

Une alimentation saine et de qualité accessible à tous ?

Rencontre du 17 novembre 2021 à Mulhouse

Synthèse des échanges

Contexte : L'accessibilité à tous à une alimentation saine est un enjeu fort sur l'agglomération et forme un axe du Projet Alimentaire Territorial de m2A. La journée a été dédiée à la lutte contre la précarité alimentaire et pour la justice sociale. Environ 60 personnes, citoyens ou représentants d'acteurs de la thématique ont pu échanger et co-construire des projets en 4 groupes de travail : représentants d'associations, en particulier liées à l'aide alimentaire ou à la citoyenneté, membres de jardins partagés, représentants de collectivités, d'institutions locales et nationales, bailleurs sociaux, enseignants-chercheurs, étudiants. Des partenaires de Fribourg et de Bâle étaient présents et se sont mélangés aux participants français. Une liste des acteurs présents est indiquée en fin de document.

Les organisateurs de la journée étaient : le Jardin de la Garance, Mulhouse Alsace Agglomération, Alsace Active, l'Agence de la Participation Citoyenne de Mulhouse, la Maison de la Citoyenneté Mondiale – Réseau Jardins solidaires du Dreiland, microprojet transfrontalier soutenu par le FEDER.

Introduction :

- Introduction de la journée par Valéry Bohrer du « Jardin de la Garance » soutenu par la Maison de la Citoyenneté Mondiale avec présentation du contexte d'échanges transfrontaliers de la démarche de « Jardins Solidaires ». La journée accueille des partenaires de Bâle et de Fribourg.
- Présentation du Projet Alimentaire de Mulhouse Alsace Agglomération par Loïc Richard, Vice-président m2A dédié à l'Agriculture durable, et de l'axe 3 dédié à l'accès à tous à une alimentation saine dans lequel s'inscrit cette journée.

Travail en 4 ateliers répartis par couleurs : rouge, jaune, vert et bleu

Quelques idées-forces relevées sur l'ensemble des ateliers :

- Quelques « idées forces » en réponse à la question « Qu'est-ce que Bien Manger ? »

- Des repas équilibrés et divers
- Des produits sains, des produits bio
- Des produits frais et locaux
- Des prix abordables
- Jardiner et cuisiner soi-même
- Lier goût et plaisir
- Justice sociale
- Education et Transmission des Savoirs
- Le soutien aux producteurs et la notion de prix de revient
- Répondre à un besoin fondamental (se nourrir)
- Le respect de l'environnement
- Une alimentation bonne pour la santé
- Local, traçabilité
- Partage, découverte, transmission

➤ **Quelques « idées forces » en réponse à la question « les Limites/Difficultés au Bien Manger »**

- Système économique/industriel ; poids des lobbys
- Prix donc accessibilité
- Le manque d'action
- La malbouffe
- Les terres agricoles à préserver
- Non accès au social et aux politiques
- Lié aux réseaux de distribution
- Lié à des questions de pouvoir
- Lié à des questions d'ordre financier
- ...

➤ **Quelques idées d'actions pour accéder au « Manger Mieux » :**

DEVELOPPER LE GOÛT : créer une soupe partagée avec les produits du jardin. En bas de l'immeuble. Evènement par saison avec l'ensemble des jardins partagés.

CREATION D'UN REPAS PARTAGE : à associer avec d'autres événements du quartier (par exemple fête de quartier ou vide grenier). Saisonnalité. En penser sur l'année. Les saisons de quartier.

FAVORISER LA CONSTITUTION DE GROUPEs DE COMPETENCES, faire réseau, former dans les quartiers les personnes relais.

Lien éducation alimentaire et se former à la gestion du gaspillage.

FORMER LES ENFANTS en s'adressant aux personnes qui accompagnent les enfants (enseignants, éducateurs).

Différentes idées évoquées :

Un système d'abonnement-adhésion-bons d'achats

Récupérer les invendus

Créer un réseau local – Un principe participatif – du troc alimentaire

Créer une « ville-verger »

L'éducation à l'alimentation (cuisine) dans un lieu accessible à tous (inclusif et non stigmatisant)

Glanage et cueillette aux champs (dédiés)

Une Banque Alimentaire se fournissant en produits locaux

Initiatives 3 frontières (ateliers de compétences inter-régionaux).

