

Plénière CRPA sur l'Alimentation

Jeudi 7 septembre 2023

Les Grandes Voisines, Francheville (69)

54 participants

Dont 32 personnes accompagnées et accueillies



LE CRPA EN QUELQUES MOTS

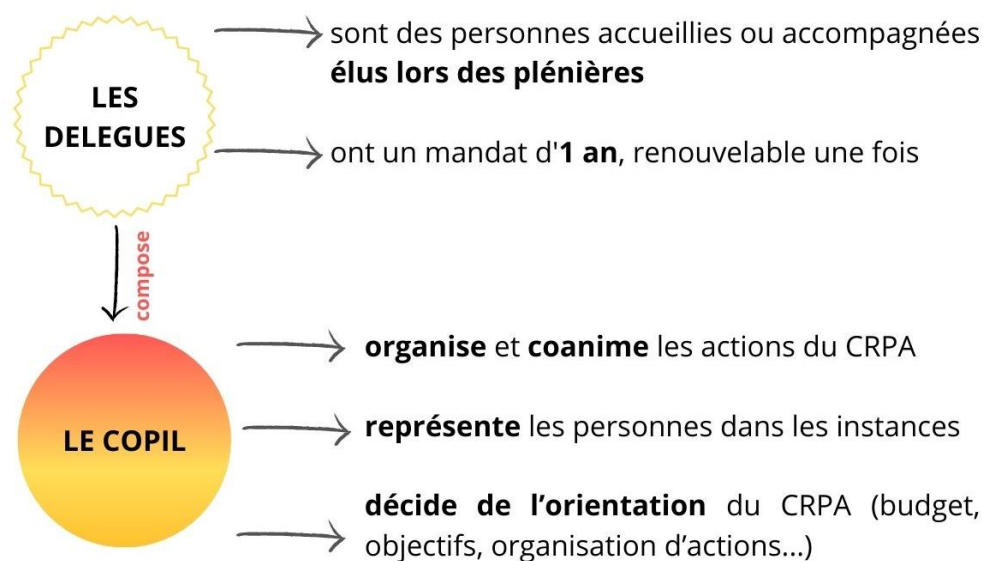
Le projet du CRPA

Le CRPA (Conseil Régional des Personnes Accueillies ou Accompagnées) est né en 2010 pour **favoriser la participation des personnes accompagnées** et accueillies dans l'élaboration des politiques publiques. Les CRPA sont reconnus officiellement par l'Etat par le Décret n° 2016-1440 du 26 octobre 2016.

Nos objectifs :

- Redonner du pouvoir d'agir aux personnes accueillies ou accompagnées
- Promouvoir la participation et la place égale de tous dans les débats et échanges
- Influencer sur les politiques publiques afin d'améliorer les conditions de vie des personnes précaires

Organisation du CRPA



C'est quoi une plénière du CRPA ?

C'est une grande « réunion » qui a lieu **4 fois par an**, au minimum 2/3 des personnes présentes sont des personnes accompagnées/accueillies, ou l'ayant été.

Ces réunions permettent de **recueillir la parole** des personnes accueillies et accompagnées et de **formuler ensemble des propositions** pour améliorer les politiques publiques. Ces propositions seront portées par les délégués du CRPA dans des réunions d'élaboration et de mise en place des politiques publiques.

ATELIER 1 – ACCOMPAGNEMENT A LA FORMATION ET A L'EMPLOI

Budget

Le budget personnel est parfois insuffisant, les prix sont de plus en plus élevés. Un participant parle de « **survie** ».

« J'aimerais pouvoir acheter les quantités dont on a besoin, quand on en a besoin, des choses qu'on aime et qu'on mange »

Propositions

1. Optimisation des prix
2. Instaurer la sécurité sociale de l'alimentation
3. Avoir accès de manière inconditionnelle à la quantité, à la qualité et partager



Matériel

Il y a un vrai manque d'espaces pour cuisiner.

