



FICHE 14

Pour favoriser l'accessibilité de tous, y compris des plus vulnérables, à l'alimentation durable, il faut aborder l'alimentation durable via des initiatives attractives et des portes d'entrée diversifiées

Pourquoi ?

Par cette recommandation, nous souhaitons insister sur l'importance d'aborder l'alimentation durable **sous un prisme positif**. En effet, interrogés sur leur appréhension de la notion de « bien manger », une grande majorité des participants aux défis alimentation durable du projet AD-In ont avant tout rattaché cette notion aux normes de l'alimentation saine et équilibrée, omettant bien souvent le registre du plaisir, du goût, aspects pourtant essentiels dans notre rapport à l'alimentation.

En la replaçant dans un cadre détourné et attractif, en proposant des approches concrètes et orientées vers le plaisir de manger et la découverte des produits et de leur histoire, l'alimentation peut redevenir source de représentations plus positives. Cet axe de travail peut impliquer des ouvertures vers d'autres univers, comme par exemple celui de la culture, du patrimoine, de la valorisation des paysages, des savoirs-faire alimentaires locaux. Les activités à imaginer sont nombreuses, nous en reprenons quelques exemples dans les initiatives inspirantes.

Mettre l'alimentation en valeur en passant par une porte « détournée » offre l'occasion de sortir les questions alimentaires d'un cadre normatif et contraignant.

L'alimentation est un **facteur majeur de sociabilité**. Les occasions festives impliquent le plus souvent le partage de nourriture. Il s'agit de renforcer ce lien entre alimentation et moments de partage, de cohésion sociale en replaçant les produits au centre de l'attention, de la réflexion des mangeurs. C'est mettre un coup de projecteur sur la question alimentaire, notamment en valorisant des produits phares qui peuvent avoir une composante identitaire et renvoyer le mangeur à son appartenance, son attachement pour un territoire.

Parmi les activités à imaginer pour aborder l'alimentation par d'autres biais, **susciter la rencontre entre les mangeurs et les producteurs** est un objectif central. Il s'agit de permettre à chacun, quelle que soit sa position sociale, de comprendre le mode de production et de prendre conscience de la valeur des aliments. Ce côté décalé peut entraîner un effet de curiosité et amener des publics a priori non sensibilisés à s'intéresser à la question alimentaire. Passer par ce type d'activités sensibilise les publics à l'alimentation durable sans pour autant que ces derniers aient l'impression d'être inscrits dans une action de sensibilisation, à proprement parler.

En tant que professionnel, diversifier vos portes d'entrée vous permettra de nouer des partenariats avec des secteurs avec lesquels vous n'avez pas ou peu l'opportunité de collaborer. N'hésitez pas à interpeller le centre culturel, la bibliothèque, la maison du tourisme, l'un ou l'autre club sportif ... de votre commune pour faire de l'alimentation durable une préoccupation partagée par tous.

Comment ?

En tant que professionnel, vous pouvez de nouveau concourir à la mise en place de ces activités ou plus simplement, faire connaître les initiatives existantes à votre public ; leur en parler mais également organiser des sorties pour faire découvrir concrètement ce panel d'activités. De même, si vous souhaitez que certaines de ces initiatives se mettent en place sur votre territoire et que vous ne pouvez les porter seul en tant qu'institution/association, n'hésitez pas à interpeller vos élus pour les inciter à déployer ce type d'activités et à les inspirer par des propositions concrètes, en co-construction avec vos publics. Vous pouvez également vous associer à d'autres structures pour mutualiser vos efforts en la matière.

VALORISER LES MODES ALTERNATIFS D'APPROVISIONNEMENT EN LES INSÉRANT DANS DES MOMENTS CONVIVIAUX



Sur plusieurs communes, les diagnostics de territoire réalisés dans le cadre du projet AD-In ont permis d'identifier de nombreuses initiatives visant à regrouper les producteurs locaux en un même lieu lors d'un marché spécifique. Ces marchés qui mettent à l'honneur les producteurs locaux semblent d'autant plus importants que ce type de producteurs est « noyé » sur les marchés classiques et qu'il peut être malaisé pour les consommateurs de s'y retrouver. Ces marchés sont souvent organisés en supplément des marchés traditionnels hebdomadaires et associés à des activités plus festives, comme la mise

en place de petits stands de dégustation, d'information. Dans certains cas, des concerts sont aussi organisés pour clôturer ces marchés.

Le plus souvent, l'organisation d'un tel marché relève d'une initiative des pouvoirs publics locaux. Toutefois, votre rôle pourra être de faire découvrir ces lieux à votre public et éventuellement de vous y inscrire plus concrètement par la mise en place d'un stand d'information, par exemple, présentant les différentes initiatives de votre institution en matière d'alimentation durable.

