



L'alimentation : un grand débat pour tout changer

Assemblée consultative de 110 citoyens, le conseil du développement durable du Grand Nancy, alias le C3D, lance une grande réflexion sur l'alimentation dans le Grand Nancy. Les enjeux sont majeurs. Des propositions concrètes seront faites dans quelques mois.

Le C3D, c'est quoi ?

Coprésidé par Marie Blanchard et Dominique Valck, le conseil du développement durable du Grand Nancy (C3D) est un outil d'ingénierie précieux qui permet de penser des projets métropolitains en phase avec les réalités citoyennes. Le C3D se compose d'une assemblée de 110 bénévoles, engagés volontairement au sein de cette instance participative réglementaire, qui met les expériences « de chacun au service des communs ».

Quelles sont ses missions ?

Le C3D a la charge de proposer « des contributions, notes ou avis contenant des recommandations ou des propositions pour co-construire et améliorer les politiques publiques ». Ces contributions sont rendues après saisine du président de la Métropole du Grand Nancy, Mathieu Klein, ou sur auto-saisine, à l'initiative de l'assemblée. Comme c'est le cas pour le débat sur l'alimentation.

Pourquoi débattre de l'alimentation locale ?

« L'alimentation, c'est simple, cela fait partie de notre quotidien. Mais c'est un sujet complexe. Cela pose plein de ques-



Le conseil de développement durable du Grand Nancy compte 110 conseillers bénévoles.
Photo DR

tions, des questions assez intimes de culture, d'héritage, de traditions, parfois des questions plus morales : que peut-on manger ? Est-ce que ce que je mange rémunère dignement les producteurs ? À quoi je participe en consommant et en me nourrissant ? C'est aussi un sujet très transversal, intrinsèquement lié à notre santé et à l'environnement : l'alimentation, c'est 30 % des émissions de gaz à effet de serre », explique Marie Blanchard.

« Notre travail est de faire ressortir les conditions d'une démocratie alimentaire. C'est repren-

dre la main sur son destin, le projet de société. Aujourd'hui, il faut casser un certain nombre de certitudes et faire des propositions bienveillantes », ajoute Dominique Valck.

Le but pour le C3D : transformer les choses à l'échelle de la Métropole du Grand Nancy, donner des solutions aux élus, dire les chemins à prendre, « sans réinventer la poudre », comme le dit Marie Blanchard. La Métropole n'a-t-elle pas pour objectif de diminuer par deux les émissions de GES d'ici 2030 ? Si ! Alors, mangeons différemment, dit le C3D.

La Métropole du Grand Nancy travaille-t-elle sur ce sujet ?

À la Métropole, c'est Chloé Blandin, conseillère métropolitaine du Grand Nancy, déléguée à l'autonomie alimentaire et à la COP 26, qui se charge de ce dossier. Le Grand Nancy travaille en ce moment sur la création d'un « Rungis local, d'une offre solidaire sur le territoire, en lien avec le tissu associatif, les CCAS, sur le développement de l'agriculture urbaine, avec davantage de jardins partagés... » Mais est-ce suffisant ?

Mickaël DEMAUX

Les pistes à explorer

Dans ce débat sur l'alimentation, il y a la question de la « précarité alimentaire ». Selon le C3D, de plus en plus de catégories sociales sont touchées par ce phénomène, comme les étudiants. Comment améliorer l'accès donc à la nourriture ?

Le C3D a déjà des pistes. Par exemple, le conseil estime qu'il serait possible de « plafonner les denrées de première nécessité, de généraliser les petits-déjeuners et goûters à l'école, de recréer des ambiances normales dans les magasins pour ne stigmatiser personne ». Mais aussi : de travailler avec les lycées hôteliers pour transmettre leur savoir ; proposer un bout de jardin aux précaires dans les communes, distribuer des graines, promouvoir les circuits courts ; travailler avec les épiceries solidaires ; inviter les bailleurs sociaux à financer la mise en place de lieux communs de rencontre pour faire des ateliers de cuisine ; développer les frigos partagés ; mettre en place l'opération accueil d'un étudiant à la maison pour partager un repas... Alors, prêt ?