Propositions

1. Développer l'accès aux cuisines (petites cantines, cuisines collectives...)
2. Avoir des camions, des chambres froides pour récupérer le surplus et le garder

Consommation

Les participants trouvent qu'il y a **trop de publicités**. Le grand choix proposé incite aussi à acheter plus. « Le problème c'est la surproduction pourtant générée des invendus ». De surcroît, le gaspillage **pollue**.

« Les promos, les gros volumes = arnaque pour pousser les gens à mal consommer, et ça vise directement les + pauvres qui ont peur de manquer et ont faim ! »

FOCUS SUR LE GASPILLAGE

« Ce n'est pas mon problème, moi et le gaspillage on fait 2. Quand on n'a pas, on ne gaspille pas ! »

Les causes du gaspillage

- Trop d'achat par la peur du manque, les incitations des magasins...
- Les entreprises & magasins qui jettent
- Les repas ne sont pas adaptés (quantité, goût), donc les personnes jettent

Proposition

1. Réduire la publicité
2. Taxer les supermarchés sur le gaspillage / impôts, les déchets alimentaires
3. Proposer plus de produits en vrac
4. S'adapter au public concerné : meilleure gestion des quantités et produits servis

Education

Des personnes n'ont pas de bases en cuisine. Il y a un manque de transmission.

Propositions

1. Ne plus être dans la consommation mais dans l'apprentissage, prendre le temps, partager des moments
2. **Responsabiliser** les individus et les informer sur l'impact du gaspillage.
3. **Faciliter** l'accès au recyclage pour le gaspillage inévitable et aux dons
4. Gare à l'excès de normes alimentaires (DLUO)

Des ateliers pour ?

- **Antigaspi** : utiliser les restes, utiliser les aliments dans leur intégralité et réutiliser les produits pour cuisiner d'autres plats
- Préparer sa liste de courses à l'avance
- **(Ré)apprendre à cuisiner et à jardiner** pour que la nourriture soit bonne qui en sache l'effort : « avoir moins mais meilleur »
- Connaître ses besoins, ses limites, mais aussi connaître les aliments (comment les conserver, ne pas mélanger ce qui tourne comme les sauces, comment surgeler et faire des conserves)



Qualité

Les plats préparés ou conserves sont perçus comme un problème. En effet, il n'y a pas de possibilité de cuisiner car pas de logements, donc pas de repas chauds.

Les personnes ont envie de manger + de fruits, de légumes comme cette participante qui a envie de « réduire ma conso de viande et apprendre à cuisiner les légumineuses. Manger des légumes et des légumineuses. Cuisiner soi-même pour éviter le sel, le sucre ».

Par exemple, dans un établissement il y a eu des « **retours mécontents des usagers, les repas étaient pourtant équilibrés mais de mauvaise qualité** ».

Propositions

1. Alternier avec des plats chauds et plus de fruits en dessert
2. Diversifier les repas
3. Développer l'autoproduction

Production

L'agriculture intensive est décrite par les participants, car synonyme pour eux de mauvaise production et de surproduction.



Propositions

1. Avoir plus de transparence sur l'origine et la fabrication des produits que l'on consomme
2. Coopérer pour la gestion des stocks des petits producteurs
3. Imposer des quotas de production
4. Distribuer de manière anticipée les produits : pour anticiper les dates de péremption
5. Glanage, récupération des invendus et invendables, aller directement chez le producteur, transformer...

Un participant explique « **se réapproprié la nourriture pour moins dépenser et moins gâcher à tous les niveaux** ».

« Le problème c'est que des personnes ont faim en France alors qu'on jette de la nourriture, comment est-ce possible ? »

INTERVENTION SUR LA SECURITE SOCIALE ALIMENTAIRE

Boris Tavernier est Délégué général de l'association VRAC (Vers un réseau d'achat en commun). Il représente le Collectif pour la Sécurité Sociale de l'Alimentation¹.

Boris Tavernier

Mon parcours m'a mené vers cette idée de sécurité sociale alimentaire. Cela fait 20 ans que je travaille sur ces questions, d'abord comme militant altermondialiste, on a monté un bar pour remplacer tous les produits par des produits bio et locaux. Nous avons la volonté de **soutenir l'agriculture paysanne**, avec des alimentations et produits différents. J'y suis resté 10 ans, ça a bien fonctionné, mais on touche plutôt des personnes qui ont les moyens.

