jean-Baptiste Leger, Lidl
- Bertrand Swiderski, Carrefour

La juste rémunération des agriculteurs

- Nathalie Roskwas, C'est qui le patron
- Hélène Bechet, Terre de Liens
- L'agriculture urbaine
- Anaïd de Dieuleveult, Le Paysan Urbain

La liste complète avec les fonctions des intervenant.e.s est indiquée en annexe.

L'écriture de l'Avis citoyen

L'avis citoyen a été écrit en réponse aux questions posées par la Ville.

La première partie de l'avis répond ainsi à la question globale « Bien manger en 2021, ça veut dire quoi ? ». Les éléments de réponse ont été travaillés en sous-groupes avant d'être synthétisés par l'équipe d'animation. Une séance en groupe plénier a permis de partager, de faire évoluer et de valider ces éléments de synthèse avec l'ensemble des citoyennes et des citoyens. Sur cette base, une proposition de rédaction leur a été soumise entre le week-end 2 et le week-end 3 pour discussion des souhaits d'amendements en sous-groupes puis en groupe plénier. La première partie de l'avis est ainsi le produit de l'ensemble des participantes et des participants.

Les parties thématiques, en réponse aux quatre sous-questions, sont le fruit du travail des différents sous-groupes. Leur écriture a été réalisée progressivement de week-end en week-end. Une séquence de « regards croisés » entre les groupes a été l'occasion pour les différents sous-groupes de tester leurs propositions auprès des autres participantes et participants. Les avis thématiques ont également été présentés en groupe plénier mais sans que l'ensemble des participants ne soient invités à valider tout leur contenu. Les « propositions-phares » ont fait l'objet d'une validation formelle par l'ensemble des participants et participantes.

AVIS CITOYEN

PARTIE 1 : Notre vision du « bien manger »

Cette première partie de l'Avis citoyen a été travaillée et validée avec l'ensemble des participant.e.s

Nous définissons le « bien manger » par 5 grandes dimensions que nous présentons ci-après :



Au regard du contexte que nous traversons, nous soulignons que la crise sanitaire (actuelle et celles à venir) agit comme un révélateur et génère une prise de conscience de la relation que l'on a avec l'alimentation durable, même si toutes ces questions lui préexistaient. Cela justifie d'autant plus le travail mené par la Ville de Paris sur l'alimentation durable. Il y a des conséquences sociétales et sociales de cette crise qui sont à la fois positives et négatives sur le bien manger.

Derrière ces dimensions, nous constatons également qu'il ressort de nos échanges une forme de tension entre :

- l'affirmation de la liberté individuelle du consommateur : on mange pour soi ;
- l'intégration d'une responsabilité en tant que citoyen, au regard de l'intérêt général : manger peut aussi être un acte citoyen.

Chacun est ainsi, plus ou moins, tiraillé entre sa liberté individuelle et sa vision de citoyen, entre ses droits et ses devoirs. La formulation « *bien manger* » a d'ailleurs pu apparaître à certains d'entre nous comme induisant une forme de jugement entre le « bien » manger et le « mal » manger, avec le risque de poser le débat dans des termes culpabilisants.

Cette tension entre nos droits et nos devoirs questionne l'équilibre des politiques à mettre en place pour faire évoluer les pratiques alimentaires individuelles ou encore pour réorienter le modèle agroalimentaire.

1. Les 5 dimensions du bien manger que nous souhaitons mettre en avant

Nous avons identifié 5 grandes dimensions à combiner pour définir le « bien manger » :

« Bien manger », c'est la santé !

L'alimentation est un élément essentiel pour rester en forme et en bonne santé. Elle constitue la première des préventions dans une bonne hygiène de vie globale avec l'activité physique et le sport ou encore l'état psychologique. Inversement, nous pouvons parfois être

inquiets pour notre santé au regard d'une alimentation déséquilibrée ou face à la mauvaise qualité de certains produits ou encore la présence de pesticides et d'additifs alimentaires.

Dans cette perspective, bien manger, c'est avoir une alimentation saine avec des aliments de bonne qualité nutritionnelle. Il s'agit également de privilégier une nourriture à base de produits naturels et de saison ou encore d'éviter les aliments transformés.

Bien manger pour sa santé, c'est également avoir une alimentation équilibrée au regard de nos besoins biologiques, y compris en se modérant sur certains aliments. Il faut parfois savoir « manger moins, pour manger mieux » !

« Bien manger », c'est respecter l'environnement

Le respect de l'environnement est également une dimension essentielle de notre définition du « bien manger ».

Nous la relierons directement à l'enjeu de santé dans la mesure où nous constatons que ce qui est bon pour la santé, l'est aussi pour l'environnement ou, dit autrement, que ce qui est mauvais pour l'environnement, l'est aussi pour notre santé ! La question des pesticides portant atteinte à la fois à notre santé et aux milieux naturels en est un bon exemple.

Au-delà de la santé, la question des impacts de l'agriculture et de l'alimentation sur l'environnement nous paraît un point central à prendre en compte. Bien manger, c'est aussi chercher à réduire l'empreinte carbone, et donc les effets de l'agriculture et de l'alimentation sur le changement climatique. C'est également se préoccuper de la protection des sols (pollution, pesticides...) et des eaux.

Pour cela, il est important d'avoir une vision globale des enjeux environnementaux, en tenant compte de tous les maillons de la chaîne agroalimentaire : modes de productions agricoles, transformation des aliments, logistique et distribution, habitudes de consommation, gaspillage et recyclage des déchets. Il convient également de s'en préoccuper dans tous les lieux de consommation : chez soi mais aussi en restauration collective ou dans les restaurants.

« Bien manger », c'est porter une attention à la justice sociale

Même si cela peut paraître évident, « bien manger », c'est d'abord manger à sa faim. Or, la précarité alimentaire reste un enjeu dans notre société.

Les inégalités sociales sont également visibles en matière d'alimentation. Le « porte-monnaie » ne devrait pas être un obstacle au « bien manger ». Nous souhaitons ainsi réaffirmer le droit à l'alimentation pour tous.

Au-delà des préoccupations de chacun sur la qualité de sa propre alimentation, « bien manger » implique donc de porter une attention collective aux besoins fondamentaux de tous. On ne peut se satisfaire de bien manger soi-même, si d'autres ne le peuvent autour de nous. « Bien manger », c'est ainsi être attentif aux autres, s'assurer que chacun a accès à l'alimentation dans la société.

« Bien manger », c'est un patrimoine commun qui nous rassemble

Notre conception du « bien manger » comprend une importante dimension sociale. Nous sommes attachés au repas comme temps de partage et de convivialité en famille ou avec ses proches.

Encore au-delà, il faut reconnaître l'alimentation comme un élément central d'un patrimoine commun qui nous rassemble. Notre alimentation permet d'entretenir un patrimoine naturel (milieux agricoles, diversité des espèces...) mais aussi culturel (la gastronomie, un art de vivre...) et de savoir-faire (artisanat, métiers de bouche...). « Bien manger », c'est y être attentif et contribuer à perpétuer ce patrimoine.

« Bien manger », c'est se faire plaisir

La notion de « bien manger » ne saurait être dissociée de celle de plaisir. « Bien manger » doit rester le plaisir du goût et le droit à la gourmandise !

Cela implique d'avoir accès à une alimentation variée et qui a du goût pour éviter la monotonie et pour pouvoir diversifier ses manières de cuisiner.

Cela suppose également de respecter le droit de chacun de choisir ce qu'il mange et comment. Évitions une alimentation « moralisante » qui nous ferait culpabiliser de ce que l'on mange. L'alimentation ne doit pas non plus devenir une corvée : nul n'est obligé d'aimer faire la cuisine ou de passer du temps à faire ses courses et choisir ses aliments.

2. Les enjeux globaux à prendre en compte par la Ville de Paris dans ses réflexions sur le « bien manger »

Les 5 dimensions du « bien manger » que nous identifions nous ont permis de déterminer une série d'enjeux globaux à prendre en compte par la Ville de Paris dans sa politique d'agriculture et d'alimentation durables. Ces enjeux s'articulent autour de deux grandes approches : rendre chacun davantage acteur de son alimentation et faire un choix collectif de société.

Le « bien manger » nécessite de rendre chacun davantage acteur de son alimentation

Le « bien manger » repose d'abord sur l'action de chacun. « Bien manger » passe par une attention à ce que l'on mange, par ses choix dans ce que l'on achète pour une alimentation de qualité, par le fait de « se faire à manger », voire quand cela est possible, de produire soi-même certains aliments. Dans cette logique, la volonté individuelle et l'envie sont des leviers essentiels du « bien manger ».

Néanmoins, il convient d'accompagner les Franciliennes et les Franciliens à avoir pleinement la capacité d'être actrices et acteurs de leur alimentation. Cette mise en capacité renvoie à deux enjeux clés que doivent prendre en compte les politiques publiques :

- **Un enjeu fort d'information sur l'alimentation**

Pour faire les bons choix, il faut avoir les clés pour comprendre ce que l'on achète et ce que l'on mange.

Or, nous faisons le constat d'une difficulté à trouver de l'information fiable en matière d'alimentation. Il est vrai que les sources d'information sont nombreuses et riches mais aussi, bien souvent, contradictoires notamment sur les bonnes habitudes alimentaires à suivre (modes des régimes sans lactose ou sans viande), ou encore sur la qualité des produits.

L'enjeu d'information renvoie aussi à un manque de lisibilité de l'offre : étiquetages incomplets ou difficiles à comprendre, labels peu lisibles, systèmes d'approvisionnement locaux intéressants mais dont le fonctionnement n'est pas évident pour les consommateurs.

Il n'est pas facile de s'y retrouver, et ce d'autant moins quand certains acteurs font preuve d'un manque de transparence, que les lobbys industriels ne diffusent pas une information sincère et que même les études scientifiques peuvent parfois manquer d'indépendance. L'impact du marketing sur les consommateurs, et en particulier la publicité auprès des enfants, pose aussi question.

Globalement, nous avons l'impression que le consommateur est mal informé et qu'il n'est que le centre d'un jeu d'influence. La conséquence en est une perte de confiance des consommatrices et des consommateurs sur les questions d'alimentation.

- **Un enjeu de sensibilisation et savoir-faire**

Au-delà de l'information, le « bien manger » recouvre un enjeu fondamental de sensibilisation et d'éducation. Dès le plus jeune âge, il s'agit d'ancrer les bonnes habitudes alimentaires. Cette éducation passe d'abord par les parents mais ceux-ci ne sont pas toujours eux-mêmes en capacité de le faire pleinement.

La sensibilisation doit également être destinée aux adultes pour accompagner la prise de conscience sur leurs pratiques alimentaires, pour encourager la curiosité en matière d'alimentation et les changements d'habitude. Au-delà de la sensibilisation, c'est une forme d'apprentissage de savoir-faire qu'il faut accompagner : apprendre à cuisiner, apprendre à consommer des produits inhabituels et apprendre à choisir ses produits.

Faire un choix de société

Si c'est à chacun d'être moteur du « bien manger », le type d'agriculture et d'alimentation que l'on souhaite renvoie aussi à des questions collectives. Le « bien manger » peut ainsi faire l'objet d'une « mobilisation citoyenne » et ne saurait rester qu'une seule question de préférence individuelle. Par ailleurs, le consommateur reste dépendant de l'offre alimentaire proposée : à l'échelle individuelle, vouloir ne suffit pas toujours !

