

NUTRI'ACTIV
6 février 2024

Jardiner et cuisiner ensemble : quel intérêt pour les publics précaires ?

Laurence Baudalet-Stelmacher – Directrice de projet
Association Graine de Jardins





Les missions de Graine de Jardins

- ✓ **accompagnement de projet** de jardins partagés sur le territoire francilien
- ✓ **animation du réseau** des jardins partagés d'Île-de-France
- ✓ **administration du portail** des jardins partagés et d'insertion d'Île-de-France
- ✓ **organisation de manifestations** locales, de conférences nationales et internationales
- ✓ **processus de concertation et création de politiques publiques** : Main Verte à Paris, On Sème à Montreuil, Arcueil Ville Comestible
- ✓ **contribution à la connaissance** sur les jardins partagés : sciences sociales et humaines, santé, écologie...
- ✓ **formations** auprès des associations de jardins, des bailleurs et des collectivités
- ✓ **organisation d'échanges européens**

Graine de Jardins - Association Loi 1901 - 21 rue de Jessaint Paris 18e

06 68 55 75 18 - contact@grainedejardins.fr

Portail des jardins partagés et d'insertion d'Île-de-France

www.jardinons-ensemble.org

Jardiner et cuisiner ensemble : quel intérêt pour les publics précaires ?

Hypothèses :

- Le fait **d'associer la transformation** des produits à l'activité de production au **jardin permet de toucher un public plus large**, notamment les personnes en situation d'insécurité alimentaire, en répondant de façon plus adéquate à leurs besoins.
- Le fait d'associer, dans un même espace, une activité de production et une activité de transformation, **permet** de créer du lien entre ces deux activités et de faire en sorte **qu'elles se renforcent mutuellement**.
- Les ateliers de cuisine apportent une dimension supplémentaire au jardinage collectif urbain et **modifient les pratiques de culture** (choix des espèces et variétés cultivées, etc.).



© Intermèdes Robinson, Longjumeau



Jardiner et cuisiner ensemble : quel intérêt pour les publics précaires ?

Projet de recherche-action (2017-2019)

Evaluer l'impact de la **mise en oeuvre couplée d'une activité de jardinage et d'ateliers de cuisine** dans le quartier de La Rocade-Bel Air (Longjumeau – Essonne), où vit une population précaire, avec des problèmes de surpoids observés notamment chez les enfants.

Montrer comment une activité de transformation associée au jardinage permet d'atteindre le public cible tout en renforçant la **durabilité du dispositif** en terme de compétences acquises et de modèle économique.

Livrable : **GUIDE méthodologique**

Equipe : Giulia Giacchè, Bureau Exp'AU / AgroParisTech Innovation et Laurence Baudalet-Stelmacher, Graine de Jardins

Financement PNA : DRIAAF IDF ADEME

autres financements : ARS IDF et Chaire Agricultures Urbaines, Fonds d'Innovation Sociale (ESH)

Partenaires opérationnels : Intermèdes Robinson, CDC Habitat, Essonne Habitat, Ville de Longjumeau



Jardiner et cuisiner ensemble : quel intérêt pour les publics précaires ?

Guide méthodologique 9 projets analysés en France Métropolitaine

Financier : ARS IDF

Auteures : Giulia Giacchè - INRAE

Laurence Baudalet – Graine de Jardins

3 TYPOLOGIES DE PROJET :

- Jardins et potagers collectifs
- Micro-fermes urbaines
- Chantiers d'insertion



© Intermèdes Robinson, Longjumeau



© Marie-Sarah Cases, Le Champ des Possibles, Rouen



© Regie Océan, Nantes



Choix d'une approche multiscale pour montrer la faisabilité de ces projets dans de nombreux contextes territoriaux : de la parcelle en pied d'immeuble au champ de plusieurs ha ; de l'atelier de cuisine en plein air à la restauration collective

Chaque typologie comporte 3 rubriques :

