

Un projet européen collaboratif

Qu'est ce que le projet Cleverfood ?

Le projet **CLEVERFOOD** (Connected Labs for Empowering Versatile Engagement in Radical Food System Transformation) est une initiative européenne financée par le programme Horizon Europe, active de janvier 2023 à décembre 2026. Son objectif principal est de mobiliser l'ensemble de la société européenne pour transformer le système alimentaire vers un **modèle plus équitable, durable, résilient** et axé sur les plantes, en cohérence avec les politiques européennes telles que le Green Deal, la stratégie « De la ferme à la table » et le cadre FOOD 2030 .

Objectifs et méthodologie

CLEVERFOOD vise à :

- **Soutenir les projets, partenariats et réseaux existants ou émergents** dans le domaine de l'alimentation durable.
- **Développer des modèles de gouvernance alimentaire transformateurs** à plusieurs niveaux.
- **Favoriser l'innovation sociale et technologique** pour surmonter les obstacles actuels du système alimentaire.
- **Renforcer l'engagement public** et l'éducation sur les systèmes alimentaires durables.

La méthodologie repose sur trois piliers :

1. **Policy Labs** : laboratoires de politiques visant à élaborer des stratégies de gouvernance innovantes et à faciliter le dialogue entre les parties prenantes.
2. **Living Labs** : espaces d'innovation pour co-crée des solutions pratiques, mobiliser les investisseurs et suivre la transformation du système alimentaire.
3. **Engagement public paneuropéen** : développement d'outils participatifs tels que des ateliers de co-création, des hackathons et des cafés scientifiques pour impliquer activement les citoyens.

Réseaux et collaborations

CLEVERFOOD a établi le **FOOD 2030 Project Collaboration Network**, réunissant plus de 60 projets européens pour partager des expériences, organiser des événements conjoints et influencer les politiques alimentaires futures. Le projet est coordonné par l'Université de Copenhague et implique 23 partenaires de 9 pays, dont plusieurs organisations belges telles que Eurocities, EIT Food et EUFIC. C'est dans ce cadre que la candidature du CPA WAPI a été retenue comme entité partenaire par Eurocities.

Eurocities a sélectionné les participants en fonction des informations fournies dans leurs formulaires de candidature et a associé des **entités de guidage avec des entités partenaires** pour créer des clusters d'apprentissage. A chaque cluster a été assigné des sujets clés par Eurocities sur lesquels se concentrer lors de leurs échanges. Ces sujets sont larges par conception et servent de point de départ pour que les clusters adaptent leurs discussions et abordent des besoins et défis spécifiques avec un fort accent sur l'engagement et la participation des parties prenantes.

Voici la constitution de notre cluster :

- Entité de guidage : La cité de l'agriculture de Marseille
- Entité partenaire : Commune de Lambeth à Londres
- Entité partenaire : CPA WAPI
- Entité facilitatrice : EUROCITIES

L'entièreté des échanges se fait en anglais.

