

Trame de compte-rendu

Débats autoportés sur la prévention et la lutte contre la précarité alimentaire

Informations générales

Nom de la structure partenaire qui porte le débat	Conseil de développement de Loudéac Centre Bretagne Communauté
Nom, prénom de la personne qui remplit le présent compte rendu et lien avec la structure partenaire s'il en existe un	Lucie GUILLAUME animatrice du conseil de développement
Autres informations utiles	Invitation au débat relayée au conseil de développement de Pontivy Communauté

SUR LE DÉBAT

Lieu	Salle municipale de Loudéac.
Date	24 février 2022
Nombre de personnes participantes	10
Par quel biais avez-vous mobilisé le public participant au débat ?	Invitation mail aux acteurs associatifs sociaux avec une mission sur l'aide alimentaire ou l'alimentation au sens plus large
Observations sur les participantes et participants (hétérogénéité ou homogénéité par rapport à des critères d'âge, de sexe	50% d'hommes et 50% de femmes. Majorité de personnes retraitées

par exemple)

Caractéristiques du débat:
ouverte à toute personne
ou réservée à des
membres adhérents
(précisez)

Débat réservé aux membres du CODEV et ses
partenaires

Contenu du débat



1. Quel était le thème du débat ?

Le débat s'est articulé autour de la question: Que faut-il faire pour que chaque personne ait accès à une alimentation suffisante et de qualité ? ». Vu le faible nombre de participants nous avons mené le travail en atelier avec un seul groupe. Nous n'avons pas retenu de thème précis pour animer les échanges.

2. Pourquoi avez-vous choisi ce thème ?

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

3. De quoi avez-vous principalement parlé durant le débat ?

Les échanges se sont surtout focalisés sur l'éducation au bien manger et sur l'importance de s'intéresser aux questions agricoles lorsque l'on traite le sujet de l'alimentation.

4. Quels ont été les constats ou les diagnostics exprimés par le public par rapport au thème choisi ?

Il est constaté un manque de transmission de la connaissance pour cuisiner des produits locaux et de saison. Au risque d'être un peu caricatural, il est mentionné que les nouvelles générations n'ont plus en référence leur grand-mère qui confectionnait des bons plats avec le partage de son goût pour la cuisine. Pour illustrer leurs propos, les présents au débat indiquent que les personnes bénéficiaires de l'aide alimentaire privilégient souvent les produits préparés souvent par manque de connaissance sur la manière dont peuvent se cuisiner des produits bruts. Dans notre région agricole tous les acteurs s'accordent sur la proximité de l'offre en produits locaux qui est une opportunité pour avoir accès à des bons produits à moindre coût.

Une personne a évoqué la difficulté pour les jeunes (notamment en début d'apprentissage) qui ne savent pas comment cuisiner et qui ont un faible budget à consacrer à l'alimentation, une forte proportion d'entre eux se tournent vers des enseignes de hard discount pour se nourrir.

En restauration collective, il est indiqué que les marchés publics ont causé une baisse du prix de repas et une course en avant vers le moins cher. Un processus préjudiciable pour le producteur (non rémunéré au juste prix) et pour le consommateur qui mange des repas de moindre qualité nutritionnelle et qui n'incite pas à faire éveiller les consciences sur l'importance de consacrer un budget juste à l'alimentation.

5. Pendant le débat, des points de vue divers, voire opposés, se sont-ils exprimés ?

6. Si oui, sur quoi portaient-ils ?

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

7. Quelles étaient les principales raisons et les arguments avancés par le public ayant exprimé des points de vue différents ? (si des exemples précis ont été utilisés par les uns et par les autres pour justifier leur position, pensez à les citer)

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

8. Quelles idées ou propositions précises et concrètes ont été proposées pendant le débat (distinguez les propositions à court terme et à long terme si cela vous semble pertinent) ?

