

Pour imaginer un avenir commun

Une alimentation résiliente ?

Jeudi 16 janvier 2025 18h30-20h30 au Pont du Coudray, Laize-Clinchamps

Le déroulé

- Accueil 5'
- Cadrage 5'
- Présentations des intervenants 15'
- Echanges 15'
- Interventions thématiques 50'
- Echanges 25'
- Conclusion 5'



Vidéo bientôt disponible
sur Youtube

Une alimentation résiliente ?

au sein du cycle de conférences

« Pour imaginer un avenir en commun »

le 16/01/2025



Raphëlle Birot
06 07 80 51 48
contact@jadinecologique.fr

L'alimentation – quelques chiffres Monde

- Production actuelle = 1,5 x la quantité de nourriture nécessaire pour l'humanité
source : <https://www.alimenterre.org/l-agroecologie-peut-nourrir-le-monde>
 - 5/6 exploitations agricoles < 2ha (contre 65ha en France)
 - =12% de la surf agricole mondiale
 - = 35% des denrées alimentaires
- sources : <https://www.fao.org/news/story/fr/item/1396563/icode/>

Précarité et sécurité alimentaire

- Précarité alimentaire :
- Situation dans laquelle une personne ne dispose pas d'un accès garanti à une alimentation suffisante et de qualité, durable, dans le respect de ses préférences alimentaires et de ses besoins nutritionnels.
- La précarité alimentaire peut entraîner ou découler de l'exclusion et de la disqualification sociale ou d'un environnement appauvri ». (source : Labo de l'économie sociale et solidaire (ESS), Agir contre la précarité alimentaire en favorisant l'accès de tou-te-s à une alimentation de qualité, octobre 2021.)
- La sécurité alimentaire repose sur 4 piliers :
 - la disponibilité,
 - l'accessibilité,
 - la qualité des aliments,
 - ceci de façon stable.

Souveraineté alimentaire

- Lors du Sommet de l'alimentation organisé par la FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) en 1996, la Via Campesina développe le concept de souveraineté alimentaire (www.nyeleni.org).
 - « La souveraineté alimentaire est une condition préalable d'une véritable sécurité alimentaire. »
- Lors du Forum sur la souveraineté alimentaire (Rome, 2002), la définition est élargie :
 - Le droit des populations, des communautés et des pays à concevoir et élaborer, en toute autonomie, leurs politiques publiques agroalimentaires conformément aux normes écologiques, sociales, économiques et culturelles,
 - Le droit à une alimentation saine, nutritive et adéquate,
 - Le droit aux ressources et aux moyens (techniques, institutionnels et financiers) nécessaires pour la production alimentaire.

Source : <https://shs.cairn.info/revue-politique-etrangere-2017-3-page-167?lang=fr#re4no4>

L'alimentation – quelques chiffres France

- La surface agricole par habitant est suffisante pour répondre aux besoins selon le régime alimentaire actuel et en agriculture conventionnelle
- Mais...
- Impacts insoutenables pour l'environnement
- De moins en moins d'agriculteurs, des revenus très faibles,
- > 80 % des surfaces sont cultivées pour produire des céréales pour nourrir les animaux d'élevage.
- > 3 millions de français ont recours à l'aide alimentaire au moins 1 fois/semaine
- 17 % des plus de 22 ans en situation d'obésité – x 3 depuis 1992

• source : <https://crater.resiliencealimentaire.org/diagnostic/france/maillons/consommation>

Illustration avec l'outil PARCEL (<https://parcel-app.org/>)

Mes choix

 Territoire : France métropolitaine  % de la conso. relocalisée : 100%  % en bio : 3%  régime alimentaire : Actuel
 Population : toute  Réduction gaspillage : 0%

Estimation des effets associés :



NB : actifs agricoles en France = ± 2 millions en 1988 à ± 1 millions en 2010 et 759 000 en 2020 selon les résultats provisoires du dernier recensement de 2020.

Source : [Les Greniers d'Abondance](#), à partir des données [Actifs agricoles permanents](#) (Agreste, 1988 et 2010) ; [Population totale](#) (INSEE, 2017) ; [Historique des populations totales](#) (INSEE, 1990)

Oui, la surface agricole de la France suffit pour nourrir sa population !



Surface totale du territoire

52 810 900 hectares

Surface agricole actuelle

28 708 900 hectares agricoles

La différence entre la surface grise et la surface verte matérialise les espaces artificialisés, naturels et les zones humides.

Sur le territoire, les surfaces naturelles agricoles et les zones humides ont perdu 286307 hectares entre 2009 et 2019.



Surface totale du territoire

52 810 900 hectares

Surface agricole actuelle

28 708 900 hectares agricoles

Surface agricole à mobiliser

20 891 200 hectares agricoles

sont théoriquement nécessaires pour satisfaire les besoins alimentaires de la population choisie

Source : <https://parcel-app.org/>

Surface totale du territoire

Empreinte alimentaire

Surface agricole actuelle

France entière, même régime alimentaire, 100 % relocalisé, 100 % bio

Estimation des effets associés :



*PARCEL estime les impacts écologiques en fonction de vos choix de changement de régime alimentaire et de part en bio. Si vous avez seulement choisi de relocaliser l'alimentation, PARCEL ne calcule pas d'impacts écologiques en raison de la limite des



France entière, 100 % relocalisé, 100 % bio, diminution 50 % de produits animaux,

Estimation des effets associés :



*PARCEL estime les impacts écologiques en fonction de vos choix de changement de régime alimentaire et de part en bio. Si vous avez seulement choisi de relocaliser l'alimentation, PARCEL ne calcule pas d'impacts écologiques en raison de la limite des données existantes

Quelque part de pertes et gaspillage souhaitez-vous réduire ? 0%

Quelle part de produits bio ?
Tout bio ?

