



CULTIVER & CUISINER ENSEMBLE

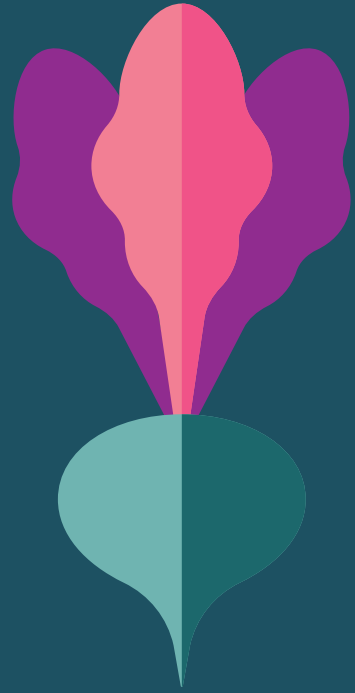
Quels bénéfices pour les publics en situation de précarité ?



© OCEAN Régie de Quartier



Retours d'expérience
et analyse de 9 projets
en France métropolitaine



Conception graphique Florence Conti (a-part-ca.com)



© Intermédies Robinson





Pour une politique alimentaire ambitieuse, de nombreux défis sont à relever !

Date de publication Juillet 2024

Auteurs Laurence Baudalet-Stelmacher, [Graine de Jardins](#)
Giulia Giacchè, INRAE, [UMR SADAPT](#)

Conception graphique Florence Conti ([a-part-ca.com](#))

Les auteures remercient :

- Toutes les associations ayant bien voulu participer à ce guide pour le temps qu'elles y ont consacré.
- Les financeurs : ARS ILE-DE-FRANCE, DRIAAF ILE-DE-FRANCE, ADEME, [Chaire Agricultures Urbaines](#) de la [Fondation Paris Tech](#).
- Nicolas Guiguen, auteur d'une première version de ce guide dans le cadre de son master en Sciences Politiques.
- Christine Aubry, pour sa contribution et son soutien, [Chaire Agricultures Urbaines](#)
- Florence Conti, graphiste, pour sa touche créative ([a-part-ca.com](#))

Agir en transversalité, promouvoir l'agriculture, notamment urbaine, et la rendre accessible aux publics en situation de précarité alimentaire constituent des axes forts du programme national de l'alimentation, dispositif de l'Etat en faveur d'une alimentation durable.

Le cofinancement par le PNA d'une action permettant d'étudier l'impact d'un jardin collectif associé à des ateliers de cuisine à Longjumeau dans un quartier prioritaire de la ville (QPV) a permis de mettre en valeur l'intérêt du couple "Production/Transformation" dans la sensibilisation des participants à de nouvelles saveurs.

Les projets d'Agriculture Urbaine sont donc des outils intéressants à prendre en main par les collectivités désireuses de tendre vers de nouvelles pratiques alimentaires plus équilibrées, respectueuses de l'environnement, tout en faisant du travail de la terre un outil d'insertion sociale et professionnelle.

Dans ce contexte, le guide méthodologique « cultiver et cuisiner ensemble, quel intérêt pour les publics précaires ? » propose aux porteurs de projets des fiches techniques, adaptées aux différentes typologies (structure d'insertion professionnelle, micro-ferme urbaine et jardins et potagers collectifs). Pour chaque typologie, vous trouverez des informations générales ainsi que des applications et des retours d'expérience.

Que vous soyez en démarche de réflexion, préfiguration, lancement ou de mise en œuvre, ces données concrètes tant sur les aspects logistiques, humains que financiers vous seront précieuses et vous permettront, en tant que porteurs de projet, d'accéder à une méthodologie reconnue pour porter des projets répondant aux besoins de vos territoires.

La Direction Régionale et Interdépartementale de l'Alimentation,
de l'Agriculture et de la Forêt d'Ile-de-France (DRIAAF)



Allier “agriculture urbaine” et “ateliers cuisine” permet d’impacter positivement les comportements nutritionnels

Des études financées par l’ARS et l’ADEME IDF ont montré l’intérêt de coupler l’activité “agriculture urbaine” et l’activité “transformation alimentaire” ou “ateliers cuisine” car cette complémentarité impacte positivement les comportements nutritionnels (alimentaires et activité physique) des habitants et renforce leurs compétences tel que démontré par la recherche-action ACDC de 2019 à 2022.

Ce guide, illustré par différentes expériences françaises, permet d’accompagner les territoires, en fonction de leurs contraintes, dans le choix de trois types de couplage associant agriculture urbaine et transformation alimentaire : jardin et potager collectif, micro-ferme urbaine ou structure d’insertion professionnelle. Il s’adresse à tous les porteurs de projet : de la collectivité locale, territoriale à l’association ou toute forme de regroupement.

Il ne suffit pas d’avoir du foncier et une cuisine pour qu’un projet d’ateliers de jardinage et/ou de cuisine fonctionne ! Cela nécessite d’autres accompagnements et des ressources humaines spécifiques.

La complexité du montage financier auprès d’une multiplicité de financeurs, à renouveler chaque année, constitue un frein majeur.

La plus-value de ce guide est également d’aider à se repérer dans la complexité des financements publics.

L’objectif de ce guide est qu’il puisse vous permettre de réaliser de façon efficiente, votre projet de couplage agriculture urbaine et transformation alimentaire et de répondre aux besoins de votre territoire et de vos publics.

Ces projets couplés auront toute leur place dans une approche transversale de l’alimentation sur votre territoire, démarche promue par l’ADEME à travers le référentiel “Bien vivre alimentaire”² qui prend appui sur le modèle de l’économie de la fonctionnalité et de la coopération, qui permet de révéler tous les services co-construits issus de vos projets. Plusieurs exemples qui illustrent ce guide sont accompagnés par l’ADEME via le programme de recherche-intervention Coop’TER “Territoires de Services et de coopération”³.

Nous vous invitons dès à présent à imaginer et à développer des partenariats avec les coordinations existantes (Projet Alimentaire Territorial, Coordination Locale de Santé, coopératives d’acteurs, CCAS,...), les épiceries sociales et solidaires, les restaurations collectives, les Maisons Sport Santé, les écoles, les ateliers de développement durable (tri, anti gaspi...), les ateliers d’éducation au goût... ne vous limitez pas !

Amélie Renaud, Directrice régionale ADEME IDF



MODE D’EMPLOI DU GUIDE

Ce guide méthodologique s’adresse principalement à des porteurs de projet, qu’il s’agisse de collectivités locales et territoriales, bailleurs sociaux, associations ou autres. Il est découpé en trois typologies de projet : les structures d’insertion professionnelle, les micro-fermes urbaines et les jardins et potagers collectifs. Celles-ci couvrent un spectre allant des actions les plus faciles à mettre en œuvre du point de vue du foncier requis (quelques centaines de m²) ou des subventions à trouver, aux plus complexes nécessitant des surfaces de plusieurs hectares et des budgets plus conséquents.

Chaque typologie comporte une fiche d’identité qui définit ses caractéristiques, des fiches projets qui décrivent en détail les actions, publics et financements mobilisés et une analyse finale faisant ressortir les freins et leviers.

Une biblio et webographie indicative figure à la fin du guide.

Nous espérons que les projets présentés inspireront de nouvelles initiatives adaptées à votre territoire et à ses enjeux.

Bonne lecture !

Giulia Giacchè & Laurence Baudalet-Stelmacher



LES STRUCTURES D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Plusieurs projets référencés dans ce guide sont portés par des Structures d'Insertion par l'Activité Economique (S.I.A.E), des acteurs de l'Économie Sociale et Solidaire, dont la vocation est de "permettre aux personnes les plus éloignées de l'emploi, en raison de difficultés sociales et professionnelles particulières (âge, état de santé, précarité) de bénéficier d'un accompagnement renforcé qui doit faciliter leur insertion sociale et professionnelle par le biais de contrats de travail spécifiques". [Ministère du Travail, de l'Emploi et de l'Insertion](#).

Il existe actuellement quatre catégories de SIAE dont deux sont représentées dans ce guide, à savoir les Ateliers et Chantiers d'Insertion (ACI) et les Entreprises d'Insertion par le Travail Indépendant (EITI).

Les **ACI** sont des dispositifs conventionnés par l'Etat, portés par des organismes privés à but non lucratif (associations loi 1901) ou publics (CCAS, communes, départements, EPCI...).

Ils bénéficient d'aides financières pour embaucher en Contrat à Durée Déterminée d'Insertion (CDDI) des salariés qui perçoivent une rémunération au moins égale au SMIC.

Les **EITI** sont plus récentes (2018), elles "permettent à des personnes sans emploi, rencontrant des difficultés sociales et professionnelles particulières, d'exercer une activité professionnelle en bénéficiant d'un service de mise en relation avec des clients et d'un accompagnement", [Ministère du Travail, de l'Emploi et de l'Insertion](#).

Ces structures sont composées d'une équipe de permanents chargée de l'accompagnement social et de l'encadrement technique des salarié.es en insertion, renforcée par des bénévoles.

FICHE D'IDENTITÉ DES STRUCTURES D'INSERTION PROFESSIONNELLE

STATUT ACI, EI ou EITI, le plus souvent portés des associations loi 1901, pour les activités de maraîchage et de transformation alimentaire. Ces structures relèvent de l'Économie Sociale et Solidaire car "leur fonctionnement interne et les activités sont fondés sur un principe de solidarité et d'utilité sociale."

SURFACE CULTIVÉE Entre 4 ha et jusqu'à plusieurs dizaines d'hectares

NOMBRE DE SALARIÉS Pour les activités de maraîchage, entre 2 et 3 encadrants maraîchers pour 10 à 30 salariés en insertion. Pour les activités de transformation alimentaire : 2 à 4 encadrants techniques pour 10 à 20 salariés en insertion.

TYPES D'ACTIVITÉS Production maraîchère, transformation alimentaire (conserverie, restauration) ; ateliers de cuisine et anti-gaspillage alimentaire, vente directe.

PUBLICS MOBILISÉS Demandeurs d'emploi de longue durée, bénéficiaires des minima sociaux (RSA, ASS...), jeunes de moins de 26 ans en difficultés, seniors, travailleurs reconnus handicapés, migrants...

MODÈLE ÉCONOMIQUE hybride ancré dans :

- le secteur non marchand avec des aides au poste pour les contrats en insertion.
- le secteur marchand avec la vente de produits et de prestations à des coûts différenciés (ex.paniers solidaires).



FERME DES POTAGERS DE MARCOUSSIS

Cultiv'acteurs de solidarité

© Les Potagers de Marcoussis



STRUCTURE PORTEUSE

Les Potagers de Marcoussis, fondés en 1999, est une association loi 1901, adhérente du Réseau Cocagne. L'association a fusionné en 2022 avec la Conserverie Coopérative de Marcoussis pour donner naissance à La Ferme des Potagers de Marcoussis. Celle-ci porte des chantiers d'insertion permettant à des personnes sans emploi d'avoir un contrat de travail (CDDI) et d'être accompagnées dans leur réinsertion sociale et professionnelle.

ACTIVITÉS ET PROJETS PRINCIPAUX

Le maraîchage biologique, la transformation alimentaire et la commercialisation de produits certifiés biologiques.

Les paniers de légumes hebdomadaires : production maraîchère biologique distribuée chaque semaine aux adhérents de l'association sur la ferme et dans 15 points de distribution ;

La conserverie artisanale : transformation de fruits et légumes en conserves certifiées biologiques ;

La boutique producteurs : vente des produits de la Ferme des Potagers de Marcoussis et d'autres producteurs locaux avec lesquels l'association a tissé des partenariats dont les tisanes et herbes aromatiques produites par l'Esat la Vie en Herbes à Marcoussis. La boutique vend aussi des produits issus du commerce équitable en partenariat avec Artisans du Monde.

PUBLICS MOBILISÉS

Jeunes, seniors, salariés de faible niveau de qualification, demandeurs d'emploi de plus de 2 ans, bénéficiaires des minima sociaux (RSA, ASS), travailleurs

handicapés (RQTH), salariés réfugiés, tous adressés par des partenaires prescripteurs (CCAS, Missions locales, Pôle Emploi, ATOUP PLIE Nord Ouest 91, Maisons Départementales des Solidarités).

TERRITOIRE D'ACTION

La livraison des paniers se fait dans tout le département de l'Essonne.

NOMBRE DE SALARIÉS

35,85 ETP (2021) correspondant à 73 salariés en CDDI. Equipe d'encadrement comportant 12 postes dont 1 assistante de service social à temps plein, 1 conseiller insertion professionnelle, 3 encadrants maraîchers et 2 encadrantes techniques pour la conserverie.

PARTENARIATS

Commune de Marcoussis, Communauté d'agglomération de Paris-Saclay, conseil départemental de l'Essonne, Conseil régional d'Ile-de-France, DDETS Essonne, FSE, Fondation Bruneau, Fondation Macif et Alcatel-Lucent International, dans le cadre d'une convention de revitalisation en Essonne.

POLITIQUES TERRITORIALES

Fonds Départemental d'Insertion, PAT Paris-Saclay, Saint-Quentin-en-Yvelines et Versailles Grand Parc ; Politique Agriculture de la Communauté d'Agglomération de Paris-Saclay (soutien au développement des circuits-courts).

BUDGET ANNUEL

Données non disponibles.



PRODUCTION MARAÎCHÈRE

APPRENTISSAGES

Travail de plein champ et sous serres : travail du sol, préparation des supports de cultures, semis, repiquage, irrigation, récolte et conduite des engins agricoles. Maintenance des installations et du matériel agricole, travail logistique : préparation des commandes, conditionnement et livraison des paniers. Vente au public dans la boutique : tenue de caisse, gestion des stocks, approvisionnement des rayons, inventaire.

LIEU DE PRODUCTION

Une dizaine de parcelles réparties sur 3 sites dans la commune de Marcoussis.

QUI CULTIVE ?

3 encadrants maraîchers et 27 salariés en insertion.

CARACTÉRISTIQUES DE LA PRODUCTION

- **Surface cultivée** : 10 ha de cultures biologiques dont 1 ha en agroforesterie et 8000 m² sous serres.
- **Quantités produites** : entre 50 et 60 t de fruits et légumes par an.
- **Pratiques culturelles** : cahier des charges de l'agriculture biologique, près de 60 variétés de légumes cultivées.