Ces enjeux collectifs renvoient à des questions d'équité sociale et territoriale, d'une part, et à l'amélioration du modèle agroalimentaire, d'autre part.

- **Un enjeu d'équité sociale pour un « bien manger pour tous »**

Comme nous le soulignons dans notre définition du « bien manger », l'alimentation pose une question de justice sociale. Si tout le monde doit pouvoir manger à sa faim, il s'agit également de donner accès à tous au « bien manger ».

Or, nous constatons que le manque d'argent est un obstacle au « bien manger » pour beaucoup de personnes et de familles. La qualité a un prix que tout le monde ne peut pas nécessairement payer.

L'organisation de la vie quotidienne dans notre société ne permet pas à tous de dégager le temps nécessaire pour « bien manger ». Quand ce n'est pas l'argent, c'est ainsi le manque de temps ou d'équipements qui peuvent constituer une limite pour pouvoir cuisiner.

- **Un enjeu d'équité territoriale dans l'accès au « bien manger »**

L'accès au « bien manger » dépend aussi du lieu où l'on se trouve. L'offre de « bons » produits ou la proximité des lieux de production, la nature des circuits de distribution (circuits courts, commerces de proximité) ne sont pas les mêmes partout. Ces inégalités territoriales doivent être prises en compte.

De la même manière, nous sommes nombreux à rencontrer des situations dans notre vie quotidienne où il n'est pas toujours possible de « bien manger » : c'est le cas de la restauration collective, ou de la prise des repas en entreprise. Ces situations doivent être mieux prises en compte pour jouer, de façon générale, sur le « bien manger ».

Au-delà de questions d'accès au « bien manger », c'est une amélioration du modèle agroalimentaire dans son ensemble qu'il faut viser.

- **Un enjeu d'amélioration du modèle agro-alimentaire pour plus de qualité et de diversité de l'offre**

Il faut reconnaître que notre modèle agroalimentaire remplit son rôle d'approvisionnement du bassin parisien. Nous avons la chance d'avoir accès à une grande offre alimentaire comprenant une part de produits de bonne qualité et diversifiés. Nous constatons aussi des évolutions positives avec, par exemple, le développement de l'agriculture biologique en Ile-de-France.

Mais il est également vrai qu'une partie de l'offre alimentaire proposée ne répond pas aux exigences du « bien manger » : produits avec trop peu de goût, de mauvaise qualité nutritionnelle, utilisation encore massive des pesticides, part encore importante des additifs à risques dans les produits transformés, développement de la « junkfood ». L'offre alimentaire

n'est également pas toujours suffisamment diversifiée pour répondre à l'ensemble des besoins, des envies, des habitudes culturelles ou encore des religions de chacun. Ces éléments invitent à requestionner le modèle agricole et d'approvisionnement du bassin parisien.

Par ailleurs, l'amélioration du modèle agroalimentaire passe aussi par la préservation des capacités agricoles de notre territoire. Arrêter le grignotage des terres agricoles en Ile-de-France est de ce point de vue un enjeu clé pour conserver nos capacités de production pour l'avenir. L'accès au foncier est compliqué pour les agricultrices et les agriculteurs. De la même manière, le soutien aux agriculteurs, la promotion des métiers agricoles sont nécessaires pour le renouvellement des générations d'agriculteurs.

- **Un enjeu éthique pour un modèle plus vertueux**

Enfin, nous souhaitons également interpeller les pouvoirs publics et les élus, à commencer par la Ville de Paris, sur la dimension éthique de ces questionnements. Les réflexions sur l'agriculture et l'alimentation doivent aussi être guidées par la prise en compte d'enjeux collectifs tels que :

- les impacts environnementaux de l'alimentation (bilan carbone, utilisation des pesticides, préservation de la biodiversité),
- les impacts sociaux sur les conditions de travail des agricultrices et des agriculteurs,
- plus largement, sur la nécessité de rapprocher les consommateurs et les producteurs : nous devons avoir davantage conscience que ce que nous mangeons ne vient pas de nulle part mais est issu d'un territoire et du travail des agriculteurs,
- la question de la souffrance animale qui doit être davantage prise en compte.

PARTIE 2 : NOS REPNSES AUX DIFFERENTES QUESTIONS POSEES

Cette seconde partie de l'Avis citoyen regroupe les productions issues de chaque groupe de travail. Leur contenu a été partagé avec l'ensemble des participant.e.s de la Conférence mais sans validation. Seules les « actions-phares » de chaque groupe ont également fait l'objet d'une validation en groupe plénier. Elles sont présentées ci-dessous et seront signalées par le logo « actions phares »



#1 Manger à sa faim

Bien manger est-ce réservé à une élite?

Centraliser l'information sur le « bien manger » sur le site internet de la Ville

Créer un permis « bien manger » au collège

Impliquer financièrement les grandes surfaces dans l'organisation des dons alimentaires

Définir des critères permettant de sélectionner des prestataires de qualité pour la restauration collective

Restreindre les publicités qui influencent négativement le bien manger, notamment autour des écoles

Développer les épiceries « vrac » sur l'ensemble du territoire

Ouvrir de nouvelles cantines de restauration ouvertes à tous, dont le prix dépend du revenu des bénéficiaires

#2 S'approvisionner à côté de chez soi

Peut-on bien manger partout ?

Mieux communiquer autour des outils existants qui centralisent l'offre disponible

Créer des supports de communication localement pour mieux valoriser les offres existantes

Encourager la création de nouveaux étiquetages et/ou d'un label plus transparents

Soutenir les structures qui mettent en place différents niveaux d'adhésion en fonction du niveau de revenus des consommateurs

Soutenir davantage les producteurs en circuits courts souhaitant développer une offre en lien avec une agriculture plus durable

Inciter la Ville à défendre de nouvelles façons de produire et s'alimenter au niveau européen

Eduquer et sensibiliser le plus grand nombre dès le plus jeune âge sur les bienfaits du « consommer local et de qualité »

#3 Manger ce qui est bon pour la santé

Peut-on se faire plaisir en mangeant bien ?

Etablir un contrat social/éthique avec la Ville de Paris pour une alimentation durable, locale et saine

Rendre acteur, faire participer et accompagner les citoyens dans les décisions relatives à l'alimentation durable au sein du bassin parisien

Organiser un « Mois de l'alimentation saine / Bien Manger » une fois par an

Mettre en place des actions préventives de santé & alimentation sur le long terme

Soutenir la recherche scientifique sur l'alimentation durable

Renforcer le lien producteurs/consommateurs/chercheurs en créant un ou des lieux d'alimentation durable, saine et locale

Poursuivre et développer les initiatives de la ville pour l'accessibilité géographique et économique des produits sains : culture urbaine, marchés et commerces de proximité, logistique...

#4 Consommer et produire en protégeant l'environnement

Peut-on bien manger, préserver les ressources et respecter le vivant ?

Agir sur la PAC et l'union européenne

Le rôle des pouvoirs publics : l'Etat et le législateur

Soutenir les logisticiens

Le rôle des collectivités territoriales : les mairies, les conseils départementaux, régionaux, y compris la Ville de Paris

L'action de la Ville de Paris

La mobilisation des entreprises de fabrication, de transformation, de distribution dont les GMS

L'information du citoyen et du consommateur

Groupe 1 : Bien manger est-ce réservé à une élite ?

1. Vision des enjeux : Une possibilité pour tou.te.s de « bien manger » mais des freins nombreux à lever

Un enjeu au regard des inégalités de santé

Bien manger ne doit pas être un privilège car cela représente un enjeu de santé important. Nous constatons en effet qu'une mauvaise alimentation a des conséquences néfastes sur la santé. Il est donc crucial de veiller à ce que nous puissions tous bien manger : c'est notre assurance vie. Les conséquences de l'alimentation sur la santé sont inégalement réparties entre les populations, avec une obésité plus fréquente dans les milieux ouvriers. Cela montre que nous n'avons pas toutes et tous un bon accès à une alimentation de qualité.

« Bien manger » à faible coût est possible

Pour autant, nous considérons qu'il est possible de bien manger même avec peu de ressources, car cela ne coûte pas nécessairement plus cher. On peut acheter des fruits et des légumes sans se ruiner, et même sans être bio ou en circuits courts, ceux-ci sont un premier pas vers une alimentation plus saine. A l'inverse, la « junk food » est elle-même souvent coûteuse, et nous acceptons généralement des dépenses très importantes en dehors de l'alimentation, par exemple pour les téléphones : le frein n'est donc pas uniquement financier.

De plus, des solutions existent et se développent pour renforcer l'accès à une alimentation de qualité, aussi en circuits courts et sans prix excessif. Au final c'est donc à notre sens surtout une question d'organisation et d'éducation.

Le « bio », un label très coûteux

C'est l'accès au bio, notamment via les supermarchés dédiés qui s'avère difficile car très coûteux. Cela donne le sentiment d'être réservé à une élite. Mais au-delà du « bio », diversifier son alimentation et cuisiner soi-même reste très accessible.

Une question qui se pose différemment pour les très précaires

Les constats précédemment développés ne valent pas pour les personnes très démunies faisant appel au don alimentaire. Dans ce cas, ces populations n'ont souvent pas la possibilité de diversifier leur alimentation et d'accéder à des produits frais. Sur ce sujet,

l'enjeu le plus important est néanmoins d'abord de pouvoir nourrir ces populations dans le besoin, avant de veiller à la provenance des produits.

L'accès au « bien manger » : un sujet fortement relié aux questions de production des aliments

Accéder à une alimentation saine dépend de notre capacité à produire des aliments de qualité en quantité suffisante. En effet, si nous produisons en abondance, ces produits seront moins coûteux. Il est donc important de veiller à maintenir une souveraineté alimentaire, des terres agricoles, et des agriculteurs, pour contribuer à cet objectif.

Cependant, nous sommes inquiets de la capacité à garantir l'accès de tous à une alimentation de qualité à l'avenir alors que les terres agricoles se réduisent de même que le nombre d'agriculteurs. La pression foncière à proximité de Paris conduit en effet au grignotage des terres agricoles, ce qui nous apparaît nuisible pour garantir l'accès de tous à des produits de qualité. Nous pensons donc qu'il est important de réorienter les aides financières aux agriculteurs pour réorienter le modèle et favoriser le développement d'une agriculture durable qui puisse répondre à cet enjeu.

Des freins à lever pour faciliter l'accès de tous au bien manger

De notre point de vue, même s'il est possible pour la plupart des habitants de « bien manger », de nombreux freins persistent et peuvent néanmoins être levés. Nous recensons ceux que nous percevons ci-dessous.

- **Des inégalités financières et entre les catégories sociales** : tout le monde n'a pas les mêmes ressources financières et n'a de fait pas le même accès à la nourriture de qualité, y compris en France.
- **Des inégalités géographiques et liées à l'endroit où l'on vit, et des difficultés à identifier l'offre** : toutes les régions de France ne sont pas égales dans l'accès à des produits frais et locaux, les produits de qualité peuvent être difficiles à trouver et tout le monde ne dispose pas de fermes à proximité pour s'approvisionner en direct auprès du producteur. L'Île-de-France n'est toutefois peut-être pas la région la plus défavorisée. Néanmoins de nombreuses initiatives intéressantes restent trop peu connues, comme les AMAP par exemple.
- **Des inégalités dans l'accès à une éducation au goût** : tout le monde n'a pas reçu les connaissances en nutrition, les savoirs-faires en cuisine, l'éducation au goût et à la saisonnalité des produits. La mauvaise qualité de certaines cantines crée d'ailleurs une rupture entre les enfants et l'intérêt porté au « bien manger ».
- **Une influence négative de la publicité et du marketing, et un manque de transparence concernant l'origine et les conditions de production des produits** : les acteurs de l'agro-alimentaire mènent des campagnes de publicité qui incitent à la « malbouffe » et touchent en particulier les jeunes. Plus largement, nous manquons de transparence sur les produits (origine, conditions de production) et subissons les informations que l'on nous donne. Nous sommes trop peu acteurs de notre alimentation ce qui conduit à un manque de confiance sur le sujet.