Légumes en bio 100%

Fruits en bio 100%

Céréales et autres en bio 100%

Elevage en bio 100%

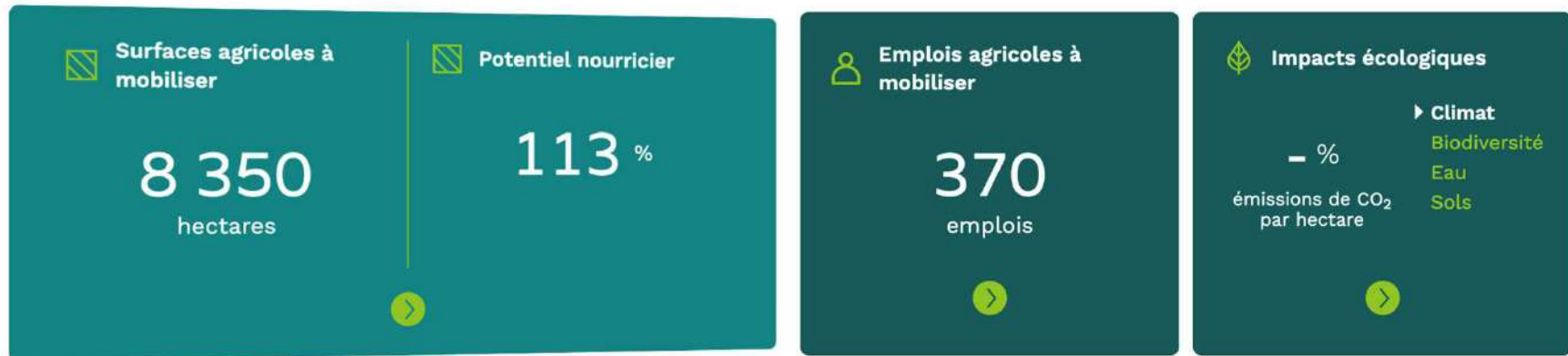
Quelle part de produits animaux ?
 Régime actuel
 Diminution d'1/4 des produits animaux
 Diminution de moitié des produits animaux
 Végétarien

CCVOO, même régime alimentaire, 100 % relocalisée

Mes choix

 Territoire : CC Vallées de l'Orne et de l'Odon (EPCI)  % de la conso. relocalisée : 100%  % en bio : 4%
 régime alimentaire : Actuel  Population : toute  Réduction gaspillage : 0%

Estimation des effets associés :



soit Sur le territoire de la CCVOO, le nombre d'actifs agricoles est passé de 456 en 1988 à 278 en 2010 une évolution de -39%.

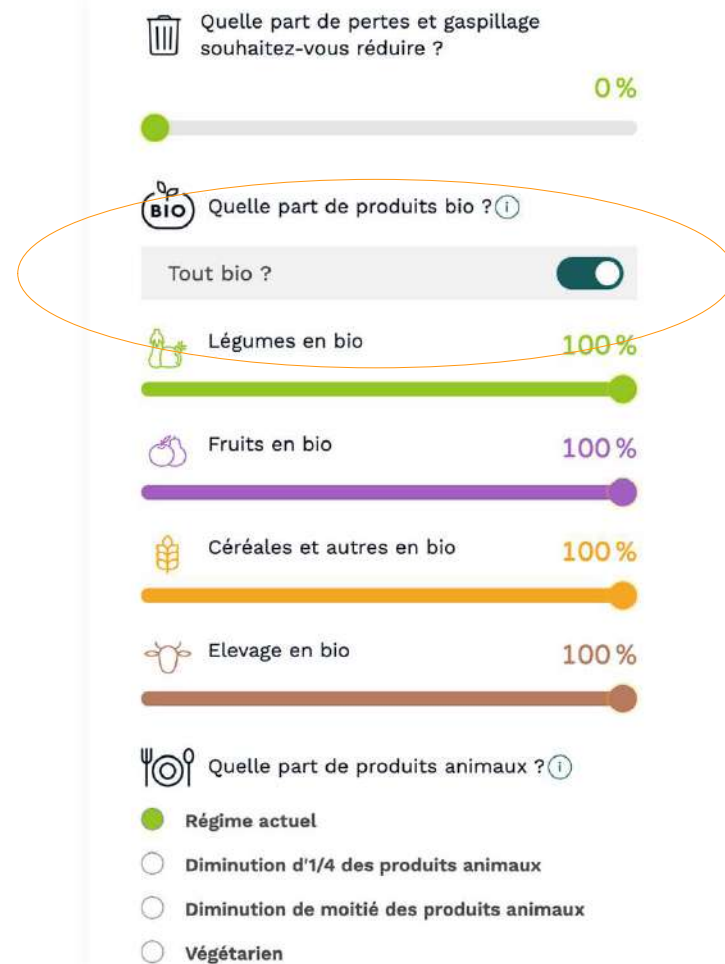
Source : Les Greniers d'Abondance, à partir des données Actifs agricoles permanents (Agreste, 1988 et 2010) ; Population totale (INSEE, 2017) ; Historique des populations totales (INSEE, 1990).

CCVOO, même régime alimentaire, 100 % relocalisé, 100 % bio

Estimation des effets associés :



*PARCEL estime les impacts écologiques en fonction de vos choix de changement de régime alimentaire et de part en bio. Si vous avez seulement choisi de relocaliser l'alimentation, PARCEL ne calcule pas d'impacts écologiques en raison de la limite des données existantes.



