

# LA MISE EN CAPACITÉ DES CITOYENS SUR LA THÉMATIQUE ALIMENTAIRE

## FICHE DE CAPITALISATION

Mai 2024

### EN BREF

La montée en compétences des habitants sur la thématique alimentaire est un élément important pour l'autonomisation et le pouvoir d'action des populations. Elle vise à permettre aux habitants d'être acteurs de leur alimentation, mais aussi de développer une expertise collective et participative sur la thématique alimentaire. Elle permet aux habitants d'avoir accès à des connaissances et pratiques, mais aussi de bien décrypter les enjeux et favoriser l'exercice du choix, le droit à l'alimentation durable, l'inclusion et la capacité à définir et contrôler leur système alimentaire. C'est de faire en sorte que les habitants puissent se saisir de l'enjeu alimentaire et participer à la co-construction d'un système alimentaire durable, bénéfique pour la santé, pour les territoires et pour les écosystèmes. C'est contribuer à une alimentation produite, transformée et distribuée dans des conditions en lesquelles ils peuvent avoir confiance. C'est également de faire en sorte qu'ils puissent participer et être impliqués dans la mise en œuvre des PAT.

Cette fiche présente des démarches objectives pour accompagner et faire monter en compétence les habitants sur la thématique alimentaire. Ce sont des éléments issus des travaux de Terres en villes (2023) sur la démocratie alimentaire.

### METTRE EN COMPÉTENCE LES HABITANTS SUR LA THÉMATIQUE ALIMENTAIRE : UN GAGE DE RÉUSSITE DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE ?

« On fait de la sensibilisation, de l'éducation de tous les publics pour développer leurs compétences. Nous avons, par exemple, les défis foyers alimentation positive. Et depuis,

### DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE : DE QUOI PARLE-T-ON ?

- **Souveraineté alimentaire par le peuple**
- **Accès de toutes et tous à une alimentation saine et de qualité**
- **Gouvernance participative des systèmes alimentaires**

*nous avons constaté une augmentation de près de 25 % de la consommation de produits bio et de 30 % de produits locaux sur notre territoire. On a aussi réussi à changer notre manière de travailler et avoir une forte diminution du gaspillage alimentaire. Cela nous a permis de passer à 100% bio pour notre cantine scolaire. On fait des enquêtes auprès des parents et on s'est aperçu qu'ils s'approprient fortement nos actions en termes de qualité et d'équilibre alimentaire. 87 % d'entre eux ont modifié leurs pratiques alimentaires : manger plus bio, de produits locaux et de saison, plus de plats cuisinés à la maison. »*

(Témoignage d'un porteur de PAT).

Mettre en compétence les habitants sur la thématique alimentaire participe donc à faire évoluer les pratiques, à diminuer le gaspillage alimentaire, mais aussi à développer la responsabilité des populations et faire en sorte qu'elles participent à la co-construction d'une alimentation durable dans les territoires urbains comme ruraux.