Les défis issus de ces idées

- « Changeons le système pour un autre monde : en misant sur l'éducation, en cultivant pour vivre, et avec une alimentation accessible à tous ».
- « Construire une chaîne d'alimentation locale, solidaire et abordable pour tous »
- « Comment mobiliser à une alimentation saine et équilibrée »
- Comment développer un réseau pour créer des liens entre groupes de compétences, entre habitants et entre quartiers afin de contribuer à une meilleure santé et connaissance

Projets issus des ateliers

4 groupes de travail aboutissant in fine à 5 « pré-projets ». Des référents sont chargés de suivre les projets, certains pouvant être connectés à des projets et acteurs existants déjà. *(plus de détails en documents annexes) :*

- **Création d'un tiers lieu inclusif dédié à l'Alimentation saine (issu de l'atelier « Rouge ») :** pour croiser les savoirs, vendre de produits locaux, réaliser des activités de cueillette etc. Chacun paie selon ses moyens. Référent du projet : Valéry Bohrer, Jardin de la Garance - valery.bohrer@yahoo.fr
- **Création d'un Conseil Transfrontalier sur l'alimentation (issu de l'atelier « Jaune ») :** créer un Conseil participatif dédié à la question de l'Alimentation qui aboutirait un réseau alimentaire à l'échelle du contexte rhénan local, et travaillerait avec des conseils similaires, déjà en cours de création à Fribourg et à créer à Bâle. Référent du projet : Hocine Taferrant, Maison de la Citoyenneté Mondiale- taferrant@hotmail.com
- **Le Jardin Partagé du Drouot (issu de l'atelier « Orange ») :** lieu convivial d'une surface de 300 m² existant au Drouot, dédié à la culture et à la sensibilisation au bien manger, avec une dimension de lien social. C'est un projet déjà initié par m2A Habitat. Référent du projet : m2A Habitat - communication@m2a-habitat.fr
- **L'Assez Zoné (issu de l'Atelier « Vert ») :** développement de jardins partagés dans différents quartiers et mise en réseau pour créer un groupe de compétences. Référent : François Zeller, Alsace Active, fzeller@alsaceactive.fr
- **« Habitants venez nous Rejoindre en vue d'échanger des idées sur une alimentation saine » (issu de l'Atelier « Jaune ») :** développement d'un espace dédié à l'éducation et à la sensibilisation à la nourriture saine, à la cuisine, au « bien manger ». A fusionner avec « L'Assez Zoné » ou « le Tiers lieu inclusif ».

Institutions représentées :

France : Alsace Active, Agence de la Participation Citoyenne ATD Quart Monde, CARITAS, CSC Bel Air (bénévole), CSC Porte du Miroir (élue), CEA (élue), Bio en Grand Est, Bouge ta Galère, DRAAF Grand Est, Epicerie Solidaire Marché des Collines, La Brique 48, Jardin de la Garance, Maison de la citoyenneté mondiale, Mulhouse Alsace Agglomération (élu), Service Transition Ecologique et Climatique de m2A, M2A Habitat, Service de l'Action social de la Ville de Mulhouse, Université de Haute Alsace (chercheurs et étudiants), Praxis Sociale (chercheurs et étudiants), PACCO Coteaux, PACO- GHR Mulhouse Sud Alsace, Panier du Mehlala, Sécurité sociale alimentaire.

Allemagne : die Fabrik e.V, IGA, Zusammengarten de Fribourg, Pastatag

Suisse : Kontaktstelle für Arbeitslose, Schlemmergarten de Bâle

ORGANISATEURS



Synthèse réalisée par Régis Kraemer (Mulhouse Alsace Agglomération)

Animation des ateliers et rédaction des comptes-rendus : Valéry Bohrer (Jardin de la Garance), Régis Kraemer (Mulhouse Alsace Agglomération), François Zeller (Alsace Active) et Régis Athonady (Agence de la Participation citoyenne)

En pages suivantes, les annexes :

- **5 fiches-projets détaillées**
- **Comptes-rendus exhaustifs des 4 ateliers**

FICHE-PROJET (ateliers « Rouge »)
Tiers lieu inclusif dédié à l'alimentation saine

Constat de départ :

En réponse à une carence de la Société (pas de réponse), obtenir un accès inclusif à une alimentation saine. Réponse actuelle : surplus alimentaires en Europe, malbouffe, lieux stigmatisants, pour les plus précaires. La question de la dignité humaine.

La solution / l'objectif / le quoi :

Développer un réseau local. Un lieu d'échanges, un tiers lieu, pour de l'éducation populaire. Un lieu de croisement des savoirs. Un lieu où chacun paie selon ses moyens.

Activités / actions / le comment ?

Vente de produits locaux. Cueillette et glanage. Troc alimentaire. Ateliers cuisine (fabrication artisanale).