CCVOO : 100 % relocalisé, 100 % bio, diminution de 50 % des produits animaux,

Estimation des effets associés :



**PARCEL estime les impacts écologiques en fonction de vos choix de changement de régime alimentaire et de part en bio. Si vous avez seulement choisi de relocaliser l'alimentation, PARCEL ne calcule pas d'impacts écologiques en raison de la limite des données existantes.*



Quelle part de produits animaux ?

- Régime actuel
- Diminution d'1/4 des produits animaux
- Diminution de moitié des produits animaux
- Végétarien

CCVOO : 100 % relocalisé, 100 % bio, diminution de 50 % des produits animaux et de 80 % du gaspillage alimentaire

Estimation des effets associés :



*PARCEL estime les impacts écologiques en fonction de vos choix de changement de régime alimentaire et de part en bio. Si vous avez seulement choisi de relocaliser l'alimentation, PARCEL ne calcule pas d'impacts écologiques en raison de la limite des données existantes.

Les résultats de PARCEL sont calculés selon les choix de consommation, sans prendre en compte l'ensemble des contraintes agronomiques, notamment celle du rebouclage du



L'alimentation de votre territoire, les enjeux prioritaires

- **1) Renforcer la sécurité alimentaire**


- diversifiant la production agricole → réduirait de 35 % le CO₂ émis/ha
- réduisant de 50 % la consommation de viande → augmenterait les emplois
- réduisant de 80 % le gaspillage alimentaire

- **2) Assurer un approvisionnement de proximité en fruits et légumes**

- **3) Développer l'emploi agricole & assurer le renouvellement générationnel**

Source : <https://territoiresaufutur.org/epci/200066728> sur des données CRAter, 2017,t Parcel, 2017 et INSEE 2022

Une alimentation résiliente ? Par quoi commencer ?

- L'alimentation moyenne d'un français \Rightarrow 25 % de son empreinte carbone (source : ADEME)
- Objectif national de réduction de 80 % du flux de marchandises agricoles et alimentaires d'ici 2025.
-  Par quoi commencer sur mon territoire ? Dans mon assiette ?
- Viande tous les jours = 2,2 tCO₂e/an \rightarrow 1 viande rouge/sem = 1,2 tCO₂e/an
- (source : www.nosviesbas carbone.org/latelier) \rightarrow La consommation de viande rouge est un levier important.
- Transport de fruits et légumes = 31% des émissions de GES liés au transport de produits alimentaires.
- Mais, la production de fruits&légumes représente 3% des besoins en foncier de l'alimentaire
- \rightarrow la production de fruits et légumes est à relocaliser en priorité.

Source : <https://territoiresaufutur.org/epci/200066728>

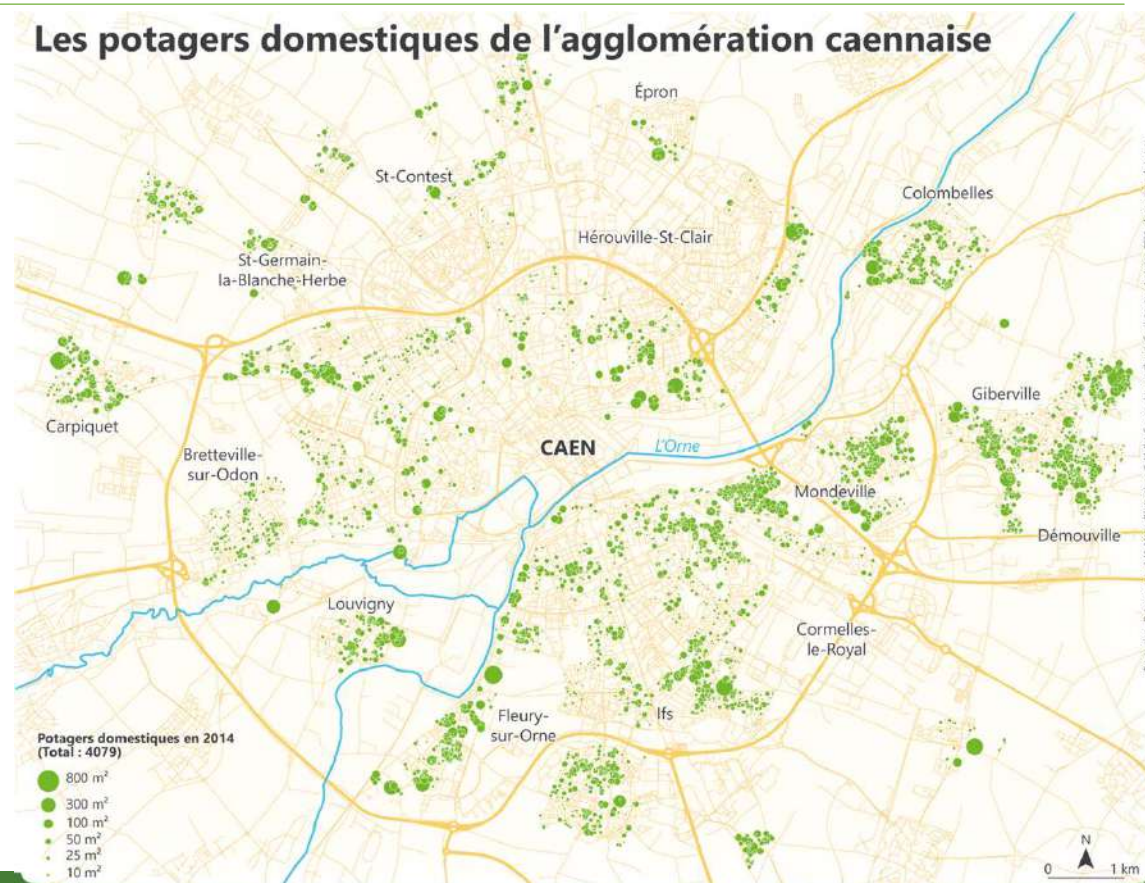
Et l'auto-production ? Focus Caen

Agglomération caennaise :

- 4000 jardins
- 28 ha



Les potagers domestiques de l'agglomération caennaise



Source : Maxime Marie et David Lemarquand, 2022 : « Potagers domestiques et autoproduction dans l'agglomération caennaise: une importance sous-évaluée », in Atlas Social de Caen [En ligne], ISSN : 2779-654X, mis à jour le : 28/04/2022, URL : <https://atlas-social-de-caen.fr:443/index.php?id=1078>, DOI : <https://doi.org/10.48649/asdc.1078>.