- **Des inégalités dans l’envie, le temps et la motivation pour s’intéresser au bien manger et pour y consacrer des efforts** : le bien manger requiert de disposer de temps ou d’habiter à proximité de petits commerces, ce qui dépend de nos conditions de vie.
- **Une dépendance aux institutions et à la restauration collective, si celles-ci proposent des repas de mauvaise qualité** : lorsque l’on vit dans des lieux spécifiques (foyers, EHPAD...) ou que l’on dépend d’une cantine pour se restaurer le midi (écoles, universités, entreprises), notre alimentation ne dépend pas de nous. Si les produits ne sont pas de qualité, nous ne pouvons pas « bien manger ». Nous notons que l’évolution de la restauration collective à Paris est néanmoins déjà positive, et poursuit des objectifs ambitieux, même si les efforts peuvent être à poursuivre.

Un système de don alimentaire à perfectionner et à compléter

Les produits proposés dans le cadre de l’aide alimentaire souffrent souvent d’un **déficit de qualité sur le plan nutritif / sanitaire** : beaucoup de produits sont transformés, il n’y a pas assez de fruits et légumes frais. La politique publique semble axée sur le fait de donner à manger, sans penser suffisamment à la qualité de ce qui est donné, même s’il s’agit d’un enjeu secondaire au regard du besoin de nourrir ces personnes.

De plus, **les solutions sont difficiles d’accès** : les projets foisonnent, parfois en proposant des offres spécifiques, mais il n’est pas toujours facile de s’y retrouver. Il nous semble intéressant de s’interroger sur la façon de mieux identifier les aides disponibles et la manière dont elles peuvent répondre aux besoins de chacun. Les projets qui existent nous apparaissent également isolés. Même s’ils sont nombreux, peu de liens existent entre eux. L’accès à l’aide alimentaire pose par ailleurs des questions pour les personnes qui peuvent ressentir une honte à solliciter ce type d’aide. Elles peuvent se trouver atteintes dans leur dignité.

L’aide alimentaire bénéficie des surplus et invendus des magasins : elle suppose donc **l’existence d’un gaspillage** alimentaire pour pouvoir fonctionner ce qui pose un problème. Elle génère aussi des **marges supplémentaires** pour les grandes surfaces lorsque des journées de collecte sont organisées. En effet, les personnes qui participent aux dons achètent lors de ces journées un plus grand nombre de produits ce qui amplifie le chiffre d’affaire des espaces de vente.

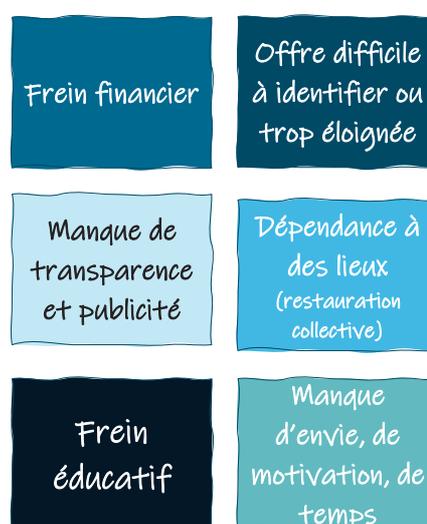
Enfin, le système de don alimentaire n’est **qu’une partie de la solution** pour donner accès à une alimentation de qualité aux populations les moins favorisées. Le développement de solutions qui ne soient pas liées aux conditions de ressources des habitants pourrait représenter à ce titre un enjeu aux yeux de certains d’entre nous, même si cela ne fait pas l’unanimité au sein de notre groupe.

Pour résumer, l’ensemble des freins que nous identifions pour assurer l’accès de tous au « bien manger » sont synthétisés ci-dessous. Pour élaborer nos orientations et pistes d’actions, nous avons cherché à apporter des solutions à l’ensemble de ces freins.

Dons alimentaires



Grand public



2. Nos pistes d'action

Nous estimons que les deux premières orientations sont les plus importantes, sans ordre de priorité entre les deux.

Orientation 1 : Rendre visible le sujet, et encourager la population à mieux manger via des campagnes de communication



Proposition 1.1

Centraliser l'information sur le « bien manger » sur le site internet de la Ville

Créer une rubrique dédiée ludique et pratique sur le site internet de la Ville de Paris et informer sur les applications existantes utiles à l'identification des produits (Yuka, Que choisir...), et des initiatives (par exemple lieux de restauration 0 déchets).

Proposition 1.2

Communiquer sur les possibilités de bien manger à faible coût à travers des campagnes publicitaires dans le métro et en vidéo

Lancer des campagnes publicitaires, notamment dans le métro, en diffusant des recettes simples et rapides ; informer sur les prix moyens des produits (paniers en fonction des lieux, coût en fonction des repas...) ; positionner en particulier ces campagnes d'information à proximité des écoles sur les panneaux publicitaires.

Proposition
2

Impliquer des personnalités et influenceurs pour sensibiliser au bien manger, et diffuser les messages sur les réseaux sociaux

Il s'agit d'impliquer des personnalités comme les cuisiniers de Top chef ou des influenceurs, et d'utiliser des médias tels que tiktok, Snapchat, Twitch, YouTube...

Proposition
3

Organiser toute l'année des interventions et évènements à l'école en faveur de l'éducation au « bien manger »

Inscrire l'éducation alimentaire dans les programmes scolaires à tous les âges et multiplier la présence d'intervenants extérieurs dans les classes à ce sujet (notamment de nutritionnistes) ; multiplier les évènements dans les écoles, au-delà de la « semaine du goût », en organisant des visites et ateliers liés au « bien manger ».



Proposition
4

Créer un permis « bien manger » au collège

Un « challenge » ou un quizz sur la connaissance de la saisonnalité des fruits, des origines géographiques des produits, ou des enjeux concernant les équilibres alimentaires, pourrait être instauré auprès des jeunes dans le cadre de ce permis. Celui-ci pourrait s'inspirer du modèle du « permis piéton ».

Proposition
5

Favoriser les interventions d'experts et de professionnels en entreprises

Orientation 2 : Impliquer plus fortement voire contraindre les industries agroalimentaires, grandes surfaces et lieux de restauration collective à agir en faveur du développement d'une alimentation de qualité



Proposition
6

Impliquer financièrement les grandes surfaces dans l'organisation des dons alimentaires

En les taxant afin de financer les dons alimentaires (% de leur chiffre d'affaires), et en contraignant celles-ci à reverser les marges issues des dons alimentaires aux associations.



Proposition
7

Définir des critères permettant de sélectionner des prestataires de qualité pour la restauration collective

Appliquer ces critères pour choisir les prestataires dans les écoles et imposer aux structures d'accueil subventionnées de respecter ces mêmes critères en contrepartie des aides octroyées (EHPAD, foyers...)

Proposition
8

Améliorer la formation des personnels dans la restauration collective en impliquant des professionnels de la restauration



Proposition
9

Restreindre les publicités qui influencent négativement le bien manger, notamment autour des écoles

Ce sujet fait débat entre nous : il semble trop restrictif « d'interdire » à une partie d'entre nous. De plus, une action localisée resterait limitée dans son impact à notre sens, car la publicité continuerait à toucher les habitants par ailleurs (internet, télévision...). Une autre partie d'entre nous pense qu'il est néanmoins important d'agir sur ce levier de la publicité qui a fait ses preuves sur le tabagisme ; cela permettrait d'amorcer un « petit pas ». Cette action ne doit pas remplacer une action sur l'éducation par ailleurs, qui nous semble essentielle.

Orientation 3 : Rendre tous les habitants acteurs de leur alimentation en les impliquant plus fortement dans la production, le « faire soi-même »



Proposition
10

Développer les épiceries « vrac » sur l'ensemble du territoire

L'enjeu à ce sujet est que le maillage soit homogène à l'échelle du territoire, avec une présence en particulier dans les quartiers populaires. Il serait important de pouvoir étendre ce maillage à l'échelle du Grand Paris.

Proposition
11

Instaurer des chèques alimentaires ou une carte vitale alimentaire

Cette carte alimentaire pourrait s'adresser à tous (enjeu de rendre cette aide universelle) ou aux plus démunis seulement, mais ce choix fait débat entre nous tant sur la forme (choix des destinataires), que sur l'existence d'un tel dispositif.

Proposition
12

Multiplier les jardins et potagers partagés

Dans des espaces propices à la culture de produits sains.

Proposition
13

Informier sur les opportunités existantes concernant le woofing [travail volontaire en ferme] sur la Région

Il s'agit d'un dispositif permettant de passer la journée avec des maraîchers pour participer aux activités liées au maraîchage.

Proposition
14

Instaurer des ateliers de cuisine ouverts à tous

Orientation 4 : Continuer à développer et organiser une offre alimentaire de qualité accessible à tous (lieux et initiatives nouvelles favorisant le bien manger)



Proposition
15

Ouvrir de nouvelles cantines de restauration ouvertes à tous dont le prix dépend du revenu des bénéficiaires

Développer des cantines ouvertes à tous, dans un objectif de partage et de mixité, dont le prix dépend du revenu fiscal et proposer les menus non servis en restauration collective en accès libre, notamment aux personnes en difficultés.

Proposition
16

Centraliser les dons alimentaires et organiser leur réorientation auprès des associations caritatives

Proposition
17

Développer l'accompagnement psychologique des personnes ayant recours aux dons alimentaires

Cette action doit reposer sur l'appui de bénévoles, afin de lever les freins d'accès (auto-censure) à ces dons.

Proposition
18

Aider au développement, à l'accessibilité et à la mise en visibilité des épiceries solidaires

Les épiceries sont des lieux qui vendent des produits à bas coût, où le client a sa part de contribution : il donne de son temps pour avoir accès à ces produits. C'est une solution pour favoriser la dignité des personnes qui s'y rendent. On ne sait pas toujours où elles sont, il faut donc communiquer à ce sujet, notamment sur les réseaux sociaux. Les services sociaux des mairies pourraient relayer ces lieux, et des panneaux d'affichage dans l'espace public pourraient indiquer leur présence.

Proposition
19

Encadrer les grandes surfaces, sans stigmatiser ce type de lieu qui reste utile pour l'accès de tous à l'alimentation

Ce sujet fait débat entre nous car ces lieux sont essentiels, mais il y a un risque de non-respect de certaines normes (rémunération des agriculteurs, origine des produits...) ce qui peut nécessiter un encadrement en particulier pour favoriser la transparence.

Groupe 2 : peut-on bien s'approvisionner près de chez soi ?