DESTINATION DE LA RÉCOLTE

Distribution de 14 000 paniers (2021) aux 300 adhérent/es sur place et dans 15 points de vente en Essonne. Vente directe à la boutique de la Ferme des Potagers de Marcoussis.

BUDGET PRODUCTION MARAÎCHÈRE

Recettes : données non disponibles.
Dépenses : données non disponibles.



TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

APPRENTISSAGES

Découpe et préparation des fruits et légumes, nettoyage des supports, utilisation des machines Process et recettes conformes au cahier des charges de l'agriculture biologique.

LOCALISATION

La conserverie se trouve à Marcoussis, à proximité des lieux de production.

QUI CUISINE ?

2 encadrantes techniques et 15 salariés en insertion en 2021.

Pendant la crise sanitaire : financement de 50 paniers par la CAF 91 pour des bénéficiaires de minima sociaux. Opération "100 000 paniers solidaires" du réseau Cocagne ramenant le prix du panier à 3€ grâce à un co-financement de la CAF. Partenariat avec 4 bailleurs sociaux du quartier Massy Opéra portant sur 56 paniers/mois destinés à des publics précaires et isolés. Livraison directement chez les personnes.

APPROVISIONNEMENT

Une partie des légumes vient de la production des Potagers de Marcoussis. La conserverie s'approvisionne aussi auprès de producteurs locaux qui souhaitent valoriser leur surproduction ou auprès de la plateforme bio du Marché de Rungis.

ÉQUIPEMENTS

Cuisine professionnelle, chambre froide, autoclaves, machine à éplucher les pommes de terre.

NATURE DES PRODUITS TRANSFORMÉS



Fruits et légumes frais, locaux et de saison. Production de 90 000 conserves (sauces, coulis, jus de fruits, soupes, confitures, tartines, compotes de fruits...) vendues sous la marque "La cuisine des Potagers".

BUDGET TRANSFORMATION ALIMENTAIRE ET ATELIERS DE CUISINE

Recettes : données non disponibles.
Dépenses : données non disponibles.

Modèle économique hybride reposant sur de la prestation et de la subvention avec des ratios différents entre les activités. Le chiffre d'affaires de la conserverie représente 45% des produits tandis que celui de la production maraîchère et de la vente des paniers couvre 30% des entrées annuelles.

ATOUS DU PROJET

- Intégration des activités dans une même structure alliant production, transformation, commercialisation et distribution en circuit-court;
- Publics précaires mobilisés dans toutes les activités de la Ferme des Potagers et également bénéficiaires des paniers de légumes et conserves de qualité biologique.



CONTACT

✉ contact@lespotagersdemarcoussis.fr

☎ 01.64.49.52.80



OPTIM'ISM Acteur d'une transition écologique résiliente et inclusive



STRUCTURE PORTEUSE

Optim'ism est une entreprise d'insertion portée par une association loi 1901, créée en 1999 et adhérente du Réseau Cocagne. Optim'ism construit et teste une transition écologique inclusive et résiliente dans le pays de Lorient.

ACTIVITÉS ET PROJETS PRINCIPAUX

L'entretien écologique d'espaces verts, le maraîchage biologique, l'accessibilité à une alimentation de qualité pour tous, l'animation d'ateliers d'éducation à l'environnement, l'accompagnement à l'installation en maraîchage de personnes en insertion et l'animation de jardins partagés.

Paysag'ism : entretien, création d'espaces verts et éco-pâturage.

Production maraîchère : production de paniers hebdomadaires comportant légumes, fruits et plantes aromatiques cultivés en agriculture biologique.

Bocal et Brouette : tiers-lieux itinérants déclinés en ateliers de cuisine solidaires et en ateliers de jardinage pour des personnes en situation de précarité et des structures sociales situées dans les communes rurales du Pays de Lorient.

Lande Fertile : production de légumes biologiques destinée à l'approvisionnement des cantines et de la restauration collective.

Fais pousser ton emploi : dispositif d'accompagnement à l'installation en maraîchage biologique de demandeurs d'emploi.

Ateliers de cuisine : cuisine de saison, zéro-déchet, conseils nutritionnels, ouverts à tous publics.

Jardins partagés : accompagnement à la création et à la gestion de jardins dans des quartiers prioritaires de l'agglomération lorientaise. Animation d'ateliers de sensibilisation au bien manger.

PUBLICS MOBILISÉS

Demandeurs d'emploi de plus de 2 ans, bénéficiaires des minima sociaux adressés par des partenaires prescripteurs, habitants de quartiers QPV, étudiant.e.s, migrant.e.s, bénéficiaires des Restos du Coeur...

TERRITOIRE D'ACTION

Le pays de Lorient.

NOMBRE DE SALARIÉS

114 salariés en CDDI en 2022 et une équipe permanente comportant 54 postes dont un animateur en agroécologie, une chargée de projet citoyenneté alimentaire, une animatrice alimentation durable et une chargée de mission jardins solidaires.

PARTENARIATS

Communes (CCAS, épiceries sociales), Lorient agglomération, Conseil départemental du Morbihan, Conseil départemental du Finistère, DDETS Morbihan, CAF Morbihan (soutien aux paniers solidaires), Région Bretagne, DREETS Bretagne, MSA Portes de Bretagne (Plan d'action sociale et sanitaire, soutien aux paniers solidaires), Université de Bretagne Sud (Campus Durable, paniers étudiants), Ademe/Coop'Ter, ANRU, FSE 2021-2027 (encadrement et accompagnement de publics en insertion), Restos du Coeur, fondation Agir sa Vie, Fondation Macif, FAPE-EDF pour l'emploi et l'insertion socio-professionnelle..

POLITIQUES TERRITORIALES

Fonds Départemental d'Insertion lié au Plan de Relance a permis de financer des investissements pour moderniser et augmenter l'activité agricole, FDVA Bretagne, PAT du Pays de Lorient.

BUDGET ANNUEL

4,7 M€ en 2022 (1,3 M€ de CA)
Investissement : 1 408 285 M€.



PRODUCTION MARAÎCHÈRE

APPRENTISSAGES

Cultures de plein champ et sous serres en agriculture biologique : travail du sol, production de plants, traction animale (âne). Logistique : préparation et livraison des paniers. Vente directe au public.

LIEU DE PRODUCTION

La ferme de Saint-Urchaut à Pont-Scorff, la ferme de la Croizetière à Riantec et la ferme de Trévidel à Kervignac.

QUI CULTIVE ?

8.5 encadrants / 45 salariés en insertion.

CARACTÉRISTIQUES DE LA PRODUCTION

- **Surface cultivée** : 72 ha de cultures biologiques, 4500 m² de serres, pépinière de 650m².
- **Quantités produites** : Lande Fertile 50 t/an ; pas d'estimation pour les fermes.
- **Pratiques culturelles** : cahier des charges de l'agriculture biologique, près de 80 variétés de légumes cultivées.

DESTINATION DE LA RÉCOLTE

500 paniers hebdomadaires livrés aux adhérent.es dans 10 communes, vente directe à la ferme, 3775 "paniers découvertes" à 3€ pour des ménages à faibles revenus (dont les salarié.es d'Optim'ism touchant le salaire minimum), 1000 paniers solidaires distribués aux étudiant-es de l'université Bretagne Sud et une dizaine de restaurants scolaires.

BUDGET PRODUCTION MARAÎCHÈRE 1 950 000 €.

Recettes : 1 570 000 € de subventions en 2022. L'activité dégage un chiffre d'affaires de 450 000 €

Dépenses : 1 520 000€ en salaires. Achats : 430 000€.



TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

APPRENTISSAGES

Confection de bocaux, stérilisation maison, cuisine anti-gaspi, recettes faciles, économiques et diététiques.

LOCALISATION

Fermes Saint-Urchaut et La Croizetière (cantine salariés Optim'ism); épiceries sociales et solidaires ; partenaires sur le territoire ; cuisine mobile pour aller à la rencontre de publics défavorisés en zone rurale.



QUI CUISINE ?

1 cuisinier.e en CDDI pour la cantine ; encadrement par atelier : 1 encadrant technique, 1 volontaire en service civique et/ou 1 salarié en insertion ; public : étudiant.e.s, migrant.e.s, bénéficiaires de l'aide alimentaire, Foyers de Jeunes Travailleurs, CCAS, tout public.

APPROVISIONNEMENT

Les fermes de l'association, partenariat financier avec la BIOCOOP.

ÉQUIPEMENTS

2 stérilisateur électriques, ustensiles de cuisine, bocaux stérilisés... Caravane équipée en cuisine mobile.

NATURE DES PRODUITS TRANSFORMÉS

Bocaux de sauces, soupes, confitures; produits lactofermentés, repas végétariens chauds et froids.

BUDGET TRANSFORMATION ALIMENTAIRE ET ATELIERS DE CUISINE

Recettes : subventions, Réseau Cocagne, mécénat, participation financière des CCAS.

Dépenses : 35 000€ d'investissement en 2021 (année 1), 4000€ de frais de fonctionnement en 2022 hors salaires (1 ETP + 1 CDDI).

Modèle économique reposant sur des subventions, les ateliers cuisine étant gratuits afin d'être accessibles à tou.t.e.s.

ATOUTS DU PROJET

- Conjuguer le dispositif chantier d'insertion et une démarche "d'aller vers" les personnes en difficultés sur le territoire de l'agglomération de Lorient pour développer leur autonomie alimentaire.
- Allier production et transformation des végétaux sur le lieu de travail des personnes en insertion et ateliers de cuisine et transformation dans les jardins partagés.
- Création de lien social.



Optim'ism ☎ 01.64.49.52.80

CONTACT

✉ contact@optim-ism.fr



LA RÉGIE DE QUARTIER OCEAN, au service de l'insertion



© OCEAN Régie de Quartier

STRUCTURE PORTEUSE

Ocean une association loi 1901, membre du Mouvement des Régies. Elle favorise l'accompagnement social et professionnel des personnes en recherche d'emploi en proposant des services à des organismes publics (ex. propreté urbaine, chantiers bâtiment...) et en gérant des chantiers d'insertion dans le domaine du maraîchage et de la transformation alimentaire.

ACTIVITÉS ET PROJETS PRINCIPAUX

Maraîchage bio et vente : production maraîchère biologique valorisée via des circuits courts (paniers, restauration, ...)

Métiers de bouche : chantier d'insertion permettant le développement de compétences en lien avec la restauration : préparation de repas et service dans le restaurant (l'accueil, la prise de commande, le service et l'encaissement)..

PUBLICS MOBILISÉS

Sur les chantiers d'insertion : chômeurs de longue durée, bénéficiaires des minima sociaux, jeunes de moins de 26 ans en difficultés, travailleurs handicapés.

Pour le restaurant : les habitant.e.s. du quartier Bellevue et publics orientés par le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS), personnes en insertion font le service, personnes isolées, personnes ayant un revenu de solidarité active (RSA) ou l'allocation aux adultes handicapés (AAH), retraités avec faibles pensions.

TERRITOIRE D'ACTION

L'ouest de la métropole nantaise. Les chantiers d'insertion de maraîchage et des métiers de bouche sont localisés sur les communes de Couëron et de Saint-Herblain, dans le quartier de Bellevue, inscrit en Politique de la Ville. Les ventes de légumes (paniers et vrac) ont lieu sur place et dans l'ensemble de la métropole.

NOMBRE DE SALARIÉS

En 2021, l'association compte 120 contrats d'insertion pour l'ensemble des 11 chantiers d'insertion + 35 permanents répartis entre le comité de direction, le service administratif et comptable, les équipes en charge des ateliers et chantiers d'insertion et des services de proximité au quartier.

PARTENARIATS

Agence nationale pour la Cohésion Sociale et l'Égalité des chances (Acsé), Ville de Saint Herblain, DREETS Pays de la Loire, Région Pays de la Loire ; Fonds Social Européen en France ; ATDEC de Nantes Métropole, Pôle Emploi ; Département de Loire Atlantique, CCAS, Nantes Métropole; Le Mouvement des Régies.

POLITIQUES TERRITORIALES

Région Pays de la Loire pour la formation ; conseil départemental de Loire Atlantique au titre de l'Action Sociale et solidarité, Nantes Métropole pour l'insertion et l'emploi, Contrat de Ville Nantes Métropole (Quartier Bellevue).

BUDGET ANNUEL

4 150 000€ en 2021.



PRODUCTION MARAÎCHÈRE

APPRENTISSAGES

Préparation des sols, semis, désherbage, arrosage, récolte, conditionnement des légumes et vente.

LIEU DE PRODUCTION

Terrain communal du Mortiers des Noues à Couëron situé à 10 km du restaurant social (Saint Herblain).

QUI CULTIVE ?

10 salariés en insertion, embauchés à raison de 29h/semaine en Contrat à Durée Déterminée d'Insertion (CDDI de 2 ans), soit 8,9 ETP. Le chantier d'insertion est encadré par 2 maraîchers professionnels.

CARACTÉRISTIQUES DE LA PRODUCTION

- **Surface cultivée** : 4 ha.
- **Quantités produites** : entre 25 et 30 tonnes/an de fruits et légumes en 2021.
- **Pratiques culturelles** : méthodes de l'agriculture biologique, près de 40 variétés de légumes cultivées avec certification du label ECOCERT en pleine terre et sous tunnels.



© OCEAN Régie de Quartier

DESTINATION DE LA RÉCOLTE

Vente directe au détail dans la boutique située sur le lieu de production deux fois par semaine et vente hebdomadaire sur le marché de Bellevue (Nantes) avec possibilité de pré-commande de légumes.

15% de la production est destinée au restaurant social.

Vente de paniers solidaires dans le quartier Bellevue à 5€ (grâce à une subvention de l'État).

Vente à des restaurants et biocoop nantais avec des perspectives d'ouverture à des entreprises locales et des collectivités.

BUDGET PRODUCTION MARAÎCHÈRE ET ATELIERS DE JARDINAGE

101 000€ en 2021
Recettes : 100 000 € CA + 200 000€ subventions et aide aux postes.

Dépenses : autour de 300 000 €.



TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

APPRENTISSAGES

Techniques de coupe, assemblage, accueil des clients, prise de commandes, service et encaissement.

LOCALISATION

Restaurant situé dans le « Carré des services », espace rassemblant une multitude de services publics (allocations familiales, CPAM, assistante maternelle...) à Saint Herblain.

QUI CUISINE ?

10 salariés en insertion encadrés par un chef cuisinier. Un coordinateur de chantier fait la liaison entre l'équipe de production maraîchère et celle de la cuisine. Une encadrante technique et pédagogique assure la gestion du restaurant avec le chef cuisinier.

APPROVISIONNEMENT

Production de la ferme complétée par des produits biologiques et locaux achetés dans les marchés nantais et auprès des producteurs régionaux.

ÉQUIPEMENTS

Cuisine professionnelle et équipements de restauration professionnelle (tables, couverts, services, caisse, terminaux de paiement...) financés par la mairie.

NATURE DES PRODUITS TRANSFORMÉS

Repas complets pour 50 couverts/jour en moyenne. Menu du jour concocté le matin même par le chef cuisinier encadrant, en fonction des légumes de saison. Produits ultra frais, locaux, diversifiés et issus de l'agriculture biologique.

BUDGET TRANSFORMATION ALIMENTAIRE ET ATELIERS DE CUISINE

250 000€ de subventions + 60.000€ de CA en 2021.

Recettes : 250 000€ subventions + CA.

Dépenses : autour de 250 000€.

ATOUTS DU PROJET

• Production de services de proximité accessibles à des publics variés. Le projet présente une mixité sociale importante grâce à une politique tarifaire solidaire permettant d'inclure les personnes défavorisées.

• La synergie entre les deux chantiers (maraîchage et métiers de bouche) est ainsi garantie par la présence d'un coordinateur entre les deux chantiers.

• La présence d'encadrants professionnels transmettant des compétences.



CONTACT

✉ accueil@ocean-rdq.org

☎ 02 40 58 05 56



LES ANGES GARDINS, un art de vivre, ensemble, face aux adversités

© Les Anges Gardins



STRUCTURE PORTEUSE

Les Anges Gardins, association Loi 1901 créée en 1998, agissent pour la reconquête de l'environnement, du cadre de vie, de l'autonomie alimentaire et de la réinsertion sous la forme de chantiers collectifs (ACI) et d'actions de sensibilisation.

ACTIVITÉS ET PROJETS PRINCIPAUX

Microferme Cocagne de Gohelle : production maraîchère biologique valorisée via des circuits courts (ex. paniers, vente sur place) sous la marque "Terre de Gohelle".

Archipel nourricier : la microferme porte ce concept qui consiste dans la création d'îlots cultivés (dans des espaces publics et privés) alliant plantes comestibles et développement de la biodiversité, et leur mise en réseau à travers la mise en œuvre d'un programme d'animations culinaires à partir de lieux de cuisine.

Table de cocagne : atelier de transformation et restaurant qui propose ainsi un service de traiteur.

Ecopôle alimentaire : l'association a promu la création de ce pôle territorial de coopération économique (PTCE) labellisé au plan national et qui réunit différentes parties-prenantes autour de l'agriculture, l'alimentation, la santé et l'économie pour mutualiser des ressources et des moyens.

Manne : création en 2018 d'une monnaie locale, la MANNE : Monnaie d'une Autre Nature pour de Nouveaux Échanges.

PUBLICS MOBILISÉS

Sur les chantiers d'insertion : chômeurs de longue durée, bénéficiaires des minima sociaux. Pour le restaurant/vente directe : riverain.es des pôles d'activité, publics précaires.

TERRITOIRE D'ACTION

Bassin minier avec Loos-en-Gohelle en point central et littoral Côte d'Opale avec Vieille-Église en point central.

NOMBRE DE SALARIÉS

En 2022, l'association compte 21 permanents + 66 personnes en contrat d'insertion soit 87 personnes, réparties sur les 2 territoires d'action.

PARTENARIATS

Ville de Loos-en-Gohelle, la ville de Lens, Communauté de Communes de la Région d'Audruicq, Communauté d'agglomération Lens-Liévin, le CE du bailleur Maisons & Cités, SIA Habitat, Conseil Général du Pas de Calais, Département du Nord, Région Hauts-de-France, Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt - Nord-Pas-de-Calais (DRAAF), Le Groupement Qualité Nord - Pas de Calais (GQNPC), Etat (Pôle d'Excellence Rurale et Fonds Départemental d'Insertion), Le Programme National de l'alimentation, IE-EFC Atelier Bien vivre "alimentaire", Banque des territoires, Fonds Social Européen, FEADER, Association AFIP, FAPE EDF, Réseau Cocagne, comités d'entreprises (Décathlon, Louvre-Lens...), Pas-de-Calais Actif, Caisse d'épargne, Caisse des dépôts, Observatoire de la Santé du Hainaut, CCAS, Fondation de France, Fondation Bonduelle, Fondation Bruneau, Fondation Vinci pour la cité, La Fondation Chèque déjeuner, La Fondation Daniel et Nina Carasso, MAIF, Association Les Sens du Goût.

POLITIQUES TERRITORIALES

Plan Local pour l'Insertion et l'Emploi (PLIE), le Département du Pas de Calais au titre de l'insertion et emploi, Projet Alimentaire Territorial de la CCRA.

BUDGET ANNUEL

2.3 millions € en 2022.



PRODUCTION MARAÎCHÈRE

APPRENTISSAGES

Pour les personnes en insertion : préparation des sols, semis, désherbage, arrosage, récolte, conditionnement des légumes et vente ; pour les habitant.e.s : techniques de jardinage, reconnaissance des plantes sauvages et connaissance du patrimoine horticole local.

LIEU DE PRODUCTION

Terrains publics et privés situés sur plusieurs communes du département du Pas-de-Calais notamment à Vieille Église et Loos-en-Gohelle.

QUI CULTIVE ?

Une quarantaine de salarié.e.s en insertion sur les 2 sites (Loos-en-Gohelle et Vieille-Eglise), embauchés à raison de 26h/semaine en CDDI de 2 ans. Le chantier d'insertion est encadré par 4 encadrant.e.s. Ponctuellement, l'équipe est appuyée par des habitants dans le cadre de chantiers coopératifs organisés par l'association, selon les besoins en maraîchage.

CARACTÉRISTIQUES DE LA PRODUCTION

- **Surface cultivée** : 7 ha dont 8000 m² de serres à Vieille-Église (Ecopôle alimentaire de la région d'Audruicq), 15 sites représentant 3.5 Ha dans l'agglomération de Lens Liévin (archipel nourricier).
- **Quantités produites** : 70 tonnes produites en 2022.
- **Pratiques culturelles** : méthodes de l'agriculture biologique avec certification du label ECOCERT en pleine terre et sous tunnels.

DESTINATION DE LA RÉCOLTE

Vente sur place et dans 50 points de vente, distribution de paniers hebdomadaires aux adhérent.e.s. Vente de paniers solidaires à 3€ (grâce à des subventions publiques et privées). Approvisionnement de la restauration collective.

BUDGET PRODUCTION MARAÎCHÈRE

Recettes : données non disponibles.
Dépenses : données non disponibles.



TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

APPRENTISSAGES

Pour les personnes en insertion : techniques de cuisson et de transformation et de conservation alimentaire, règles d'hygiène ; pour les habitant.e.s : construction de liens sociaux, pratique culinaire en groupe, sensibilisation à une alimentation durable, biologique, solidaire et inclusive.

LOCALISATION

Le laboratoire de transformation est localisé dans l'Ecopôle Alimentaire d'Audruicq, les ateliers de rue dans les communes adhérentes au projet d'archipel.

QUI CUISINE ?

8 salarié.e.s en insertion encadrés par 2 encadrant.e.s techniques sont présents dans le laboratoire de transformation. En ce qui concerne les ateliers, les publics principaux ciblés sont les mangeurs : les enfants, les familles, les publics qui souhaitent consommer de manière durable, les personnes précaires.

APPROVISIONNEMENT

Production (abîmée, décalibrée,...) de la ferme complétée par des produits biologiques et locaux achetés sur les marchés et auprès des producteurs régionaux adhérents du Réseau Cocagne.

ÉQUIPEMENTS

L'Ecopôle Alimentaire d'Audruicq dispose de son propre atelier de transformation et de sa cuisine professionnelle pour son restaurant local, bio et solidaire nommé "Table de Cocagne". Les ateliers de cuisine de rue sont réalisés grâce à une cuisine mobile composée de four, plaques chauffantes, ustensiles.

NATURE DES PRODUITS TRANSFORMÉS

Repas frais et chaud-froid pour la consommation sur place / pots et bocaux disponibles dans les points de vente.

DESTINATION DES PRODUITS TRANSFORMÉS

Restaurant, vente, vente directe, e-commerce.

BUDGET TRANSFORMATION ALIMENTAIRE ET ATELIERS DE CUISINE

13 000€ pour la conserverie (2022).

ATOUTS DU PROJET

- Production de services de proximité accessibles à des publics variés grâce à l'articulation entre activités professionnelles et sensibilisation.
- Le projet présente une mixité sociale importante grâce à une politique tarifaire solidaire.
- Réseau territorial renforcé par le portage de plusieurs projets économiques et sociaux autour de l'alimentation avec une dimension santé et environnement.
- Dimension expérimentale qui conduit à l'essaimage des bonnes pratiques (ex. concept ecopole, archipel...).



CONTACT

✉ contact@angesgardins.fr

☎ 03 21 34 08 42



STRUCTURES D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Points de repère



POLITIQUES TERRITORIALES MOBILISABLES

Secteurs : l'emploi et l'insertion - la vie associative - l'agriculture urbaine et le jardinage - l'alimentation - la transition écologique - la politique de la ville - la santé.

Acteurs : les services déconcentrés de l'état, les collectivités locales et territoriales.

Leviers d'action

- mise à disposition de foncier
- versement de subventions
- mise en œuvre de politiques publiques dans différents domaines d'intervention

Exemples de politiques territoriales et dispositifs nationaux :

• Volet formation, emploi et insertion : stratégie régionale de l'emploi, de la formation, service public de l'insertion et de l'emploi (SPIE), aides au poste accordées aux organismes conventionnés par la préfecture après avis du Conseil Départemental de l'Insertion par l'Activité Economique (CDIAE) ; [Fonds Départemental d'Insertion](#) (FDI), financements FSE

déclinés au niveau régional, INTERREG (ex. [le programme ASPIRE](#))

• Volet vie associative : [Fonds de Développement de la Vie Associative](#)

• Volet agriculture urbaine /jardinage/alimentation : programmes municipaux et métropolitains en faveur de l'agriculture urbaine et du jardinage, de l'alimentation durable et de l'économie circulaire; [Projet Alimentaire Territorial](#) (PAT) ; [Programme National pour l'Alimentation](#), AMI de la Banque des Territoires [Accélérer la transition alimentaire](#).

• Volet transition écologique, résilience : ADEME [Appel à Communs Sobriété et Résilience des territoires](#)

• Volet politique de la ville : Contrat de Ville, ANRU.

• Volet solidarités et santé : Conseils départementaux au titre de l'Action sociale et de la Solidarité, Directions Départementales de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations [DDETS-PP](#); financement des ateliers de cuisine par les CCAS ; [Atelier Santé Ville](#) ; [Contrat Local de Santé](#) ; la CAF.



FONCTIONNEMENT ET MODÈLE ÉCONOMIQUE

Les ACI recrutent des salarié.es en insertion dont la durée de contrat varie de 4 à 24 mois. Cela nécessite de la part de l'équipe encadrante de former régulièrement de nouvelles personnes aux différentes tâches requises tout en maintenant les objectifs de production à l'année (livraison de paniers hebdomadaires). Les bénévoles de l'association jouent un rôle important en renforçant les ressources humaines et les compétences disponibles. L'action de ces structures rayonne à l'échelle d'une agglomération et couvre souvent une diversité de territoires comportant à la fois des zones urbaines, péri-urbaines et rurales.

Certaines des structures étudiées revendiquent le fait d'expérimenter de nouveaux modèles et de participer ainsi de la transformation des territoires sur lesquels elles interviennent (Optim'ism et Anges Jardins). A l'occasion de la crise sanitaire et alimentaire liée au Covid 19, les quatre associations référencées ont contribué à l'aide alimentaire et au maintien du lien social en nouant de nouveaux partenariats avec des centres sociaux, des CCAS, des bailleurs sociaux ou des universités qui ont bénéficié de « paniers soli-

naires » à prix préférentiel, voire à prix libre.

Le modèle économique : La création d'un chantier d'insertion nécessite un fort soutien des pouvoirs publics au démarrage. Le maraîchage requiert des investissements initiaux pour l'outillage, les serres et un bâtiment servant à stocker le matériel et pouvant accueillir les salarié.es. Le Réseau Cocagne estime le budget d'investissement à 300 000€ lorsque le terrain est nu. Les activités développées par ces structures relèvent de plusieurs secteurs d'intervention des politiques publiques (emploi, solidarités et lutte contre les exclusions, politique de la ville, santé/alimentation, transition écologique/résilience des territoires...) ce qui leur permet d'agréger des financements à plusieurs niveaux d'échelle territoriale, de la commune aux fonds européens (FSE, INTERREG...). Des aides de fondations privées viennent compléter les subventions publiques. Ces chantiers d'insertion dégagent une rentabilité au fil des années en augmentant les surfaces de production et en diversifiant les circuits de distribution et de commercialisation de leurs produits et leurs services (entreprises, restauration collective...).



MODALITÉS DE PRODUCTION ET DE TRANSFORMATION DES VÉGÉTAUX / MISE EN ŒUVRE DU COUPLAGE

- Sous format d'ateliers et de chantiers d'insertion (maraîchage et transformation alimentaire) gérés par des encadrant.es techniques
- Ces chantiers se structurent en parcours en fonction de la durée du contrat.

La production est réalisée sur des surfaces cultivées dont la taille oscille entre 4-5 ha et plus de 10 ha et sont réparties entre un ou plusieurs sites. Les

produits issus des chantiers maraîchage sont vendus et/ou transformés par la même structure.