Et l'auto-production ? Focus 3 villes de l'ouest

Une production non négligeable

	Rennes	Caen	Alençon
Surface potagère totale (dont jardins privés + jardins collectifs)	44,8 ha (20,2 + 24,6)	51,2 ha (27,8 + 23,4)	26 (17,4 + 8,6)
Production potagère totale	542 t/an	607 t/an	303 t/an
Contribution des potagers dom. À la consommation de légumes de la population résidente	5,1 %	8,1 %	18,1 %

Source : Basile Gauthier, « Estimation de la contribution de la production potagère domestique au système alimentaire local », VertigoO - la revue électronique en sciences de l'environnement [En ligne], volume 19 numéro 2 | octobre 2019, mis en ligne le 05 octobre 2019, consulté le 24 février 2020. URL : <http://journals.openedition.org/vertigo/26215> ; DOI : 10.4000/vertigo.26215

Et la sécurité sociale de l'alimentation ?



- un accès universel à une alimentation choisie par les citoyen·nes et qui rémunèrent les producteurs, via un système de conventionnement.
- 3 piliers : - universalité de l'accès,
 - conventionnement des professionnels par des caisses gérées démocratiquement,
 - cotisation.
- Concrètement : chacun accèderait à une somme/mois pour acheter de la nourriture jugée suffisamment qualitative par la caisse commune de l'alimentation.
- Coût estimé à 120 milliards = 1/6 du budget de la sécurité social
 - = 1/3 des revenus (dividendes, primes...) qui ne sont soumis à aucune cotisation, uniquement à la CSG (8% de cotisation)

source : <https://securite-sociale-alimentation.org/la-ssa/>

Et la sécurité sociale de l'alimentation ?



- un accès universel à une alimentation choisie par les citoyen-nes et qui rémunèrent les producteurs, via un système de conventionnement.
- 3 piliers : - universalité de l'accès,
 - conventionnement des professionnels par des caisses gérées démocratiquement,
 - cotisation.
- Concrètement : chacun accéderait à une somme/mois pour acheter de la nourriture jugée suffisamment qualitative par la caisse commune de l'alimentation.
- Coût estimé à 120 milliards = 1/6 du budget de la sécurité social
 - = 1/2 des revenus (dividendes, primes...) qui ne sont soumis à aucune cotisation, uniquement à la CSG (8% de cotisation)

source : <https://securite-sociale-alimentation.org/fr/>



Une alimentation résiliente ? - conférence du 16/01/2025



Les enjeux de la résilience alimentaire

- Re-tisser les liens au vivant, aux saisons
- Reprendre contact avec l'origine de ses aliments
- Re-prendre conscience des volumes et du travail nécessaire pour se nourrir
- Limiter le transport, le gaspillage, les déchets d'emballage
- Créer des emplois
- Favoriser la rencontre, le partage, la transmission de connaissances, la construction de projets communs
- Améliorer nos cadres de vie, limiter les pollutions, les émissions de GES
- Végétaliser les espaces urbains (îlots de fraîcheurs, diminution des polluants)
- Faire société

Vivre pour manger ou...manger pour vivre ?!





Enjeux transmission/installation


François Bizeul, agriculteur

QUIZZ transmission agricole

- Sur les 390 000 exploitations françaises, combien seront à transmettre durant la décennie à venir?

20% 

40% 

50% 

Ne sais pas 

QUIZZ transmission agricole

• En moyenne, chaque semaine combien de fermes disparaissent en France?