Bien s'approvisionner près de chez soi renvoie à plusieurs définitions pour le groupe : le nombre de kilomètres à parcourir mais aussi la qualité et la diversité des produits disponibles. Cette notion peut donc être perçue différemment en fonction de la définition retenue. Voici la façon dont le groupe se positionne :

1. *Notre vision des enjeux : un approvisionnement près de chez soi possible mais inégal en termes d'accès aux offres de produits durables, et de qualité*

I. **S'approvisionner à proximité de chez soi : un consommateur qui dépend d'une offre inégalement répartie sur le territoire pour choisir les produits qui lui correspondent le plus**

1. **Un accès à une grande diversité de produits partout ...**

Pour le groupe, il est possible de s'alimenter et s'approvisionner avec des **aliments diversifiés, variés**, ... disponibles près de chez soi, même s'ils sont issus de l'agriculture conventionnelle, des grandes surfaces et pas uniquement de producteurs fonctionnant en circuits courts.

Certains précisent que, **lorsque l'on se donne les moyens et du temps**, il est possible de manger bien, partout.

2. **... Mais dont la qualité et le système de production sont très hétérogènes dans et hors Paris**

Si chacun peut facilement s'approvisionner à côté de chez lui, néanmoins **tous les Franciliens ne disposent pas des mêmes accès aux produits dits « de qualité »**. Bien que la notion varie d'une personne à l'autre (certains y associent les produits bio, d'autres des produits cultivés localement et de saison, d'autres encore des savoir-faire artisanaux, voire tous ces aspects réunis), de nombreux participants ont indiqué constater une **inégaie répartition des points d'accès et de vente** avec une **forte concentration dans Paris**, et une raréfaction de l'offre en périphérie.

Quelques participants ont d'ailleurs constaté que certains producteurs travaillant proche de chez eux préféreraient vendre leurs produits sur les marchés parisiens plutôt qu'en circuit court auprès des riverains.

Certains citoyens se voient donc obligés de **parcourir davantage de kilomètres** ou de **redoubler d'efforts** pour accéder aux produits qu'ils ont identifié comme étant de qualité à proximité de chez eux.

3. Un système par ailleurs de plus en plus menacé par l'extension urbaine et le manque de préservation de ces espaces

Bien qu'une partie de la production des produits consommés en Ile-de-France soit faite à moins de 250km de Paris, les aliments qui y sont consommés parcourent en moyenne 660 km. Si l'**importation** peut s'avérer tout à fait **pertinente pour bénéficier de produits de qualité, si possible avec peu d'intermédiaires**, lorsque ces derniers ne sont pas accessibles localement (thé, café, bananes, ou spécificités locales d'autres régions), beaucoup de citoyens craignent que l'Ile de France ne soit obligée, à terme et au regard de l'expansion sans précédent de l'étalement urbain sur les terres agricoles franciliennes, d'importer encore plus de denrées.

II. S'approvisionner à proximité de chez soi : un rapport qualité / prix et un manque de lisibilité qui interrogent et freinent de nombreux consommateurs

1. S'approvisionner localement avec des produits dits de qualité : un coût jugé élevé et inaccessible pour certains

Les produits dits de qualité, qu'ils soient cultivés et/ou transformés localement ou non, sont généralement considérés comme **chers** par les consommateurs.

Pour certains, bien manger à proximité de chez soi signifie donc de **faire des sacrifices en renonçant à d'autres dépenses**, à d'autres plaisirs. Or, « bien manger » n'est pas forcément considéré comme devant être une **priorité** absolue pour tout le monde. D'autres considèrent à l'inverse que c'est une priorité pour eux mais que le coût n'est tout simplement **pas abordable** pour leur porte-monnaie.

2. Un rapport qualité / prix qui ne semble pas toujours au rendez-vous ...

Plusieurs citoyens ont indiqué être **déçus par la qualité nutritionnelle et gustative de certains produits** qui semblent avoir perdu de leurs atouts d'origine du fait des modes de production qui se sont développés par le passé afin de satisfaire un maximum de consommateurs en termes de prix (sécurité alimentaire) au détriment du reste.

Selon les participants, cette évolution pose la **question de savoir si ce type d'offre répond vraiment aux attentes des consommateurs** qui les achètent ou si ces derniers ne sont tout simplement pas « **victimes** » d'un manque

d'information au sujet de ce que pourrait être un produit de meilleure consistance à prix équivalent via un autre mode de production (*C'est l'idée selon laquelle on ne peut pas ressentir le manque pour quelque chose que l'on a jamais connu : un goût, une odeur, une texture particulière aujourd'hui disparus*).

3. ... Et qui semble complexe à vérifier du fait d'un manque de lisibilité de l'offre existante

En **plein cœur de Paris**, trouver l'offre qui correspond à chaque consommateur près de chez lui est parfois compliqué en raison du **foisonnement et de la diversité des services proposés** : cela demande ainsi du temps de recherche, de comparaison, et d'expérimentations pour identifier le producteur en qui il fera confiance.

A l'inverse, dans les **zones moins dotées**, le **manque d'information autour des initiatives existantes** nécessite aussi de passer un certain temps à les répertorier, à les analyser etc.

Enfin, quand bien même les informations sont disponibles, le consommateur peine parfois à décortiquer les caractéristiques des produits qu'il convoite en raison d'un **manque d'acculturation** (et parfois même d'éducation) à ce sujet ou parce que ces dernières sont **peu transparentes** (trop de labels, termes ambigus ou mauvaise traçabilité).

2. Nos propositions

Au regard des principales difficultés soulevées par le groupe, plusieurs pistes d'actions pourraient être envisagées par la Ville de Paris pour **rendre l'approvisionnement à proximité de chez soi plus facile et plus en adéquation avec les attentes des consommateurs** (ou de certains **consom'acteurs**¹ !).

Même si le groupe n'a pas toujours été d'accord sur les actions à proposer et la façon de le faire, les orientations et pistes d'améliorations suivantes ont été majoritairement partagées sur le principe.

S'il n'est pas aisé de définir précisément sur quelles actions la Ville aura réellement la possibilité d'agir, les citoyens attendent d'elle qu'elle puisse s'en faire à minima le relais.

Orientation 1 - Améliorer la lisibilité et la transparence des offres

Compte-tenu du foisonnement de l'offre dans certaines zones, et sa raréfaction dans d'autres, il est important de développer davantage d'outils et de supports permettant de mieux rendre compte de l'offre existante dans toute sa diversité. Il est donc important de clarifier les informations autour des modes de production, l'origine, la qualité des produits etc. de manière à accroître la confiance du consommateur envers ces derniers.



Mieux communiquer autour des outils existants qui centralisent l'offre disponible sur le territoire

La multiplicité des offres existantes et la diversité des gammes proposées par chacun rend l'identification difficile pour certains citoyens. Il serait donc intéressant que la Ville puisse faire connaître davantage les outils existants permettant de centraliser l'offre sur un périmètre défini (sur Paris et ses périphéries d'Ile de France par exemple) selon différents critères : la localisation des lieux offrant différents types de produits, la taille des paniers, leurs prix, les normes de production auxquels ils répondent ... Le site du ministère de l'Agriculture, et d'autres applications agissent déjà en ce sens. Il s'agit de les rendre visibles et connus de tous. Par ailleurs, la mise en visibilité des sites et sources d'informations existantes qui permet au consommateur d'y voir plus clair est à privilégier. La Ville pourrait par exemple à ce titre faire des partenariats avec les structures qui proposent ce type d'outils pour accroître leur visibilité.

¹ A comprendre sous le sens « consommateur qui agit » et non pas la marque du même nom

Proposition
2.1

Créer un support présentant les exposants sur les marchés et leurs gammes de produits

Mieux communiquer sur les producteurs présents sur les marchés en créant par exemple un support détaillant le type de produits qu'ils proposent et leur provenance, permettrait aux consommateurs de mieux comprendre les caractéristiques des produits qu'ils achètent et d'apprendre à connaître ces producteurs. Ce document communicant pourrait aussi éventuellement dissocier par exemple les producteurs qui sont issus d'un circuit court et ceux qui ne le sont pas par un repère visuel. Ce support pourrait comporter des critères de classification identiques à l'échelle de la Ville (voire de la Région). Le support pourrait ensuite être décliné à l'échelle de chaque marché en fonction des producteurs reçus. L'idée de mettre en place un panneau d'affichage à l'entrée des marchés pour aider le consommateur à se repérer est également proposé (identifier l'emplacement des commerçants fixes, volants et de leurs gammes de produits).



Proposition
2.2

Créer des supports de communication localement pour mieux valoriser les offres existantes à l'échelle des quartiers, des arrondissements ... par les différentes villes d'Ile de France

Chaque commune pourrait éditer des flyers, valoriser des sites internet existants sur le sujet, ajouter des points de repère sur Google Maps, ou encore par la mise en place ou valorisation d'application existantes, de fascicule dans les mairies, et relayer sur les réseaux sociaux.



Proposition
3.1

Encourager la création de nouveaux étiquetages plus transparents sur les caractéristiques clés du produit avec des citoyens et experts

A l'image de la démarche « Ici C Local », la Ville pourrait contribuer à la mise en place d'un nouveau mode d'étiquetage des produits indiquant par exemple : le mode de culture, le mode et le lieu de production). Le consommateur pourrait alors **analyser plus facilement** les produits qu'il souhaite acheter et mieux comprendre ce qu'il achète. Cela pourrait être fait en lien avec des experts et des citoyens afin de s'assurer que ce système d'identification est le plus clair possible.

Proposition
3.2

Mettre en place un label connu de tous et gage de qualité

En complément ou en lien avec ce système d'étiquetage, certains participants pensent que la Ville pourrait mettre en place un label regroupant à la fois des critères de traçabilité, de contrôle, de qualité et de prix, qui serait facilement compréhensible et repérable par le consommateur francilien. D'autres en revanche pensent qu'il existe déjà beaucoup de labels et que l'ajout d'un nouveau ne sera pas forcément plus lisible pour le consommateur.

Orientation 2 - Améliorer la répartition de l'offre et soutenir de nouveaux modèles économiques

Pour un certain nombre de participants, la Ville de Paris ne pourra pas changer seule les choses pour aboutir à une alimentation et une agriculture plus durables. Toutefois, elle peut agir auprès de certains acteurs pour :

- **Accompagner une meilleure prise en compte du niveau de revenu dans l'accès aux produits locaux notamment par les personnes précaires**



Proposition
4

Soutenir les structures qui mettent en place différents niveaux d'adhésion en fonction du niveau de revenus des consommateurs et qui promeuvent aussi la cohésion sociale et la solidarité autour de l'alimentation

De nouvelles structures de ce type fonctionnant notamment avec l'implication de bénévoles mériteraient selon le groupe d'être soutenues davantage par la mise à disposition de locaux, de matériel, de subventions financières, de réduction de loyers, ou encore en aidant ces structures à se mettre en réseau ou relation avec des acteurs associatifs susceptibles de les soutenir également etc. L'exemple de La Louve ou encore de la Coop 400 constituent des exemples jugés intéressants par le groupe.

Par ailleurs, il est important de continuer à agir auprès des personnes les plus en difficultés afin que chacun puisse accéder plus facilement aux produits frais et de qualité, en poursuivant les actions existantes en la matière (telles que des aides spécifiques).

- **Soutenir davantage les producteurs en circuits courts souhaitant développer une agriculture plus durable pour garantir leur meilleure rémunération et donc leur meilleur développement local**

Proposition
5.1

Veiller au maintien des commerces de proximité qui tendent à disparaître dans certains quartiers notamment lorsque la demande des consommateurs est présente

Dans les quartiers les plus touchés, et lorsque la demande des consommateurs est constatée, il est important que la Ville de Paris veille à soutenir ces petits commerces afin de garantir la diversité de l'offre auprès des riverains concernés. Pour ce faire, elle pourrait par exemple préempter des locaux pour favoriser le maintien ou l'installation de certains producteurs, trouver un moyen d'encadrer le prix des locaux commerciaux parfois trop élevé pour ces mêmes producteurs, etc. Par ailleurs, pour agir efficacement sur les quartiers les moins dotés, et mieux répartir l'offre, des études de marchés devront être faites. Cette réflexion est aussi à intégrer dans le cadre de l'élaboration des documents d'urbanisme (type PLU).