La transformation est diversifiée, elle consiste dans des ateliers de cuisine, la préparation de repas (restauration collective) et la mise en conserves (conserverie). Les équipements aussi peuvent varier entre des cuisines professionnelles et des équipements pour la préparation/conservation des aliments (chambre froide, autoclaves,...).



BÉNÉFICES POUR LES PUBLICS PRÉCAIRES

Ces activités liées au maraîchage et à la cuisine sont des temps de formation professionnelle et d'apprentissage :

- acquisition de compétences techniques en maraîchage (biologique)
- acquisition de compétences culinaires et apprentissage de pratiques alimentaires basées sur des produits frais et de saison

- acquisition de compétences psychosociales : les compétences sociales : capacité de coopérer, de travailler en groupe, respect des horaires et des autres salariés ; les compétences cognitives : prise de décision et résolution de problème; les compétences émotionnelles : gestion du stress, gestion du temps et augmentation de la confiance et l'estime de soi.



LEVIERS ET FREINS

Leviers :

- Le soutien des collectivités locales et territoriales est déterminant pour l'accès au foncier.
- L'intégration des activités dans une même structure alliant production, transformation, commercialisation et distribution en circuit-court
- La présence d'un coordinateur entre les chantiers maraîchage et transformation alimentaire.
- Une politique tarifaire solidaire permettant l'accès aux produits et aux services pour les publics défavorisés
- Une offre d'ateliers de jardinage et de cuisine proposée à des personnes ayant peu de moyens financiers, déclinée dans différents lieux (ex. tiers-lieux itinérants, archipel nourricier)
- Les compétences des encadrants techniques : capacité à transmettre des connaissances à des publics en insertion
- Le développement d'un maillage territorial autour des enjeux alimentaires, sanitaires et transition écologique (écopôle alimentaire, pôle de coopération alimentaire...)
- L'adhésion de la SIAE à un réseau : permet de bénéficier d'un accompagnement, de formations et

- d'échanges d'expérience avec d'autres structures
- L'implication forte des bénévoles dans la réalisation des activités de l'association
- La mutualisation de cuisines professionnelles
- Le développement de partenariats avec des organismes de formation pour créer des passerelles à l'issue du CCDI

Freins :

- Le cloisonnement entre les activités de production de végétaux et de transformation alimentaire
- La multiplicité des financements privés et publics qui nécessite de bonnes compétences en ingénierie de projet
- Les politiques de court terme
- La complexité du métier d'encadrant.e et la difficulté à atteindre à la fois des objectifs de production, d'insertion tout en respectant des critères environnementaux.



CHAPITRE 2

LES MICRO-FERMES URBAINES

Les micro-fermes urbaines participatives "offrent une diversité d'activités et demandent une part importante de bénévolat dans leur fonctionnement." (Daniel, 2017*). Anne-Cécile Daniel ajoute qu'elles sont situées en milieu urbain et que "les surfaces cultivées sont généralement faibles puisqu'elles font face à une pression foncière importante, et qu'un partenariat avec le propriétaire qu'il soit public et/ou privé est indispensable à leur existence." Selon cette auteure, la production est valorisée par la vente ponctuelle sur place ou encore dans des épiceries et aussi la distribution de paniers hebdomadaires. Et enfin, "ces structures sont très souvent sous forme associative, un dispositif qui leur permet de bénéficier d'aides diverses récompensant les bénéfices apportés au territoire".

"Les micro-fermes urbaines sont dès lors des formes intermédiaires entre des jardins collectifs (de type jardins familiaux ou partagés), et des fermes maraîchères reconnues comme telles par la profession et les instances agricoles. Elles sont qualifiées à juste titre de fermes urbaines multifonctionnelles" (Daniel, 2018*).

Le Champ des Possibles, ELLSA et La Légumerie s'inscrivent dans cette catégorie des micro-fermes urbaines participatives. Ces 3 structures ont choisi de développer un axe social autour de l'alimentation saine et durable et de la lutte contre la précarité alimentaire. Elles partagent des objectifs de sensibilisation, de partage, d'intégration et de cohésion sociale.

Ces 3 associations jouent de la complémentarité entre jardinage et cuisine pour sensibiliser à une alimentation locale et de saison, basée sur des produits frais. L'articulation entre les végétaux cultivés et ceux transformés permet de montrer tout le cycle de production et de transformation des plantes comestibles. Ces projets comportent une dimension pédagogique et sociale forte. Les ateliers et repas collectifs visent à transmettre des connaissances et à renforcer les liens sociaux par le partage d'expérience.

Ces projets s'adressent à tous publics, y compris les plus précaires. Pour ce faire, les associations mobilisent une ingénierie sociale et financière spécifique. Leur modèle économique se caractérise par son caractère hybride : marchand et non marchand*. Les activités sont réalisées par des équipes salariées réduites et des bénévoles ou adhérent.e.s.

FICHE D'IDENTITÉ DES MICRO-FERMES URBAINES

STATUT Majoritairement association loi 1901 ; parfois sous statut d'entreprise privée

SURFACE CULTIVÉE De 1000 m² à 1ha environ

NOMBRE DE SALARIÉS Petites équipes de 1 à 5 ETP assurant la coordination et la gestion de projet, l'animation des ateliers et la communication.

TYPES D'ACTIVITÉS Chantiers participatifs, ateliers de jardinage et de cuisine, transformation alimentaire, ateliers anti-gaspillage alimentaire, compostage...

PUBLICS MOBILISÉS Publics des centres sociaux et CCAS, habitants des quartiers prioritaires, personnes avec des handicaps, personnes Sans Domicile Fixe, personnes réfugiées et nouveaux arrivants, crèches, écoles et collèges, tout public.

MODÈLE ÉCONOMIQUE Valorisation de la production et de la transformation alimentaire sur un mode hybride :
• dans le secteur marchand avec la vente de prestations et de produits
• dans le secteur non marchand avec des subventions pour les ateliers de cuisine et de jardinage destinés notamment à des publics précaires.

* Voir bibliographie page XX.



LA LÉGUMERIE / Lyon

Tous jardiniers-cuisiniers !

@La légumerie



STRUCTURE PORTEUSE

La Légumerie est une association loi 1901 qui vise à réintroduire le végétal et le lien social au cœur des quartiers de la Métropole Lyonnaise.

ACTIVITÉS ET PROJETS PRINCIPAUX

Ateliers de jardinage écologique et de cuisine participative pour tous publics.

Petits Pois, Mode d'Emploi, programme ludique de sensibilisation à l'alimentation et à l'activité physique des plus jeunes (0 à 6 ans) ;

L'Oasis de Gerland, jardin partagé à vocation sociale et nourricière. Production collective de végétaux et animation d'ateliers et d'évènements de la Graine à l'Assiette. Création de lien social entre les différents acteurs du quartier et accompagnement de personnes isolées ;

La Fabrique à Manger, organisation de repas de quartier ;

Les Tableés du Potager, création d'un restaurant éphémère en plein air, durant 3 jours, avec la participation d'un public en situation de précarité (sans domiciles, nouveaux arrivants sur le territoire, habitants d'un QPV) ;

Be my guest, programme d'ateliers de cuisine participative réalisés avec de nouveaux arrivants (réfugiés, migrants) et des habitants. Ils cuisinent ensemble des recettes du monde entier avec des légumes locaux. Partenariat avec Singa ;

La Cloche gourmande : ateliers de cuisine participative réalisés avec des personnes en grande précarité et des sans domicile fixes. Partenariat avec La Cloche.

PUBLICS MOBILISÉS

Personnes Sans Domicile Fixe, bénéficiaires des minima sociaux, personnes réfugiées, habitants.es du quartier prioritaire les Cités Sociales à Lyon, adultes handicapés, écoles et collèges, tout public.

TERRITOIRE D'ACTION

La Légumerie intervient à l'échelle de la métropole du Grand Lyon.

L'association cultive un jardin partagé à Gerland (7e arrdt de Lyon) dont les activités touchent 400 personnes par an.

NOMBRE DE SALARIÉS

2.7 ETP correspondant à 4 salariés à temps partiel dont 1 coordinateur de La Légumerie & animateur du jardin partagé ; 3 chargées de mission Alimentation Durable et animatrices d'ateliers de cuisine et 2 services civiques qui aident dans les animations.

PARTENARIATS

Ville de Lyon, Grand Lyon Métropole, La Cloche, Singa, Habitat & Humanisme, Association des Dames de Gerland, SAMSAH, CCAS Ville de Lyon, Maison de l'Environnement, Bibliothèque de Gerland, le passe-jardins.

POLITIQUES TERRITORIALES

Contrat de Ville Lyon 2015-2020, Projet de Territoire Cités Sociales Gerland; PEDD du Grand Lyon (volet Alimentation) co-finance les ateliers de cuisine destinés aux personnes sans-abri et aux personnes réfugiées ; les ateliers de cuisine pour les usagers du Samsah sont financés au titre de l'accompagnement à l'hygiène alimentaire et à la gestion budgétaire, FDVA.

BUDGET ANNUEL

120 000 € de fonctionnement et entre 5 et 10 000 € d'investissement/an.



PRODUCTION MARAÎCHÈRE

APPRENTISSAGES

Semis, plantations, récolte, arrosage, compostage, découverte des variétés locales de fruits et légumes.

LIEU DE PRODUCTION

L'Oasis de Gerland occupe un terrain communal d'environ 1600 m² situé dans le quartier Gerland à Lyon, au sein des Cités Sociales, un territoire inscrit en Politique de la Ville.

QUI CULTIVE ?

Un binôme (salarié + service civique) anime les ateliers de jardinage ouverts à tout public deux fois par semaine. Plus d'une vingtaine de personnes du quartier participent régulièrement à la culture des parcelles.

CARACTÉRISTIQUES DE LA PRODUCTION

- **Surface cultivée** : environ 1000 m² dont 500 m² de potager et 500 m² de verger. Tout est cultivé collectivement.
- **Quantités produites** : environ 300 kg de fruits et légumes par an.
- **Pratiques culturelles** : méthodes de l'agriculture biologique, près de 38 variétés de fruits et de légumes cultivés.

DESTINATION DE LA RÉCOLTE

Les produits sont partagés entre les habitants.es jardiniers et les familles de l'école Aristide Briand. Une petite partie de la récolte est utilisée dans les ateliers de cuisine (plantes aromatiques, pommes de terre...).

BUDGET PRODUCTION MARAÎCHÈRE ET ATELIERS DE JARDINAGE

Recettes : pas de vente, subvention.

Dépenses : salaires et matériel de jardinage (16 000 €/an).



TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

APPRENTISSAGES

Création de lien social en cuisinant collectivement des assiettes légumières et de saison. Partage de recettes inspirées de cuisines du monde mais basées sur des produits locaux.

LOCALISATION

Le jardin partagé l'Oasis de Gerland accueille une partie des ateliers de cuisine. La cuisine mobile per-

met de réaliser des ateliers de cuisine participative dans divers lieux (ex. festival, épicerie sociale, entreprises, écoles).

QUI CUISINE ?



Un binôme (salarié + service civique) anime les ateliers ouverts à différents publics. En fonction des projets, entre 10 et 50 participants peuvent cuisiner pour 10 à 200 personnes.

Par exemple, une fois par mois un atelier a lieu avec des personnes sans domicile en partenariat avec La Cloche, limité à 20 participants.

Pendant la crise sanitaire : des repas solidaires ont été organisés toutes les deux semaines à partir de novembre 2020 en partenariat avec l'association Les Dames de Gerland.

APPROVISIONNEMENT

La Légumerie achète des légumes auprès de producteurs en bio locaux. Elle achète les épices, farines... auprès des magasins BioCoop et en complément utilise une partie de la récolte de l'Oasis de Gerland.

ÉQUIPEMENTS

Une cuisine mobile : réchauds, bonbonnes de gaz, grandes marmites, planchas au gaz, caisses pour faire la vaisselle en extérieur, grands bacs pour laver les légumes, 5 tables.

NATURE DES PRODUITS TRANSFORMÉS

Fruits et légumes frais, locaux et de saison.

BUDGET TRANSFORMATION ALIMENTAIRE ET ATELIERS DE CUISINE

Modèle économique hybride reposant sur de la prestation et de la subvention. Un atelier de cuisine pour 15 à 20 participants, réalisant 20 à 30 portions coûte entre 500 et 600 €. Le budget varie en fonction du nombre de participants, du nombre de portions réalisées, de la durée et de la spécificité de l'animation.

ATOUTS DU PROJET

- Capacité à créer un tissu dense de partenaires travaillant auprès de publics en difficultés
- Choix de faire changer les comportements alimentaires par le plaisir et l'expérimentation, en créant des liens sociaux, intergénérationnels et interculturels. "Les gens repartent avec le sourire".



CONTACT

✉ contact@lalegumerie.org

☎ 04.87.37.81.34



ELLSA / Achères

Ensemble, un lieu pour des liens solidaires



STRUCTURE PORTEUSE

ELLSA est une association loi 1901 créée en 2008 sur la commune d'Achères. Sa mission principale est de renforcer les liens sociaux et solidaires tout en valorisant le territoire dans lequel elle s'inscrit.

ACTIVITÉS ET PROJETS PRINCIPAUX

Ateliers de jardinage écologique et de cuisine participative pour tous publics.

- **Intégraterre**, ferme urbaine structurée en 4 pôles : la collecte et le compostage des déchets ; une ferme urbaine en permaculture ; la vente de produits en circuits-courts et l'animation d'ateliers éducatifs et de chantiers participatifs autour du jardinage et de la cuisine. Lancement en septembre 2021, du parcours "Du champ à l'assiette" destiné aux bénéficiaires de l'épicerie solidaire. Il a pour but de les rendre acteurs de leur alimentation et d'accompagner le changement de leurs pratiques culinaires. Ce parcours semestriel associe la récolte et la transformation de légumes et d'aromatiques de la ferme.

- Une **épicerie solidaire** destinée aux habitant.es d'Achères disposant de faibles revenus.

- Une **AMAP**.

PUBLICS MOBILISÉS

Population locale achéroise et publics orientés par le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS).

TERRITOIRE D'ACTION

Ville d'Achères (Yvelines) et principalement le quartier des Plantes d'Hennemont, inscrit en Zone Urbaine Sensible (ZUS) jusqu'en 2014.