GRAND NANCY

« Il faut redonner du sens à notre alimentation »

Basé à Nancy, le cabinet de conseils Frugali va travailler aux côtés du conseil de développement durable du Grand Nancy en 2022 et 2023 pour définir la feuille de route la plus précise pour modifier l'alimentation, du producteur au consommateur, dans le territoire.

Empêcher de s'alimenter en rond. Telle est leur quête.

Basé à Nancy et déployant son activité dans le Grand Est et l'Île-de-France, Frugali, association Loi 1901, est un cabinet de conseil et de formation expert en pratiques durables, consommation - achats responsables et transition alimentaire.

Créé en 2020, cet organisme de formation datadocké et référencé par l'Agence régionale de santé (ARS) du Grand Est sur le programme national nutrition santé est piloté par deux passionnées : Chloé Lelarge, consultante en formation, et Anaïs Streit, chargée de projet et des partenariats.

« Nécessité »

Leur force ? Avancer avec « une approche multidisciplinaire globale et résiliente ». « Chez Frugali, nous souhaitons combiner une approche pédagogique à une expertise technique en coopération avec les acteurs économiques, sociaux et culturels des territoires. Nous créons le changement au plus proche des préoccupations de chaque personne et groupes d'individus de manière inclusive », expliquent les associées.

« Nous apportons notre expertise aux différents acteurs souhaitant mettre en place des démarches plus responsables et tournées vers l'avenir au cœur de leur structure », ajoutent-elles.

« C'est toutes les bases du système qu'il faut revoir »

C'est ainsi que Frugali va travailler de près en 2022 et 2023



Chloé Lelarge, consultante en formation, et Anaïs Streit, chargée de projet et des partenariats. Photo ER/Mickaël DEMAUX

avec le conseil de développement durable du Grand Nancy pour établir « la feuille de route » sur l'alimentation.

Pour l'association, le message est clair : « Il faut changer de paradigme. » En clair, remettre les compteurs à zéro pour « repartir sur de bonnes bases ».

Chloé Lelarge : « Quand on parle d'alimentation, c'est un tout qu'il faut prendre en compte. Et aujourd'hui, avec tout le contexte qu'on connaît, c'est toutes les bases du système qu'il nous faut revoir, c'est une nécessité : production, précarité, anti-gaspillage, aide alimentaire, restauration

scolaire... Il faut redonner du sens à l'alimentation ! »

« Implanter de nouveaux exploitants »

« Sur l'axe du foncier et de la production agricole par exemple, il faut faciliter l'implantation de nouveaux exploitants (multiplication de plus petites exploitations valorisant céréales, légumineuse et légumes), tout en préservant les terres arables. Il faut pour cela penser filières et revoir l'échelle approvisionnement en étendant au Grand Est », indique Frugali.

« Sur l'axe formation, ajoute le

cabinet, il faut revaloriser la formation initiale et continue touchant de près ou de loin à l'alimentation. Et enfin, dans une logique d'action politique, il est nécessaire de travailler interservice incluant ceux de l'aménagement et de l'attractivité économique. »

Pour Frugali, « l'alimentation est un objet éminemment politique, la façon dont nous l'organisons. Elle définit le monde dans lequel on vit et celui que nous voulons ».

Bien manger donc, c'est vivre dans un monde qui vit mieux.