50

100

200

Ne sais pas

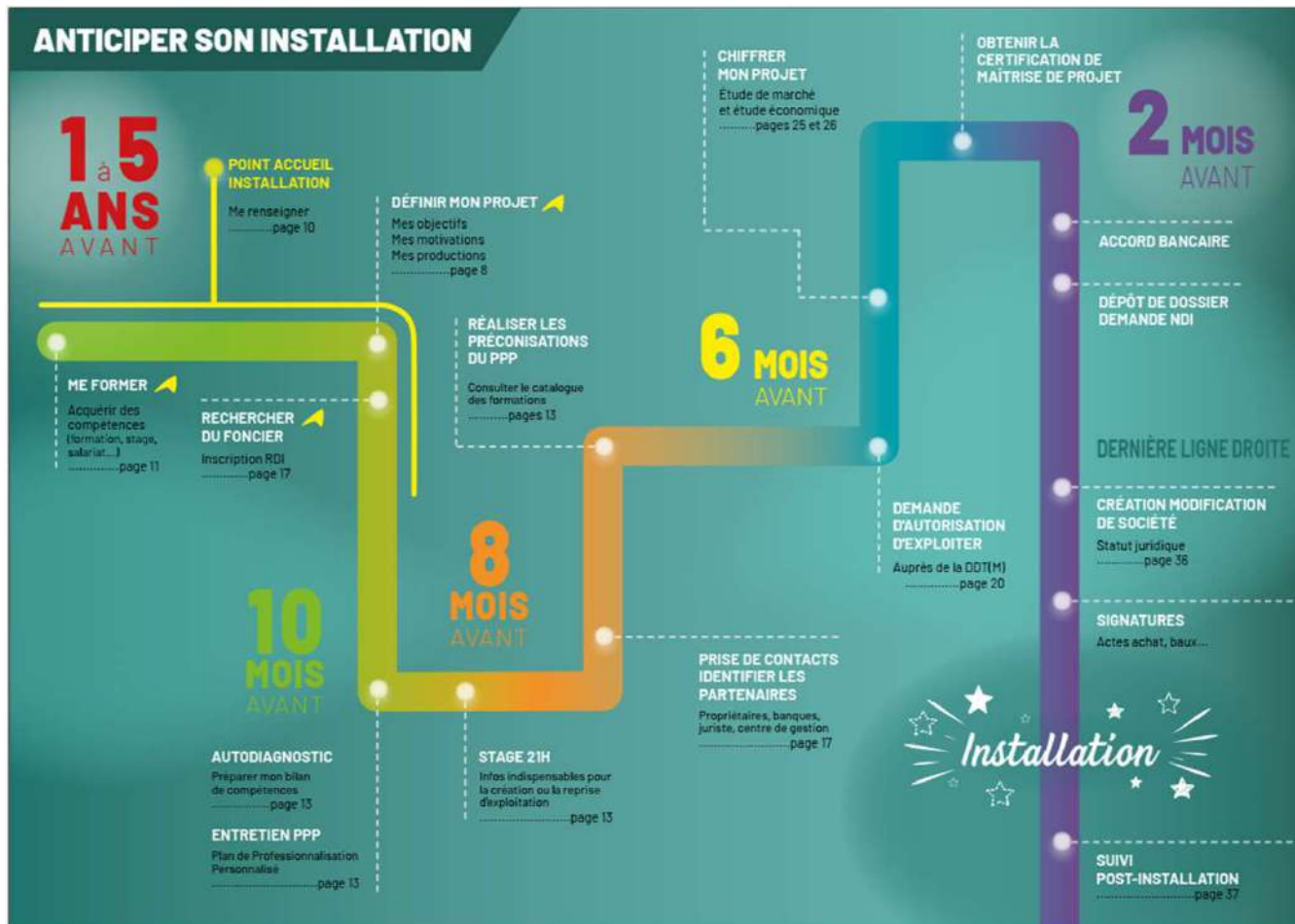


Transmission : Il est urgent d'agir

- Actuellement : 1 installation pour 3 départs à la retraite
- Seulement 1/3 des installations se font avec les aides de l'Etat
- L'accès au foncier reste un frein majeur