NOMBRE DE SALARIÉS

3 personnes dont 1 dédiée à la coordination et l'éco-animation d'Intégraterre, 1 personne chargée du développement et de la communication et 1 directeur.

PARTENARIATS

Ville d'Achères, Grand Paris Seine et Oise (GPSEO), Conseil Départemental des Yvelines, Yvelines Active, Bailleurs social DOMNIS, CAF, Région Ile-de-France, ADEME (reconversion des friches polluées), Fonds de développement de la vie associative (FDVA), FEADER, Réseau des Epiceries solidaires (ANDES), Fondation de France, Fonds de dotation Bien nourrir l'homme, Fondation Truffaut, Fondation Nicolas Hulot, Fondation Léa Nature 1% for the planet, Dons Solidaires, Benenova, Agence du don en nature, Crédit mutuel de Poissy, Leclerc d'Achères.

POLITIQUES TERRITORIALES

GPSEO compétences Agriculture, Déchets et Politique de la Ville ; Conseil Départemental au titre de l'Action Sociale et Aide Alimentaire et la ville d'Achères, financement du CCAS.

BUDGET ANNUEL

250 000 € en 2022.



PRODUCTION MARAÎCHÈRE

APPRENTISSAGES

Préparation des sols, semis, plantations, désherbage, arrosage, récolte, compostage, bricolage.

LIEU DE PRODUCTION

Ancienne friche industrielle de 7 ha située dans le quartier des Plantes d'Hennemont. Le terrain appartient à la commune.

QUI CULTIVE ?

L'association anime 3 ateliers participatifs hebdomadaires : un sur l'entretien des vergers et du jardin et 2 autres sur le compostage. Les ateliers sont encadrés par l'éco-animateur et par des bénévoles référents. Des salarié.es (journées RSE) et des écoles participent également à des chantiers ponctuels. 240 ateliers ont eu lieu en 2021 qui ont réuni plus de 2000 personnes.

CARACTÉRISTIQUES DE LA PRODUCTION

- **Surface cultivée** : 1300 m² en plein champ et 100m² de cultures sous serres.
- **Quantités produites** : 1,5 tonnes en 2021.
- **Pratiques culturelles** : méthodes de l'agriculture biologique et expérimentations permacoles, près de 25 variétés de légumes cultivées.

DESTINATION DE LA RÉCOLTE

Vente aux adhérent.es de l'association à prix normal ou au tarif solidaire basé sur le quotient familial CAF pour inclure les ménages à faibles ressources. En 2020, cela a concerné 48 foyers achérois. Les surplus sont proposés au public de l'épicerie solidaire.

BUDGET PRODUCTION MARAÎCHÈRE ET ATELIERS DE JARDINAGE

Recettes : 4000 € (2021)

Dépenses : 40 000 €



TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

APPRENTISSAGES

Savoirs nutritionnels et diététiques, éviter l'utilisation d'additifs, colorants et exhausteurs de goût, techniques de cuisson, expérimentations culinaires valorisant les produits frais, méthodes anti-gaspillage basées sur la réalisation de bocaux.

LOCALISATION

Dans les locaux d'ELLSA situés dans le quartier de la Gare, à 500 m de la ferme urbaine.

QUI CUISINE ?

2 animateurs assurent des ateliers de cuisine bi-hebdomadaires pour tous publics, mettant en pratique des recettes facilement réalisables à la maison, composées essentiellement de produits de saison, locaux et peu coûteux. Des ateliers anti-gaspi, ouverts à l'ensemble des bénévoles, sont organisés ponctuellement en fonction des quantités et légumes disponibles.

APPROVISIONNEMENT

Pour les ateliers anti-gaspillage, les denrées alimentaires proviennent des invendus d'Intégraterre et d'une grande surface partenaire. La ferme urbaine fournit les végétaux pour les ateliers "Du champ à l'assiette".

ÉQUIPEMENTS

Une cuisine semi-professionnelle, une salle à manger, un espace de stockage et un espace dédié à l'épicerie solidaire (étals, rangements...). Les ateliers de cuisine et l'épicerie solidaire se trouvent au même endroit.

NATURE DES PRODUITS TRANSFORMÉS

Des confitures, coulis, soupes de fruits et légumes.



DESTINATION DES PRODUITS TRANSFORMÉS

Les bocaux sont vendus aux adhérents de l'association et au public de l'épicerie solidaire à 20% de leur coût.

BUDGET TRANSFORMATION ALIMENTAIRE ET ATELIERS DE CUISINE

Recettes : 400 € **Dépenses** : - €

ATOUTS DU PROJET

- Production de services de proximité accessibles à des publics variés. Le projet présente une mixité sociale importante grâce à une politique tarifaire solidaire permettant d'inclure les personnes défavorisées. Convivialité créée entre les participant.es aux ateliers de cuisine et de jardinage.
- La synergie avec Intégraterre permet une meilleure appropriation de la réalité d'une production agricole : saisonnalité, légumes non calibrés et diversifiés.
- Economie circulaire : collecte de biodéchets, de produits invendus et valorisation de ces ressources pour co-financer le projet associatif à caractère social.



CONTACT

✉ ellsa.acheres@gmail.com

☎ 06 13 17 34 74

🌐 ellsa.fr



LE CHAMP DES POSSIBLES / Rouen

Les mains dans la terre et les pieds dans la cuisine

STRUCTURE PORTEUSE

Le Champ des Possibles est une association loi 1901 dont l'ambition est de reconnecter les habitants.es de la métropole rouennaise à leur alimentation en leur donnant des clés pour s'engager dans une transition alimentaire.

ACTIVITÉS ET PROJETS PRINCIPAUX

• **De la Terre à l'Assiette** : ateliers pédagogiques de 3 heures sur les thèmes du potager bio et de l'alimentation durable : consommer local, acheter responsable et manger équilibré. Ces ateliers sont des prestations "sur mesure" réalisées selon les types de publics et leurs intérêts.

Stages de citoyenneté alimentaire : découverte du métier de maraîcher, cueillette et cuisine de saison.

Formations professionnelles sur le montage et l'animation d'ateliers éco responsables sur l'alimentation destinées aux personnels des institutions sociales, bailleurs sociaux, acteurs socio-éducatifs et culturels et travailleurs sociaux.

• **Le jardin partagé de Repainville** : entretien d'un jardin potager, d'un verger de pommiers et d'une serre assurée par l'association et des habitants bénévoles de l'agglomération de Rouen. Lieu de sensibilisation au thème de l'alimentation et de l'agriculture paysanne mais aussi lieu de rencontre et de partage.

• **La Ferme des Bruyères** : ferme pédagogique cultivée en agroécologie dans le parc urbain des Bruyères. Site d'expérimentation de cultures variées, de production de plants potagers, d'ateliers de cuisine et d'accompagnement de projets d'agriculture urbaine et de jardins partagés. L'Association Le Champ des Possibles partage le lieu avec l'association Triticum qui développe des actions autour des semences et des céréales anciennes.

PUBLICS MOBILISÉS

Publics des centres sociaux et CCAS, habitants des quartiers prioritaires, enfants et adolescents, personnes avec des handicaps, adhérent.es d'AMAP, tout public.

TERRITOIRE D'ACTION

Le Champ des Possibles mène des actions sur tout le territoire de la Métropole Rouen Normandie et se déplace dans les structures et quartiers accompagnés. L'association exploite directement deux sites sur l'aire naturelle de Repainville à Rouen et dans le Parc des Bruyères à Saint-Étienne du Rouvray.



© Marie-Sarah Cases

NOMBRE DE SALARIÉS

1 animatrice coordinatrice à temps partiel, 2 animatrices à temps partiel, 1 animatrice / responsable de la pépinière, 1 service civique, 1 médiatrice sociale (poste d'adulte-relais financé par l'Etat).

PARTENARIATS

• **Financiers** : Région Normandie, Métropole Rouen Normandie, Rouen, Crédit Agricole Normandie, Banque des Territoires, Ademe/Coop'Ter, France Relance, Rustica, France Active, WWF, Partenaires d'avenir

• **Commanditaires** : Grand-Quevilly, Sotteville et Saint-Etienne du Rouvray, écoles et crèches, centres de loisirs, l'association Esprit Jeunes (adolescents de 12 à 18 ans),

Partenaires de l'écosystème : Triticum, Interm'Aide Emploi, les Ateliers d'Esther, On va semer, Le vélo à pois, Terre Etincelle, Le Jardin de l'Oratoire.

POLITIQUES TERRITORIALES

Projet Alimentaire Territorial (PAT) de la métropole rouennaise lancé en 2019 avec pour objectifs stratégiques de réduire le gaspillage alimentaire; développer et protéger les espaces nourriciers; réduire l'insécurité alimentaire et développer la formation sur les liens entre alimentation, santé, environnement et accès aux produits locaux.

Le PAT est articulé avec le PACTE (Plan d'Accompagnement des Changements de comportement pour la Transition Écologique) pour créer des espaces nourriciers, au travers de l'appel à projet "Métropole nourricière" initié en 2021.

Cette ferme est destinée à devenir un centre de démonstration de l'agriculture urbaine, pôle de ressource pédagogique sur la transition.

BUDGET ANNUEL Non communiqué.



PRODUCTION MARAÎCHÈRE

APPRENTISSAGES

Semis, plantations, désherbage, arrosage et récolte.

LIEUX DE PRODUCTION

• **Le jardin de Repainville** situé dans un parc naturel urbain de Rouen où la structure s'est installée en 2016. Le jardin jouxte les terrains maraîchers de l'association Interm'Aide Emploi, des jardins familiaux, des zones boisées et humides.

• **La Ferme pédagogique des Bruyères** existe depuis mars 2021 et se situe au coeur d'un parc urbain de 28 ha qui jouxte un quartier en Politique de la Ville.

QUI CULTIVE ?

Les salariés, les habitants bénévoles et le public des ateliers et des chantiers participatifs. Dans le cadre de chantiers participatifs, le Champ des Possibles accueille les bénévoles de manière hebdomadaire sur ses deux terrains où ils peuvent jardiner et utiliser les serres.

CARACTÉRISTIQUES DE LA PRODUCTION

• **Surface cultivée** : 100 m² de jardin, un verger de pommiers et une serre de 300m² à Repainville.

1,2 ha dont 7000 m² de jardin et une serre en verre de 1700 m² à la Ferme des Bruyères.

• **Pratiques culturelles** : environ 60 variétés sont cultivées selon les méthodes de l'agriculture biologique et de la permaculture.

DESTINATION DE LA RÉCOLTE

Vente de plants potagers sur place ; partage avec les adhérents et participants lors de l'atelier ouvert hebdomadaire, valorisation dans les ateliers de cuisine organisés par l'association, surplus donnés à des associations.

BUDGET PRODUCTION MARAÎCHÈRE ET ATELIERS DE JARDINAGE

Non communiqué.



TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

APPRENTISSAGES

Préparation de repas équilibrés, végétariens, économiques et faciles à reproduire, cuisine de végétaux frais, de saison et locaux ; astuces anti-gaspillage, achat responsable. Techniques de conservation des aliments (stérilisation, confitures...) et de lactofermentation. Ateliers sensoriels pour les enfants.

LOCALISATION

Sur le site de Repainville, la cuisine se trouve à proximité immédiate du jardin. Au Champ des Bruyères, elle est dans le parc mais éloignée de l'espace de production.

QUI CUISINE ?

Une animatrice du Champ des Possibles avec les participants (centres sociaux, CCAS, associations, écoles, centres de loisirs, salariés d'entreprises et grand public) aux ateliers de cuisine de la Terre à l'Assiette.

APPROVISIONNEMENT

Les fruits, légumes et aromatiques récoltés dans les deux espaces de culture et complétés par des achats à l'AMAP et à la Biocoop.

ÉQUIPEMENTS

• **Au Jardin de Repainville** : un algeco financé par la commune de Rouen abrite une cuisine équipée avec plaques de cuisson, four, frigo et une grande table qui accueille les repas partagés. L'équipement est volontairement simple pour montrer qu'il est possible de cuisiner avec peu d'ustensiles et de matériel.

• **A la Ferme des Bruyères** : la métropole de Rouen Normandie a mis à disposition des associations une cuisine professionnelle collective. Elle comporte un espace central en inox, un frigo, une cuisinière et 4 plaques mais pas d'espace de restauration ni de lave-vaisselle. L'association s'est dotée de 2 stérilisateurs en 2021 qui sont déplacés au gré des besoins.



NATURE DES PRODUITS TRANSFORMÉS

Plats froids et chauds, conserves, gâteaux, sirops, jus de fruits, gelées et confitures.


BUDGET TRANSFORMATION ALIMENTAIRE ET ATELIERS DE CUISINE

Recettes : Atelier de base de la Terre à l'Assiette - 300€ pour un groupe constitué par les structures sociales.

ATOUTS DU PROJET

- Capitalisation de compétences et transmission des connaissances sous formes d'outils pédagogiques.
- Projet bénéficiant d'un soutien important des collectivités locales et territoriales.
- Création d'un réseau dense de partenaires mobilisant des publics très divers autour des thématiques du jardinage écologique et de l'alimentation saine.

CONTACT

Le Champ des Possibles  contact@lechampdespossibles-rouen.org
02 76 78 10 09



MICRO-FERMES URBAINES

Points de repère



POLITIQUES TERRITORIALES MOBILISABLES

Secteurs : l'agriculture urbaine et le jardinage - l'alimentation - la transition écologique et le climat - la politique de la ville - les solidarités et la santé.

Acteurs : les collectivités locales et territoriales principalement

Leviers d'action

- mise à disposition de foncier
- versement de subventions
- mise en œuvre de politiques publiques dans différents domaines d'intervention

Exemples de politiques territoriales et dispositifs nationaux :

- Volet agriculture urbaine /jardinage/alimentation : programmes municipaux et métropolitains en faveur de l'agriculture urbaine et du jardinage, de l'alimentation durable et de l'économie circulaire; [Plan d'Éducation au Développement Durable](#) comportant un volet alimentation ; [Projet Alimentaire Territorial](#) (PAT).
- Volet transition écologique et climat : Plan d'Accompagnement des Changements de comporte-

ment pour la Transition Écologique (PACTE), Plan Climat Air-Énergie Territorial (PCAET).