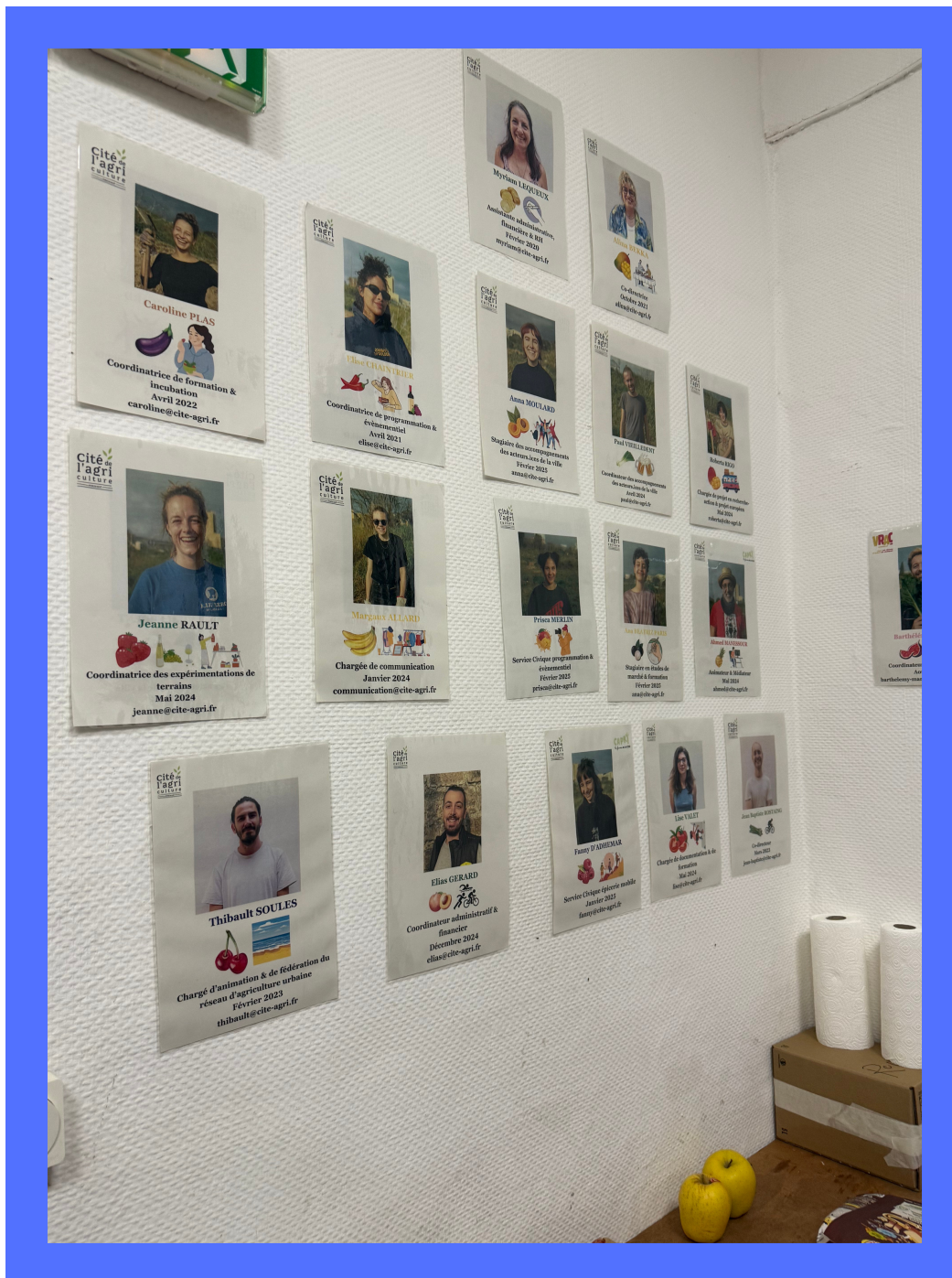


Jour 1
**LA CITÉ DE
L'AGRICULTURE**



Une cité au cœur des projets en alimentation durable

Nous avons été reçus le mercredi 14 mai au cœur des bureaux de la Cité de l'Agriculture, situé dans le centre de Marseille.



Nous y sommes accueillis par Roberta, membre de l'équipe. Elle nous fait visiter les locaux et nous montre quelques astuces drôles et faciles pour maintenir la cohésion de l'équipe, comme ce mur où chaque membre cite son fruit préféré, sa passion, son métier.

La Cité de l'agriculture est une association marseillaise fondée en 2015 qui œuvre pour une transition écologique et sociale vitale de la société vers un modèle plus sobre, plus sain, plus juste – en plaçant l'accès à l'alimentation durable et l'agriculture urbaine en clefs de voûte de cette transition.

Son directeur, **Jean-Baptiste Rostaing** nous explique :

“ Marseille est une Métropole dont 25% de sa population vit sous le seuil de pauvreté. La majorité des bâtiments sont insalubres. En ce qui concerne l'agriculture, Marseille est autonome à 1%, alors qu'elle devrait être à 10... Les choses n'ont commencé à évoluer ici qu'en 2020.

La Cité de l'agriculture est une association sans but lucratif qui fête ses 10 ans. Nous réfléchissons sur le métabolisme de la cité, aidons à l'application des règles européennes. Nous sommes le lieu où nous aidons à trouver des solutions. Notre constat ? moins de coopératives et plus de suicides de fermiers.

Nous participons aux projets locaux et nous faisons des recherches sur les terres.

Suite aux tests, nous prenons note de la transformation afin que le gouvernement soit au courant et puissent éventuellement le recréer. Par exemple : un marché local, les paniers, CAPRI, halles des producteurs,...