Un parcours du combattant



Le tissu économique

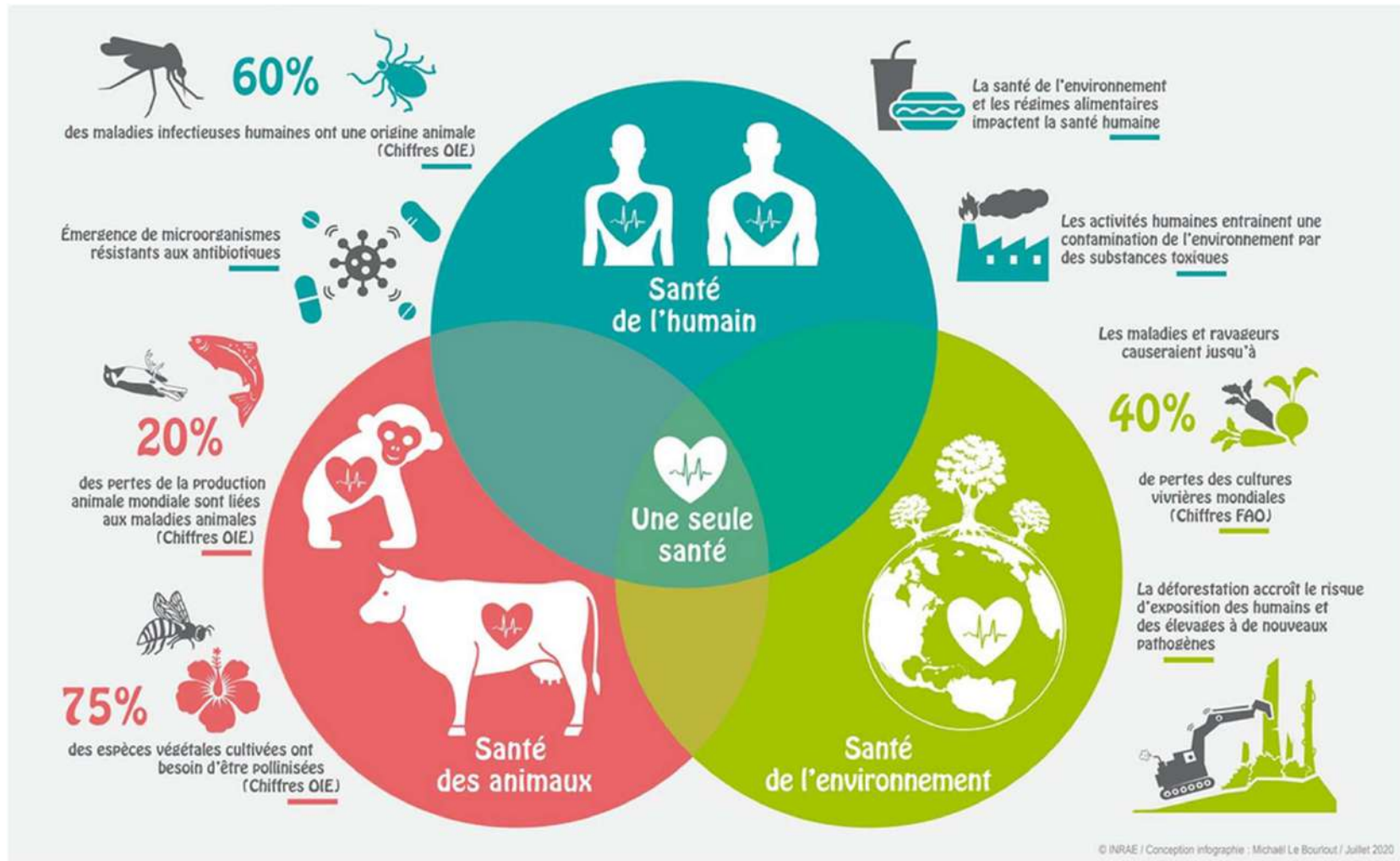
Mathilde Vermès, agricultrice



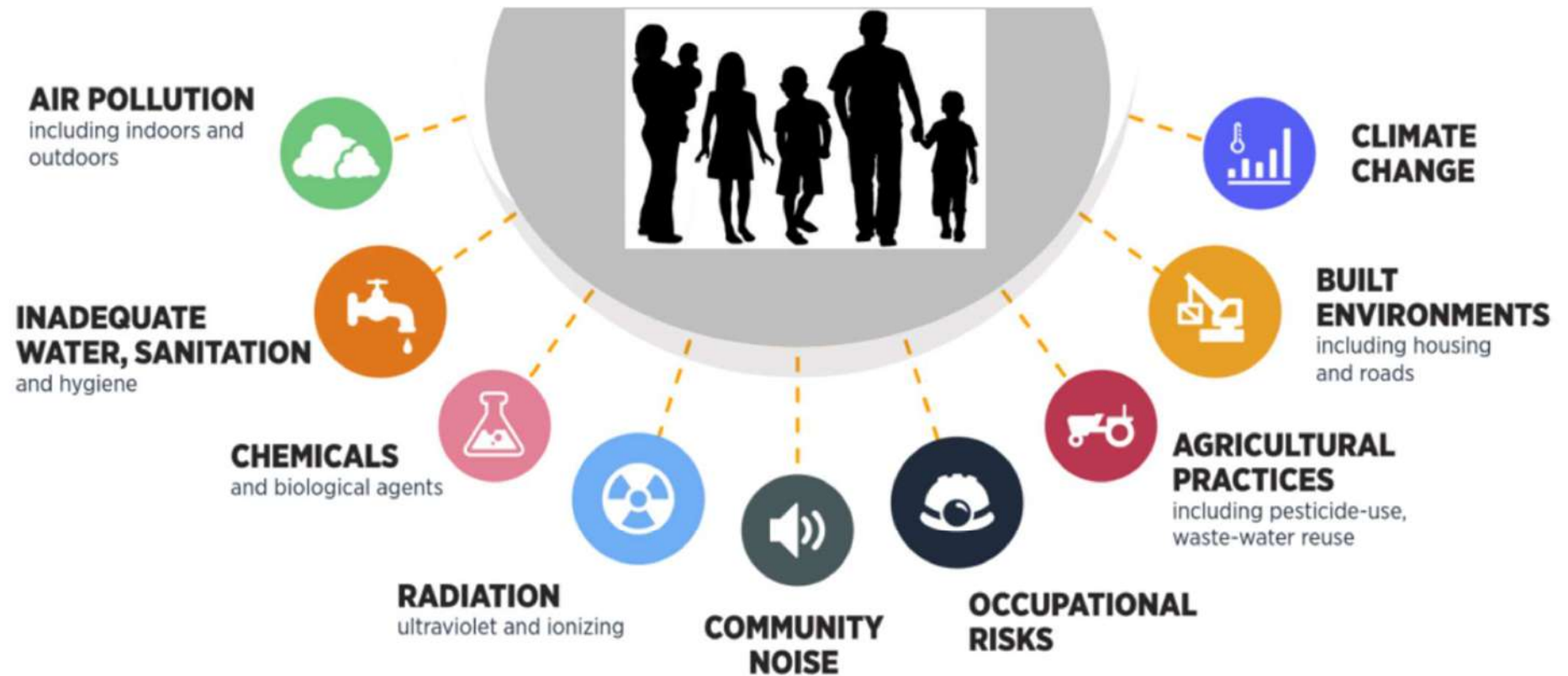
Santé / environnement / agriculture : Quels liens?

François Bizeul, agriculteur

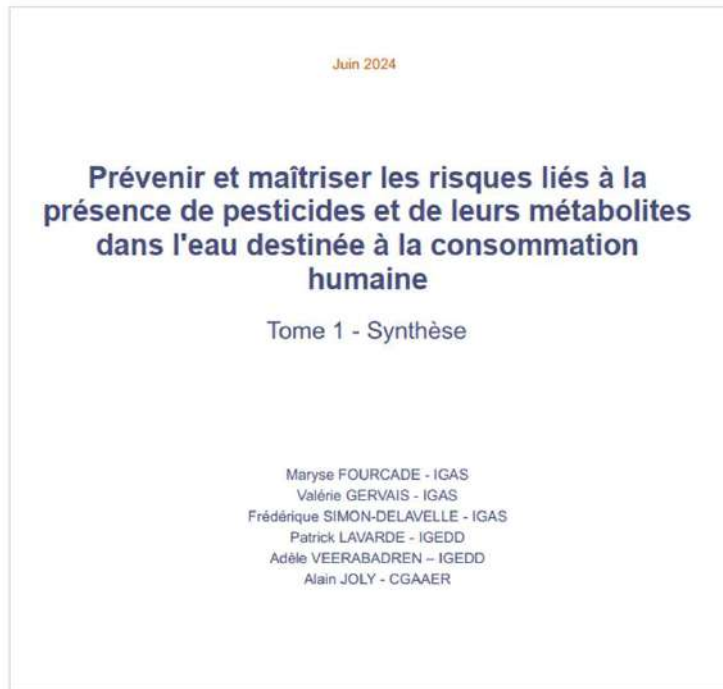
Une seule santé / one health



Santé environnement : des facteurs multiples



Un enjeu vital : la qualité de l'eau



- **« La préservation de la qualité des ressources en eau est en échec pour ce qui concerne les pesticides »**
- **« Sans mesures préventives ambitieuses et ciblées, la reconquête de la qualité des eaux est illusoire »**
- **« soutenir fortement toutes les actions en faveur de l'agriculture biologique »**

Quelles actions possibles?