- Définition de la typologie et Fiche d'Identité : ordres de grandeur
- Fiches de retour d'expériences : fonctionnement du projet, financements
- Analyse transversale : points de repères pour la mise en œuvre des projets, mise en lumière des freins et leviers



Définition de la typologie



LES MICRO-FERMES URBAINES

© Florence Conti

Les micro-fermes urbaines participatives “offrent une diversité d’activités et demandent une part importante de bénévolat dans leur fonctionnement.” (Daniel, 2017*). Anne-Cécile Daniel ajoute qu’elles sont situées en milieu urbain et que “les surfaces cultivées sont généralement faibles puisqu’elles font face à une pression foncière importante, et qu’un partenariat avec le propriétaire qu’il soit public et/ou privé est indispensable à leur existence.” Selon cette auteure, la production est valorisée par la vente ponctuelle sur place ou encore dans des épiceries et aussi la distribution de paniers hebdomadaires. Et enfin, “ces structures sont très souvent sous forme associative, un dispositif qui leur permet de bénéficier d’aides diverses récompensant les bénéfices apportés au territoire”.

“Les micro-fermes urbaines sont dès lors des formes intermédiaires entre des jardins collectifs (de type jardins familiaux ou partagés), et des fermes maraîchères reconnues comme telles par la profession et les instances agricoles. Elles sont qualifiées à juste titre de fermes urbaines multifonctionnelles” (Daniel, 2018*).



Fiche d'Identité (ordres de grandeur)

FICHE D'IDENTITÉ DES FERMES URBAINES

STATUT Majoritairement association loi 1901 ; parfois sous statut d'entreprise privée

SURFACE CULTIVÉE De 1000 m² à 1ha environ

NOMBRE DE SALARIÉS Petites équipes de 1 à 5 ETP assurant la coordination et la gestion de projet, l'animation des ateliers et la communication.

TYPES D'ACTIVITÉS Chantiers participatifs, ateliers de jardinage et de cuisine, transformation alimentaire, ateliers anti-gaspillage alimentaire, compostage...

PUBLICS MOBILISÉS Publics des centres sociaux et CCAS, habitants des quartiers prioritaires, personnes avec des handicaps, personnes Sans Domicile Fixe, personnes réfugiées et nouveaux arrivants, crèches, écoles et collèges, tout public.

MODÈLE ÉCONOMIQUE Valorisation de la production et de la transformation alimentaire sur un mode hybride :

- dans le secteur marchand avec la vente de prestations et de produits
- dans le secteur non marchand avec des subventions pour les ateliers de cuisine et de jardinage destinés notamment à des publics précaires.



© La Légumerie



Fiche de retour d'expérience



LA LÉGUMERIE / Lyon Tous jardiniers-cuisiniers !



Be_my_guest, programme d'ateliers de cuisine participative réalisés avec de nouveaux arrivants (réfugiés, migrants) et des habitants. Ils cuisinent ensemble des recettes du monde entier avec des légumes locaux. Partenariat avec Singa ;

La Cloche gourmande : ateliers de cuisine participative réalisés avec des personnes en grande précarité et des sans domicile fixes. Partenariat avec La Cloche.

PUBLICS MOBILISÉS

Personnes Sans Domicile Fixe, bénéficiaires des minima sociaux, personnes réfugiées, habitants.es du quartier prioritaire les Cités Sociales à Lyon, adultes handicapés, écoles et collèges, tout public.

TERRITOIRE D'ACTION

La Légumerie intervient à l'échelle de la métropole du Grand Lyon. L'association cultive un jardin partagé à Gerland (7^e arrdt de Lyon) dont les activités touchent 400 personnes par an.

NOMBRE DE SALARIÉS

2,7 ETP correspondant à 4 salariés à temps partiel dont 1 coordinateur de La Légumerie & animateur du jardin partagé ; 3 chargées de mission Alimentation Durable et animatrices d'ateliers de cuisine et 2 services civiques qui aident dans les animations.

STRUCTURE PORTEUSE

La Légumerie est une association loi 1901 qui vise à réintroduire le végétal et le lien social au cœur des quartiers de la Métropole lyonnaise.