A Marseille, l'accès à la nourriture revoit à un constat : l'injustice. Si tu n'as pas de jardin, pas de voiture, tu n'as pas accès à la nourriture saine. Il est important de faire découvrir l'agriculture en ville pour qu'elle ne meurs pas. Il faut faire venir la santé en ville. Dans ce cadre, la cité organise également des événements, comme les 48 heures de l'agriculture urbaine. A programme : ateliers, visites, marchés et dégustations.

En 2024, il n'y a plus eu de gouvernement pendant un temps, provoquant un manque de budget, et l'austérité."

Vida réagit en parlant de la situation à Londres. 99% des personnes en surpoids vivent en dessous du seuil de pauvreté. Ils ont voté une loi récemment pour que la santé soit un droit. L'accès à la nourriture saine est un droit. Ils essayent à présent de mettre en place de nouvelles habitudes mais ce n'est pas simple car la vie à Londres est très chère.

Le projet de la Ferme CAPRI

Malgré des décennies d'expansion urbaine et de distension des circuits alimentaires, le territoire marseillais peut encore s'appuyer sur un potentiel important de déploiement de l'agriculture : des conditions pédoclimatiques exceptionnelles, un foncier mobilisable conséquent en pleine terre, un écosystème d'acteurs multiples et unifié.

Dans l'idée de démontrer, par l'exemple, que ce potentiel est à portée de main, la Cité de l'agriculture a expérimenté la relocalisation en ville, c'est-à-dire au sein des principaux bassins de consommation, d'un espace de production agricole. Par ce projet, l'association a cherché à explorer et rendre concrètes des pistes de reconnexion entre urbain et rural, entre producteurs et consommateurs.

La Ferme Capri visait à :

- Produire (maraîchage, arboriculture, plantes aromatiques, fleurs) et vendre à proximité de la ferme à des tarifs adaptés et accessibles
- Sensibiliser et initier en s'appuyant sur les espaces de production à travers différents formats (visites libres, visites commentées, ateliers, animations, événements, bénévolat, stages) et à

destinations de publics variés : associations, entreprises, collectivités territoriales, établissements scolaires, étudiant.e.s, centres sociaux, voisin.e.s, porteur.euses de projets Parmi les thématiques abordées : agriculture, alimentation, environnement, biodiversité, paysage, architecture et aménagement

· Étudier et analyser les impacts des activités de la ferme sur ses espaces et sur son environnement (quartier). La ferme est également un support de recherches pour des partenaires universitaires et laboratoires de recherche.

La suite de la ferme Capri ?

Jusqu'à l'automne 2023, la ferme Capri a poursuivi sa trajectoire, entamée depuis sa sortie de terre en 2021, selon les axes cités précédemment – production, accueil et documentation.

L'année 2024 constitue un tournant dans l'histoire de la ferme : en effet, n'ayant pas perdu de vue le caractère expérimental de sa démarche et ayant initié et documenté la sortie de terre puis l'essor de la ferme Capri, l'association n'a pas la vocation de porter des projets de terrain au long cours.

La Cité de l'agriculture estime souhaitable, dans le cas de la ferme Capri comme pour ses autres initiatives expérimentales en quartiers populaires, l'appropriation et la reprise, à terme, de ces initiatives par des acteur·ices implanté·es localement ou ayant éprouvé le portage de tels projets écologiques en quartiers populaires.

Une autonomisation ou un passage de relais graduels de ces projets apparaît indispensable à leur pérennisation et leur ancrage territorial sur le temps long, comme pour VRAC Marseille qui est aujourd'hui une structure indépendante et bien installée après avoir été porté par la Cité de l'agriculture dans sa phase d'opérationnalisation.

Un appel à projet pour reprendre le site de Capri a été publié en février 2024. Cet appel à projet est ouvert à toute structure ou porteur·euse de projets, inscrit·e dans une démarche de déployer sur un temps long, un projet d'agriculture urbaine à dimensions productive, sociale et pédagogique et impliquant l'éco-système du territoire.

Aujourd'hui le processus de passation douce du projet suit son cours, des entretiens et ateliers d'interconnaissances ont déjà organisés entre plusieurs candidat·es. En attendant, la ferme reste ouverte un mercredi par mois au public lors des Mercredi à Capri et maintient un programme d'activités variées, à destination des habitant·es du quartier.