Un principe participatif pour les habitants (ex Epicerie Participative, mais avec produits de base, et tarifs sociaux). Des bons d'achats pour les plus précaires. Une épicerie itinérante dans les quartiers (passage dans des lieux isolés, aller vers les personnes qui ont plus de mal à se déplacer). Traiter la problématique des invendus alimentaires (distribution, restaurants). Un réseau local pour restaurants et consommateurs. Abonnement paniers de légumes accessibles aux budgets des plus précaires. Une Ville-verger, et des plantations fruitières. Développer des chantiers d'insertion, créer des emplois, des lieux de formation (jardins).

Les parties prenantes / avec qui ?

La Banque Alimentaire (sourcing local : autrement dit les sources locales) – Des producteurs locaux – La Politique de la Ville – les acteurs de la santé – Des liens transfrontaliers (projets inter-régionaux) – acteurs de la transformation (légumerie, conserverie) – les acteurs de la distribution – impliquer des réseaux slow food – impliquer réseaux étudiants – une coopérative maraîchère locale (dimension sociale, vente directe) – les réseaux d'insertion – une implication des clients-consommateurs – Les Écoles sur la pédagogie.

Les difficultés et risques éventuels :

Trouver un modèle économique viable. Assurer un revenu décent pour l'agriculteur.

Les facteurs clés du succès :

Un appui des politiques locales. Des financements de l'État, de l'Europe.

Impliquer les conseils citoyens dans les quartiers.

De la co-construction : des échanges avec les habitants, politiques, entrepreneurs et producteurs locaux (= les savoirs croisés pour obtenir une expertise fine).

Liens avec d'autres territoires développant l'agriculture en milieu urbain.

Acteurs s'étant inscrits pour poursuivre la réflexion sur le projet (coordonnées disponibles):

Jardin de la Garance, Die Fabrik (Fribourg), Bio Grand Est, Etudiants de l'UHA, La Brique 48

Die Kontaktstelle für Arbeitslose (Bâle), Epicerie solidaire, le marché des collines, Le service d'action sociale de la Ville de Mulhouse, Université de Haute Alsace.

Animation de l'atelier : Valéry Bohrer, Jardin de la Garance

CONSTAT :

- 1) Problématique question du bien manger,
- 2) Rassembler, créer du lien social nécessité
- 3) Plusieurs initiatives en cours autour des jardins. Idée de mise en réseau (partage de compétences) et faire connaître les jardins partagés.

SOLUTION :

- 1) Créer des temps forts dans les quartiers
- 2) Créer un réseau de groupe de compétence

ACTIVITES, ACTIONS :

- 1) S'INSCRIRE DANS LA SAISONNALITE (conserves, semis...)
- 2) APPORTER DES IDEES ET DES SAVOIR-FAIRE : créer une dynamique avec les CSC dans laquelle ils peuvent s'inscrire. Soutien à l'animation, partage, rencontre.
- 3) Formation des animateurs et des habitants pour initier au jardinage (potager de balcon, plantes aromatiques)
- 4) Partage sous forme de voyages au niveau local et régional / transfrontalier : idée de parcours et de saison. Dimension locale, porte ouverte.
- 5) TEMPS FORT Evénement : les quartiers invitent les autres quartiers -> temps fort 1 fête par saison. 6 territoires sur Mulhouse.

PARTIES PRENANTES :

- 1) Publics bénéficiaires : les enfants,
- 2) Relais avec les bibliothèques,
- 3) Logique de groupes de compétences (se baser sur les ressources)
- 4) Partenariat avec ARS (agence régionale de la Santé), le Moulin de la Nature Lutterbach
- 5) Mulhouse : COORDINATION SANTE (service de la Ville de Mulhouse) relais sur les quartiers

RESSOURCES NECESSAIRES :

- 1) Logique de groupes de compétences
- 2) Cuisines dans les CSC
- 3) Animations intra et inter-quartiers
- 4) Bénévoles : "personnes à la retraite qui ne demandent que ça »
- 5) Financement : CAF, dimension familiale...

AVANTAGES :

Les Jardins se multiplient

Des services publics qui peuvent aider

Les enfants sont captifs en établissements

DIFFICULTES :

Investissement incertain

La durée

Lieux ?