Mickaël DEMAUX

« Chez Frugali, nous créons le changement au plus proche des préoccupations de chaque personne et groupes d'individus de manière inclusive. »

Chloé Lelarge, consultante en formation



L'EST
Républicain

NE SOYEZ PLUS LE DERNIER AU COURANT

TÉLÉCHARGEZ

L'appli

L'INFO PARTOUT AVEC VOUS

Téléchargez l'application GRATUITEMENT

Available on the App Store



ANDROID APP ON Google play





GRAND NANCY

Familles : aménager des potagers près de chez soi



Élodie André et Vincent Fortrat, les coprésidents de Racines carrées. Photo ER/Mickaël DEMAUX

Depuis 2016, l'association Racines carrées gère bénévolement l'organisation de jardins partagés dans les cœurs urbanisés de l'agglomération. Le but : développer le bien manger avec des fruits et légumes frais et l'agroécologie.

À quelques pas de la Meurthe, une vieille porte s'ouvre sur un lieu unique, niché au cœur urbain de Malzéville mais caché à la vue de tous et encore préservé du bétonnage : un jardin potager. Des choux, des laitues, des poireaux garnissent une terre paillée de début d'automne : c'est tout simple et cela ne peut rapporter que du bon.

Ce lieu magique, que nos grands-parents des campagnes valideraient sans compromis, a été rendu possible grâce à l'entremise de l'association Racines carrées.

Depuis février 2016, ces adhérents (ils sont une trentaine aujourd'hui) sèment cette idée qu'il faut développer l'envie de jardi-

ner en ville. Élodie André et Vincent Fortrat, les deux coprésidents de l'association qui militent sans détour pour le développement d'une agriculture urbaine partagée, vont même plus loin et croient dur comme... terre que le Grand Nancy s'en porterait encore mieux si tout le monde se mettait pour de bon à cette agro-écologie de la ville.

Les valeurs de Racines carrées : écologisme, bien manger, protection de l'environnement, mutualisation, humanisme, action ! Pas de place aux doux rêveurs, mais aux amoureux travailleurs de la terre.

À ce jour, Racines carrées compte trois jardins : un à Malzéville et deux à Nancy (Boudonville, quartier de la maternité).

Les adhérents souhaiteraient que des propriétaires privés se fassent connaître davantage pour laisser quelque lopin pour la bonne cause : virer au vert.

Vincent Fortrat : « C'est ce que faisaient nos grands-parents. C'est ce qu'ont un peu délaissé nos parents... »

3 C'est le nombre de jardins partagés Racines carrées qui existent actuellement dans la Métropole du Grand Nancy. « Trop peu », alerte l'association.

30 C'est le nombre de kilos de denrées alimentaires gaspillés chaque année par une personne en France.

GRAND NANCY

Ils agissent déjà pour le bien manger et la planète



Anthony Vincent, le fondateur du restau-coopératif, et Élise Parmentier, la cheffe aux fourneaux. Photo ER/Mickaël DEMAUX

L'alimentation est déjà un sujet d'engagement pour certains associations et certains organismes du Grand Nancy qui, à leur niveau, essaient déjà de bouger les lignes. Premier exemple avec le restau-coopératif Arlevie, rue Jeanne-d'Arc, à Nancy. Rencontre (gourmande).

Des chaises, des tables, un comptoir, une assiette bien garnie, un patron qui a le sourire et une cheffe dans le coup de feu : pas de doute, c'est bien un restaurant. À un gros détail près cependant : ici, on ne fait pas tout comme les autres, on lutte contre le gaspillage !

Ici, c'est le restau-coopératif Arlevie situé rue Jeanne-d'Arc, dans le sud de Nancy. Né dans l'esprit d'Anthony Vincent en février 2022, le concept d'Arlevie est simple (pour la préservation de l'environnement) et osé (économiquement) : racheter des invendus de plusieurs producteurs de

Meurthe-et-Moselle et du marché central de Nancy pour en faire « des plats du jour sains et 100 % végétariens ».