De manière officieuse, 5 personnes y travaillent à temps plein mais beaucoup partent en burn out à cause du manque de respect du lieu. La ferme est située dans une zone mixte, entre les HLM et des maisons ouvrières. Un pont, qui passait au-dessus de l'autoroute, permettait aux gens des HLM de venir à la ferme, mais il est cassé et l'accès est à présent compromis. Les voisins de la classe moyenne veulent en faire un jardin partagé pour le quartier. Les rapports entre tous les acteurs ne sont pas faciles.



L'Après M

Dans le quartier nord de Marseille, où le seuil de pauvreté est le plus important, un Mac Donald était installé et engagé plus de 35 personnes. C'était devenu un tiers lieu, les gens s'y rassemblaient pour le café, pour papoter, ... Les employés prennent cependant conscience que leurs conditions de travail sont précaires et décident de monter un syndicat. Ce mouvement prend de l'ampleur et commencent à atteindre les autres Mac Do. Mac Do décide alors de fermer le resto de Marseille Nord « pour raisons économiques ».

Les employés portent plainte. Le COVID arrive et l'un des employés a encore les clés du resto. Il y organise la distribution de colis alimentaire. En effet, le nord de Marseille étant très isolé, beaucoup n'avait plus accès à la nourriture.

Mc Do ferme les yeux sur cette démarche pour éviter de faire ébruiter le procès en cours.

A la fin du COVID, Mc Do accepte de vendre le bâtiment à la commune. La commune le vend à L'après M pour 1 euro symbolique par an.

L'après M s'établit alors en SCIC, société coopérative avec intérêt collectif. A ce moment, le collectif distribue moins de colis car ils reçoivent beaucoup moins de don et les gens ont repris leur habitude. Ils distribuent actuellement 600 colis alimentaire par semaine. Ils travaillent actuellement avec la banque alimentaire pour les aliments secs ; le frais vient de donation.

C'est un très gros travail de tri car tout ce qui est donné n'est pas consommable. Beaucoup d'entreprises liquident pour des raisons économiques, la défiscalisation des dons entraîne beaucoup d'abus.

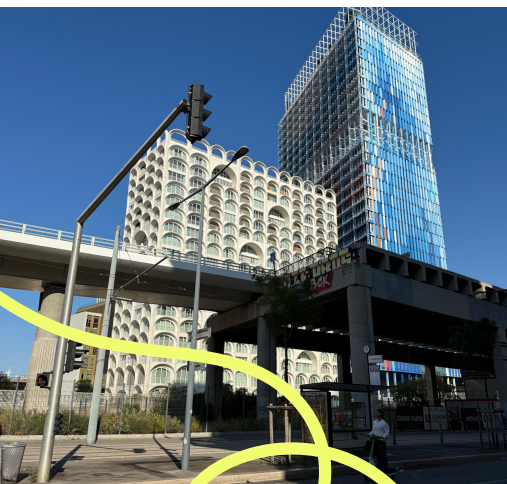
A côté des colis alimentaires, les membres de la coopérative décident de relancer le fast food sous la forme d'un fast social food.



Grâce à ce projet, 30 emplois ont été créés, dont 7 sont en réinsertion et ont besoin d'un soutien quotidien.

Tous les aliments du fast social food sont locaux. C'est le chef étoilé Passedat qui a créé bénévolement le burger OVNI.

La suite ? la réutilisation des déchets sous forme d'énergie, compote, confiture,...



Jour 2
MÉTROPOLE ET VRAC



La Métropole

Nous avons été reçu à la Métropole. La métropole d'Aix-Marseille-Provence compte 92 communes pour 1,9 million d'habitants.

Comment cela fonctionne-t-il ? Lorsqu'une municipalité a un projet, elle contacte la métropole. Cette dernière va faire un diagnostic du projet, puis un plan d'action.

La personne qui nous reçoit est chargée de projet du territoire agricole. Elle a un budget de 1.5 millions par an.

Son travail se développe sur plusieurs axes :

Valoriser et préserver

90 % des productions sont vendues et consommées à l'extérieur du département, tandis que 90 % de la consommation est importée ! Ce capital alimentaire est menacé par la déprise agricole. Par rapport à l'an 2000, les surfaces cultivées ont régressé de 4 %, et le nombre d'exploitants a diminué de 25 % dans le même temps. Cette perte du foncier agricole est notamment due à la pression de l'urbanisation. Il est urgent de protéger l'existant et de mobiliser de nouvelles terres productives !