Proposition
5.2

Accompagner les producteurs issus de l'agriculture durable à s'installer équitablement sur le territoire et à se faire connaître

En complément de la proposition 5.1, et pour rééquilibrer l'offre sur le territoire, il conviendrait d'impulser la création de nouveaux lieux de vente de produits issus de circuits courts (à l'image des carreaux de producteurs sur les marchés), où certains services seraient mutualisés et ce, sur tout le territoire francilien. L'objectif serait, à travers ces structures, de limiter au maximum les intermédiaires en développant notamment de nouveaux services de logistique ou en mettant à disposition des espaces de stockage de proximité. Il conviendrait également, une fois implantés, de les faire connaître localement en mettant en valeur ces produits du terroir par des actions de communication (forum des producteurs ou valorisation via l'office du Tourisme).

Dans ce type de lieu il pourrait être aussi proposé d'accompagner les producteurs dans la mise en place de système permettant de faire gagner du temps au consommateur en développant de nouvelles façons de vendre ces produits (système de commandes anticipées et de retrait directement sur les marchés, tiers lieux, magasin partagé entre producteurs) et le développement des outils et de la logistique nécessaires.



Proposition
6

Inciter la Ville à défendre de nouvelles façons de produire et s'alimenter au niveau européen

Par son rayonnement, certains citoyens pensent que la Ville de Paris pourrait contribuer à agir auprès des autorités compétentes pour faire changer le modèle aujourd'hui soutenu par l'Union Européenne jugé aujourd'hui inadapté par certains consommateurs et certains producteurs. Les principaux sujets de travail viseraient à ne plus rémunérer en fonction de la taille de l'exploitation et à revoir les modèles économiques aujourd'hui inadaptés. D'autres citoyens pensent que ce n'est pas possible et que le pouvoir de la Ville n'y pourra rien changer.

Orientation 3 - rendre ce mode de consommation plus attrayant par la sensibilisation, l'éducation et l'accompagnement au changement de comportement

La place du citoyen, du consommateur, et du consom'acteur est toute aussi importante dans le processus visant à garantir un meilleur accès aux produits de qualité à proximité de chez soi. Si des initiatives citoyennes peuvent être lancées par chacun d'entre eux, l'appui de la Ville peut être sollicité notamment pour sensibiliser **le plus grand nombre dès le plus jeune âge sur les bienfaits du « consommer local et de qualité »**.



Proposition
7

Encourager la mise en place d'actions pédagogiques en lien avec des exploitants

La sensibilisation des jeunes générations est très importante, et à travers elle la sensibilisation de leur entourage. Il pourrait être intéressant d'encourager l'organisation de visites d'exploitations avec les écoles (ou de faire venir l'exploitant sur place) pour donner à voir sur la façon dont sont cultivés certains produits ou pour imaginer des projets ensemble (tels que des mini potager) ou encore de mettre en place un parrainage des écoles et/ou des entreprises avec des producteurs locaux, pour faciliter la prise de conscience sur la provenance de produits, la façon dont ils sont faits et faciliter ainsi un certain retour à la nature.

Pour compléter, mieux former les nouvelles générations de producteurs sur l'alimentation et l'agriculture durables semble aussi essentielle.

Groupe 3 : Peut-on se faire plaisir en mangeant bien ?

1. Notre vision des enjeux : il est possible de se faire plaisir en mangeant bien, mais l'alimentation saine est conditionnée néanmoins à des efforts individuels et à des actions collectives (garantir des produits sains accessibles à tous, tout en mettant l'accent sur la sensibilisation et l'information du public)

De manière générale, derrière l'alimentation saine, plusieurs notions essentielles se complètent et s'entremêlent à travers la dimension de santé, de plaisir et de partage. Par ces notions, les citoyens évoquent trois idées :

- Manger **pour être en bonne santé** : "l'alimentation c'est un remède, un médicament".
- Manger **pour le plaisir et de manière compatible avec la variété et l'équilibre**: « privilégier des aliments qui ont du goût » « accepter de manger des aliments gras/sucrés, réconfortants sans culpabiliser dans la mesure où l'équilibre se fait sur la journée et la semaine".
- Manger **pour partager des moments conviviaux** : "avec sa famille, ses amis...".

Dans cette optique, « se faire plaisir en mangeant bien » nécessite des **efforts individuels et des actions collectives**.

I. Se faire plaisir en mangeant bien nécessite des efforts individuels

Pour le groupe, bien manger nécessite de **privilégier des produits bruts aux produits transformés**. Les produits transformés étant composés d'additifs potentiellement néfastes à la santé.

Toutefois, la question de l'accessibilité financière et l'accessibilité géographique est posée. En effet, même si certains produits sont relativement peu chers (tels que les légumineuses, les féculents, les légumes et fruits de saison), le prix de ces produits peut encore freiner leur achat.

Cuisiner, faire soi-même ses repas est une source de plaisir gustatif et permet de partager des moments importants avec ses proches, ses collègues, ses camarades de classe et autres. Néanmoins, cela demande de l'énergie, des savoir-faire, de la créativité et des équipements (respectueux de l'environnement, tels que les ustensiles en inox, fonte...) aux citoyens.

Prendre le temps de cuisiner peut être contraignant et souvent difficile à intégrer avec les différents modes de vie de chacun. Il est souvent plus facile de réchauffer ou de cuire des produits transformés que de réaliser soi-même ses plats culinaires. Le manque d'idées de

recettes, bien qu'elles soient facilement accessibles sur internet peut également être un frein à la cuisine de produits bruts.

Par ailleurs, la période de confinement, à la suite de l'épidémie sanitaire due à la COVID 19 a permis une prise de conscience sur l'importance du « fait-maison » et a constitué un marqueur important : certains se sont remis à cuisiner.

Prendre le temps de manger a des effets bénéfiques sur la digestion, et sur la santé de manière générale. Il est difficile de s'octroyer ce temps avec les différents rythmes de vie des citoyens, qui mangent souvent « sur le pouce » pendant leur pause déjeuner (entre « midi et deux ») voire devant l'ordinateur au travail. Cela représente en ce sens un véritable effort.

Pour bien manger et se faire plaisir, il est nécessaire pour le citoyen **d'être vigilant** lorsqu'il fait ses courses pour acheter des produits sains et/ou non-transformés. Il doit se responsabiliser en ayant une **lecture systématique des étiquettes et de la valeur nutritionnelle** des aliments. « Ce réflexe » il l'a déjà lorsqu'il vérifie les dates de péremption des aliments. Plusieurs leviers sont identifiés : la nécessité d'être informé, éduqué, sensibilisé.

Par ailleurs, pour ceux qui le souhaitent, **avoir recours à un jardin partagé** peut concourir à se faire plaisir et à manger bien. Il s'agit d'apprendre à cultiver un potager ou un jardin d'agrément tout en favorisant des liens sociaux.

II. Un enjeu de rendre accessible à tous l'alimentation saine

L'égalité d'accès aux produits sains constitue pour le groupe un enjeu majeur. Bien manger devrait pouvoir être accessible à tous, mais les difficultés financières et les contraintes d'accessibilité peuvent constituer des freins importants. En effet, certains quartiers parisiens sont bien achalandés tandis que d'autres non. Une partie des commerces manque de choix alimentaire et ce dernier varie entre les saisons. L'éloignement géographique de produits locaux et « bio » peut être résolu par la proximité, en quadrillant le tissu local d'AMAP, de commerces, et de marchés. En outre, les publics dits « précaires » ou « vulnérables » peuvent avoir des difficultés d'accès aux produits sains ou peu de temps pour se préoccuper de leur alimentation (autres priorités à gérer). De manière générale, le groupe souligne que pour « bien manger », il faut également être bien « psychologiquement ».

Selon le groupe, la Ville de Paris a un rôle à jouer pour **soutenir les petits producteurs, les PME et les commerces « sains »**, qui ont besoin d'aides logistiques et financières. En effet, ils n'ont pas forcément un emplacement sur les marchés ou un local faute de moyens financiers. Des locaux inoccupés peuvent être mis à disposition aux producteurs et entrepreneurs, avec des loyers modérés.

Pour faciliter l'accès aux produits sains, locaux et en circuit court dans le bassin parisien, une des pistes possibles serait de **rationnaliser la logistique**, en mettant à disposition des moyens matériels (par des mutualisations de locaux afin d'éviter la perte d'espace pour tous les acteurs économiques).

L'agriculture urbaine ou périurbaine pourrait être développée sur les toits ou les friches urbaines, pour faciliter la proximité des produits sains, tout en dépolluant les sols pour la culture et l'élevage.

Le groupe souligne que le lien **entre les producteurs et les consommateurs doit être renforcé**. Aujourd'hui, les initiatives locales manquent de visibilité et sont méconnues des citoyens. Les grandes marques sont davantage mises en avant que les produits issus de l'agriculture biologique ou les produits locaux. Un des leviers possibles serait de faire connaître les initiatives locales et de valoriser les producteurs locaux, en allant vers les citoyens de Paris et les alentours.

III. Un enjeu d'information, de sensibilisation et d'éducation pour allier santé, alimentation et plaisir

Pour la plupart, apprendre à bien manger requiert une **éducation sur l'équilibre alimentaire** dès le plus jeune âge et tout au long de la vie afin de pouvoir faire des choix éclairés et raisonnés. Il manque ainsi une éducation nutritionnelle : tous les citoyens ne sont pas capables de lire les étiquettes, ne savent pas reconnaître les produits sains pour pouvoir faire les bons choix. Par ailleurs, les citoyens dénoncent un manque de transparence sur les denrées achetées, en termes de composition et de transformations réalisées. L'essor des « fakes news » et des études scientifiques payées par les industriels concourent à augmenter la méfiance vis-à-vis de la qualité des produits consommés.

L'enjeu est de miser sur l'éducation dès le plus jeune âge **afin de sensibiliser les citoyens** avec des informations claires et précises sur l'alimentation saine (valeur nutritionnelle et bienfaits des aliments sur la santé) d'une part, et sur l'origine et la traçabilité des aliments d'autres part (provenances, mode de culture/d'élevage).

Néanmoins, **il est difficile de modifier les comportements des citoyens** : les habitudes sont souvent ancrées. Des mauvaises représentations sur l'alimentation et des habitudes culturelles peuvent expliquer en partie la réalisation de plats copieux (« pour être en bonne santé ») ou la consommation plus ou moins fréquente de produits carnés. De plus, la culture du fast-food ou certains types de restauration collective peuvent nuire à l'information sur les produits bruts, au plaisir et la santé des plus jeunes. Par exemple, certains enfants ne savent pas à quoi ressemble un poisson ou un légume non épluché, par habitude des produits transformés.

Il semble important de **promouvoir des actions de prévention pour favoriser l'éducation au goût et agir sur les comportements alimentaires**. Elles ne doivent être ni **moralisatrices ni obligatoires**. Ces actions peuvent également prendre d'autres formes à travers **des événements culturels, sociaux**, dans lesquels l'alimentation pourrait jouer un rôle secondaire.