Avec un nutritionniste

Anthony Vincent : « Le gaspillage existe partout, à tous les niveaux. En France, c'est 10 millions de tonnes de denrées par an. Soit 30 kg par personne et par an. 30 kg ! En fait, chaque personne jette l'équivalent d'un repas complet chaque semaine... »

Pour le jeune patron, il faut donc « réduire ce gaspillage, réduire les déchets inutiles » et fai-

“ Nous réutilisons des produits que la grande distribution ne veut plus. ”

Élise Parmentier, cheffe du restau-coopératif Arlevie.

re simple pour « vivre mieux ».

Qui dit récupération, ne dit pas restauration au rabais. Au contraire ! « Notre cuisine est engagée et passionnée. Nous réutilisons des produits que la grande distribution ne veut plus. Nous suivons les recommandations d'un nutritionniste pour concocter chaque jour nos menus complets », explique Élise Parmentier, la cheffe.

Ce jour du début novembre, la cheffe proposait une purée de flageolets accompagnés de gnocchis semoule, pleurotes, pousses de radis et fleurs comestibles. Un délice. Tarif du plat du jour : 11 €. Le dessert : 3 €.

Et comme chez Arlevie, on va jusqu'au bout de ses idées, le mobilier du restaurant est également issu de la récupération.

À cette heure, la coopérative poursuit une belle ascension, selon Anthony Vincent. La clientèle est composée de personnes âgées de 30 à 50 ans, majoritairement des femmes.

Mickaël DEMAUX

GRAND NANCY

Étudiants : au restaurant universitaire de Brabois, on mange mieux

Autre exemple d'effort entrepris. Depuis octobre 2018, le restaurant universitaire (RU) de Brabois, situé à Vandœuvre-lès-Nancy, est engagé dans la démarche « Mon Restau Responsable® » de la Fondation Nicolas-Hulot pour la nature et l'homme.

Il est un constat partagé que l'alimentation chez les étudiants est un grave problème. Par manque de moyens ou par habitudes culturelles ou sociologiques, une large partie de la jeunesse ne s'alimente pas convenablement.

Au Crous Lorraine, on a compris

qu'il faut s'adapter et que le service du bien manger rendu à ce public ne comprend pas que le tarif des repas, mais que c'est un tout.

Actuellement, le repas étudiant est vendu 3,30 € et 1 € aux étudiants boursiers et ou précaires s'étant signalés aux services sociaux du Crous.

« Les produits cuisinés par nos équipes proviennent des fournisseurs des marchés nationaux régis par la centrale d'achat des Crous. En Lorraine, nous avons deux marchés régionaux pour les fruits et légumes frais ainsi que du pain frais », explique Pascal Scuderi, de la direction de la restauration du Crous Lorraine.

Par ailleurs, depuis octobre 2018, le restaurant universitaire de Brabois, situé à Vandœuvre-lès-Nancy, est engagé dans la démarche « Mon Restau Responsable® » de la Fondation Nicolas-Hulot pour la nature et l'homme.

Douze axes de progression

« Cette démarche s'appuie sur quatre piliers : le bien-être des convives, l'assiette responsable, les écogestes et l'engagement social et territorial, et sur douze axes de progression. Le label devant être renouvelé tous les deux ans, une séance de garantie publique a été organisée le 16 octobre 2020, au cours de laquelle les responsables



Le RU de Brabois est engagé dans la démarche « Mon Restau Responsable® » de la Fondation Nicolas-Hulot. Photo ER/Mickaël DEMAUX

du restaurant de Brabois ont présenté à différents évaluateurs (représentants de la Fondation, d'autres structures de restauration collective, fournisseurs...), explique la direction du Crous Lorraine.

Ces deux dernières années, ont été mis en place des ateliers culinaires avec le chef de cuisine et la diététicienne, mais aussi des commis-

sions de menus avec les étudiants et personnels du site. La saisonnalité dans l'élaboration des séquences de menus, en y introduisant notamment des variétés de légumes anciens, a également été renforcée.

Ne reste plus qu'à élargir cette opération à tous les restaurants universitaires !

Mickaël DEMAUX

GrandNancy

Merci à tous nos partenaires

