

Cathy Bousquet, sociologue du travail social, LISE-CNAM.

La restauration collective, un levier au service de la démocratie alimentaire

AGORES – Arles 2022

Qu'est-ce que la démocratie alimentaire ?

1945 -Fin de la Seconde Guerre mondiale

1996, Sommet Mondial de l'Alimentation

2012, Comité de la Sécurité Alimentaire Mondiale

2008- Olivier De Schutter- porte parole du droit à l'alimentation

Objectif / Autosuffisance alimentaire
Politique publique et régulation du marché

Sécurité alimentaire

Accès physique et économique
Nourriture suffisante
besoins énergétiques et préférences alimentaires
Vie saine et active

Renforcés par un environnement adéquat

Nourriture saine
Quantité et qualité suffisante
Besoins énergétiques et préf.alim.
Pour une Vie ...

Insécurité
Alimentaire

Souveraineté alimentaire

Via Campesina (1993)
À partir du monde paysan,
Accès aux terres et condit° de production
+
alimentation saine

Précarité
Alimentaire

Démocratie Alimentaire

l'inverse du contrôle alimentaire
Tim Lang « le droit des GVT
de définir des politiques et
de gouverner »

+

Justice Alimentaire
Justice Sociale

Cathy Bousquet - Octobre 2022.

=> Agir sur le système
alimentaire

Démocratie alimentaire,

... des conditions liées au **systeme alimentaire**

- **Définition du « Système Alimentaire »**
« ... la façon dont les Hommes s'organisent dans l'espace et dans le temps pour obtenir et consommer leur nourriture », L. Malassis 1994.
- **Système alimentaire territorial** : «ensemble cohérent de filières agroalimentaires localisées dans un espace géographique de dimension régionale + Objectif d'alimentation durable (Fao), Développement local Proximité par l'innovation, Réseaux de micro-entreprises et PME, Gouvernance participative », JL Rastouin, 2016.
- **Alimentation durable** : « Passer d'une société basée sur le triptyque [Energies fossiles + industrie lourde + marché] à **une société fondée sur les ODD 2015-2030** », J.Ziegler – JL Rastouin.



Faire de la restauration collective un outil

au service de la démocratie alimentaire à l'échelle locale :

c'est « prendre part – contribuer – bénéficier »

à/d'un système alimentaire territorial durable.

Agir sur le système alimentaire territorial local *grâce aux effets de la commande locale et publique*

- ◆ **sur les conditions de productions** : fourniture des denrées, saisonnalité, garantie du marché et des prix aux producteurs.
- ◆ **sur la qualité de la restauration pour tou.te.s** par l'offre alimentaire (réponse à l'insécurité alimentaire, à « la malbouffe », garantie d'un accès à une alimentation durable pour tous).
- ◆ **action sur la dépense publique dans une économie plus circulaire** : se réapproprier des choix budgétaires, cibler ses dépenses en direction d'une alimentation de qualité.
- ◆ **sur la gouvernance locale**, pour tenir les 3 dimensions du développement durable (économique, social et écologique) ce qui fait s'impliquer toute la chaîne d'actrices et d'acteurs du système.

=> *En local on peut expérimenter et recommencer ou se réorienter.*

Préparer les convives

à un système alimentaire territoriale durable

« Manger, c'est se nourrir, se réunir, se réjouir »

Jean Michel Lecerf, médecin nutritionniste, 2016.

L'alimentation prise dans ses différentes dimensions (Cf.introduction) est une pratique culturelle qui implique transmission et éducation dans des liens intergénérationnels. Apprentissage et éducation au goût contribuent à forger des adultes conscients de leur santé, des citoyen.ne.s doté.e. d'un patrimoine alimentaire pour le futur.

- x **transmettre les connaissances du bien manger est relié aux connaissances du bien produire, du bien acheter** : la saisonnalité – l'origine des produits – leur valeur (nutritionnelle, énergétique, affective) = éducation à une politique du bien manger, à une consommation équitable dans une citoyenneté démocratique repose aussi sur un bien être relationnel et émotionnel.
- x **être formé et former régulièrement les personnels (savoir revenir sur les idées reçues et s'adapter)**: les portions alimentaires, les ingrédients des repas, la composition des menus, les préparations et les modes de service.
- x **instaurer des échanges réguliers et trouver les conditions de la participation de toutes et tous aux choix retenus** : commissions de goûteurs, de menus, rencontres de producteurs et productrices, challenge antigaspi,

NB : Les convives éduqués sont des convives exigeants, **« Plus de bananes vertes ou de poires dures... ! »**, Noam et Elliot.