

Compte rendu atelier du 13 mai 2011 « Et si le contenu de nos assiettes nous importaient ? »

Destinataires :	Ville de Nanterre
Sujet :	Atelier « Et si le contenu de nos assiettes nous importaient ? »
Auteurs :	Res publica
Date :	13 mai 2011

cr110513 atelier consommation v2

« Et si le contenu de nos assiettes nous importaient ? » Le cinquième atelier-citoyen des Assises de Nanterre pour la Ville sur l'écologie urbaine a eu lieu le vendredi 13 mai à l'Agora et portait sur le thème de la consommation responsable : il a réuni une trentaine de participants.

Au fil de leurs arrivées, installés autour de petites tables de café, les participants se sont saisis des 3 fiches débattues ce soir là et ont pris connaissance des pistes d'action proposées pour parvenir à un objectif commun : consommer raisonnable.

- Et si on mangeait bio à Nanterre ?
- Et si on consommait local et saisonnier à Nanterre ?
- Et si on mangeait moins de viande à Nanterre ?

Charlotte Zuckmeyer, l'animatrice des débats, a présenté aux participants la démarche de travail : chaque table de 5 personnes se voit attribuée une des 3 fiches du débat. Les participants sont alors invités à sélectionner individuellement 2 pistes d'action sur lesquelles ils souhaitent travailler, à les partager avec le groupe puis à écrire collectivement ce qu'ils en pensent et s'ils s'engagent ou non à les soutenir.

Après une heure de discussion, un porte-parole de chaque table a restitué à l'oral les réflexions portées par son groupe de travail.

Les participants de la table « et si on mangeait moins de viande à Nanterre » ont travaillé sur les pistes d'action et formulé les réflexions suivantes :

- Les participants soutiennent le fait de sensibiliser et d'informer sur les conséquences d'une surconsommation de viande (piste 8) et pointent le manque d'information sur ce sujet. Il est important de sensibiliser la population par le biais de la Marie, des associations et des nanterriens.
- Pour les participants, instaurer une journée par semaine sans viande (piste 9) serait un bon exemple notamment pour les enfants. Dans les cantines scolaires, il s'agit de mettre en avant de façon ludique, le travail du choix des aliments.

Les participants remarquent que l'on a perdu la notion de qualité dans la consommation de viande : avant, on mangeait beaucoup moins souvent de viande car elle coûtait beaucoup plus cher, cela se limitait à deux fois par semaine (un participant explique que c'était le cas au service militaire). Rendre la consommation de viande plus qualitative (c'est-à-dire en manger moins et moins souvent mais acheter de la meilleure viande) renvoie à la notion de bien être : si on mange mieux, on se sent mieux. C'est un cercle vertueux.

- Pour les participants, varier son alimentation (piste 3) demande beaucoup de pédagogie. Cela peut passer par les classes vertes ou encore par des cours pour apprendre à cuisiner et manger autrement. A Nanterre, des salons et des événements (exemple : EcoZone) pourraient y être dédiés. Il s'agit de montrer qu'il est possible de manger sans viande et surtout apprendre comment.
- Les participants remarquent que l'action de « s'informer sur les conséquences de l'élevage intensif » (piste 2) n'est pas suffisante. Il faut également travailler sur la conduite du changement : aider à motiver les changements de comportements alimentaires.
 - Certains participants s'engagent à diffuser régulièrement dans le journal Nanterre info, une recette sans viande.

Les participants de la table « et si on mangeait local et saisonnier à Nanterre » ont travaillé sur les pistes d'action et formulé les réflexions suivantes :

Un participant fait d'abord remarquer que *Carnaval* signifie « sans viande ».

- Afficher chez soi le calendrier des fruits et légumes saisonniers (piste 1) est une action utile pour les participants mais ils précisent qu'elle ne doit pas être contraignante. L'action peut être élargie via différents supports tels que les affichages municipaux. En ce sens, la mairie devrait favoriser davantage la place dédiée aux fournisseurs responsables qui proposent des produits de saisons.
- Pour les participants, agir en matière de saisonnalité et de localisation des produits (piste 2) peut passer par un développement de la coopération avec des territoires de production responsable voisins. Il s'agirait aussi peut-être d'accompagner techniquement les acteurs de ces territoires.