Les enjeux du « bien manger » et de la souveraineté alimentaire sont à la fois économiques, sanitaires, environnementaux, et ce, dans un contexte mondial de crise énergétique et alimentaire.

Une stratégie globale

Face à ce défi, depuis 2019, la Métropole s'est engagée dans une démarche stratégique à travers la mise en place d'un **Projet alimentaire territorial (PAT)**. Il a été élaboré en partenariat avec le Pôle d'équilibre territorial et rural (PETR) du Pays d'Arles et l'ensemble des acteurs publics et privés. Pour renforcer encore cette capacité nourricière, la Métropole et le Département des Bouches-du-Rhône ont initié un plan d'actions en faveur de la souveraineté alimentaire du territoire.

Il s'agit de mettre le territoire au service d'une alimentation locale, durable, de qualité, accessible à tous et de favoriser les circuits de proximité..

Cultivons le bien manger en Provence

Le Projet alimentaire territorial concerne l'ensemble de la chaîne alimentaire. L'objectif est de rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs. Dans le même temps, la Métropole développe l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation.

Début 2020, le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a labellisé ce Projet alimentaire territorial, venant ainsi récompenser la qualité de l'ensemble du dispositif.

Production et consommation ici

Dans le cadre du PAT, la Métropole encourage et développe les circuits de distribution courts destinés à rapprocher les consommateurs des producteurs.

Les halles de producteurs existantes à Plan de Campagne et à Marseille-La Barasse (11^e arrondissement) ont vocation à se développer, notamment dans le centre-ville de Marseille.

La Métropole appuie également l'implantation des marchés de plein vent (à Berre l'Etang, et à l'Escale Borely prochainement), des magasins de producteurs et des casiers réfrigérés.

Aix-Marseille-Provence travaille également à l'installation de corners de vente de produits locaux dans les grandes et moyennes surfaces, afin d'améliorer la prise en compte et la vente des productions agricoles et alimentaires locales dans le réseau de la grande distribution du département.

Préserver les terres agricoles

Le PAT et le plan d'actions en faveur de la souveraineté alimentaire s'engagent également à consolider le potentiel de productions du territoire. Cette action vise à consolider l'existant, mais aussi à mobiliser de nouvelles terres productives, notamment en favorisant l'installation d'agriculteurs. Les mesures concernent le foncier public, dans un premier temps, et privé, dans un second temps.

La Métropole s'est fixée l'objectif de zéro artificialisation des terres irriguées dès 2022, et ce, en cohérence avec les dispositions de la loi climat et résilience. Pour ce faire, plusieurs démarches seront engagées :

- Opposition systématique à tout déclassement des parcelles irriguées dans les documents d'urbanisme ;
- Inscription de la doctrine dans tous les documents cadres de la Métropole (SCoT, PLUi, Plan environnemental, Agenda économique...) ;
- Avis négatif à toute distraction de sols agricoles irrigués.
- Des zones agricoles protégées (ZAP) vont être créées afin d'inciter les communes à adopter des mesures de protection de leurs zones agricoles.

Quelques projets de la Métropole

Halles des producteurs

C'est un projet qui fonctionne bien mais le public est toujours le même : les jeunes parents et les retraités.

Cantines durables

Pour que la restauration collective intègre plus de fruits et de légumes du pays, la Métropole accompagne le développement des plateformes de regroupements de producteurs à destination de la restauration scolaire (écoles, collèges) et hors domicile. L'institution va également accompagner les communes dans le but de faire évoluer les habitudes de consommation dans les cantines scolaires.

C'est un projet qui ne peut se développer que dans les écoles car ils n'ont que l'enseignement dans leur compétence. Voici les points de travail :

- Intégrer une meilleure alimentation dans les écoles
- Rédiger des marchés publics
- Apprendre aux enfants et aux parents à mieux consommer

- Améliorer les cuisines collectives
- Créer un guide des fournisseurs locaux

Pour évaluer leurs projets, ils utilisent l'outil SYALINNOV (voir annexe 1).

Protection des zones agricoles

La commune loue des terrains pour 150 euros par an, et avec l'obligation que SODEXO se fournisse là à hauteur de 25%.

L'épicerie VRAC

L'association VRAC (Vers un réseau d'achat commun) favorise le développement de groupements d'achats dans les quartiers prioritaires de la politique de la ville.