- Volet politique de la ville : Contrat de Ville.
- Volet solidarités et santé : financement des ateliers de cuisine par les CCAS ; financement par les [SAMSAH](#) des ateliers de cuisine pour des adultes en situation de handicap au titre de l'accompagnement à l'hygiène alimentaire et à la gestion budgétaire ; Atelier Santé Ville ; Contrat Local de Santé (CLS) ; Plan Régional Santé Environnement (PRSE).

Les collectivités locales et les structures de l'ESS peuvent être financées par la [Banque des Territoires dans le cadre son AMI Accélérer la transition alimentaire](#). Celle-ci vise en particulier à favoriser l'accès du plus grand nombre à une alimentation de qualité.

Comment ces projets pourraient-ils être mieux pris en compte ? Il faudrait une meilleure articulation entre des politiques favorables au développement de l'agriculture urbaine et des politiques sociales touchant les publics précaires et défavorisés.

Les actions s'étendent sur un territoire d'échelle micro-locale (quartier), communal et intercommunal.



FONCTIONNEMENT ET MODÈLE ÉCONOMIQUE

Le statut juridique des micro fermes urbaines, le plus souvent en association loi 1901, conditionne leur fonctionnement et modèle économique. Ces structures sont à but non lucratif et désintéressées lorsqu'il s'agit d'associations (lien social, sensibilisation à l'alimentation durable et au jardinage écologique, accompagnement dans l'insertion de personnes en situation de fragilité...) et si elles peuvent générer des bénéfices, ceux-ci doivent donc être réinvestis dans la structure.

Les objectifs de ces structures sont souvent fixés par les fondateurs qui prennent les décisions stratégiques (orientation, budget, salaires, activités proposées) de manière concertée avec les adhérents. Selon les structures des dispositifs (réunions, groupes de travail, sorties, événements...) sont ainsi mis en place pour favoriser la participation. Les activités des associations sont multiples et reposent souvent sur la participation active des bénévoles selon leur savoir et savoir-faire. La cible de ces projets reste très ouverte ainsi que contextuelle au territoire. Les structures se tournent en priorité vers le quartier : cependant en fonction des financements ainsi que des réseaux

et enjeux territoriaux, elles peuvent aussi s'adresser à des publics spécifiques notamment les sans abris dans le projet de la Légumerie, voire les personnes en remobilisation dans le projet Integraterre porté par ELLSA. En ce qui concerne ces types de publics, leur participation concerne en priorité la participation aux ateliers (jardinage et transformation alimentaire) avec parfois la proposition des recettes.

Le modèle économique de ces structures reste très dépendant des subventions publiques et privées. Les subventions publiques dans le cadre de programmes d'éducation, d'alimentation, de politique de la ville, permettent la participation gratuite pour les bénéficiaires notamment les plus précaires. Pour équilibrer leur budget et garantir leur autonomie, ces structures cherchent des sources de diversification à la fois dans les activités proposées et dans leur public cible. Par exemple, les activités de team building ou des animations auprès d'un public plus aisé sont souvent rémunérées. Toutefois, la quête d'un autofinancement constitue souvent un objectif clé pour ce modèle économique hybride (marchand et non marchand).



MODALITÉS DE PRODUCTION ET DE TRANSFORMATION DES VÉGÉTAUX / MISE EN ŒUVRE DU COUPLAGE

- Sous format d'ateliers (participatifs, pédagogiques...) qui se déroulent sur les lieux gérés par ces associations et en-dehors, dans différentes localisations de l'agglomération et différentes configurations (pieds d'immeuble,...)
- Ces ateliers ont différentes temporalités : ponctuels ou récurrents, structurés en parcours
- Ces ateliers permettent d'accueillir des publics très variés et nombreux
- Encadrement par des animateurs / formateurs

La production est réalisée sur des surfaces cultivées dont la taille oscille entre 1000m² et plusieurs ha. Elle peut être réalisée sur plusieurs sites, ce qui

complique la gestion globale du projet. Les produits du jardin sont généralement dégustés sur place, partagés entre les participants ou vendus sur le site ou dans des épiceries normalement à des prix inférieurs à ceux du marché.

La transformation consiste dans des ateliers de transformation qui varient entre la préparation des repas à partager sur place ou la préparation des conserves, gâteaux, sirops, jus, etc. Les équipements aussi peuvent varier entre des cuisines mobiles qui sont faciles à transporter et à monter sur place (gaz, marmites, planches à découper, plats ...) et des cuisines fixes plus professionnelles.



BÉNÉFICES POUR LES PUBLICS PRÉCAIRES

Ces activités liées au jardinage et à la cuisine sont des temps de convivialité, d'accès à une alimentation variée et locale et d'apprentissage :

- L'acquisition de compétences techniques en jardinage : plus d'autonomie alimentaire
- L'acquisition de compétences culinaires, nutritionnelles ; expériences sensorielles
- L'acquisition de compétences psychosociales : compétences de coopération et de collaboration en groupe ; capacité d'affirmation de soi ; com-

pétences de prise de décision et de résolution de problème; compétences de gestion du stress et gestion du temps. Ces acquisitions ont été observées par les associations mais n'ont pas fait l'objet d'études.

• La contribution à l'aide alimentaire et au maintien du lien social pendant la crise sanitaire liée au Covid 19 : organisation de repas solidaires pendant l'hiver 2020, organisation d'ateliers de jardinage en pied d'immeuble dans les quartiers en Politique de la Ville.



LEVIERS ET FREINS

Leviers :

- Le soutien des collectivités locales et les politiques territoriales est déterminant
- Des partenariats avec des associations spécialisées travaillant auprès de publics précaires qui apportent des compétences sociales et une connaissance fine de leur public
- Des équipements adaptés aux types d'activités offertes et la proximité entre les lieux de production et transformation.
- Le statut généralement associatif des porteurs de projet, simple à créer et répondant au caractère multifonctionnel des activités proposées et permettant d'avoir une souplesse dans la gestion
- Les compétences des animateurs et formateurs : capacité à transmettre des connaissances à tout public, à animer de manière participative en s'adaptant aux spécificités de chaque public
- Le caractère inclusif et participatif de la méthodologie d'action (ateliers, repas...)
- L'accessibilité en transports en commun

Freins :

- La mise à disposition du foncier pour moins de 5 ans
- La qualité des ressources naturelles (ex : pollution du sol)
- La distance entre espaces de production et de transformation (ex. ce qui constitue un frein à l'investissement des publics plus précaires dans les ateliers de jardinage, ELLSA)
- Les difficultés à trouver des ressources humaines ayant à la fois des compétences dans le domaine social et technique.
- L'encadrement parfois insuffisant des équipes salariées dans de petites structures.



CHAPITRE 3



LES JARDINS ET POTAGERS COLLECTIFS

L'appellation "jardins collectifs" fait référence aux jardins familiaux, aux jardins d'insertion et aux jardins partagés tels qu'ils sont définis dans la proposition de loi relative aux jardins collectifs adoptée par le Sénat en 2003.

"On entend par jardins familiaux les terrains divisés en parcelles, affectées par les collectivités territoriales ou par les associations de jardins familiaux à des particuliers y pratiquant le jardinage pour leurs propres besoins et ceux de leur famille, à l'exclusion de tout usage commercial."

"On entend par jardins d'insertion les jardins créés ou utilisés en vue de favoriser la réintégration des personnes en situation d'exclusion ou en difficulté sociale ou professionnelle."

"On entend par jardins partagés les jardins créés ou animés collectivement, ayant pour objet de développer des liens sociaux de proximité par le biais d'activités sociales, culturelles ou éducatives et étant accessibles au public."

Ces différents types de jardins collectifs sont susceptibles d'accueillir des projets de couplage destinés à des publics précaires, qu'il s'agisse d'habitant.es du quartier (Intermèdes Robinson) ou de personnes venant d'autres villes (Multicolors). Ils se caractérisent par un lien fort avec les quartiers où ils sont implantés. Les deux exemples développés dans ce guide, Multicolors et Intermèdes Robinson, appartiennent à la catégorie des jardins partagés.

Ces expériences dans des jardins collectifs montrent qu'il est possible de réaliser des activités de production-transformation de végétaux sur de petites surfaces, en pleine terre ou hors-sol, y compris sur des toitures et avec un minimum d'équipement et d'infrastructure.

FICHE D'IDENTITÉ DES JARDINS ET POTAGERS COLLECTIFS

STATUT Majoritairement association loi 1901

SURFACE CULTIVÉE De 200 m² à 2000 m² environ

NOMBRE DE SALARIÉS Petites équipes de 1 à 2 ETP assurant la coordination et la gestion de projet, l'animation des ateliers et la communication.

TYPES D'ACTIVITÉS Ateliers de jardinage et de cuisine, compostage...

PUBLICS MOBILISÉS Publics des centres sociaux et CCAS, habitant.es des quartiers prioritaires, per-

sonnes réfugiées et nouveaux arrivants, écoles et collèges, tout public adultes et enfants.

MODÈLE ÉCONOMIQUE Valorisation de la production et de la transformation alimentaire :

- Essentiellement dans le secteur non marchand avec des subventions pour les ateliers de cuisine et de jardinage destinés notamment à des publics précaires.
- Économie du don et de l'échange : les produits de la récolte sont en partie donnés aux familles participant au projet et en partie transformés lors des ateliers de cuisine (Intermèdes Robinson).



INTERMÈDES ROBINSON / Longjumeau

Rassembler les âges et les cultures



STRUCTURE PORTEUSE

Intermèdes Robinson est une association loi 1901, créée en 2005 dans le but de promouvoir des initiatives et expérimentations socio-éducatives s'inscrivant dans le courant de la pédagogie sociale. Elle gère un espace agréé centre social à Chilly Mazarin et un espace social à Longjumeau en Essonne.

ACTIVITÉS ET PROJETS PRINCIPAUX

Collecte et distribution alimentaire : denrées et produits de première nécessité collectés auprès de la Banque Alimentaire et d'entreprises partenaires. Les personnes bénéficiaires participent à la collecte, au tri et à la distribution hebdomadaire.

Ateliers de cuisine dans les locaux d'Intermèdes : valorisation d'aliments collectés et de légumes produits dans le jardin maraîcher de Saulx. Plats cuisinés quotidiennement par et pour les bénéficiaires. Lieu d'échange entre familles, convivialité entre personnes issues de cultures et de traditions culinaires diverses.

Potagers collectifs et sociaux de Longjumeau et Saulx-les-Chartreux : parcelles cultivées collectivement par des familles précaires avec l'aide des sala-

riés. Ateliers de jardinage pour adultes et enfants.

Ateliers de cuisine de rue : organisation de repas de rue, de goûters en plein air, expérimentations de recettes basées sur une variété de légumes.

PUBLICS MOBILISÉS

Publics précaires habitant dans des quartiers défavorisés, familles hébergées dans les hôtels sociaux et les bidonvilles. Accueil inconditionnel des adultes et enfants.

TERRITOIRE D'ACTION

Le nord de l'Essonne : Chilly Mazarin, Saulx-les-Chartreux et Longjumeau.

NOMBRE DE SALARIÉS

Un directeur, un pédagogue social chargé de la mise en œuvre des interventions (potager-cuisine), une équipe de pédagogues stagiaires et des services civiques.

PARTENARIATS

Banque Alimentaire, Samu Social, CAF, ARS IDE, reVIVRE, Fondation de France, Fondation Caritas, The Human Safety Net (Fondation Generali), Fondation Crédit Coopératif, Essonne Habitat, Fondation MACIF, France Relance Tiers Lieux Alimentaires.

POLITIQUES TERRITORIALES

PNA (ADEME/DRIAAF) sur le volet Justice Sociale pour le projet de potager-ateliers de cuisine à Longjumeau ; Politique de la Ville.

BUDGET ANNUEL 150 000 €.



© Intermèdes Robinson



PRODUCTION MARAÎCHÈRE

APPRENTISSAGES

Semis, plantations, récolte, arrosage, paillage, bricolage.

LIEU DE PRODUCTION

Résidence Essonne Habitat Rocade-Bel Air à Longjumeau (QPV).

QUI CULTIVE ?

Les habitants du quartier avec des salariés et bénévoles d'Intermèdes Robinson encadrant l'activité. Public d'enfants très présent au démarrage du projet (une quarantaine en 2021), le nombre d'adultes a augmenté pendant la crise sanitaire pour atteindre environ 40 à 50 personnes.

CARACTÉRISTIQUES DE LA PRODUCTION

- **Surface cultivée** : environ 300m² en potager. Tout est cultivé collectivement.
- **Quantités produites** : environ 1,5 tonnes/an de légumes, plantes aromatiques et petits fruits par an.
- **Pratiques culturelles** : entre 10 et 20 espèces cultivées en agriculture biologique. Production en pleine terre, en pots et cultures sur butte.

DESTINATION DE LA RÉCOLTE

Partagée entre les habitants jardiniers et les familles des enfants participant aux ateliers de jardinage, dans le but de renforcer leur autonomie alimentaire. Petite partie de la récolte utilisée dans les ateliers de cuisine (plantes aromatiques, petits fruits, légumes).

BUDGET PRODUCTION MARAÎCHÈRE ET ATELIERS DE JARDINAGE

Dépenses : 80 000€/an dont ressources humaines 70 000€ et fournitures 10 000€.

Recettes : subventions CAF (agrément EVS), France Relance, ARS (programme alimentaire), Fondation THSN Generali.



TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

APPRENTISSAGES

Sensibilisation à une alimentation basée sur des fruits et légumes de saison, expérimentation de recettes simples nécessitant un équipement de cuisine de base. Préparation de goûters.

LOCALISATION

Les ateliers cuisine s'effectuent aux abords du potager de La Rocade-Bel Air, en plein air ou sous un barnum.

QUI CUISINE ?



Les habitants de la Rocade Bel Air, adultes et enfants, encadrés par un pédagogue social de l'association. Le public enfants est le plus présent depuis le début.

APPROVISIONNEMENT

La majorité des aliments utilisés pour cuisiner proviennent de la banque alimentaire (BAPIF) et pour partie des fruits et légumes frais du potager.