- L'éducation à produire autrement mais aussi en quantité pour nourrir notre population sainement a été soulignée avec la volonté de voir les producteurs rémunérés à leur juste prix sans leur faire porter la responsabilité de cette situation (agribashing).
- La lutte contre le gaspillage alimentaire tant dans la restauration collective qu'au quotidien des familles a été rappelée tout comme l'incitation à la consommation des produits de saisonnalité et les produits non conformes au standard des circuits de distribution (10% des produits sont même rejetés avant leur conditionnement car ne correspondant pas à l'image que s'en fait le consommateur!). Des produits qui pourraient être vendus à un prix inférieur au marché puisque hormis leur non calibrage pour la commercialisation "classique" ces produits conservent toutes leurs qualités nutritives. Des cueillettes en plein champ pourraient s'envisager puisque beaucoup de ces produits aujourd'hui ne sont pas ramassés et pourrissent dans les champs.
- Les associations locales ont souligné combien il importait aussi plus que jamais de réapprendre à certaines familles à cuisiner avec des produits de qualité et souvent de proximité, à coût très raisonnable, évitant le recours au prêt à consommer souvent plus onéreux. Comme l'a rappelé un participant, il conviendra de redonner toute sa place à la fonction alimentaire au sein de la cellule familiale (variable d'une famille à l'autre) en montrant l'importance du repas quotidien partagé. Pourquoi ne pas développer des repas solidaires? Une association propose 2 fois par semaine un repas complet (entrée-plat-dessert) pour 3 euros, les participants peuvent ainsi partager un bon moment et découvrir qu'il peut être simple de confectionner un repas qualitatif.
- Le rôle des grandes surfaces et la baisse des dotations de surplus aux associations ont été soulevés avec une inquiétude grandissante, plaidant aussi pour une solidarité intercommunale pour les structures d'aide sur un même territoire, l'urgence alimentaire étant l'affaire de tous.
- Un élu a présenté l'expérience conduite sur sa commune (Cléguérec) qui a opté récemment pour «la cantine à 1 euro» (selon le quotient familial), dispositif aidé par l'Etat, et privilégié la cuisine locale préparée sur place qui a permis d'augmenter le nombre d'enfants à la cantine. Le développement des jardins partagés constitue également une piste à creuser tout comme l'éducation au bien manger dès le plus jeune âge à l'image de ce qui se fait dans les pays scandinaves
- Sur la restauration collective, l'élu en charge du programme alimentaire territorial sur LCBC a indiqué que des formations seraient proposées aux personnels des cantines scolaires afin qu'ils puissent cuisiner un repas à partir de produits locaux pour un prix de repas accessible au plus grand nombre de familles. Il est important de concentrer des moyens sur la restauration collective puisque cela représente un nombre important de repas, pour certains enfants c'est le seul repas complet de la journée. Une participante a suggéré de réfléchir à la mise en place d'une sécurité sociale de l'alimentation, elle relayait sa participation à une conférence gesticulée animée par Mathieu Almais qui peut être inspirante sur la manière d'aborder la question de l'accès à une alimentation de qualité. Dans le même esprit, il est proposé de réglementer les prix des produits de base pour permettre l'accès du plus grand nombre.
- Face aux problèmes de mobilité que rencontrent les personnes en milieu rural, les collectivités peuvent être aidantes dans le rassemblement en un seul lieu des producteurs locaux, un lieu qui devra être

central, accessible et adapté aux contraintes horaires des actifs. Par exemple, une personne regrette de ne pouvoir faire le marché puisque les marchés sont organisés en semaine en journée ce qui est difficilement compatible avec l'emploi d'une personne à temps plein. Cet argument de rapprocher l'offre de production des consommateurs a été cité à plusieurs reprises.

9. Ces propositions ont-elles été critiquées par certains participants ? Si oui, précisez les raisons associées.

Il n'y a pas eu de critique sur ces propositions. Nous pouvons noter qu'il était parfois difficile de centrer les échanges autour de la question posée. Sur un territoire rural marqué par une forte production agri et agroalimentaire, les participants ont largement insisté sur la nécessité de mener des actions pour maintenir le potentiel de production sur notre territoire afin de nourrir le plus grand nombre avec des produits qualitatifs et accessibles.

10. Comment ces idées ou propositions ont-elles émergé ?

Ces propositions ont émergé à partir de partage d'expérience des personnes présentes

11. Autres éléments d'informations que vous souhaitez transmettre