FACTEURS-CLES DE REUSSITE :

Participation des acteurs-clés des quartiers, CSC.. Accueil, mise en relation, formation
Apporter des idées et des savoirs faire

EN IMAGE



Animation de l'atelier : François Zeller, Alsace Active

FICHE-PROJET Création d'un Conseil Transfrontalier sur l'alimentation

Ernährungsgart für Dreiland (Atelier « Jaune »)

Porteurs du projet : Claude Guinguard, France, Hans Georg Heimann, Suisse, Karola Mohr, Allemagne

Intéressés (coordonnées disponibles sur demandes) :

NOM	Prénom
Guinguard	Claude
Heimann	Hans Georg
Mohr	Karola
Weckselmann	Caroline
Zuber	Stefan
Villet	Cyril

Constats de départ : mettre les bases d'une culture objective alimentaire pour un flux d'échanges au niveau tri-régional. Les 3 frontières deviennent une unité alimentaire.

S'appuyer sur le conseil en cours de création à Fribourg.

Solution-objectif : zone franche avec harmonisation des prix.

Activités/actions : Comment ?

Prendre contact avec le conseil en création à Fribourg et à créer à Bâle ou Mulhouse. Que les experts de l'Europe et de Suisse l'approuvent. A créer avec des experts, les citoyens, les politiques dans le domaine.

Les parties prenantes : Tous les acteurs du système alimentaire : agriculture, gastronomie, administration, citoyens.

Les ressources nécessaires

Volonté et consensus de la population,

Financements,

Engagements,

Capacités d'échanges dans les différentes langues,

Réseaux à tous les niveaux

Les avantages

Libérer les petits producteurs de l'industrie alimentaire

Transparence pour meilleure valorisation des produits

Les difficultés :

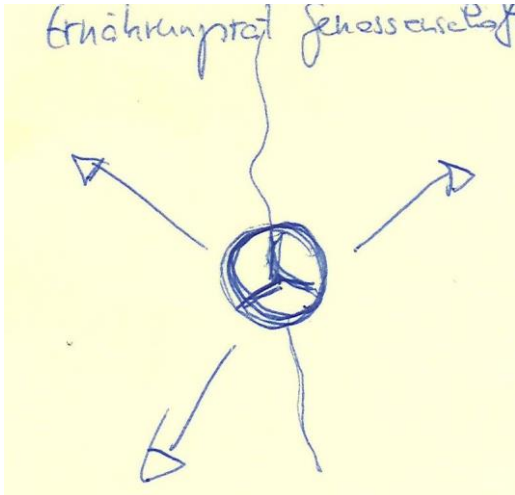
Contextes réglementaires différents

Facteurs-clés

Connaissance des systèmes nationaux

1 seul projet avec 1 pilote à développer ?

IMAGE DU PROJET



Animation de l'atelier : Régis Kraemer, service Transition Ecologique et Climatique de Mulhouse Alsace Agglomération

Poursuite du projet : Hocine Taferrant, Maison de la Citoyenneté Mondiale

FICHE-PROJET « Habitants venez nous rejoindre en vue d'échanger sur de la nourriture saine (Atelier « Jaune »)

Porteur de projet : Gérard Kaptcha

Intéressés :

NOM	Prénom
Kaptcha	Gérard
Farhani	Maryam
Gumber	Pauline
Harzo	Jacky
Demouges	Martine
Diharse-moser	Mireille

PROJET A FUSIONNER AVEC « L'ASSEZ ZONE » Groupe Vert

Constats de départ :

Prise de conscience de la mauvaise alimentation ;

Actions quotidiennes menées

Mesures prises sur les modes d'achats

Solution-objectif :

Education et formation auprès des consommateurs

Changer les habitudes tout en poussant les populations à s'intéresser à une alimentation saine.

Promouvoir une formation incitative d'adhérence à une alimentation saine

Activités/actions : Comment ?

Création d'ateliers de formation / incitations

Via utilisation des médias et réseaux sociaux (You tube, facebook, instagram...)

Organisations d'évènements

Sondages

Les parties prenantes :

Associations d'accompagnements

Ecoles, Universités, mairies, habitants, Etat

Les ressources nécessaires

Matériel, Moyens financiers

Terres/espaces

Animation de l'atelier: Régis Kraemer, service Transition Ecologique et Climatique de Mulhouse Alsace Agglomération

FICHE-PROJET - Jardin Partagé du Drouot (Atelier « Orange »)

Contexte :

Jardin partagé existant d'une surface de 300m²

Différents partenaires associés

800 locataires sur le secteur

Un appel à candidature a permis au projet de bénéficier d'un soutien financier

L'action a été amorcée pendant les grandes vacances sur un créneau de 14h à 17h

Un agent M2A Habitat dédié à ce projet

Les objectifs :

- Fédérer le maximum d'habitants dans une dynamique collective autour du projet
- Créer un lieu convivial
- Sensibiliser à l'alimentation saine et équilibrée

Les freins :

- Disponibilités des habitants
- Motivations ?