ÉQUIPEMENTS

Une cuisine mobile de rue comportant un grand réchaud au gaz, des plats, couverts et ustensiles pour cuisiner simplement.

NATURE DES PRODUITS TRANSFORMÉS

Repas chauds (soupes, beignets de courgette...) et froids consommés sur place. Les surplus éventuels des ateliers cuisine sont donnés aux participant.e.s.

BUDGET TRANSFORMATION ALIMENTAIRE ET ATELIERS DE CUISINE

3000 €

Recettes : subventions publiques et privées couvrant les dépenses de matériels et l'animation des ateliers. Pas de vente. Ateliers gratuits.

ATOUTS DU PROJET

Forte implication des personnes en situation de précarité à toutes les étapes (collecte, production de végétaux et transformation). Accueil inconditionnel des publics qui permet de toucher les plus précaires. Souplesse dans la mise en œuvre des actions : l'association s'adapte aux rythmes d'apprentissage et aux possibilités de participation des personnes. Intermèdes Robinson conjugue action sociale et dimension festive, conviviale.



CONTACT

✉ contact@intermedes-robinson.org

☎ 06 33 91 71 17



MULTI'COLORS / Paris

Libérer la créativité des jeunes migrants avec la nature

STRUCTURE PORTEUSE

Multi'colors est une association loi 1901 qui souhaite, par l'expérimentation, faire découvrir au plus grand nombre l'art de vivre avec la nature. Organisme de formation en permaculture dans le champ de l'insertion professionnelle et de conseil en création de jardins partagés.

ACTIVITÉS ET PROJETS PRINCIPAUX

L'association propose de nombreux ateliers de jardinage et de cuisine, des moments d'immersion dans la nature, des activités artistiques et des formations au compostage.

- **Avenir Jeunes** : accueil de migrants au Jardin Suspendu, dans le cadre du dispositif régional Avenir Jeunes, en partenariat avec le centre de formation Laser. Ils passent un mois au Jardin Suspendu, au début d'un parcours de 7 mois, pour réaliser un projet collectif visant à leur apprendre à parler le français et à leur permettre de retrouver calme et confiance en soi. Multicolors organise 2-3 formations par an par groupe de 15 jeunes, en automne et au printemps.

- **Ateliers de jardinage et accompagnement de projet** : l'association anime des ateliers de jardinage et accompagne la mise en place de jardins partagés.



© Cyril Badet

PUBLICS MOBILISÉS

Des personnes de tous âges et de tous milieux sociaux. Les migrants accueillis en formation ont entre 16 et 25 ans, différents niveaux de scolarisation et viennent de toute l'Ile-de-France.

TERRITOIRE D'ACTION

Paris et sa région. Le Jardin Suspendu jouxte un square public et se trouve à proximité d'un QPV parisien (Les Portes du 20e).

NOMBRE DE SALARIÉS

1,3 ETP correspondant à 2 salariées dont 1 cheffe de projet de l'association à plein temps, formatrice et accompagnatrice de projets de jardins partagés en habitat social et une hortithérapeute à 1/3 temps qui conçoit et encadre des ateliers pour les enfants. L'association accueille régulièrement des services civiques et stagiaires.

PARTENARIATS

Laser formation, Fondation Lemarchand, Conseil Régional Ile-de-France, Seine Saint-Denis Habitat, RIVP.

POLITIQUES TERRITORIALES

Avenir Jeunes du Conseil Régional Ile-de-France (insertion professionnelle).

BUDGET ANNUEL

Autour de 90 000 € financés par des subventions publiques et privées, issues de fondations.



© Cyril Badet



PRODUCTION MARAÎCHÈRE

APPRENTISSAGES

Semis, plantations, techniques d'arrosage adaptées aux contraintes du site, gestes techniques, récolte.

LIEU DE PRODUCTION

Le Jardin Suspendu est situé sur le toit-terrasse d'un hôtel d'entreprises de Paris Habitat, dans le 20ème arrondissement de Paris.

QUI CULTIVE ?

L'équipe d'encadrement avec les migrants participant aux ateliers de jardinage ainsi que les adhérent.es.

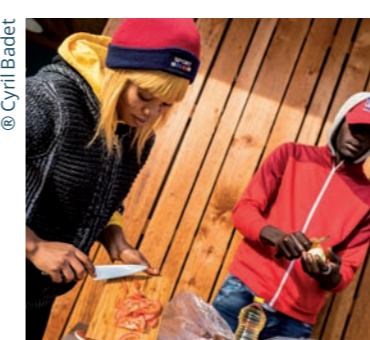
CARACTÉRISTIQUES DE LA PRODUCTION

- **Surface cultivée** : 800m² répartis en deux zones : l'espace central, exposé au vent, comporte les aromatiques, les fleurs comestibles, les médicinales et quelques plantes potagères. La zone arrière, plus abritée, est dédiée au potager. Le jardin comporte également une serre.

- **Quantités produites** : production de quelques centaines de kg/an, très diversifiée.

- **Pratiques culturelles** : 50 espèces cultivées avec les techniques de la permaculture sur une épaisseur de terre de 30 cm. L'association cultive cette toiture comme un jardin sec en drainant beaucoup, pour amener les plantes à développer leur système racinaire sur toute l'épaisseur du sol. Achat des plants à une association locale, Veni Verdi.

DESTINATION DE LA RÉCOLTE



© Cyril Badet

La quasi-totalité des végétaux, plantes médicinales et comestibles, est utilisée dans les ateliers réalisés avec les migrants. Les adhérent.es récoltent aussi pour leur propre consommation.

BUDGET PRODUCTION MARAÎCHÈRE ET ATELIERS DE JARDINAGE

Recettes : subventions et prestations de formation dans le cadre du dispositif Avenir Jeunes.

Dépenses : salaires et matériel de jardinage.



TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

APPRENTISSAGES

Savoirs nutritionnels et diététiques, préparations médicinales, réalisation de recettes basées sur des produits frais et de saison, techniques de transformation alimentaire.

LOCALISATION

Les ateliers se déroulent au Jardin Suspendu, sur la terrasse attenante au local de l'association. Elle est abritée par une grande pergola ce qui permet de faire les ateliers en extérieur toute l'année.

QUI CUISINE ?

L'équipe d'encadrement avec les migrants lors d'ateliers hebdomadaires.

APPROVISIONNEMENT

Fruits, légumes et aromatiques provenant essentiellement du jardin. Les légumineuses, les céréales et autres denrées annexes sont achetées dans des commerces biologiques de proximité.

ÉQUIPEMENTS

Un local en bois équipé d'une cuisine domestique de 6 m² avec évier, deux plaques à induction portables, un four, des ustensiles de cuisine.

NATURE DES PRODUITS TRANSFORMÉS

Repas chauds et froids : tartes, salades composées, légumes cuits en sauce, desserts et produits transformés : antipastis, pestos, confitures, légumes lacto fermentés.

BUDGET TRANSFORMATION ALIMENTAIRE ET ATELIERS DE CUISINE 3000 €

Recettes : subventions et prestations de formation dans le cadre du dispositif Avenir Jeunes. Vente possible mais rare.

Dépenses : salaires et achats de denrées pour les ateliers cuisine.

ATOUTS DU PROJET

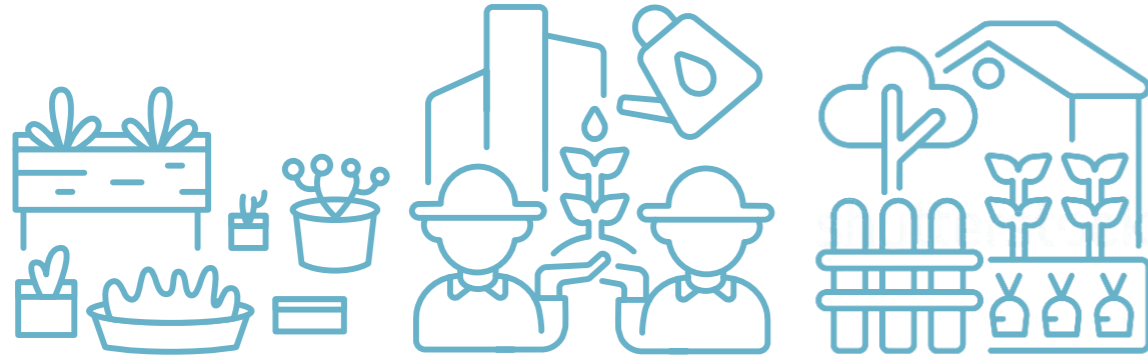
L'organisation d'ateliers alliant plaisir des sens et apprentissages sur les qualités nutritionnelles des aliments. La réalisation d'activités artistiques pour transmettre des connaissances sur l'usage des plantes à des publics non francophones. Le lien et l'accueil du public de migrants qui se trouvent dans un lieu apaisant et en contact avec un public mixte.



CONTACT

✉ mail@multicolors.org

☎ 06 33 91 71 17



JARDINS COLLECTIFS

Points de repère



POLITIQUES TERRITORIALES MOBILISABLES

Secteurs : le jardinage et l'agriculture urbaine - la politique de la ville - l'alimentation - les solidarités et la santé - l'emploi/l'insertion de publics éloignés du marché du travail.

Acteurs : les collectivités locales et territoriales, les services déconcentrés de l'Etat, les bailleurs sociaux.

Leviers d'action

- mise à disposition de foncier et aménagement des sites
- versement de subventions
- mise en œuvre de politiques publiques dans différents domaines d'intervention

Exemples de politiques territoriales et dispositifs nationaux :

- Volet jardinage/alimentation : programmes municipaux et métropolitains en faveur du jardinage ; [Programme National pour l'Alimentation \(PNA\)](#) ; [Projet Alimentaire Territorial \(PAT\)](#).
- Volet politique de la ville : Contrat de Ville, [Abat-](#)

[tement de taxe foncière sur les propriétés bâties \(TFPB\) pour les résidences de bailleurs sociaux](#) en QPV.

- Volet solidarités et santé : financement des ateliers de cuisine par les CCAS et CAF ; Atelier Santé Ville ; Contrat Local de Santé ; Plan Régional Santé Environnement (PRSE).

- Volet emploi/insertion sociale : [Parcours d'Entrée dans l'Emploi \(PEE\)](#) ; Ateliers de redynamisation et remobilisation (programmes départementaux et régionaux).

- Volet démocratie participative : budget participatif.

Comment ces projets pourraient-ils être mieux pris en compte ? Il serait nécessaire de sécuriser l'occupation du foncier en proposant des conventions d'occupation du terrain sur au moins 5 ans ; et de consolider la trésorerie de ces structures avec des [conventions d'objectif pluriannuelles](#).

Les actions s'étendent sur un territoire d'échelle micro-locale (quartier), communal et intercommunal.



FONCTIONNEMENT ET MODÈLE ÉCONOMIQUE

Encore plus que les micro-fermes urbaines participatives, les associations gérant un jardin collectif dépendent de subventions publiques et privées. L'activité de vente représente une part faible du budget quand elle existe. Ces associations à but non lucratif, déclarées sous le régime juridique de la loi 1901, peuvent avoir des activités commerciales [sous certaines conditions](#). S'il y a des excédents budgétaires, ils doivent être réinvestis dans la structure, par exemple, et la gestion doit en être désintéressée.

Les surfaces exploitées sont modestes, il y a moins d'équipements et d'infrastructures que dans les micro-fermes urbaines, la production est de ce fait plus limitée. Celle-ci est en partie valorisée dans les ateliers de cuisine et en partie donnée aux jardiniers, dans le cadre d'un système d'échange non monétaire.

Les investissements initiaux pour réaliser les amé-

agements sont moins conséquents que pour les micro-fermes urbaines et le foncier est plus facile à mobiliser, du fait de la taille des surfaces nécessaires (200 à 2000m²). La plupart des terrains mis à disposition appartiennent à des collectivités locales et des bailleurs sociaux. Certains de ces terrains peuvent être constructibles et donc précaires, ce qui fragilise les projets.

La part du bénévolat et le recrutement de services civiques est primordiale pour renforcer des équipes salariées limitées à 1 ou 2 ETP.

L'ancrage dans le quartier se fait grâce au volet jardinage ouvert aux habitants.

Les périodes de confinement liées au covid ont fortement impacté ces projets qui reposent sur la participation collective. Certains projets ont dû s'interrompre plusieurs mois, perdant des adhérents, tandis que d'autres ont recentré leur activité sur la distribution alimentaire.



MODALITÉS DE PRODUCTION ET DE TRANSFORMATION DES VÉGÉTAUX / MISE EN ŒUVRE DU COUPLAGE

- Sous format d'ateliers réguliers (participatifs, pédagogiques...) qui se déroulent sur le potager situé souvent à proximité des résidences (au pied d'immeuble, en toiture).

- Ces ateliers sont organisés et animés par l'association appuyée parfois par des prestataires extérieurs.

La production en légumes et herbes aromatiques est réalisée sur des surfaces cultivées de taille réduite. Les produits du jardin sont généralement dégustés sur place et / ou partagés entre les participants. Les plantes médicinales servent pour la

fabrication d'huiles essentielles et de tisanes et les plantes comestibles pour les ateliers cuisine (ex. Multicolors).

La transformation consiste dans la confection de repas ou goûters à partager jusqu'à la réalisation de petites transformations (tartes, pestos, légumes lacto fermentés). Les recettes choisies pour les ateliers de cuisine sont autant que possible adaptées aux récoltes. Les équipements sont souvent des cuisines mobiles faciles à transporter et à monter sur place (gaz, marmites, planches à découper, plats...).



BÉNÉFICES POUR LES PUBLICS PRÉCAIRES

Les activités liées au jardinage et à la cuisine sont des temps de convivialité, d'accès à une alimentation variée et locale et d'apprentissages :

- acquisition de compétences techniques en jardinage : gain d'autonomie alimentaire
- acquisition de compétences culinaires, nutritionnelles et médicinales ; expériences sensorielles
- expérimentation du lien entre les produits du jardin et des techniques de transformation culinaire, augmentation de la part de produits frais dans l'alimentation, diversification du régime alimentaire

- acquisition de compétences psychosociales : compétences sociales (ou interpersonnelles ou de communication) : compétences de coopération et de collaboration en groupe, ; capacité d'affirmation; compétences cognitives : apprentissages linguistiques compétences de prise de décision et de résolution; compétences émotionnelles : compétences de gestion du stress et gestion du temps.