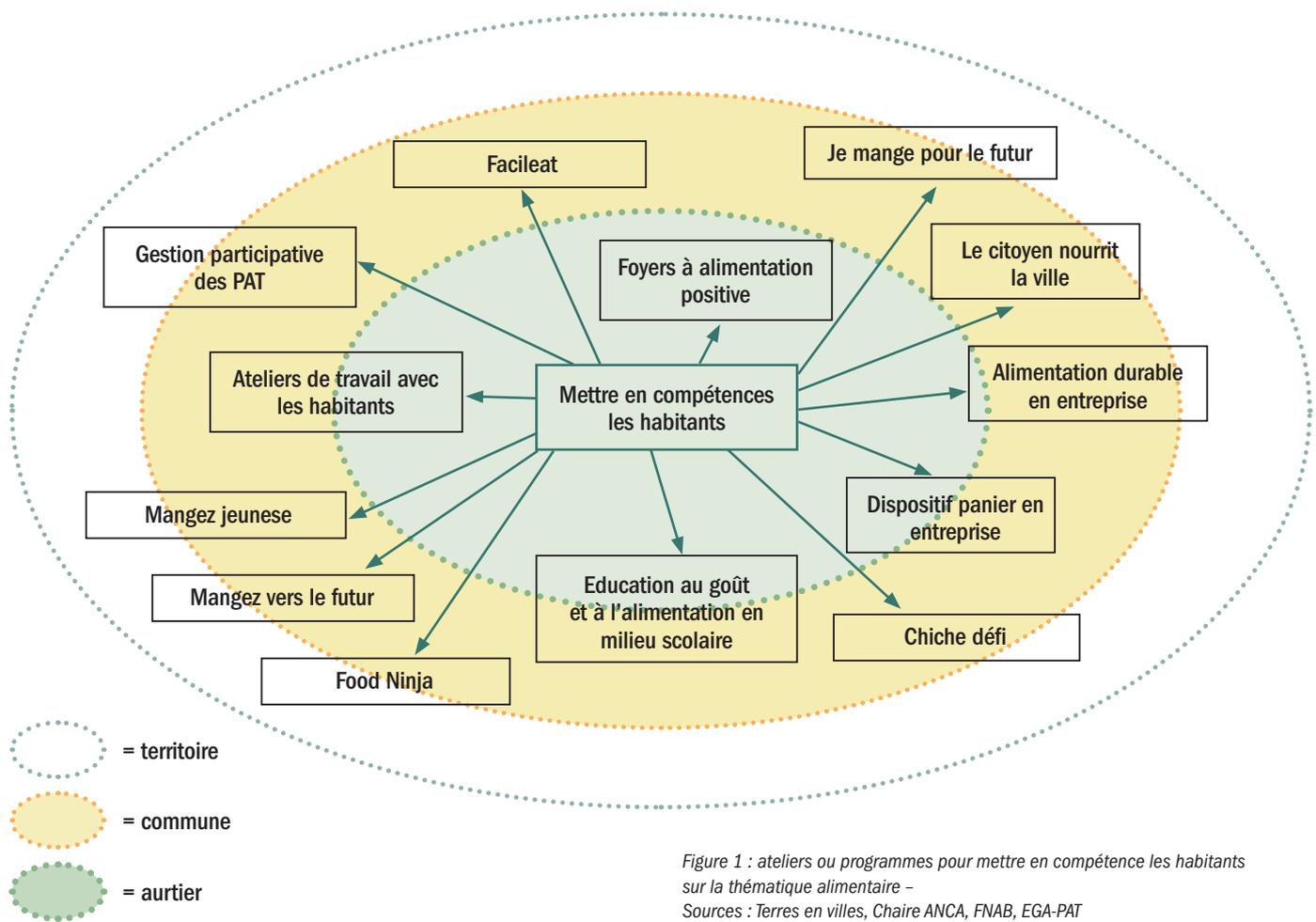


Figure 1 : ateliers ou programmes pour mettre en compétence les habitants sur la thématique alimentaire – Sources : Terres en villes, Chaire ANCA, FNAB, EGA-PAT

## COMMENT METTRE EN COMPÉTENCE LES HABITANTS SUR LA THÉMATIQUE ALIMENTAIRE ?

Les ateliers de mise en compétence des habitants sur la thématique alimentaire varient selon les publics. Scolaires, familles, seniors, publics précaires, entreprises..., n'ont pas tous le même niveau de compréhension et d'appropriation des systèmes alimentaires. Les défis foyers à alimentation positive ont pour objectif de démontrer de manière conviviale que l'on peut avoir une alimentation de qualité, savoureuse, bio et locale, sans augmenter son budget. Les ateliers alimentation durable en entreprise visent à responsabiliser les entreprises à être médiateur d'une alimentation durable et faciliter l'accès des employés à une alimentation de qualité, que ce soit sur les repas pris au sein de l'entreprise ou même à la maison, ou encore organiser des paniers, des commandes de denrées alimentaires au sein de l'entreprise. Manger jeunesse,

Mangez vers le futur, Food Ninja, Je mange pour le futur, Chiche défi et Facileat sont des programmes de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation durable destinés aux jeunes et développés par la Chaire ANCA. Ils sont diffusés sur les réseaux sociaux. Dans le cadre du projet EGA-PAT, Terres en villes et l'ANEG travaillent également sur l'éducation au goût et à l'alimentation dans les PAT. L'éducation

au goût est une pratique à part entière, innovante et stimulante, complémentaire de l'approche nutritionnelle et intégrée à l'éducation alimentaire. Le Citoyen nourrit la ville est une démarche expérimentale et participative lancée en 2021 par la Ville de Mouans-Sartoux via sa Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable dans le but de développer l'autoproduction alimentaire sur la commune, de renforcer les liens sociaux entre les habitants et de favoriser une alimentation locale et de qualité pour tous.

Rédacteur : Alioune DABO, responsable scientifique

Pour aller plus loin :

<https://chaire-anca.org/je-mange-pour-le-futur-sassocie-avec-alimentation-generale/>

<https://www.foyersaalimentationpositive.fr/presentation-du-defi/presentation-generale-des-defis/>

<http://www.reseau-education-gout.org/association-reseau-gout/Education-au-gout-Livre-blanc-de-l-ANEGJ.html>

<https://france-pat.fr/outil/le-guide-education-au-gout-un-incontournable-pour-les-pat/>

<https://mead-mouans-sartoux.fr/agriculture/le-citoyen-nourrit-la-ville/>



Avec le soutien de la