Sur l'un des territoires-pilote AD-In, malgré le succès grandissant du marché de producteurs locaux, il a été constaté que celui-ci restait principalement fréquenté par une population de jeunes actifs et très peu par les personnes en situation de vulnérabilité. Introduire de la mixité sociale dans ce type d'événements pourrait être favorisé si vous encouragez votre public à s'y rendre, par exemple en petit groupe une première fois. Vous pourriez également associer cette visite de marché à la réalisation d'un atelier cuisine, à la rencontre d'un producteur contacté au préalable ... Venir en groupe, accompagné par un professionnel, peut faciliter la fréquentation future de ce type d'événement.

Sur les territoires ruraux, des journées portes ouvertes à la ferme peuvent également être des occasions festives de recréer du lien entre mangeur et producteur. D'un point de vue pratique, participer à ce type de journée permettra à vos publics de localiser concrètement ces différents lieux d'approvisionnement et d'identifier un moyen de transport pour s'y rendre. On sait que l'accessibilité géographique peut être un frein majeur dans le choix de ses lieux d'ap-

provisionnement. De plus, de telles journées prévoient généralement des activités pour toute la famille. Or, l'évaluation menée avec les participants des défis AD-In a montré combien l'entourage direct pouvait être un obstacle de taille dans les tentatives de changement de comportements alimentaires. Pouvoir sensibiliser toute la famille est donc une étape essentielle.

MANGER-BOUGER, ALLIER LA DÉCOUVERTE DES OPPORTUNITÉS ALIMENTAIRES DE SON TERRITOIRE À DES ACTIVITÉS SPORTIVES

Plusieurs opérateurs engagés dans le projet AD-In poursuivent des objectifs de promotion de la santé, défendant à la fois l'idée de promouvoir une activité physique régulière et des habitudes alimentaires saines. Dans le cadre de leur projet développé en faveur d'une alimentation durable, certains ont donc choisi de passer par l'activité physique pour permettre à leur public de découvrir l'offre alimentaire de leur territoire. Ont notamment été organisées des randonnées à vélo pour découvrir un panel de producteurs locaux ou encore des parcours santé – à pied, à vélo, à trottinette – comprenant des stands de dégustation pour découvrir des recettes répondant aux critères de l'alimentation durable. Ces activités ont pour objet soit de susciter la curiosité, de créer une amorce dans la découverte de l'alimentation durable, soit de varier les activités dans un programme plus vaste de sensibilisation aux questions de l'alimentation durable.

L'ALIMENTATION COMME UN ÉLÉMENT À PART ENTIÈRE DE LA CULTURE



À cet égard, la Communauté de communes de la Région d'Audruicq est exemplative (cf. infra). La culture, déclinée en activités diverses, devient un prétexte pour s'interroger sur les habitudes alimentaires et l'avenir des territoires en la matière. Plus largement, l'alimentation est également à considérer comme un vecteur de découverte des univers culturels d'autres régions du monde. Découvrir l'autre par la découverte de ce qu'il mange est un facteur de cohésion sociale sur lequel de nombreuses initiatives ont pu se développer.

En termes d'activités culturelles, nous avons notamment relevé sur les territoires-pilotes AD-In des initiatives telles que l'organisation de pièces de théâtre à la ferme - le sujet de la pièce pouvant ou non être en lien avec la question alimentaire -, ou encore l'inauguration d'un musée retraçant les habitudes alimentaires des habitants d'un territoire à différentes époques.

Toutes ces activités culturelles et/ou festives sont autant d'opportunités à saisir pour valoriser vos actions et vos publics auprès des citoyens et partenaires de votre territoire.

À titre d'exemple, dans le cadre du projet AD-In, le CIAS (équivalent d'un CPAS en Belgique) de la Communauté de Communes de la Région d'Audruicq a mis en place une initiative de sensibilisation des plus jeunes aux enjeux de l'alimentation durable, le projet Eco-chefs (voir fiche n°2). Dans le cadre de l'initiative nationale « Rendez-vous aux jardins »¹, le projet Eco-chefs a pu être mis en lumière par l'organisation d'un stand où les jeunes Eco-chefs ont fait déguster certaines de leurs réalisations culinaires.



Si vous repérez des activités culturelles payantes, n'hésitez pas à faire appel aux dispositifs qui facilitent l'accessibilité financière à vos publics (cf. dispositif « Article 27² », en Belgique).



Pour des œuvres culturelles en lien avec l'alimentation, nous avons notamment repéré les initiatives suivantes :

- ✎ Pièce de théâtre-action, « Qu'est-ce qu'on mange, », par « Une petite compagnie », <https://www.theatre-action.be/compagnie/theatre-du-public/>
- ✎ Spectacle interactif, « À table », <http://www.alternative-theatre.be>
- ✎ Pièce de théâtre, « Nourrir l'humanité, c'est un métier », par la Compagnie « Art&ça », <https://www.artetca.com/nourrir-l-humanit->
- ✎ Film, « Ça bouge pour l'alimentation », <https://www.ecrandespossibles.be/film/ca-bouge-pour-l-alimentation>
- ✎ Exposition itinérante, « Les bonnes pratiques du secteur agroalimentaire du champ à l'assiette », Opérateurs du projet Interreg FWVL "Filière AD-T

De manière générale, les centres culturels de votre région peuvent être des alliés pour aider à aborder la thématique de l'alimentation durable de manière attractive.