ACTIVITÉS ET PROJETS PRINCIPAUX

Ateliers de jardinage écologique et de cuisine participative pour tous publics.

Petits Pois, Mode d'Emploi, programme ludique de sensibilisation à l'alimentation et à l'activité physique des plus jeunes (0 à 6 ans) ;

L'Oasis de Gerland, jardin partagé à vocation sociale et nourricière. Production collective de végétaux et animation d'ateliers et d'événements de la Graine à l'Assiette. Création de lien social entre les différents acteurs du quartier et accompagnement de personnes isolées ;

La Fabrique à Manger, organisation de repas de quartier ;

Les Tablées du Potager, création d'un restaurant éphémère en plein air, durant 3 jours, avec la participation d'un public en situation de précarité (sans domiciles, nouveaux arrivants sur le territoire, habitants d'un QPV) ;

MICRO-FERMES URBAINES

MICRO-FERMES URBAINES



PRODUCTION MARAÎCHÈRE

APPRENTISSAGES

Semis, plantations, récolte, arrosage, compostage, découverte des variétés locales de fruits et légumes.

LIEU DE PRODUCTION

L'Oasis de Gerland occupe un terrain communal d'environ 1600 m² situé dans le quartier Gerland à Lyon, au sein des Cités Sociales, un territoire inscrit en Politique de la Ville.

QUI CULTIVE ?

Un binôme (salarié + service civique) anime les ateliers de jardinage ouverts à tout public deux fois par semaine. Plus d'une vingtaine de personnes du quartier participent régulièrement à la culture des parcelles.

CARACTÉRISTIQUES DE LA PRODUCTION

Surface cultivée : environ 1000 m² dont 500 m² de potager et 500 m² de verger. Tout est cultivé collectivement.

QUANTITÉS PRODUITES

Environ 300 kg de fruits et légumes par an.

PRATIQUES CULTURALES

Méthodes de l'agriculture biologique, près de 38 variétés de fruits et de légumes cultivés.

DESTINATION DE LA RÉCOLTE

Les produits sont partagés entre les habitants.es jardiniers et les familles de l'école Aristide Briand. Une petite partie de la récolte est utilisée dans les ateliers de cuisine (plantes aromatiques, pommes de terre...).

BUDGET PRODUCTION MARAÎCHÈRE ET ATELIERS DE JARDINAGE

Recettes : pas de vente, subvention.

Dépenses : salaires et matériel de jardinage (16 000 €/an).



TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

APPRENTISSAGES

Création de lien social en cuisinant collectivement des assiettes légumières et de saison. Partage de recettes inspirées de cuisines du monde mais basées sur des produits locaux.

LOCALISATION

Le jardin partagé l'Oasis de Gerland accueille une partie des ateliers de cuisine. La cuisine mobile per-

met de réaliser des ateliers de cuisine participative dans divers lieux (ex. festival, épicerie sociale, entreprises, écoles).

QUI CUISINE ?



Un binôme (salarié + service civique) anime les ateliers ouverts à différents publics. En fonction des projets, entre 10 et 50 participants peuvent cuisiner pour 10 à 200 personnes.

Par exemple, une fois par mois un atelier a lieu avec des personnes sans domicile en partenariat avec La Cloche, limité à 20 participants.

Pendant la crise sanitaire : des repas solidaires ont été organisés toutes les deux semaines à partir de novembre 2020 en partenariat avec l'association Les Dames de Gerland.

APPROVISIONNEMENT

La Légumerie achète des légumes auprès de producteurs en bio locaux. Elle achète les épices, farines... auprès des magasins BioCoop et en complément utilise une partie de la récolte de l'Oasis de Gerland.

ÉQUIPEMENTS

Une cuisine mobile : réchauds, bonbonnes de gaz, grandes marmites, planchas au gaz, caisses pour faire la vaisselle en extérieur, grands bacs pour laver les légumes, 5 tables.

NATURE DES PRODUITS TRANSFORMÉS

Fruits et légumes frais, locaux et de saison.