Le projet de l'association est orienté vers l'accès du plus grand nombre à des produits de qualité issus de l'agriculture paysanne/biologique/équitable à des prix bas, grâce à la réduction des coûts intermédiaires (circuits-courts) et superflus (limitation des emballages) tout en garantissant une rémunération juste des producteurs.

Ainsi, VRAC permet aux habitants des quartiers de s'inscrire dans un mode de consommation durable et responsable, qui repose sur le collectif et les dynamiques locales pour faire face à la précarité et proposer un autre rapport à la consommation, à la santé et à l'image de soi.



Produits (prix/kg ou l. ou unité)	Prix produit	Tarif vert (-10%)	Tarif orange (-15%)
Abricot sec - Turquie	10,00	9,00	8,50
Amandes décortiquées - Espagne	5,30	4,77	4,50
Amandes décortiquées grillées - Egypte	4,00	3,60	3,40
Dattes - Turquie	11,50	10,35	9,78
Fèves sèches - Turquie	10,80	9,72	9,18
Noix sèches - Turquie	4,00	3,60	3,40
Noix sèches - Turquie	2,10	1,89	1,78
Beurre de cacao - Brésil	2,10	1,89	1,78
Beurre blanc bio - France	22,30	20,07	18,86
Chocolat 70% - France	16,80	15,12	14,28
Chocolat 85% - France	20,80	18,72	17,76
Chocolat 90% - France	20,80	18,72	17,76
Miel de châtaigner 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de lavande 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sapin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de tilleul 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de trèfle 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de menthe 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de romarin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sauge 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de thym 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de verveine 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de lavandin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de nérole 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de orange 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de citron 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de pamplemousse 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de figue 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de raisin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de melon 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de pastèque 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de kiwi 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de pêche 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de cerise 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de framboise 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de fraise 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de mûre 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de myrtille 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de eucalyptus 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de gaillet 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de houblon 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de safran 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de vanille 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de cardamome 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de fenouil 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de anis 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de badiane 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de star anise 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de coriandre 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de cumin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de fennel 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de aneth 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de cerfeuil 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de persil 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de basilic 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de menthe 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sauge 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de thym 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de verveine 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de lavande 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sapin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de tilleul 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de trèfle 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de menthe 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de romarin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sauge 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de thym 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de verveine 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de lavande 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sapin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de tilleul 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de trèfle 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de menthe 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de romarin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sauge 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de thym 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de verveine 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de lavande 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sapin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de tilleul 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de trèfle 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de menthe 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de romarin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sauge 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de thym 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de verveine 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de lavande 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sapin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de tilleul 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de trèfle 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de menthe 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de romarin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sauge 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de thym 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de verveine 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de lavande 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sapin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de tilleul 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de trèfle 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de menthe 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de romarin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sauge 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de thym 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de verveine 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de lavande 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sapin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de tilleul 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de trèfle 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de menthe 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de romarin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sauge 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de thym 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de verveine 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de lavande 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sapin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de tilleul 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de trèfle 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de menthe 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de romarin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sauge 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de thym 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de verveine 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de lavande 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sapin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de tilleul 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de trèfle 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de menthe 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de romarin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sauge 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de thym 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de verveine 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de lavande 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sapin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de tilleul 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de trèfle 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de menthe 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de romarin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sauge 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de thym 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de verveine 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de lavande 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sapin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de tilleul 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de trèfle 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de menthe 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de romarin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sauge 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de thym 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de verveine 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de lavande 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sapin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de tilleul 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de trèfle 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de menthe 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de romarin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sauge 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de thym 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de verveine 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de lavande 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sapin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de tilleul 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de trèfle 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de menthe 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de romarin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sauge 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de thym 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de verveine 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de lavande 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sapin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de tilleul 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de trèfle 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de menthe 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de romarin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sauge 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de thym 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de verveine 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de lavande 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sapin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de tilleul 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de trèfle 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de menthe 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de romarin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sauge 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de thym 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de verveine 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de lavande 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sapin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de tilleul 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de trèfle 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de menthe 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de romarin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sauge 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de thym 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de verveine 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de lavande 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sapin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de tilleul 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de trèfle 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de menthe 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de romarin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sauge 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de thym 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de verveine 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de lavande 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sapin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de tilleul 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de trèfle 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de menthe 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de romarin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sauge 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de thym 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de verveine 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de lavande 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de sapin 500 g - France	7,00	6,30	5,95
Miel de tilleul 500 g - France	7,00	6,30	5,95

bénéficier de ce tarif. L'achat des produits se fait à -50% du prix coûtant grâce aux fonds « Mieux Manger Pour Tous ».