A l'époque on discutait avec la Fondation Abbé Pierre et les bailleurs sociaux, sur des politiques de lutte contre l'exclusion et pour le reste à vivre. VRAC est né comme ça, avec un principe assez simple :

- On s'est orienté vers les banlieues car il n'y a pas de moyens.
- On est dans 100 quartiers en France, **on revend tout au prix d'achat**, par exemple 70 centimes le kilo de farine du meunier du coin. Je voulais qu'on puisse redonner le choix aux gens. On est petits, on ne peut pas ouvrir des VRAC partout.

Au début, on nous disait que « c'est pas la priorité de manger bio dans les quartiers pop »

La sécurité sociale de l'alimentation

Les étudiants ingénieurs sans frontières travaillaient là-dessus. Ça a fait tilt car on proposait **une solution pour répondre à toutes les problématiques : économique, sociale et environnementale.**



Le rapport IGAS (Inspection Générale des Affaires Sociales) de 2019 sur l'aide alimentaire montre que la qualité des produits d'aide alimentaire est scandaleuse,

¹ <https://securite-sociale-alimentation.org/>



car c'est lié à tout un système agroalimentaire (grandes surfaces). A l'aide alimentaire, on n'a pas le choix :

- Les grandes surfaces donnent aux banques alimentaires qui jettent
- Les associations reçoivent et jettent
- Et les personnes reçoivent jettent des produits

On pensait que ça allait changer, qu'on allait avoir un autre modèle mais on s'est trompé ! On ne change pas de cette logique d'urgence.

LES 3 PILIERS DE LA SECURITE SOCIALE DE L'ALIMENTATION

1. Projet **universel** : pour tout le monde !
2. **Cotiser selon ses moyens** pour un budget de 150€ par personne/par jour (avant inflation)
3. Participation & démocratie : on va réfléchir ensemble pour voir ce qu'on rembourse

L'expérimentation de Montpellier

Evidemment, au niveau de l'Etat, ils ne veulent pas en entendre parler. On triche un peu, on fait des **expérimentations à Montpellier**. La plus grosse à Montpellier, est porté par un collectif de 20 associations, ils ont créé un conseil citoyen avec des profils différents (classes moyennes, précarité) pour construire ce projet, définir le montant des cotisations (certains cotisent 10, 30 ou 150€ pour recevoir 100€). On va pouvoir l'utiliser dans des groupements d'achat...

500 personnes bénéficient du programme et ça fonctionne !

Ils peuvent se faire plaisir, une personne m'a dit qu'elle était heureuse car elle a pu manger des asperges. Il y a une autre problématique, il faut des cuisines collectives car ça coûte cher de cuisiner. Par exemple au Québec, il y a 2000 cuisines collectives, afin de cuisiner ensemble pour se préparer ensemble des plats pour la semaine. **Il faut des outils pour bien se nourrir.**

Il y aura toujours besoin d'une aide alimentaire. Je pense que ce n'est pas si difficile avec les impôts pour retrouver et collecter les cotisations

15 d'expérimentations en France, il y a pas mal d'exemple. Un projet à venir à Lyon. Il faudrait qu'on puisse débattre réellement sur l'aide alimentaire. Pourquoi les salaires ne sont pas liés à l'inflation ? Pourquoi on ne peut pas augmenter les minimas sociaux ?

Temps d'échanges et de questions

>>> Comment ça se passe à Montpellier ? La carte peut-elle être utilisée partout ?

Non, monnaie spéciale sur une carte bleue, dans les magasins choisis par les habitants (pas de Lidl...).

>>> Comment avoir accès à cette carte ?

Dans l'absolu, ça serait sur la carte vitale pour que ça aille à tout le monde.

>>> Y-a-t-il des politiques qui portent ces revendications ?

Quelques élus de gauche ou écolo nous soutiennent. Plus les citoyens en parleront, mieux c'est, ça prend petit à petit.