Pour pallier le manque d'inspirations de recettes alliant la santé et le goût, il apparaît important pour le groupe de **renforcer le lien social** en créant des lieux d'échanges comme des ateliers de cuisine avec les producteurs.

Enfin, la **recherche scientifique sur l'alimentation doit bénéficier de soutien des collectivités**. En effet, les chercheurs manquent de moyens. L'enjeu est de les soutenir tout en garantissant l'indépendance des scientifiques, mais aussi des politiques face aux lobbies. Les citoyens regrettent également le manque de vulgarisation des résultats des études scientifiques, qui restent peu accessibles.

IV. Un enjeu de garantir une alimentation saine

La santé est également reliée à des **enjeux environnementaux** : la pollution, les pesticides utilisés dans l'agriculture empêchent de garantir des aliments sains.

Le groupe souhaite un renforcement de la réglementation relatives aux **additifs, pesticides** et autres produits chimiques intégrés dans les produits transformés. Leurs effets sur la santé sont pour la plupart méconnus.

Les citoyens estiment que les **pouvoirs politiques manquent parfois de volonté** pour choisir un meilleur moyen de production. Ils peuvent être influencés par **des lobbies**. Ceci **accentue la perte de confiance des citoyens**.

Le groupe souhaite ainsi **renforcer la participation citoyenne** et se mobiliser à travers de fortes initiatives citoyennes pour défendre une alimentation saine vis-à-vis des collectivités, des industries et des commerces.

Au-delà de la participation seulement citoyenne, l'ensemble de la société : les élus, les agriculteurs, les industriels et les citoyens manquent d'espace pour dialoguer collectivement. **Des synergies autour de l'alimentation durable sont à créer au travers d'instances pluri-acteurs dans le bassin parisien**.

La collectivité peut également **agir sur la législation pour garantir une alimentation saine**. Plusieurs leviers sont identifiés vis-à-vis du citoyen pour **des actions de prévention** et **l'encadrement du marketing**. Les règles d'urbanisme peuvent être contraintes pour **développer les espaces de culture** dans les nouvelles constructions. Les industriels pourraient être également contraints à **afficher les informations nutritionnelles ou de traçabilité des produits**, mais aussi à ne pas utiliser **certains additifs**.

2. Nos propositions

Orientation 1 : mettre en place des garanties d'une alimentation saine pour tous

 **Proposition 1** | **Etablir un contrat social/éthique avec la Ville de Paris pour une alimentation durable, locale et saine** : Garantir une pérennité de la prise en compte des propositions de la CCAAD. Cette charte serait également signée par la Région Ile-de-France (débat sur des sanctions possibles si non-respect).

 **Proposition 2** | **Rendre acteur, faire participer et accompagner les citoyens dans les décisions relatives à l'alimentation durable au sein du bassin parisien**

- *Après des élus* : Prévoir des instances de dialogue entre élus et citoyens, au travers d'un groupement citoyen dédié à l'alimentation durable non politisé qui pourrait siéger au Conseil de Paris.
- *Après d'une assemblée transversale* : Créer une chambre des représentants, groupement d'acteurs du bassin parisien, composé de différentes expertises (agriculteurs bio ou non, industriels, élus, citoyens, scientifiques, nutritionnistes). Cette instance se réunirait plusieurs fois pour représenter la CCAAD et faire des propositions pour l'alimentation, la culture et l'élevage et agir sur la réglementation municipale.
- *Après des commerces* : des représentants citoyens pour dialoguer et influencer sur l'offre de produits sains, durables et locaux.

Orientation 2 : Informer et sensibiliser autour de l'alimentation saine et durable pour accompagner le changement des comportements

 **Proposition 3** | **Organiser un « Mois de l'alimentation saine / Bien Manger » une fois par an (recettes, défis en lien avec des nutritionnistes) en prolongeant la semaine du goût pour permettre d'avoir un impact sur la santé (comme sur le principe du Mois Sans Tabac)**

- Utiliser différents moyens de communication et de diffusion de l'information sur le « bien-manger » (journées municipaux, panneaux d'affichage, réseaux sociaux, influenceurs).
- Organiser un salon sur l'alimentation saine et le Bien Manger.
- Diffuser au grand public des recettes saines, gustatives et faciles à mettre en œuvre (livrets, numérique, ateliers de cuisines de quartiers/immeubles et dans les rues) et inclure la thématique dans les écoles (ateliers de cuisine en périscolaire).



Proposition
4

Mettre en place des actions préventives de santé & alimentation sur le long terme, qui ne soient ni moralisatrices ni obligatoires

- Un foodtruck « alimentation saine » pour aller à la rencontre des citoyens (information, cuisine, repas).
- Développer et inciter aux dépistages gratuits (cholestérol, diabète), à la consultation de nutritionnistes et bilans de santé, vers des publics cibles (jeunes, retraités, actifs...).
- Axer une partie des bilans de santé vers l'alimentation (notamment les carences).



Proposition
5

Soutenir la recherche scientifique sur l'alimentation durable, les alternatives aux produits phytosanitaires et vulgariser les études scientifiques pour les partager au grand public

Orientation 3 : favoriser l'accès des citoyens à une alimentation saine, locale et durable



Proposition
6

Renforcer le lien producteurs/consommateurs/chercheurs en créant un ou des lieux d'alimentation durable, saine et locale sur des friches, des locaux inoccupés ou des espaces délaissés. Ils seraient financés par l'Île-de-France ou la Ville pour quadriller un accès équitable (exemple d'un espace pour X habitants). De manière non exhaustive, des nutritionnistes, des agriculteurs, et autres pourraient intervenir. Si l'espace le permet, des jardins cultivables seraient mis en place.



Proposition
7

Poursuivre et développer les initiatives de la Ville pour l'accessibilité géographique et économique des produits sains

- **en créant des espaces de culture urbaine ou péri-urbaine** (sur les toits, friches, bois de Vincennes, vergers urbains dans les parcs publics/terrains de sports...).
- **en développant l'installation de marchés de proximité, de commerces de produits sains et locaux par un soutien financier ou matériel** (local commercial). L'objectif est d'arriver à un maillage et une accessibilité équitable pour tous.
- **en facilitant la logistique pour augmenter l'accessibilité en produits locaux et circuits courts** (enjeu du dernier km) par la mutualisation des capacités logistiques des agro-industriels et ainsi favoriser la distribution des producteurs locaux (contre avantages fiscaux et financiers).

- **renforcer le soutien des publics dits "précaires" ou "vulnérables"**: développement de chèque alimentation saine, accès aux paniers de produits "bio", aide ou location d'équipements de cuisine (dont les ustensiles qui respectent l'environnement et les aliments, de type casseroles en inox et/ou en fonte).

Groupe 4 : Consommer et produire tout en protégeant l'environnement

1. Notre vision des enjeux de la question

Nous avons une approche en deux temps de la question qui est posée :

- Une interrogation que formule la Ville de Paris, à l'égard des citoyens : est-ce possible de bien manger tout en préservant les ressources ? Est-ce possible de consommer et de produire tout en préservant l'environnement ?
- Mais aussi, la formulation d'un souhait, comme une feuille de route, voire un engagement de la part de la Ville de Paris, qui après s'être interrogée nous invite à réfléchir et à envisager des pistes d'actions, pour atteindre le but de consommer et produire tout en préservant l'environnement.

C'est une façon de nous interpeller sur la situation actuelle :

- Nous constatons en effet que beaucoup de citoyens ne mangent pas « bien », et que l'environnement est en danger.
- La question est projective et nous interroge sur l'avenir.

En ce sens, il nous apparaît satisfaisant et légitime que la Ville de Paris ait entamé cette démarche citoyenne sur le sujet.

Les séances d'information et les auditions nous ont appris beaucoup de choses qui vont nous aider à répondre à cette préoccupation.

Bien manger en 2021, comme la protection de l'environnement, sont des sujets d'actualité et qui sont liés : ce qui favorise le Bien manger, est bon pour l'environnement et permet de réduire la pollution de l'eau, des sols, la présence de pesticides, celle des plastiques dans la nature et dans l'alimentation.

➤ **La conception de l'alimentation durable dans son ensemble nous a interpellés.**

- Il y a de nombreuses données, dans différents registres, qu'il faut prendre en compte dans le choix d'une alimentation durable : l'économiquement viable, le culturellement acceptable, les données socio-économiques.
- Tout est lié : la santé, l'environnement, l'économie, le culturel. Et il faut du temps pour changer les mentalités et les habitudes des citoyens.
- Ainsi, la notion d'acceptation culturelle paraît au cœur du sujet. Par exemple, parmi nous, il y a une interrogation récurrente sur la consommation de viande :
 - o Parmi nous, certains ont décidé de réduire leur consommation de viande voire de la supprimer, d'une part en pensant à leur santé, d'autre part en pensant à la préservation de l'environnement et à la maltraitance animale.
 - o Pour d'autres, nous nous considérons comme des omnivores, la consommation de viande fait partie de nos habitudes alimentaires, tout comme l'élevage fait partie de la production agricole française.
- Nous sommes dans un pays de tradition culinaire et le changement des mentalités, des usages nous amène à nous demander s'il n'y a pas un risque de perdre la valorisation de nos régions, nous, pays du tourisme et de la gastronomie, tous nos bons « petits plats ».
- D'autant qu'à Paris, comme dans toute grande métropole, il y a un vrai brassage culturel qui offre la richesse de la diversité des cuisines voire qui définit la façon dont se nourrissent les Franciliens.
- Au-delà des freins culturels, se pose aussi la question de l'acceptabilité de certains aliments bons pour la santé (graines, légumineuses, insectes), qui sont peu présents dans nos usages.

➤ **De plus, si nous avons identifié des leviers pour « bien manger », nous avons aussi considéré la complexité du sujet**

- Ici, nous représentons un panel déjà sensibilisé à ces thématiques de « bien manger » et de la protection de l'environnement, mais il nous faut prendre en compte de façon plus générale des populations plus éloignées de cette problématique.
- Nous considérons qu'il est indispensable de prendre en compte l'impact écologique global de l'acheminement logistique des produits alimentaires et de favoriser, chaque fois qu'il est possible, la proximité. Mais nous ne pouvons faire abstraction de la dualité entre la limitation des importations et les conséquences sur les exportations.
- Concernant l'accès à une alimentation de qualité et durable, la justice sociale est une réelle préoccupation pour nous. Alors, comment faire pour réinventer la cuisine et qu'elle reste accessible ?
- A Paris, l'offre est vaste, riche, mais force est de constater que cette diversité ne nous permet pas toujours d'accéder à de bons produits :
 - o Il nous faut parfois sortir de la ville car il manque des lieux ou des relais où nous pourrions être rassurés sur ce qu'on achète.

- o L'offre dans les GMS concerne majoritairement des aliments qui manquent de goût et ne sont pas de saison, qui viennent de loin et qui ne sont pas issus d'une agriculture bio ou au moins raisonnée.
- o De même, la restauration et notamment la restauration rapide, qui est abordable pour ceux qui travaillent, pour les étudiants, pour ceux qui ont peu de moyens financiers propose peu de plats avec des produits de qualité (bio ou d'agriculture raisonnée).
- o Une offre qui encourage des conditionnements trop importants pour une consommation individuelle ou en petite quantité.
- o Le manque d'information sur les étiquettes des produits emballés comme en vrac, comment cela a été cultivé, le bilan énergétique, la provenance (et éventuellement le producteur).