- **TARIF BLEU – QUARTIER** : Accessible aux personnes habitantes d'un quartier prioritaire de la ville, habitantes d'un logement social ou déclarant avoir de petits revenus (foyer non imposable, étudiant.e, petite retraite, famille monoparentale ou dans une autre situation économique qui contraint les choix alimentaires du quotidien). L'achat des produits se fait à -10% du prix coûtant grâce aux fonds « Mieux Manger Pour Tous ».
- **TARIF ORANGE – SOLIDAIRE** : Pour les personnes qui ne sont pas concernés par les précédents tarifs et qui souhaitent soutenir le projet VRAC. Une majoration de + 10% est appliquée sur l'achat des produits. Cette « marge » reste inférieure à celle appliquée dans les enseignes alimentaires classiques et nous permet uniquement de financer une partie de notre fonctionnement associatif.



Quelques inspirations

La Viste

C'est un marché qui est tenu par l'association « Action contre la faim ».

Les voisins de ce marché payent -25% du prix (le reste est pris en charge par l'association). Les gens qui soutiennent le marché payent 25% en plus. Si la personne vient de la part des services sociaux, ils ont droit à une réduction de 50%.

Au début, ils ne vendaient que des produits frais. Mais la volonté est d'intégrer à 100% le voisinage dans la gestion. Toutes les deux semaines, ils se réunissent et discutent : approvisionnement, horaires, ... Il y a un salarié, payé par l'association.

Au fur et à mesure, les locaux ont décidé d'y vendre du pain, du poisson, du seconde main,... Ils répondent à leur besoin. Par exemple, une famille du quartier n'était jamais partie en vacances, les locaux ont fait un marché de seconde main pour leur offrir cette chance.

Territoires à vivre

Fin 2019, 9,3 millions de personnes sont sous le seuil de pauvreté monétaire d'après les derniers chiffres de l'Insee (stat.fr), ce qui s'illustre en termes de précarité alimentaire avec un nombre de personnes ayant recours à l'aide alimentaire qui a presque triplé en 10 ans. La crise COVID19 a fait exploser les statistiques avec plus 45% de hausse de la demande d'aide alimentaire en 2020. Dans le même temps la crise du COVID a rappelé l'importance stratégique de notre agriculture, aujourd'hui face au défi de la transition agroécologique et du renouvellement des actifs agricoles.

Ce projet émane d'un collectif **Accès digne à l'alimentation**, une mobilisation inter-associative qui appelait de ses vœux, dès mi 2020, une politique nationale de lutte contre la précarité alimentaire, et le soutien de projets d'accès à une alimentation durable et de qualité.

Objectif : favoriser un accès digne à une alimentation de qualité pour tou.te.s, en particulier les plus vulnérables, et créer avec elles et les organisations agricoles et de l'ESS de nouveaux dispositifs économiques pour des filières solidaires et durables.

Leurs projets sur Marseille sont le développement d'épiceries sociales.

Grains de soleil

Grains de Soleil a pour mission de promouvoir les fermes et domaines familiaux qui travaillent en biodynamie et en agriculture 100% biologique. Des fermes qui veillent à créer et à faire vivre des écosystèmes agricoles diversifiés avec le plaisir de proposer des produits de haute qualité alimentaire.

Epicerie Mobile

Agir sur l'accessibilité alimentaire

L'épicerie mobile est une expérimentation visant à agir sur l'accessibilité à l'alimentation durable au sein des quartiers prioritaires de Marseille, et sur la création de lien social. Dans une dynamique "d'aller-vers" et d'ancrage, elle est un dispositif itinérant de vente de produits frais et locaux, proposant également des ateliers collectifs en lien avec l'alimentation durable. Le dispositif a été pensé en lien avec la ferme Capri (15e).