- Concernant le soutien aux AMAP (piste 4), la Mairie devrait promouvoir la place de la consommation responsable dans les places de marché.
- Afin d'intégrer des produits issus des AMAP dans le cadre du CCAS et des repas distribués (piste 5), les participants proposent d'insérer la saisonnalité dans les marchés publics et d'inciter les entreprises locales à s'approvisionner localement.
- Les participants proposent d'améliorer la visibilité des producteurs locaux (piste 6) sur les marchés nanterriens en leur mettant un label ou une couleur que fournirait la Mairie. Il s'agirait également d'augmenter la fréquence des petits marchés plutôt que des grands marchés, avec des produits locaux et de saison.
- Pour les participants, il faut élargir les principes de distribution des AMAP en utilisant les marchés couverts. Cela augmenterait leur visibilité (piste 7).
- Pour développer les réseaux de distribution AMAP (piste 9), les participants proposent la création d'une maison de la consommation responsable et du recyclage ouverte aux associations et particuliers. Il s'agit de bien choisir sa localisation mais aussi de réfléchir à son mode de gestion. Il faudrait également mettre des lieux de vente d'aliments responsables au plus près des bureaux pour améliorer le repas du midi des salariés.
- Pour communiquer sur l'analyse du cycle de vie et sur l'impact environnemental de tout produit (piste 10), les participants proposent d'améliorer l'étiquetage et d'avoir une note de performance énergétique sur chaque produit.
- Afin de promouvoir les produits locaux et saisonniers (piste 11), les participants proposent de créer une coopération de territoires qui permettrait de combler les besoins de Nanterre en matière de production locale. Les participants font état à ce propos de l'exemple des centres de vacances qui s'approvisionnent dans les territoires agricoles.

Les participants de la table « et si on mangeait bio à Nanterre » ont travaillé sur les pistes d'action et formulé les réflexions suivantes :

- Cultiver bio dans son jardin (piste 1) est perçu pour les participants comme un acte de résistance face à la récupération des grands groupes qui disent « faire du bio ». La condition est de pouvoir analyser au préalable la pollution des terrains des jardins qui ont vocation à être cultivés.
- Acheter des produits bio (piste 2) nécessite selon les participants, d'augmenter les salaires et les minimas sociaux, sans cela les gens n'ont pas la possibilité d'acheter bio. Il faudrait également informer sur les endroits où le bio est moins cher. D'autres participants ont précisé que le bio ne coûte pas forcément plus cher, à condition de l'acheter dans les coopératives bio.
- Pour sensibiliser les enfants au bio (piste 4), les participants proposent une fois par mois, que les professeurs organisent des débats dans les différentes matières. Cela contribuerait à développer un esprit critique chez les jeunes en leur rappelant qu'ils sont d'abord citoyens avant d'être consommateurs.

- Les participants soutiennent l'action des associations visant à informer sur la qualité de l'alimentation biologique.

Discussion entre les participants

- Un participant se demande si le rôle de l'enseignant est de dire ce qui est bien ou non à manger. Mais effectivement, pour lui, les enfants doivent développer leur esprit critique. Cela peut aussi se faire via des plaquettes d'information qu'ils peuvent ensuite relayer auprès de leurs parents.
- Un participant rappelle que si le prix de certains aliments bio est plus élevé, il est en revanche possible de les conserver plus longtemps (exemple : le pain).
- Une participante indique que les portions des supermarchés sont souvent trop grosses pour des personnes seules : cela entraîne du gâchis.
- Concernant l'information et la communication sur la consommation responsable, un participant propose que les acteurs de supermarché s'engagent en participant à une sensibilisation type événementiel « journée sans viande ».
- Un participant rappelle qu'il y a aussi du bio dans les grandes surfaces, parfois moins cher que dans les boutiques bio. Mais sont-ils aussi « bio » que dans les boutiques spécialisées? Il faudrait davantage d'information sur cette question.
- Un participant ajoute qu'une information doit être à la fois théorique (communication, pédagogie) et concrète (faire goûter, faire faire...).
- Une participante indique qu'il faut consommer moins de viande mais surtout de meilleure qualité : par exemple, certains agriculteurs donnent des aliments locaux à leur bétail.