ORGANISATION D'UN ÉVÉNEMENT FÉDÉRATEUR ET RÉCURRENT AUTOUR DE LA THÉMATIQUE DE L'ALIMENTATION DURABLE INCLUSIVE

Plus largement, au sein de votre institution, si vous choisissez de travailler la thématique de l'alimentation durable, il est intéressant d'organiser un événement récurrent – et à date fixe – pour marquer les esprits, au moins annuellement. À titre d'exemple, chaque année, le Parc Naturel Régional Scarpe-Escout et le parc National des Plaines de l'Escaut organisent « La Quinzaine du goût » avec l'objectif de mettre à l'honneur les savoir-faire alimentaires de leur territoire.

Cet événement récurrent permettra de valoriser ce qui a été fait au cours de l'année écoulée, de recruter de nouveaux publics et de présenter vos projets aux autres acteurs de territoire en vue d'aboutir à d'éventuelles collaborations. De manière générale, s'il existe plusieurs initiatives sur votre commune, cet événement annuel peut également être fédérateur, en mettant en lumière les actions de vos partenaires et ainsi offrir plus de visibilité à la thématique.

Ces différentes actions/initiatives/activités auront d'autant plus de poids qu'elles seront pensées, dans la durée, dans une programmation, et partagées par le maximum d'acteurs du territoire.

1. La culture, le patrimoine, le tourisme et l'alimentation, comme une alliance vertueuse pour la Communauté de Communes de la Région d'Audruicq

La CCRA a marqué un intérêt pour la question alimentaire et de l'agriculture depuis de nombreuses années, notamment par le développement d'actions culturelles et touristiques en lien avec le Comité de Promotion Economique et Touristique Intercommunal (CPETI). En 2017, le Conseil communautaire de la CCRA a élaboré un programme d'actions pour l'année au titre de rayonnement touristique, construit autour de 4 actions en lien avec l'alimentation :

- **Mise en œuvre d'un calendrier annuel de rendez-vous ayant un rayonnement au-delà de la CCRA autour de la thématique « alimentation » en lien étroit avec les acteurs professionnels locaux :** « Festival de théâtre à la ferme » avec la participation de 5 à 7 fermes et d'une dizaine de compagnies de théâtre amateur; « Rendez-vous des p'tits loups » ateliers découverte et de cuisine à la ferme pour un public « de familles »; « Salon : la chicorée ça se cuisine » promotion des acteurs locaux de la gastronomie autour du produit « chicorée ».
- **« On va déguster » :** Organisation de trois temps d'échanges produits/producteurs/chefs cuisiniers pour le tout public en s'inspirant d'une émission radio hebdomadaire. L'élément central est la cuisine abordée sous un prisme historique, sociologique et didactique. Pour chacun des temps, un produit local est décliné (la fraise, la chicorée, les pommes...). Il réunit un producteur local et un chef. L'histoire du produit (terroir, parcours du producteur ...) est présentée et un chef fait découvrir une recette dans une ambiance conviviale. Ces rendez-vous sont proposés au sein de l'Ecopôle.
- **Ré-enchanter l'alimentation :** Organisation de spectacles vivants en lien avec les produits et les savoir-faire sous un format volontairement différent et surprenant : le hip hop (« crazy tracteur » -Cie Racines carrées) et le chant lyrique (« Carmen Cuisine » avec La clef des champs) au sein de l'Ecopôle Alimentaire de la Région d'Audruicq.
- **Mémoires de cuisine :** Projet pluriannuel (3 ans) qui a pour ambition de revisiter l'évolution de la cuisine (les plats, les aliments – l'espace de la cuisine, les ustensiles – la vie sociale – la place et l'image de la femme, les repas) depuis les années 50 jusqu'aujourd'hui. Ce projet aux multiples dimensions (création, expression...) a abordé en 2017 le cadre général « historique » par le biais de la création d'une exposition, de publications et d'actions culturelles associées (visites animées). Une dimension participative est donnée par la possibilité offerte au public local de s'investir dans le processus de création de la collection.

Pour plus d'info : <http://www.ccra.fr/Le-projet-alimentaire-territorial/23/>



NOTES DE FIN

1. Initiative qui vise, à travers une programmation culturelle variée, à ouvrir au public des jardins de citoyens, d'entreprises privées, d'associations ou encore d'institutions publiques.

2. <http://www.article27.be/>



Avec le soutien du Fonds européen de développement régional

Financeurs :



Opérateurs associés :



Opérateurs partenaires :