- Éduquer : au goût, réapprendre à cuisiner, le plaisir
- Informer : Tous consommateurs, tous acteurs
- Partager, planter, jardiner
- On ne protège que ce que l'on connaît : se reconnecter avec notre environnement

Les liens sociaux

- AMAP de Vieux-la-Romaine
- Bouge ton coq

AMAP DU GOÛT ET DES COULEURS

Ville : **VIEUX** - 14930 Calvados

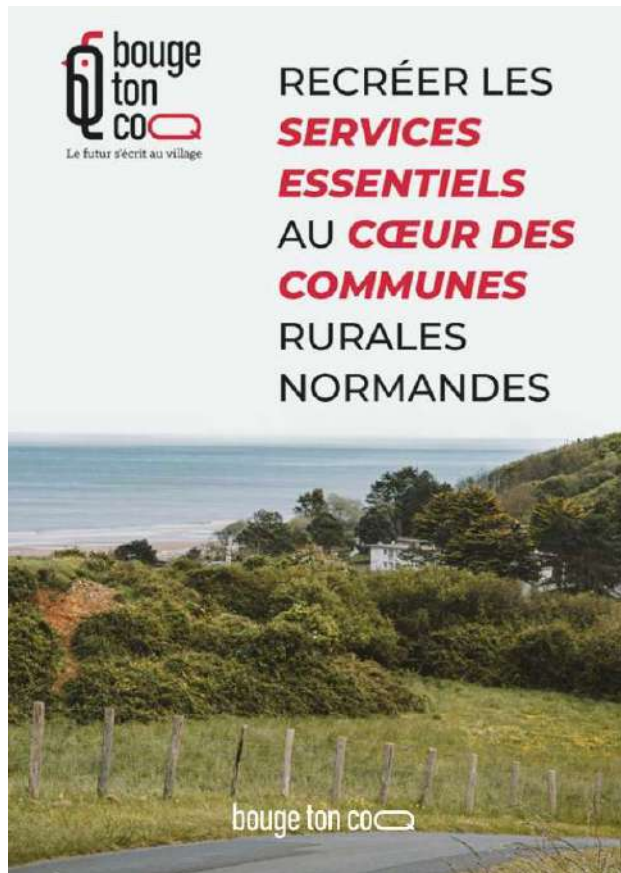
Produits : Légumes, produits laitiers, fromages, viandes, poissons, crustacés, oeufs, volaille, pain, pâtes, lentilles, bière, cidre, poiré, jus de fruits, huile, farine, miel, nougat

Distribution le jeudi de 17h30 à 19h30 sous le préau de la Mairie.

Il y a parallèlement un marché bio avec divers producteurs avec chacun sa périodicité de présence.

Contact : pierre.coftier @ wanadoo.fr

Bouge ton Coq



Nos épiceries en France



bouge ton coQ

QUI SOMMES NOUS ?

Bouge ton CoQ est une association à but non lucratif qui déploie des solutions pour dynamiser les territoires ruraux en fédérant les acteurs locaux et en encourageant l'engagement citoyen. Plus concrètement nous nous consacrons à faciliter la création de services de santé et de commerce dans les espaces ruraux.




Bouge ton CoQ accompagne, depuis bientôt 4 ans, des projets d'épiceries participatives dans les communes rurales. La volonté de cette action, en plus de recréer des services de proximité dans les villages, est de promouvoir l'économie locale et les producteurs locaux, redynamiser les communes, recréer du lien social et insuffler un mouvement d'engagement citoyen transgénérationnel.



NOTRE ACTION

Nous accompagnons les communes dans la création d'épiceries participatives. Ce modèle permet de créer un commerce de proximité pérenne quelle que soit la taille du village !

Une épicerie participative est une épicerie associative qui n'a :

-  — ni charge salariale (les habitants du village font tourner bénévolement la boutique à raison de 2h/mois),
-  — ni charge locative (pas de loyer car le maire prête le local),
-  — et qui fonctionne sans marge car c'est une association de citoyens qui gère le projet de manière non-lucrative, tous les produits disponibles dans l'épicerie sont donc vendus à prix coûtant.

L'approvisionnement se fait de manière démocratique auprès des producteurs locaux en circuit-court.

COMMENT NOUS DÉPLOYONS LA SOLUTION DANS LES VILLAGES ?

Nous vous accompagnons **gratuitement** du début à la fin pour ouvrir une épicerie en toute simplicité !
Nous versons une subvention de 1100€ pour aménager le local

1 Mobilisation des citoyens d'une commune

Nous vous accompagnons pour faire émerger un collectif porteur du projet sur la commune en diffusant une enquête citoyenne et en animant une réunion d'information au cœur du village

L'enquête citoyenne a trois objectifs principaux : réaliser un panorama des habitudes alimentaires des citoyens de la commune, questionner l'idée d'une épicerie participative dans le village et interroger l'engagement des habitants de la commune à hauteur de deux heures par mois pour tenir l'épicerie.