BUDGET TRANSFORMATION ALIMENTAIRE ET ATELIERS DE CUISINE

Modèle économique hybride reposant sur de la prestation et de la subvention. Un atelier de cuisine pour 15 à 20 participants, réalisant 20 à 30 portions coûte entre 500 et 600 €. Le budget varie en fonction du nombre de participants, du nombre de portions réalisées, de la durée et de la spécificité de l'animation.

ATOUS DU PROJET

- Capacité à créer un tissu dense de partenaires travaillant auprès de publics en difficultés
- Choix de faire changer les comportements alimentaires par le plaisir et l'expérimentation, en créant des liens sociaux, intergénérationnels et interculturels. "Les gens repartent avec le sourire".



CONTACT

contact@lalegumerie.org
04.87.37.81.34



Chantiers d'insertion



BÉNÉFICES POUR LES PUBLICS PRÉCAIRES

Ces activités liées au maraîchage et à la cuisine sont des temps de formation professionnelle et d'apprentissage :

- acquisition de compétences techniques en maraîchage (biologique)
- acquisition de compétences culinaires et apprentissage de pratiques alimentaires basées sur des produits frais et de saison

• acquisition de compétences psychosociales : les compétences sociales : capacité de coopérer, de travailler en groupe, respect des horaires et des autres salariés ; les compétences cognitives : prise de décision et résolution de problème ; les compétences émotionnelles : gestion du stress, gestion du temps et augmentation de la confiance et l'estime de soi.



LEVIERS ET FREINS

Leviers :

- Le soutien des collectivités locales et territoriales est déterminant pour l'accès au foncier.
- L'intégration des activités dans une même structure alliant production, transformation, commercialisation et distribution en circuit-court
- La présence d'un coordinateur entre les chantiers maraîchage et transformation alimentaire.
- Une politique tarifaire solidaire permettant l'accès aux produits et aux services pour les publics défavorisés
- Une offre d'ateliers de jardinage et de cuisine proposée à des personnes ayant peu de moyens financiers, déclinée dans différents lieux (ex. tiers-lieux itinérants, archipel nourricier)
- Les compétences des encadrants techniques : capacité à transmettre des connaissances à des publics en insertion
- Le développement d'un maillage territorial autour des enjeux alimentaires, sanitaires et transition écologique (écopôle alimentaire, pôle de coopération alimentaire...)
- L'adhésion de la SIAE à un réseau : permet de bénéficier d'un accompagnement, de formations et

d'échanges d'expérience avec d'autres structures

- L'implication forte des bénévoles dans la réalisation des activités de l'association
- La mutualisation de cuisines professionnelles
- Le développement de partenariats avec des organismes de formation pour créer des passerelles à l'issue du CCDI

Freins :

- Le cloisonnement entre les activités de production de végétaux et de transformation alimentaire
- La multiplicité des financements privés et publics qui nécessite de bonnes compétences en ingénierie de projet
- Les politiques de court terme
- La complexité du métier d'encadrant.e et la difficulté à atteindre à la fois des objectifs de production, d'insertion tout en respectant des critères environnementaux.



Micro fermes urbaines



BÉNÉFICES POUR LES PUBLICS PRÉCAIRES

Ces activités liées au jardinage et à la cuisine sont des temps de convivialité, d'accès à une alimentation variée et locale et d'apprentissage :

- L'acquisition de compétences techniques en jardinage : plus d'autonomie alimentaire
- L'acquisition de compétences culinaires, nutritionnelles ; expériences sensorielles
- L'acquisition de compétences psychosociales : compétences de coopération et de collaboration en groupe ; capacité d'affirmation de soi ; com-

pétences de prise de décision et de résolution de problème ; compétences de gestion du stress et gestion du temps. Ces acquisitions ont été observées par les associations mais n'ont pas fait l'objet d'études.

• La contribution à l'aide alimentaire et au maintien du lien social pendant la crise sanitaire liée au Covid 19 ; organisation de repas solidaires pendant l'hiver 2020, organisation d'ateliers de jardinage en pied d'immeuble dans les quartiers en Politique de la Ville.