- contribution à l'aide alimentaire et au maintien du lien social pendant la crise sanitaire liée au Covid 19 : maintien de l'activité de jardinage réalisée par les salariés et distribution de la récolte aux habitants (Intermèdes Robinson).



LEVIERS ET FREINS

Leviers :

- Le soutien des collectivités locales et les politiques territoriales est déterminant pour l'accès au foncier et pour les financements apportés au projet
- les activités culturelles et artistiques réalisées dans le jardin constituent un levier de mobilisation et de sensibilisation permettant de toucher tous types de publics
- les compétences multiples des salariés (pédagogiques, sociales et relationnelles, techniques, scientifiques, artistiques...) s'avèrent précieuses dans de petites équipes
- le statut associatif, simple à créer, correspond bien au caractère multifonctionnel des activités proposées et permet d'avoir une souplesse dans la gestion du projet
- le caractère inclusif et participatif de la méthodologie de projet (ateliers, repas...)
- l'accessibilité en transports en commun ou la proximité avec le logement

Freins :

- La mise à disposition du foncier pour moins de 5 ans
- la qualité et accessibilité des ressources naturelles (ex : pollution du sol, accès à l'eau)
- la faible implication des habitants
- la distance entre espaces de production et de transformation
- les quantités insuffisantes produites dans le jardin pour réaliser les ateliers de transformation
- l'absence de local (adapté) ou le manque d'équipement pour les ateliers de cuisine
- l'application du cadre réglementaire qui est contraignant pour les petites structures
- la barrière linguistique peut limiter le transfert de compétences à des publics non francophones. Il est nécessaire de développer de supports pédagogiques spécifiques
- les difficultés à trouver des ressources humaines ayant à la fois des compétences dans le domaine social et technique.



RÉFÉRENCES WEB ET BIBLIOGRAPHIQUES

Agricultures Urbaines et Précarités Alimentaires, séminaires disponibles en replay, Chaire d'Agricultures Urbaines, AgroParisTech.

ADEME, **Alimentation durable : devenez acteurs du changement dans vos territoires**

ADEME, **Plaquette du programme "Territoire de Services et de Coopérations"- COOP'TER, 2023**

AUBRY C., GIACCHÈ G., MAXIME F., SOULARD C.T. (éds). **Les Agricultures urbaines en France. Comprendre les dynamiques, accompagner les acteurs**, Quae, 2022.

BOISSONNAT PELS Y H., DESPRÈS C., PICARD M.C, **Contribution à l'analyse de l'impact de la pandémie COVID 19 sur la santé de personnes en grande pauvreté : constats et propositions**, ADT Quart Monde. 2020.

BRAND C., BRICAS N., CONARE D., DAVIRON B., DEBRU J., MICHEL L. et SOULARD C.T. Construire des politiques alimentaires urbaines. Concepts et méthodes, Quae, 2017.

DANIEL A.C. **Les micro-fermes urbaines, de nouvelles fabriques agri-urbaines**, revue VertigO - Hors-série 31, 2018.

DANIEL A.C. **Fonctionnement et durabilité des micro fermes urbaines**, Etude, AgroParisTech, Inra, 2017.

DARMON N., MARTIN P., SCHEROMM P., GHESTEM F., MARCHAND P., Consales J-N. **Des jardins partagés dans les quartiers d'habitat social: un moyen de repenser les pratiques alimentaires ?**, article, 2018.

DARMON N., GRANIER B., MORIO B. **Comment concilier nutrition et climat ?** Rapport du Réseau Action Climat et de la Société Française de Nutrition. 2024

Du TERTRE C., HAYS D., DEMAS B. **Bien vivre alimentaire : entreprendre avec l'économie de la fonctionnalité et de la coopération**, IE-EFC, 2021

FRANCE URBAINE, RESOLIS, TERRES EN VILLE. **Villes et alimentation en période de pandémie. Expériences françaises**, brochure, 2020.

MOUVEMENT DES RÉGIES (ex CNLRQ). **Agriculture(s) urbaine(s). Illustrations des initiatives portées par les Régies de Quartier et les Régies de Territoire dans le cadre du réseau Si T'es Jardin**, plaquette, 2019.

PADES. **Faire des jardins collectifs des outils efficaces de lutte contre la montée des déséquilibres alimentaires. Défis et orientations**, Eléments de synthèse du colloque franco-américain Jardinage collectif, montée des déséquilibres alimentaires et politiques urbaines, Paris 15-16 juin 2016.

TERRALIM. **Comment développer un projet alimentaire territorial bio solidaire ?**, Rapport d'étude pour le Réseau Cocagne. 2022.

VUIDEL P., PASQUELIN B. **Vers une économie de la fonctionnalité à haute valeur environnementale et sociale en 2050**. ATEMIS, ADEME, 2017.



GUIDES ET OUTILS

ADEME, Quadrant Conseil & Soliance Alimentaire, **Méthodes et expériences inspirantes pour évaluer mon projet alimentaire territorial (PAT)**, 2023.

AFAUP, **Les 100 lieux nourriciers. Constats, enseignement et pistes d'action**, Livre Blanc. 2022

AFAUP, CSTB, EXP'AU, UNION SOCIALE POUR L'HABITAT. **L'agriculture urbaine dans le secteur HLM : un atout pour des lieux de vie partagés, attractifs et durables**, Guide pratique. 2022.

ANRU. **L'agriculture urbaine dans les quartiers en renouvellement urbain**, Boîte à outils du montage d'un projet, Les Cahiers de l'innovation ANRU. 2019.

ARS ILE-DE-FRANCE. **Aménager un jardin collectif**, Guide d'aide à la décision. 2022.

BARBILLON A., **Risque en Fermes Urbaines - Gestion et Évaluation (R.E.F.U.G.E)**, guide. AgroParisTech, EXP'AU, INRA. 2019.

CHIFFOLEAU Y., DECHANCÉ J., PERES J. et al. **Les tiers-lieux nourriciers, engagés pour la transition agroécologique et alimentaire**, brochure. INRAE, FAB'LIM, Région Occitanie. 2020.

FABRIQUE TERRITOIRES SANTÉ. **Alimentation et territoires : comment garantir localement une alimentation de qualité et accessible à tous ?** dossiers ressources, 2018.

OBSOALIM 34, **Diagnostic Territorial de la Précarité Alimentaire**, 2020.

Les Jardins Collectifs, Ministère des Solidarités, 2024

MARESCOT C., **Transformation par et pour des populations vulnérables de fruits et légumes issus de l'agriculture urbaine et locale**. Note de synthèse, Chaire d'Agricultures Urbaines, AgroParisTech. 2020.

Plateforme de Ressources sur la Précarité Alimentaire, Chaire UNESCO Alimentations du Monde, Fondation Daniel et Nina Carasso.

Programme de formation des enseignants aux classes du goût. Ministère de l'Éducation Nationale, Ministère de l'Agriculture.

Vigouroux L., Provent F., Giacchè G., **Retour d'expérience sur l'expérimentation «du potager à la marmite» de 2 ans à Bondy Nord**, Lab Sols Savoirs Saveurs, Chaire d'Agricultures Urbaines, AgroParisTech, 2023.



En guise de conclusion : « Cultiver et cuisiner ensemble : quel intérêt pour les publics précaires ? »

Cette question est des plus actuelles ! Aujourd'hui nous devons faire face à de nombreux défis : insécurité alimentaire croissante, qui frappe de plein fouet dans les quartiers populaires ; aide alimentaire distributive soumise à de fortes tensions et ne pouvant assurer une alimentation de qualité à ceux et celles qui en auraient le plus besoin ; crise agricole qui met face à face des producteurs mal payés et une trop forte proportion de consommateurs ne pouvant plus les soutenir par leurs achats alimentaires. Persistance, malgré toutes les traversées de rues, de chômage endémique parmi les populations les moins qualifiées, avec un renforcement des exclusions, dont celles de la capacité à (bien) se nourrir.

La recherche de qualité et d'autonomie dans l'alimentation sont des préoccupations majeures des populations urbaines et ce sont aussi celles des publics en précarité. Depuis plus de deux décennies, les formes d'agriculture urbaine, notamment de jardinage collectif et de micro-fermes participatives, se multiplient, y compris dans les quartiers populaires, soutenus par des collectivités et/ou des bailleurs sociaux. Ces formes d'autoproduction jouent des rôles multiples, souvent d'abord de lien social et d'éducation populaire. Même si les quantités produites sont faibles, leur intérêt au moins pédagogique pour redécouvrir, par la pratique, ce qu'est un bon produit, permet de sensibiliser à une alimentation bonne pour la santé, à revers de la malbouffe qui est parfois la seule accessible physiquement et économiquement dans nombre de quartiers populaires.

Mais si l'on souhaite asseoir cette fonction d'accompagnement pour une alimentation de qualité, agir de manière plus approfondie, et on l'espère durable, sur les comportements alimentaires, alors il ne suffit pas de voir ou faire pousser un peu de légumes, d'aromates ou de petits fruits : il est important de susciter des capacités à s'en servir, donc à cuisiner les productions de ces agricultures urbaines, parmi d'autres sources d'approvisionnement. Ce principe de couplage est ici illustré dans la diversité de ses déclinaisons, du jardin collectif couplé à des ateliers cuisine, à la structure d'insertion professionnalisante, en passant par des micro-fermes adossées à des petites transformations, outils majeurs d'animation territoriale et de cohésion sociale.

Quel intérêt, donc, pour les publics précaires, ou plutôt quels intérêts ? Bien sûr, in fine, on voit qu'ils sont variables selon ces formes de couplage et même en leur sein. Mais, avec des intensités et des degrés divers, on retrouve toujours des formes de renforcement de compétences, l'empowerment des anglo-saxons, notamment sur des plans techniques (savoir jardiner, savoir cuisiner, savoir se servir d'un équipement parfois complexe) et sur des plans socio-comportementaux (savoir travailler en équipe, s'exprimer et accroître sa maîtrise de la langue, savoir comprendre et appliquer une consigne). Pour les publics précaires, à qui la parole est plus que rarement donnée, qui sont vus, au mieux, comme « bénéficiaires » d'une aide alimentaire assignée, cette acquisition et cette reconnaissance sont des plus précieuses. On peut penser que c'est la première pierre, la base même d'un début de reconquête d'une alimentation choisie, d'une meilleure prise en charge de sa propre santé, d'une inscription aussi, comme « les autres », dans des préoccupations fortes et légitimes de l'époque sur les liens entre la production agricole, l'environnement et la santé.

On le voit aussi dans ce guide, les obstacles pour « réussir » ces couplages sont nombreux, de la difficulté à mobiliser à des cadres réglementaires inadaptés en passant par la rareté des compétences d'animation et d'encadrement. Mais la bonne nouvelle est que nombre de ces freins peuvent être levés lorsque les volontés politiques et leurs déclinaisons opérationnelles sont là, qu'il s'agisse de décisions d'attribution d'espaces pour cultiver, de locaux et d'équipements pour transformer, et aussi, surtout, de ressources humaines pour encadrer.

Cela coûte ? Bien sûr, mais cela rapporte aussi, en bénéfices santé à court moyen et long terme via l'alimentation et la diminution du stress, en diminution de problèmes sociaux, en renforcement d'employabilité, en vie réelle sur un territoire. Tous éléments que nous n'avons pas, ou pas encore, la capacité de produire ou de mettre en avant : les initiatives ici présentées nous y incitent, décideurs et chercheurs, car elles vont dans le sens d'une vision enfin systémique de la lutte contre la précarité !

Christine AUBRY
Professeure Consultante à AgroParisTech
Directrice de la Chaire partenariale Agricultures Urbaines de la Fondation Paris Tech



CULTIVER & CUISINER ENSEMBLE

Quels bénéfices pour les publics en situation de précarité ?

Ce guide méthodologique s'adresse aux porteurs de projets, collectivités, bailleurs sociaux ou associations, désireux d'agir contre la précarité alimentaire sur leur territoire en impliquant fortement les publics concernés. L'apprentissage de pratiques culturelles et de techniques de transformation alimentaire permet de gagner en autonomie mais aussi de se réapproprier une dimension essentielle de la santé, à savoir l'alimentation.

Le guide recense 9 projets, répartis dans 6 régions métropolitaines, couplant ainsi des activités de production de végétaux et de pratiques culinaires dans lesquelles des personnes en difficultés socio-économiques jouent un rôle actif.

Ce guide présente 3 catégories de projet illustrant différentes formes de couplage : jardins collectifs, micro-fermes urbaines et chantiers d'insertion. Ce document illustre ainsi les nombreuses possibilités de montage de projet couplant jardin/cuisine : sur de petites surfaces comme sur plusieurs hectares, avec des équipes restreintes comme avec des moyens humains et financiers plus conséquents.

Il recense également les différentes politiques territoriales et les modes de financement publics et privés mobilisés sur ce type de projets.

Le guide s'inscrit dans la suite de la recherche-action "couplage jardins en pieds d'immeuble et transformation alimentaire dans un QPV de Longjumeau (Essonne)", lauréate du Programme National de l'Alimentation et pilotée par Graine de Jardins, AgroParisTech Innovation et Intermèdes Robinson. Les financeurs en sont l'Agence Régionale de Santé Ile-de-France, l'ADEME et la DRIAAF Ile-de-France.

LES AUTRICES

Laurence Baudalet-Stelmacher, ethnologue et urbaniste. Elle a publié sur le mouvement des jardins partagés en France et à l'étranger. Elle mène des projets de terrain et des études sur l'écologie urbaine et les politiques sociales. Elle est co-fondatrice de l'association "Graine de Jardins" qui a contribué à l'essor des jardins partagés.

Giulia Giacchè, agronome et docteur en aménagement du territoire. Elle a participé à plusieurs projets sur les agricultures urbaines en Europe et au Brésil. Elle a coordonné le bureau de recherche sur les agricultures urbaines d'AgroParisTech Innovation (2017-2024). Elle est chargée de recherche sur les insertions territoriales des agricultures urbaines à l'INRAE.

Conception graphique Florence Conti (a.pait.ca.com)