>>> Il faut agir sur l'agriculture. Et attention car local ne veut pas dire écolo !

Si on dépense ces milliards vers le bio, **cela va changer l'agriculture**. Je vous recommande à ce propos le film les Algues vertes. 1 suicide par jour d'agriculteur, 30% vivent avec 300€ par mois.

Nous on trouve que tout est cher mais les agriculteurs n'arrivent pas à vivre !



>>> Outre cette proposition il faut développer la permaculture et les jardins ouvriers

Il y en a de plus en plus, des maraichers qui s'installent... Souvent ces jardins ne servent pas qu'à se nourrir mais aussi pour avoir un lien avec la terre, du lien social...

>>> 120 milliards : ça représenterait quoi comme cotisations par personne ?

Un groupe de travail se réunit dessus, on manque d'économiste. Nous souhaitons calculer les coûts évités quand on mange bien (pour la santé, l'environnement...).

>>> N'est-ce pas une utopie quand on voit que la sécurité sociale subit des changements, avec de moins en moins de remboursements. Faut-il que ça soit universel et pas réservé aux personnes en difficultés ?

Oui nécessité que ça soit vraiment universel, au niveau local on est très limité car nous n'avons pas les moyens humains, on a besoin des services de l'Etat. La priorité est la démocratie alimentaire.

EVALUATION DE LA JOURNEE

45 évaluations ont été complétées dont 26 personnes accueillies, 15 travailleurs sociaux et 1 personne du CREAI. Pour ce travailleur-social, c'était la « 1^{ère} fois donc découverte + écoute + prise de parole. Je suis venu échanger avec les résidents que j'accompagne mais aussi et surtout échanger avec d'autres usagers et professionnels de différentes structures ».

Une personne accompagnée a participé à cette journée « par intérêt du sujet abordé et de la convivialité des plénières ».

Les résultats du questionnaire :	Très satisfait	Neutre	Pas satisfait
J'ai appris des choses sur mes droits, sur les dispositifs	28	11	
Les interventions étaient intéressantes	41	4	
J'ai pu prendre la parole	15	6	1
Ma parole a été entendue	28	8	
Nous avons imaginé ensemble des solutions	38	2	1
J'ai rencontré d'autres personnes qui vivent des situations similaires	21	1	
J'ai bien mangé	39	1	
J'ai passé un bon moment	43		

Par rapport à la dernière plénière du **22/06/2023**, nous pouvons remarquer que :

1. **Moins** de personnes ont pu prendre la parole
2. **Plus** de personnes ont été entendues et ont rencontré des personnes
3. **Tous les participants** ont passé un bon moment !

D'autres remarques à nous partager ?

Sur l'organisation

« Besoin de manger + tôt »

« Il a fait très très chaud et cela a impacté fortement la concentration »

« + d'effort pour avoir plus de participants pour porter nos voix plus haut »

Sur le sujet

« Très enrichissant »

« + parler des situations des sans-abris »

« Toujours intéressant de rencontrer des personnes pour débattre de sujet intéressant »

« Intervention super intéressante, bravo 🙌 »

Sur l'animation

« Il serait intéressant de faire changer es groupes entre chaque sujet et de varier les supports au mode d'expression. Merci à vous pour l'organisation. Repas excellent »

REMERCIEMENTS

Merci à tous les participantes et participants pour leur présence et leur enthousiasme !

Merci à notre intervenant Boris Tavernier pour son intervention éclairante sur la sécurité sociale de l'alimentation.

Les Grandes Voisines, tiers-lieu social, nous ont accueilli. Pour en savoir plus sur ce projet : <https://lesgrandesvoisines.org/>

Les participants ont particulièrement apprécié le repas de la Petite Syrienne.

PROCHAINE PLENIERE



Régularisation des sans-papiers

Mardi 28 Novembre 9h30 à 16h30

Grenoble

**Salle Rouge, 15 Rue des Arts et Métiers
15' à pied de la gare, parking à proximité**

Gratuit, repas offert

Ouvert à toutes et tous