LEVIERS ET FREINS

Leviers :

- Le soutien des collectivités locales et les politiques territoriales est déterminant
- Des partenariats avec des associations spécialisées travaillant auprès de publics précaires qui apportent des compétences sociales et une connaissance fine de leur public
- Des équipements adaptés aux types d'activités offertes et la proximité entre les lieux de production et transformation.
- Le statut généralement associatif des porteurs de projet, simple à créer et répondant au caractère multifonctionnel des activités proposées et permettant d'avoir une souplesse dans la gestion
- Les compétences des animateurs et formateurs : capacité à transmettre des connaissances à tout public, à animer de manière participative en s'adaptant aux spécificités de chaque public
- Le caractère inclusif et participatif de la méthodologie d'action (ateliers, repas...)
- L'accessibilité en transports en commun

Freins :

- La mise à disposition du foncier pour moins de 5 ans
- La qualité des ressources naturelles (ex : pollution du sol)
- La distance entre espaces de production et de transformation (ex. ce qui constitue un frein à l'investissement des publics plus précaires dans les ateliers de jardinage, ELLSA)
- Les difficultés à trouver des ressources humaines ayant à la fois des compétences dans le domaine social et technique.
- L'encadrement parfois insuffisant des équipes salariées dans de petites structures.



Jardins et potagers collectifs



BÉNÉFICES POUR LES PUBLICS PRÉCAIRES

Les activités liées au jardinage et à la cuisine sont des temps de convivialité, d'accès à une alimentation variée et locale et d'apprentissages :

- acquisition de compétences techniques en jardinage : gain d'autonomie alimentaire
- acquisition de compétences culinaires, nutritionnelles et médicinales ; expériences sensorielles
- expérimentation du lien entre les produits du jardin et des techniques de transformation culinaire, augmentation de la part de produits frais dans l'alimentation, diversification du régime alimentaire

• acquisition de compétences psychosociales : compétences sociales (ou interpersonnelles ou de communication) : compétences de coopération et de collaboration en groupe ; capacité d'affirmation ; compétences cognitives : apprentissages linguistiques ; compétences de prise de décision et de résolution ; compétences émotionnelles : compétences de gestion du stress et gestion du temps.

• contribution à l'aide alimentaire et au maintien du lien social pendant la crise sanitaire liée au Covid 19 : maintien de l'activité de jardinage réalisée par les salariés et distribution de la récolte aux habitants (Intermédies Robinson).



LEVIERS ET FREINS

Leviers :

- Le soutien des collectivités locales et les politiques territoriales est déterminant pour l'accès au foncier et pour les financements apportés au projet
- les activités culturelles et artistiques réalisées dans le jardin constituent un levier de mobilisation et de sensibilisation permettant de toucher tous types de publics
- les compétences multiples des salariés (pédagogiques, sociales et relationnelles, techniques, scientifiques, artistiques...) s'avèrent précieuses dans de petites équipes
- le statut associatif, simple à créer, correspond bien au caractère multifonctionnel des activités proposées et permet d'avoir une souplesse dans la gestion du projet
- le caractère inclusif et participatif de la méthodologie de projet (ateliers, repas...)
- l'accessibilité en transports en commun ou la proximité avec le logement

Freins :

- La mise à disposition du foncier pour moins de 5 ans
- la qualité et accessibilité des ressources naturelles (ex : pollution du sol, accès à l'eau)
- la faible implication des habitants
- la distance entre espaces de production et de transformation
- les quantités insuffisantes produites dans le jardin pour réaliser les ateliers de transformation
- l'absence de local (adapté) ou le manque d'équipement pour les ateliers de cuisine
- l'application du cadre réglementaire qui est contraignant pour les petites structures
- la barrière linguistique peut limiter le transfert de compétences à des publics non francophones. Il est nécessaire de développer de supports pédagogiques spécifiques
- les difficultés à trouver des ressources humaines ayant à la fois des compétences dans le domaine social et technique.