Solution-Objectifs

Sensibilisation à une alimentation saine et accessible avec, en amont et en aval, la dimension sociale et lutte contre l'isolement

Activités :

Développer la participation des habitants

Liens avec les associations

Les Parties-prenantes

Comité de pilotage : m2A Habitat, associations et partenaires + collectif d'habitants

Les indicateurs d'impact :

- Avoir un minimum de 10 habitants
- Adhésion d'autres acteurs
- Minimum d'échanges et d'actions
- Impact social

Les ressources nécessaires :

Terrain, personnes motivées

Connaissances en jardin

Soutien financier (budget de 12 000 €)

Les acteurs du quartier :

Jardins de Pouco ; APSM (chantiers jeunes notamment) ; 3ADB ; Caritas ; ATD Quart Monde ; CSC ; Le rézo ; Groupe de 10 habitants ; Ecoles du quartier ; les autres jardins partagés

Les avantages et opportunités

Rendre accessible, démocratiser l'agriculture urbaine

Echanges inter-générationnels et interculturels

Valoriser une alimentation de production locale

Budget existant de 12 000€ et agent de m2A Habitat en charge du projet

Les difficultés et risques

Mobiliser les habitants

Lacunes – approche, appréhension de l'activité d'agriculture

Repos hivernal

Facteurs-clés du succès

Partenariats, continuités dans la communication

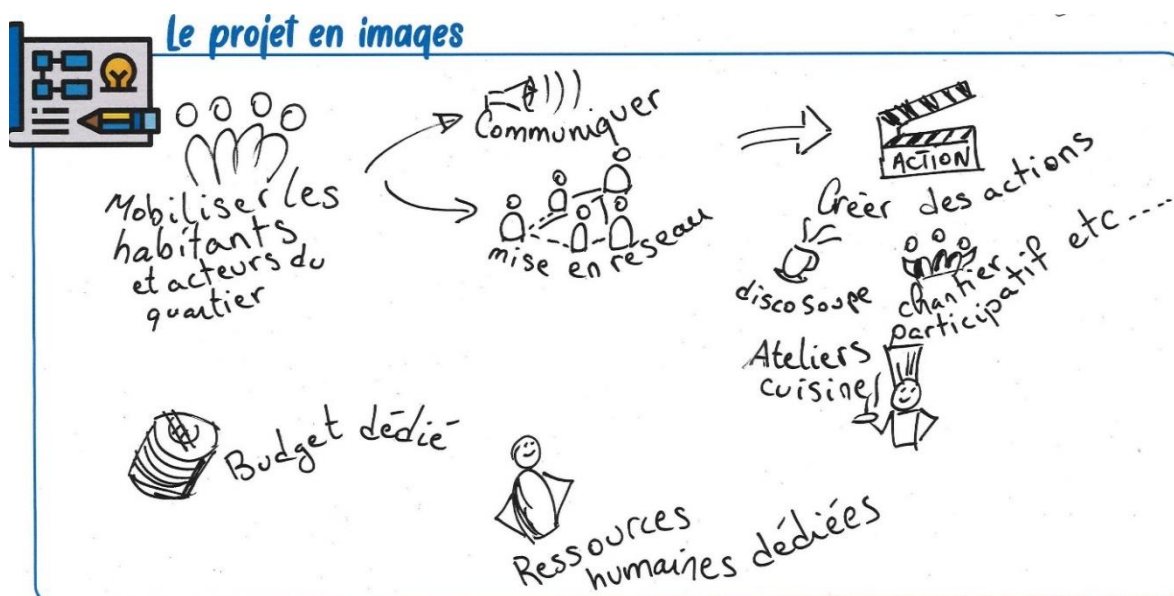
Adéquation de l'animation avec le temps libre des habitants

Fréquence, fidélité des actions

Mobilisation des enfants, scolaires et extra-scolaires

Passerelle avec les maisons de retraites

Mobilisation de la ville : appui technique et pédagogique



Animation de l'atelier : Régis Athonady, Facilitateur du groupe, Chargé de missions- Agence de la participation citoyenne

ANNEXES

COMPTES-RENDUS DETAILLES

DES 4 ATELIERS DITS : « Rouge », « Vert », « Jaune » et « Orange »

Animation et rédaction : Valéry Bohrer, Jardin de la Garance

Traducteur : Renaud Defiebre, UHA

Les Participants (structures d'origine) :

Jardin de la Garance

Schlemmergarten de Bâle

Zusammengarten de Fribourg

Service action social Ville de Mulhouse

Université de Haute Alsace

Maison de la citoyenneté mondiale

Epicerie Solidaire Marché des Collines

Etudiante de l'UHA

Etudiante du Praxis Sociale

Elue CEA

Bio Grand Est

Echanges du matin

1- L'arbre à idées / Groupement des idées par grappes.