2. Nos pistes d'action montrent qu'il y a de nombreux domaines sur lesquels il sera important d'agir et qui sont autant d'enjeux.

I. Produire et la nécessaire mutation de l'agriculture

- Pour Bien manger, consommer et produire tout en protégeant l'environnement, les agriculteurs ont un rôle majeur à jouer. L'offre dans les GMS et sur les marchés dépend d'eux également.
- Lors des interventions, nous avons entendu deux visions différentes, deux philosophies de l'agriculture, mais aussi deux histoires d'agriculteurs d'aujourd'hui.
 - Celle d'un agriculteur qui s'est installé en bio depuis 1977, qui vivait en harmonie avec ses convictions et qui vivait bien de sa production.
 - L'expérience d'un agriculteur pratiquant une agriculture traditionnelle qui, malgré son désir de mutation, a du mal à passer en bio : peu de moyens financiers, peu de moyens humains, manque de moyens techniques pour transformer son exploitation. Autrement dit, l'inverse de l'image du "puissant céréalier".
 - Il est manifestement compliqué pour les agriculteurs de s'adapter économiquement à tous les changements souhaités.

Comment est-ce qu'un agriculteur, en difficulté aujourd'hui, peut passer au bio s'il n'a pas de subvention ou d'aide ? Il semble nécessaire de les accompagner pour opérer une transition.

Nous notons, par ailleurs, qu'il existe un capital sympathie qui se développe à l'égard des agriculteurs avec des reportages d'investigation et d'information sur la situation des agriculteurs ; et des films tels que "Au nom de la terre", de Guillaume Canet, sorti en 2019, narrant la vie d'un agriculteur. Cela participe à la prise de conscience sur leur quotidien et leurs difficultés.

II. Produire et la logistique pour acheminer vers les centres urbains

- Nous avons découvert des métiers, sur lesquels nous avons très peu de connaissances et, en général, nous ne savons pas dans quelles conditions les produits sont transportés vers nos magasins et les centres villes.
- Il y a des expériences qui ont mis en valeur la collaboration avec les agriculteurs, la commercialisation et le transport de leurs productions, avec :
 - Une optimisation des trajets pour les limiter, en incitant les producteurs à diversifier leurs activités (plus il existe de produits sur une exploitation, plus les déplacements sont limités),
 - Une possibilité de concentrer les livraisons sur des périodes définies et de mutualisation de la logistique pour rentabiliser les transports (plus il y a de volume transporté, moins il y a de transport),
 - Une réponse à nos attentes de circuits courts et locaux, en rapprochant les producteurs des consommateurs. Ainsi même les marchés de gros, comme Rungis en région parisienne, ont des plateformes qui proposent également des services de commercialisation aux producteurs et aux grossistes, pour répondre aux attentes des consommateurs de plus de local, ou plus de bio.
- Les témoignages des expériences de Kelbongoo et Coop Bio Ile-de-France, montrent que pour que la logistique soit vertueuse, il a fallu le soutien des pouvoirs publics et que cela dépend également du choix des consommateurs.
 - Faudrait-il imaginer un futur outil qui permette aux consommateurs de savoir dans quelles conditions le produit a été transporté ?
 - Il n'en reste pas moins des interrogations sur la livraison du dernier kilomètre très importante en région parisienne et à Paris, qui génère malgré tout plus d'émissions de GES que sur de longs trajets.
 - L'installation des entrepôts de logistique en périphérie des villes ou en centre-ville avec des effets indésirables sur la qualité de vie des citoyens : pollution visuelle, occupation de surfaces qui pourraient être cultivées, ou encore conditions de travail particulièrement difficiles des livreurs.
 - L'enjeu des retours à vide une fois la marchandise livrée et la nécessité de connecter les mondes urbain et rural.

III. Produire dans les centres urbains

- Nous avons découvert des initiatives intéressantes d'agriculture urbaine, de culture sur les terrasses. Par ailleurs, les fermes urbaines sont des pistes intéressantes si elles écartent les questions sanitaires. Nous aimerions que la Ville ne soit pas un territoire fermé à la production agricole.

IV. Consommer dans un système de distribution plus favorable

- Cet enjeu soulève la question du prix et de l'offre de produits, avec :
 - La nécessité d'abolir la dichotomie entre manger mal et peu cher / manger bien et cher.

- Comment permettre à tous d’acheter des produits de bonne qualité ? Comment rendre le « bien manger » accessible à tous les portefeuilles ?
- Nous avons un pouvoir de décision et on ne peut tout attendre de la part des pouvoirs publics et d’autres acteurs, comme les restaurateurs.

V. Consommer, et (est) l’éducation de tous

- Cela implique des choix en restauration collective : cantines scolaires, restaurants d’entreprise, Ehpad, hôpitaux, etc.
- L’éducation des enfants, dans les familles et à l’école.
- Éviter le gaspillage :
 - La France s’est fixé l’objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50%, avec une réglementation comme la loi Garot et la loi Egalim. Ces réglementations ont notamment instauré une obligation de partenariat des acteurs de l’agroalimentaire (GMS puis industriels, restauration collective, marchés de gros) avec les associations pour la gestion des invendus.
 - o Des invendus qui peuvent être distribués aux plus démunis et revalorisés par des associations comme Excellents Excédents : récupération des excédents, pour confectionner des repas complets et les donner aux associations caritatives.
 - Le tri du contenu des poubelles parisiennes peut encore être optimisé : aujourd’hui, environ 20% des produits sont recyclés (en compost ou via la méthanisation) alors que 70% pourraient l’être.
 - Il existe de nombreuses solutions pour le recyclage des déchets alimentaires, même en ville (lombricomposteur, compostage en pied d’immeuble ou dans les quartiers) mais ces dispositifs demandent souvent un fort engagement.
 - Les déchets alimentaires peuvent être recyclés puis revalorisés dans la production agricole (mais seuls les composteurs industriels le permettent).
 - Pour éviter la surproduction et les invendus il arrivera que certaines denrées ne soient pas toujours approvisionnées : est-ce que le consommateur est prêt à l’accepter ?

3. Une thématique qui doit mobiliser de nombreux acteurs qui ont tous une responsabilité dans l’engagement pour un changement.

En effet, la question environnementale ne peut se résoudre au niveau individuel, ni sur une région comme l’Ile-de-France, ou même à l’échelle d’un pays. Nous avons identifié plusieurs pistes d’action selon différents acteurs.



Proposition 1. Agir sur la PAC et l'union européenne

La France, pays moteur de l'Union européenne, participe au paiement de la Politique Agricole Commune, mais les subventions européennes ne contribuent pas à faire évoluer la production agricole française vers une agriculture responsable et vertueuse.

- Si on subventionnait le bio, une agriculture raisonnée qui ne soit pas intensive, des petites exploitations, ça serait peut-être mieux pour la rémunération des producteurs et pour l'offre de produits. Il faudrait diminuer la subvention de l'agriculture intensive.
- Il faudrait soutenir des petits exploitants, au niveau de l'Europe, de la France. Le problème est que notre agriculture est faible face à celle de l'Europe centrale ou de l'Est. Or la PAC finance cette économie européenne, en mettant en concurrence nos agriculteurs français avec ceux de l'Europe. Nous n'avons pas les mêmes coûts, les mêmes charges, ni le même fonctionnement. Il faudrait modifier cet accord politique et rééquilibrer les critères de subvention.



Proposition 2. Le rôle des pouvoirs publics : l'Etat et le législateur

Bien manger de nos jours coûte de l'argent, tout le monde n'a pas forcément les moyens. Alors que nous parlons simplement de manger, il subsiste des inégalités sociales et sanitaires.

Des décisions initiales doivent être prises par les décideurs pour que les citoyens s'adaptent. Nous sommes des acteurs de la consommation mais si on ne nous donne pas les moyens de bien consommer, on ne pourra rien faire.

- Les pouvoirs publics peuvent légiférer sur les prix (comme ça a été le cas avec le gel hydro alcoolique).
- Sans céder aux lobbies, légiférer voire interdire l'utilisation des pesticides nocifs, pour répondre aux attentes des citoyens d'une meilleure protection de l'environnement, du vivant et de leur santé.
- La Direction générale de l'énergie et du climat (DGEC) pourrait accompagner les agriculteurs et les entreprises pour acheter des machines moins gourmandes en énergie.

La nécessité de sensibiliser : le citoyen est influencé et informé par des campagnes de grande envergure. Le citoyen est soumis à ce qu'on lui dit, il suffit qu'on nous dise que l'eau du robinet n'est pas bonne, pour qu'on arrête de la boire. Il en est de même pour l'alimentation. Le citoyen est réceptif des campagnes d'information, de prévention et de sensibilisation pour une alimentation durable.

- A l'instar des spots « manger bouger » et les « 5 fruits et légumes », qui nous informent notamment sur les produits de saison et sur les territoires, prôner de la même manière une alimentation durable, bonne pour la santé et bonne pour l'environnement.
- L'Éducation Nationale, et le corps enseignant, pour sensibiliser les enfants à l'école : c'est tout petit qu'on s'initie au goût.
- Inciter à faire un gros travail dans les cantines : une journée végétarienne pourrait être instaurée dans les établissements scolaires.
- Créer des ateliers en lien avec les professeurs d'EPS et de Sciences Naturelles.

- Valoriser l’attractivité des métiers de l’agriculture, la formation en agriculture, par les CFA, mais aussi par les études supérieures en agriculture, assurer la formation des agriculteurs de demain.

Il existe une dépendance du monde agricole vis-à-vis de grandes entreprises agroalimentaires, qui sont des lobbies (comme Lactalis).

- On attend que l’Etat fasse davantage pression, notamment sur certaines entreprises quasi monopolistiques.
- Pénaliser plus fortement les entreprises non vertueuses d’un point de vue environnemental (polluantes, qui ne respectent pas le bien-être animal, etc.).
- Le gouvernement/Ministère de l’agriculture devrait mettre en place de nouvelles politiques économiques pour permettre aux agriculteurs de ne pas être soumis à l’offre gigantesque d’une économie mondialisée et qui ne leur permet pas de vivre correctement. Il faudrait un encadrement des prix pour assurer à nos agriculteurs une vie décente et la possibilité d’une transition écologique.
- Interdire les distributeurs de sucreries dans les lieux scolaires.
- Légiférer le marketing des industriels à l’égard des enfants.
- Ne pas accepter l’installation de restaurants de malbouffe à proximité des établissements scolaires publics, et favoriser plutôt l’installation d’une offre de restauration de qualité à proximité des établissements scolaires publics.
- Penser à la situation des étudiants, et à leur faible budget pour une alimentation durable, en développant des initiatives déjà existantes : des débats et des échanges autour de problématiques spécifiques aux étudiants, avec entre autres, une attention sur l’alimentation, la communication de recettes, la distribution de guides sur les légumes de saison, la possibilité de commander des paniers AMAP.
- Moderniser ou actualiser les contraintes réglementaires pour pousser les restaurateurs collectifs à la recherche de qualité et d’utilisation de produits frais et locaux.



Proposition 3. Soutenir les logisticiens

- Le secteur de la logistique urbaine n’évolue pas beaucoup et est très polluant. Nous invitons les pouvoirs publics à soutenir les initiatives vertueuses, prometteuses et innovantes telles que nous les avons découvertes, **Kelbongoo**, **Coop bio Ile-de-France**, **Sogaris**, car elles ont prouvé qu’il était possible de faire de la logistique en réduisant les gaz à effets de serre, en revalorisant les déchets, en recyclant les emballages et en collaborant avec des agriculteurs engagés dans une transition écologique.