Avant de tester le dispositif, la Cité de l'agriculture est d'abord passée par un long processus de concertation avec les habitant·es des quartiers proches de Capri et les partenaires associatifs locaux afin de **déterminer ensemble et de manière adaptée un certain nombre de critères** : les modalités de passage de l'épicerie mobile, les différents points de vente, la diversité de l'offre des produits proposés selon les envies et besoins des habitant·es. Suite à ces rencontres, le projet d'épicerie mobile s'est peu à peu dessiné, et en mars 2023 une phase plus opérationnelle a été enclenchée : recherche et obtention d'un local, acquisition d'un véhicule adapté aux besoins du projet et mise en place d'un catalogue de produits et de gestion des stocks partagés avec VRAC.

La première expérimentation a été déployée à l'été 2023 : l'épicerie mobile était approvisionnée en légumes issus de la ferme Capri ainsi que des produits secs de l'épicerie VRAC. Ces premiers

temps de vente et d'expérimentations ont permis d'enrichissants échanges avec les habitant·es, validant à la fois leur intérêt pour le projet et orientant l'action en termes de modalités de déploiement et d'offre de produits.

Les années 2024-2025 marquent le redéploiement de l'épicerie mobile sous une forme nouvelle et engagée de la graine à l'assiette.

Il s'agit tout d'abord de développer un modèle d'approvisionnement local, assurant à la fois la qualité de produits issus de circuits courts, la juste rémunération des producteur·rices locaux·ales et l'accessibilité des produits pour des foyers en situation de précarité. L'épicerie mobile promeut également la démocratie alimentaire.

Le Talus et CAPRI

Ce sont deux environnements "page blanche" pour la plantation.



	CAPRI	TALUS
Accessibilité	Difficile et caché	Accessible et visible
Tiers lieu	Conflit entre les H&L et les voisins à revenus modestes	Tiers lieu nourricier
Perception	Liberté	Contrôlée
Membre	Tout le monde peut venir, gratuité	Sur abonnement: on paye puis on peut participer aux activités
Pédagogie	Entraide	Encadré par des pédagogues
Population	Mixte, les gens viennent quand ils veulent, pas de pression	Obligation de venir une fois par mois pour aider – pas toujours évident à respecter

Bilan et échanges

Tour de table sur les impressions et ressentis des participants.

Que retenir de ce voyage pour le CPA ?

Le CPA est assez loin des réalités économiques de Marseille et de Londres. Notre territoire est très différent mais une chose est commune : l'injustice vis à vis de l'alimentation est un problème européen. L'alimentation saine n'est pas accessible à tous.

Le CPA a été inspiré par le projet d'épiceries sociales et solidaires, avec ce système de prix adapté aux moyens du consommateur. Les épiceries VRAC sont présentes sur Bruxelles et Charleroi mais non sur le WAPI. C'est une idée qui pourrait être développée auprès des communes les plus pauvres.

La création d'un fast social food est aussi une super idée car il fait intervenir plusieurs partenaires (commune, producteur, restaurateur, CPAS,...). C'est un projet qui permet aussi de redynamiser un quartier, de créer du lien et du contact entre les gens. Il permet de réunir les gens autour d'une nourriture saine, attractive et de caser l'isolement social.

Le CPA retient également les initiatives de la Métropole et leur a envoyé depuis de nombreuses questions concernant le développement des cantines durables. Ils ont en effet "contourné" de nombreuses règles des marchés publics. A suivre.

Le van "épicerie solidaire" est aussi une idée très intéressante pour apporter dans les villages une alimentation saine, et promouvoir les producteurs locaux.

Eurocities nous invite ensuite à aller plus loin dans nos réflexions en nous basant sur le FOOD 2030 TOOLKIT for public engagement ([voir sur leur site](#)) afin de développer un nouveau projet.

Eurocities évaluera nos plans d'action et sélectionnera les 15 meilleurs plans qui recevront 5.000 euros (TVA inclus) pour le développement de leurs actions. Cela correspond à peu près à 4.100 euros net.

Les plans d'action sont à soumettre pour le 30 octobre 2025. Les 15 plans d'action recevront leur subsides pour le 31 décembre 2025 et devront les dépenser pour le 31 décembre 2026 au plus tard.

A quoi ce plan d'action doit il répondre ?

- Un engagement et une diversité des partenaires;
- Développement d'une politique pour améliorer le développement de l'alimentation locale;
- Partage de connaissances et de bonnes pratiques;
- Renforcer les capacités et la formation
- Engagement des communes et des citoyens
- Communication
- Conscientisation
- Collecte de données

Ce projet sera proposé à la réflexion lors de la première réunion plénière du CPA, le 30 juin 2025.