« Pour moi bien se nourrir, c'est ... »

- Un réseau d'approvisionnement dédié.
- Lié aux questions climatiques et environnementales
- Lié à la santé.
- Lié au goût et au plaisir.
- Lié aux questions d'ordre sociales / justice sociale.
- Lié à l'éducation et à la transmission de savoirs

« Pour moi la difficulté pour y arriver, c'est ... »

- Lié au social (non accès) et aux politiques.
- Lié aux réseaux de distribution
- Lié à des questions de pouvoir.
- Lié à des questions d'ordre financier

2. A partir de l'arbre à idées, choix du groupe de la thématique prioritaire à traiter lors de la journée : la question sociale et ses sources d'approvisionnement.

3- Détermination collective d'un défi :

« Construire une chaîne d'alimentation locale, solidaire et abordable pour tous »

4- La table des idées : chaque participant a 3 idées maxi pour répondre au défi collectif. Tour de table des idées, chaque participant passe ses idées à son voisin qu'il découvre / argumente / bonifie. Tour de table complet.

5- On regroupe par grandes idées (20 idées trouvées dans le groupe), puis par mots-clefs : Un système d'abonnement-adhésion-bons d'achats – une coopérative maraîchère – récupérer les invendus – créer un réseau local – Un principe participatif – du troc alimentaire – une ville-verger – de l'éducation à l'alimentation (cuisine) – accessible à tous (inclusif et non stigmatisant) – liens avec des producteurs locaux – glanage et cueillette aux champs (dédiés) – une Banque Alimentaire se fournissant en produits locaux – Initiatives 3 frontières (ateliers de compétences inter-régionaux).

ANNEXE 2 - Compte rendu d'atelier, groupe vert « L'assez zoné »

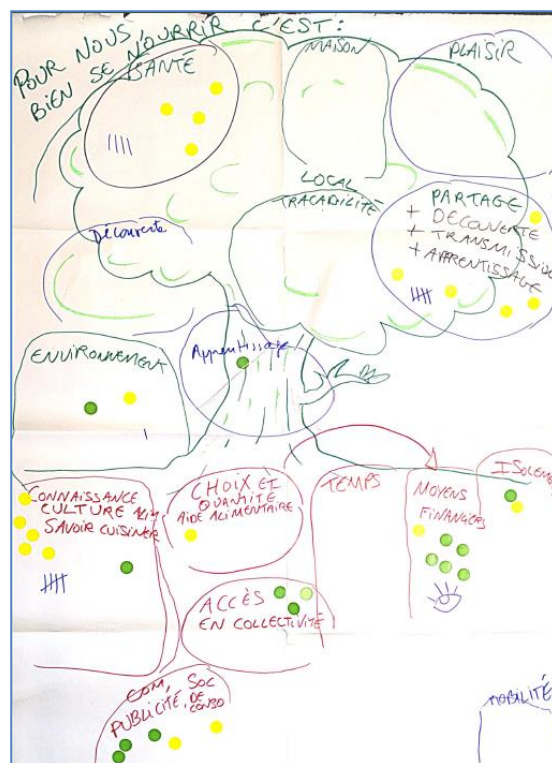
Animation et rédaction : François Zeller, Alsace Active

Quelques « idées forces » en réponse à la question « Qu'est-ce que Bien Manger ? », présentés ci-dessous sous forme de grappes d'idées :

- Avoir de saines habitudes alimentaires pour une bonne santé
- Cuisiner maison,
- Partager, découvrir, transmettre et apprendre autour de l'alimentation,
- Respecter l'environnement
- Acquérir des connaissances, une culture de l'alimentaire, des compétences
- Se faire plaisir

En réponse à la question : « les Limites/Difficultés au Bien Manger »

- Méconnaissance, manque de savoir-faire
- Libre choix (qualité et quantité)
- Moyens financiers, pouvoir d'achat
- L'isolement
- L'accès au « bien manger » en collectivité
- Le marketing et la publicité qui incitent les consommateurs à faire de mauvais choix
- Le temps disponible



Quelques idées qui ont été formulées à la suite de cet arbre :

DEVELOPPER LE GOÛT : créer une soupe partagée avec les produits du jardin. En bas de l'immeuble. Evènement par saison avec l'ensemble des jardins partagés.