2 Création de l'épicerie

Création de l'association, référencement des produits, ouverture du local : **on passe au concret !**

Nous organisons des groupes de travail en fonction des préférences de chaque bénévole, ainsi chacun fait ce qui lui convient le plus pour l'épicerie.

Nous formons également les porteurs de projet à la prise en main de l'outil de gestion informatique de l'épicerie

3 Suivi

L'association intègre notre réseau d'épiceries. Nous vous suivons et vous proposons des animations !

communal, acheter du matériel informatique.. et faire de l'épicerie un lieu convivial pour tous !

BIEN PLUS QU'UNE ÉPICERIE !

C'est un **lieu de rencontre** où retrouver ses voisins, organiser des activités et toutes sortes d'événements (café, concert, repas partagés, conférence...)

En choisissant les **producteurs locaux**, les citoyens reprennent la main sur ce qu'ils consomment !

QUI PEUT ÊTRE CONCERNÉ ?

Tous les villages de **moins de 3 500 habitants** sans commerces généralistes

Nos résultats depuis février 2021 :

 **200**

épiceries participatives créées, autant de villages qui retrouvent un commerce et du lien social !

 **12000**

adhérents-bénévoles s'engagent au service de leur village !

 **2000**

producteurs locaux qui vendent leurs produits sans marge et en direct.

BOUGE TON COQ EN NORMANDIE ?

Et si votre commune normande était la prochaine à **sauter le pas** ?

La Normandie est une région pionnière, c'est la première antenne régionale de l'association !

En 2023, **Bouge ton CoQ** a ouvert sa toute première antenne régionale en Normandie. **Fruit d'une co-construction avec le conseil régional de Normandie**, cette antenne nous permet d'être au plus près des acteurs du territoire, de créer des partenariats avec les acteurs de la ruralité et de l'économie sociale et solidaire et d'accompagner la création d'une quinzaine d'épicerie participatives par an.

Bouge ton CoQ a créé, avec l'université Paris-Dauphine, le Prix de l'Innovation Rurale pour récompenser les innovations qui ont un impact fort sur le quotidien des habitants et professionnels du monde rural. Cette année, le prix s'est exporté en Normandie et a récompensé 3 lauréats sur le thème du bien vieillir.

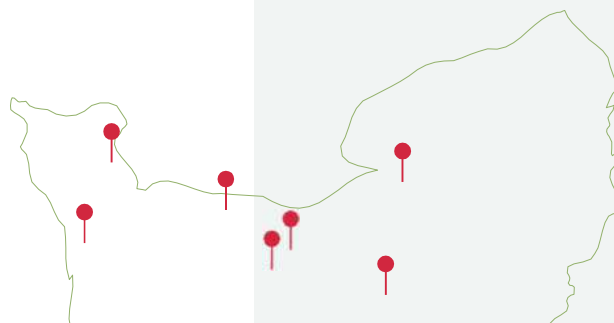
Les épicerie en Normandie :

[Voir carte](#) des épicerie en Normandie !

Quelques exemples :

[La vache qui Meulles](#)

[Episeulline](#)



...2025, de grands chantiers nous attendent

Une aide alimentaire "digne" en ruralité

À la demande des épicerie participative, nous allons construire un dispositif d'inclusion pour les personnes en situation de précarité. Ce dispositif sera particulièrement attentif à la dignité des bénéficiaires - qui seront parties prenantes en tant que bénévoles, au même titre que les autres adhérents des épicerie. Ces derniers auront accès à une alimentation digne, c'est-à-dire des produits de qualité, issus de circuits-courts et diversifiés. Le comité de pilotage est en cours de construction avec un collectif de partenaires publics et privés !

Un "programme bien-vieillir" à destination des territoires

Nous voulons créer un programme d'innovations pour le bien-vieillir en ruralité.

Le but : proposer de nouvelles solutions dans le domaine de la santé et de l'engagement citoyen en ruralité pour favoriser le bien-vieillir des habitants.

Le programme sera conçu par Bouge ton Coq et un collectif de partenaires. Nous sommes en pleine phase de consultations d'experts et acteurs du bien-vieillir en France !

ENVIE D'EN SAVOIR PLUS, RENCONTRONS-NOUS !

Mathilde DEBEUGNY

Responsable régionale Normandie

m.debeugny@bougetoncoq.fr 06 87 95 32 74

Pôle Régional ESS : 5 place François Rabelais - 14200

Hérouville Saint Clair

Suivez-nous sur les réseaux sociaux et via notre site internet

bougetoncoq.fr

ILS NOUS SOUTIENNENT



Pour imaginer un avenir commun

Conférences & débats



Conclusion

A vos agendas! En 2025

(horaires: 18h30-20h30)

Pour imaginer
un avenir commun
Conférences & débats



Mardi 4 février

Comprendre mon logement pour rénover, & agir au quotidien,
Par Biomasse Normandie

Mardi 18 mars

L'eau dans le bocage,
par 2 professeurs d'université: Jean-Michel CADOR, Daniel DELAHAYE

Lundi 28 avril

Transports durables : du constat à l'action
par Sébastien BELLET, de Courant Alternatif

Mardi 13 mai

L'impact du numérique : agir pour un numérique responsable ?
par Frédéric LEMAITRE, de Objectif: 2

Mardi 17 juin

Manger local : bon pour ma santé et mon porte-monnaie ?
Par Patricia Poignet, Diététicienne

Pont du
COUDRAY

MFR Maltot
(!) site ATRIUM

Collège Paul
VERLAINE

A définir



**Merci de votre
attention**

NOTRE SITE: www.vallees-orne-odon.fr

Communauté de Communes Vallées de l'Orne et de l'Odon