Proposition 4. Le rôle des collectivités territoriales : les mairies, les conseils départementaux, régionaux, y compris la Ville de Paris

- Accompagner les agriculteurs de la région, notamment pour la transition écologique.

- Soutenir les initiatives pour valoriser une alimentation responsable et durable, à l'image de ce qui s'est fait en banlieue parisienne (dans les fermes de Versailles, Saint Denis etc) et qui facilitent le fait de mieux consommer.
- Profiter des terrains inoccupés des villes pour en faire des jardins partagés, des jardins ouvriers, des fermes urbaines en étudiant la possibilité de réduire les effets négatifs au niveau sanitaire et sur les nuisances qu'elles génèrent en ville.
- Planter, comme en République tchèque, des arbres fruitiers sur lesquels les habitants peuvent se servir au lieu de planter des arbres décoratifs.
- Préserver les espaces verts dans les villes.
- Conserver les terrains agricoles en Ile-de-France et arrêter de construire autour.
- Les mairies pourraient avoir au moins un marché par semaine avec des produits locaux ou régionaux vérifiés et contrôlés.
- Pour distinguer ce qui arrive de l'étranger à Rungis, créer un label spécifique à la Région Ile-de-France.
- A l'instar de Le potager city, ou La ruche qui dit oui, les collectivités pourraient développer et communiquer sur ces initiatives qui font que chaque semaine, il y a un panier local avec des fruits et légumes locaux, et pas forcément bio.



L'action de la Ville de Paris

- La Ville de Paris, via son site Internet, pourrait renvoyer les citoyens vers des applications (Yuka, Phénix, To good to go), sur le modèle de QuefaireàParis, qui aideraient à mieux s'orienter, qui donneraient les bonnes clés pour manger mieux, acheter mieux, ne pas gaspiller, préserver son environnement, informer sur l'existence de modèles inconnus pour le grand public, comme les logisticiens vertueux, etc.
- Elle pourrait subventionner et installer des distributeurs dans la ville que les agriculteurs bio de préférence de la région pourraient alimenter.
- Animer des réseaux sociaux qui peuvent jouer un rôle notamment auprès des jeunes dans l'acceptation culturelle d'un changement, qui se fait par la sensibilisation (vidéos d'information sur l'alimentation et la protection de l'environnement, la préservation des ressources et du vivant, des tutos de cuisine, etc.).



Proposition 5. La mobilisation des entreprises de fabrication, de transformation, de distribution dont les GMS

- La plupart des achats alimentaires sont faits en grande surface, on pourrait imaginer des journées dédiées aux producteurs locaux de la région qui sont dans une démarche de qualité environnementale, qui pourraient expliquer leur mode de culture et de production.
- Les restaurants d'entreprises qui pourraient également sensibiliser, et améliorer leur offre, là encore, établir un pacte pour s'assurer des achats des produits de la région.

- Développer la proposition du vrac pour limiter le plastique des emballages, et éviter le gaspillage.
- Étiquetage simple (un peu comme sur les produits électro-ménagers) indiquant le mode de culture, le bilan énergétique, voire le site internet du producteur.



Proposition 6. L'information du citoyen, du consommateur

Des mutations peuvent s'observer

- De plus en plus de citoyens se posent la question de l'impact de la composition des produits, de certaines substances sur leur santé et sur la qualité de leur alimentation.
- Pour les publics les moins sensibilisés, il convient encore d'informer pour réduire leur consommation, apprendre à consommer moins, mieux ou consommer différemment.
- Limiter la consommation carnée.
- Privilégier la proximité, la consommation locale.
- Prendre en considération l'éducation alimentaire des enfants dans les familles.

Mais il reste le problème de l'alimentation choisie et l'alimentation subie.

- Les moyens financiers pour accéder à une alimentation durable pour tou.te.s.
- Avec les restaurants fermés depuis la crise sanitaire, les travailleurs prennent ce qui leur tombe sous la main, et ne peuvent faire attention à ce qu'ils mangent.
- Si nous prenons l'exemple des étudiants, ils ont souvent très peu de temps à cause de leurs études et très peu de budget à consacrer à une bonne alimentation (s'acheter de la viande, des produits bio, peu transformés, etc.). Alors qu'en mangeant mieux ils se sentiraient déjà plus en forme, et mieux psychologiquement.

Annexe : Liste des personnes entendues dans le cadre de la conférence citoyenne

Accueil et contexte de la conférence citoyenne

- Audrey PULVAR, Adjointe à la Maire de Paris chargée de l'alimentation durable, de l'agriculture et des circuits courts, **Ville de Paris**
- Anouch TORANIAN, Adjointe à la Maire de Paris chargée de la vie associative, de la participation citoyenne et du débat public, **Ville de Paris**
- Magali MASSOT, Adjointe au responsable de la division alimentation durable, **Ville de Paris**
- Frédéric DABI, Directeur Général Adjoint, **IFOP**
- Olivier MERELLE, Directeur associé, **Planète citoyenne**

Séances d'information (par ordre alphabétique)

- Martin BRUEGEL, Historien de l'alimentation 19 et 20^e siècles, **INRAE-CMH** (cnrs-ehess-ens)
- Yuna CHIFFOLEAU, Directrice de recherche en sociologie économique, **INRAE**, co-animatrice du Réseau Mixte Technologique/RMT Alimentation locale
- Nicole DARMON, Docteure en nutrition humaine, directrice de recherche, **INRAE**
- Thierry DORE, Professeur à **AgroParisTech**, Vice-président recherche et valorisation de l'**Université Paris-Saclay**
- Mathilde DOUILLET, Responsable programme Alimentation Durable, **Fondation Carasso**
- Denis LAIRON, Biochimiste et nutritionniste, Directeur de recherche émérite, **INSERM**
- Bertrand MANTEROLA, Directeur adjoint, **Direction Régionale et Interdépartementale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRIAAP)**
- Jean-Louis RASTOIN, Professeur honoraire d'économie et gestion d'entreprise à **Montpellier SupAgro**, membre de l'**Académie d'Agriculture de France**
- Louis-George SOLER, Économiste, spécialiste des filières agricoles et alimentaires, directeur scientifique adjoint "Alimentation et bioéconomie" **INRAE**

Séances d'audition (par ordre alphabétique)

- Léa BARBIER, Co fondatrice, **Kelbongoo**
- Hélène BECHET, Chargée des relations avec les collectivités, **Terre de Liens**
- Pascal BENSIDOUN, Dirigeant du **Groupe Bensidoun, gestionnaire des marchés communaux de la Ville de Paris**
- Vivien BOURGEON, groupe thématique Agricultures et souveraineté alimentaire, **Ingénieur.es sans frontières**
- Cathy BOUSQUET, **Sociologue**
- Nicolas BRICAS, Chercheur, socio-économiste de l'alimentation, **CIRAD**, UMR MoISA. Titulaire de la Chaire **UNESCO Alimentation du Monde**.
- Aline DI CARLO, Directrice, **Association VRAC Paris**
- Clément CARREAU, Responsable des relations publiques, **Phenix**
- Hélène CHARREIRE, Géographe de la santé, **Université Paris Est-Créteil-LabUrba** (UPEC), chercheuse associée à l'Equipe de Recherche en Epidémiologie Nutritionnelle (Inserm, Inrae)
- Madeleine CHARRU, Directrice, **SOLAGRO** et membre du **Groupe d'Appui de la Convention Citoyenne pour le Climat**
- Anaïd DE DIEULEVEULT, Responsable d'Exploitation, **Paysan Urbain**
- Jean-François DELAITRE, Président, **Association des méthaniseurs de France** et agriculteur méthaniseur à Ussy sur Marne, **O Terres Énergies**
- Thibaut DELVALLEE, Chef de Service de l'Expertise et de la Stratégie, **Direction de la Propreté et de l'Eau, Ville de Paris**

- Salima DERAMCHI, Cheffe du pôle promotion de la santé et réduction des inégalités, **Paris Santé Nutrition, Ville de Paris**
- Etienne DUFOUR, Doctorant, **Direction de la Propreté et de l'Eau, Ville de Paris**
- Caroline FARALDO, Responsable agriculture et alimentation, **Fondation Nicolas Hulot pour la nature et l'homme**
- Jacques FRINGS, Président, **Groupement des Agriculteurs Biologiques de la Région Ile-de-France**
- Damien GREFFIN Président, **Fédération régionale des syndicats d'exploitants agricoles Île-de-France**
- Dalila HABBAS, Déléguée générale du Fonds de Dotation, Responsable mécénat & partenariats, **Coopérative Biocoop**
- Nicolas HALLIER, Directeur général, **Coop bio Ile-de-France**
- Sodeh HAMZEHLOUYAN, Administratrice, **Réseau AMAP Ile-de-France**
- Christophe HILLAIRET, Secrétaire Général de l'**Assemblée permanente des chambres d'agriculture** et **Président de la Chambre d'agriculture de région Ile-de-France**
- Usman ISHAQ, Directeur adjoint, **association La Chorba**
- Emmanuelle KESSE GUYOT, Directeur de recherche **Équipe de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle**
- Patrick KOUMARIANOS, Responsable de la **Division Alimentation Durable, Ville de Paris**
- Guy KULITZA, Citoyen et membre du groupe Se Nourrir de la **Convention Citoyenne pour le Climat**,
- Félix LALLEMAND, Docteur en écologie et évolution du **Muséum national d'Histoire naturelle**, Co-fondateur de l'association **Les greniers d'abondance**
- Jean-Baptiste LEGER, Directeur RSE et Affaires Publiques, **Lidl**
- Mme Béatrice LILIENFELD, Directrice de la **Caisse des écoles du 10^{ème} arrondissement, Ville de Paris**
- Gaspard MANESSE, Porte-parole de la **Confédération paysanne**
- Philippe MOMPART, Citoyen et membre du groupe Se Nourrir de la **Convention Citoyenne pour le Climat**
- Marie MOURAD, docteure en sociologie, consultante/chercheuse indépendante (spécialiste du gaspillage)
- Elise NURET, Vice-Présidente de l'**AGEP** en charge de l'épicerie sociale et solidaire étudiante **AGORAé**
- Julie PONCET, Équipe communication, **Les 400 COOP**
- Philippe PONT-NOURAT, Directeur relations institutionnelles, **Sodexo**
- Gwenaëlle RATON, Chargée de recherche au **Laboratoire SPLOTT de l'Université Gustave Eiffel**, co-pilote du groupe logistique du **RMT Alimentation Locale**
- Nathalie ROSKWAS, Responsable Communication, **C'est qui le patron** - la marque du consommateur
- Jonathan SEBBANE, Directeur général, **Sogaris**
- Pierre SLAMICH, Cofondateur de l'association **Open Food Facts**
- Bertrand SWIDERSKI, Directeur RSE, **Groupe Carrefour**
- Pierre THOMAS, Président du **Mouvement de défense des exploitants familiaux**
- Anne TISON, Directrice générale, **Excellents Excédents**,
- Clément TORPIER, Président du **Syndicat des Jeunes Agriculteurs de la région Ile-de-France**
- Sébastien TREYER, Directeur général de l'**Institut du Développement Durable et des Relations Internationales** et membre du Groupe d'Appui de la **Convention Citoyenne pour le Climat**
- Frédérique WAGON, Secrétaire générale **Fédération des Marchés de Gros de France**