CREATION D'UN REPAS PARTAGE : à associer avec d'autres événements du quartier (par exemple fête de quartier ou vide grenier). Saisonnalité. En penser sur l'année. Les saisons de quartier.

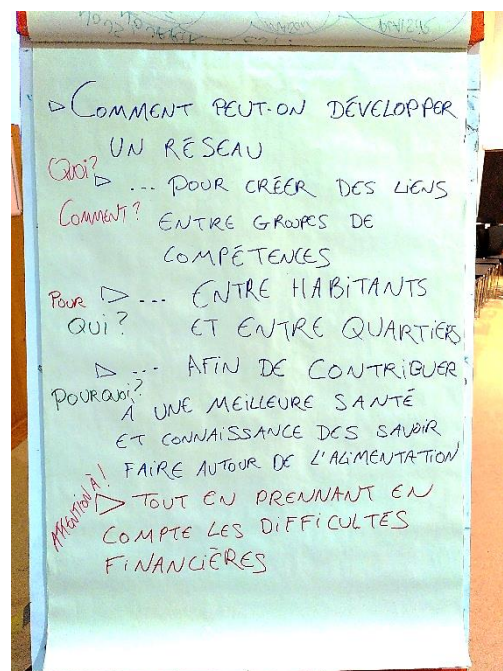
FAVORISER LA CONSTITUTION DE GROUPES DE COMPETENCES, faire réseau, former dans les quartiers les personnes relais.

Lien éducation alimentaire et se former à la gestion du gaspillage.

- ➔ Former les enfants (prescripteurs) en s'adressant aux personnes qui accompagnent les enfants (enseignants, éducateur).

La problématique qui a émergé sous forme de défi:

- QUOI ? Comment peut-on développer un réseau
- COMMENT ? Pour créer des liens entre groupes de compétences
- POUR QUI ? Entre habitants, entre quartiers
- POURQUOI ? Finalité : santé par l'alimentation, éducation nutrition, développer les savoir-faire autour de l'alimentation.
- ATTENTION à : prendre en compte les difficultés financières.



ANNEXE 3 - Compte rendu d'atelier, groupe « jaune », bilingue, tri-national

Animation et rédaction : Régis Kraemer, service Transition Ecologique et Climatique de Mulhouse
Alsace Agglomération

Participants (structures d'origines) présents :

- ATD Quart Monde
- CSC Porte du Miroir
- DRAAF Grand Est
- Fabrik e.V
- IGA
- Kontaktstelle für Arbeitslose
- Maison de la Citoyenneté Mondiale
- PACO- GHR Mulhouse Sud Alsace
- Panier du Mehlala
- Pastatag
- UHA
- UHA Projet socialement responsables

➤ Quelques « idées forces » en réponse à la question « Qu'est-ce que Bien Manger ? » :

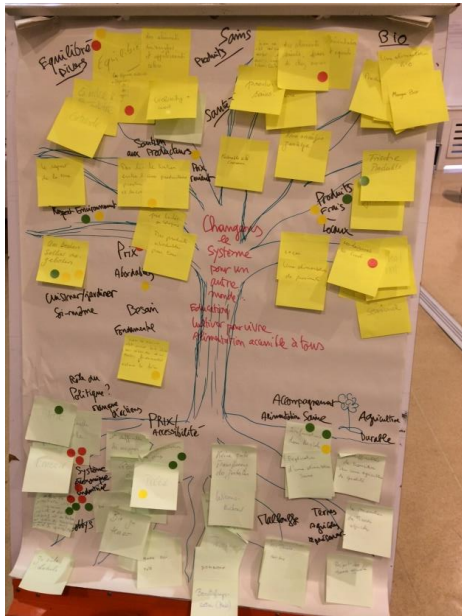
➤ A La question : « les Limites/Difficultés au Bien Manger »

- Des repas équilibrés et divers
- Des produits sains, des produits bio
- Des produits frais et locaux
- Des prix abordables
- Jardiner et cuisiner soi-même
- Le soutien aux producteurs et la notion de prix de revient
- Répondre à un besoin fondamental (se nourrir)
- Le respect de l'environnement
- Une alimentation bonne pour la santé
- Système économique/industriel ; poids des lobbys
- Prix donc accessibilité
- Le manque d'action
- La malbouffe
- Les terres agricoles à préserver

Et les pistes d'actions : l'accompagnement à l'alimentation saine, à l'agriculture durable, le rôle du politique.

Arbre à idée du groupe « Jaune »

Défis « Changeons le système pour un autre monde : en misant sur l'éducation, en cultivant pour vivre, et avec une alimentation accessible à tous »



Emergence de 2 projets (CF fiches-Projets)

- **Création d'un Conseil Transfrontalier sur l'alimentation**
- **« Habitants venez nous Rejoindre en vue d'échanger des idées sur une alimentation saine »**

- Disponibilités des habitants
- Motivations ?

Les indicateurs d'impact :

- Avoir un minimum de 10 habitants
- Adhésion d'autres acteurs
- Minimum d'échanges et d'actions
- Impact social

Les acteurs du quartier :

Jardins de Pouco ; APSM (chantiers jeunes notamment) ; 3ADB ; Caritas ; ATD Quart Monde ; CSC ; Le rézo ; Groupe de 10 habitants ; Ecoles du quartier ; les autres jardins partagés

Séquence 5 : outil GPS

Phase d'idéation permettant de recueillir des pistes pour accroître le développement du projet à travers 3 questionnements :

Comment mobiliser les partenaires du quartier sur la démarche :

- Créer une action avec le Rézo sur une démarche d'échanges de savoirs
- Organiser un temps convivial pour présenter le projet et que chacun des acteurs se présente et donne des idées en termes de contributions (info en direction de leur public respectif...)
- Organiser un événement commun sur le jardin (fête de la soupe...)
- Identifier et s'appuyer sur les compétences des partenaires, identifier les complémentarités
- Rechercher les complémentarités (organiser un atelier familles avec le CSC par exemple)
- Identifier les passerelles possibles avec les écoles
- Mettre des outils de communication pour promouvoir la démarche
- Créer un collectif, comité de pilotage
- Mettre des parcelles à disposition des structures du quartier : associations ; écoles pour diversifier les publics et développer la dynamique collective
- Proposer aux écoles de créer un atelier en faisant venir un intervenant
- Proposer au périscolaire de disposer d'une parcelle pour y mener des activités
- Organiser un stage en mobilisant des services civiques

Comment mobiliser les habitants :

- Campagne d'info dans le quartier
- Profiter des réunions des acteurs de quartier pour présenter le projet
- Radio MNE
- Créer une page internet
- Panneau d'affichage
- Communiquer sur le projet (bulletin ; boitage)
- Ouvrir un point compost pour les habitants
- Identifier les temps où les habitants sont plus disponibles, créer un sondage
- Créer un atelier « faire son pot de plantes aromatiques » sur place
- Proposer un événement convivial

- Créer un atelier « dégustation »
- Organiser un atelier
- Créer une « spirale » aromatique
- Organiser une fête du jardin
- Proposer de visiter d'autres jardins partagés et leurs porteurs avec un groupe d'habitants afin qu'ils voient la dynamique que cela crée et les avantages
- Proposer le projet au conseil participatif
- Proposer des ateliers chaque semaine
- Organiser un marché aux puces
- Organiser une action pour les enfants pour toucher plus largement les familles
- Créer un chantier participatif pour aménager le jardin
- Créer une passerelle avec la maison de retraite
- Créer des ateliers mandala géant avec des éléments végétaux
-

Comment sensibiliser à une alimentation saine et équilibrée :

- Organiser un marché de saison-
- Organiser des ateliers avec CARITAS, Resto du cœur
- Organiser des ateliers « cuisinons ensemble » et dégustation
- Mobiliser des dispositifs existants : DRAAF ; éveil sensoriel ; centre de ressources de l'instance régionale d'éducation et de promotion de la santé qui dispose d'outils et de jeux pour sensibiliser les publics
- Travailler avec le réseau santé ville
- Ateliers avec des nutritionnistes
- Organiser des rencontres avec les producteurs locaux
- Proposer une action pour présenter les spécialités culinaires de différentes cultures
- Privilégier les produits à circuit court
- Organiser une dégustation à l'aveugle
- Faire découvrir le fonctionnement d'un jardin (les différents cycles de vie...)
- Faire du compostage
- Créer un atelier de sensibilisation pour bien lire les étiquettes, bien acheter
- Organiser une disco soupe

Si l'ensemble des propositions ne constituent pas en elles- mêmes la solution au questionnement de départ, elles n'en sont pas moins riches pour ouvrir des pistes, contribuer à enrichir l'intention de départ.

Une fiche action a été réalisée suite à cette séquence d'idéation.