

*Manger sainement n'est pas inné, c'est pourtant un déterminant majeur de notre santé. Les acteurs de la lutte contre la précarité mènent depuis longtemps des actions qui combinent une aide financière et des distributions alimentaires aux familles et publics isolés. Aujourd'hui, la diffusion des connaissances et des pratiques culinaires favorables à la santé sont devenues indispensables en s'appuyant sur le savoir-faire des personnes elles-mêmes. Et sur un partenariat local durable.*

Lise Janneau

Directrice adjointe de la Santé Publique

## LE THÈME DE LA SEMAINE

### ● La réduction des inégalités d'accès à une alimentation favorable à la santé et durable ●

Les **inégalités socioéconomiques** ont un impact sur l'accès à **une alimentation favorable à la santé**. Comme l'a démontré la **crise sanitaire** de la COVID-19 qui a **accentué la pauvreté et accru l'insécurité alimentaire en France**. Cette dernière se définit comme l'état dans lequel une personne se trouve lorsqu'elle n'a pas accès à des aliments sains et nutritifs ou qu'elle n'a pas la capacité d'acheter ces aliments. (cf [observatoire des inégalités](#))

Les inégalités sociales se traduisent par **une offre alimentaire de moindre qualité pour les populations les plus vulnérables**, car les aliments à forte densité énergétique (*riches en matières grasses, en sel et en sucre*) sont moins chers. **Ces disparités**, associées à des différences dans les modes de vie, notamment en termes d'activité physique et de sédentarité, **entraînent des risques pour la santé**.

En effet, **les populations les plus défavorisées** sont davantage **touchées par des pathologies de santé liées à l'alimentation** (*cancers, maladies cardiovasculaires, obésité, diabète ...*) réduisant ainsi leur espérance de vie en bonne santé.



Par conséquent, **adopter une alimentation favorable à la santé repose sur plusieurs éléments** des conditions de vie des individus, tels que leur **environnement familial, économique et socioculturel**. Ces facteurs s'ajoutent à l'accessibilité territoriale aux aliments et à l'accessibilité des commerces. Ainsi, l'alimentation se trouve à l'intersection de plusieurs enjeux : sanitaires, environnementaux, sociaux et économiques.

**En Île-de-France**, de nombreux acteurs s'engagent en faveur d'une alimentation favorable à la santé et **réfléchissent à des modes de production et de distribution alimentaire durables**. L'objectif est de créer des environnements favorables et de renforcer la notion d'une alimentation de qualité, locale et accessible en tant qu'enjeu de santé publique.

## « Le Diagnostic de la Précarité alimentaire en Ile-de-France : la réalisation d'un outil cartographique pour visualiser la précarité alimentaire »

En réponse à la crise sanitaire, le gouvernement a mis en place un plan d'action. Suite à un appel à projet régional impulsé par **France Relance** pour **soutenir les associations luttant contre la précarité alimentaire**, l'**ANSA** (Agence Nouvelle des Solidarités Actives) et le **Crédoc** (Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de Vie) ont proposé **la réalisation d'un diagnostic régional de la précarité alimentaire avec pour objectif de construire une vision régionale**.

Le diagnostic est sur le site : <https://ansa-precarite-alimentaire.credoc.fr>. Il est consultable un ensemble de cartes, avec des données et indicateurs précis par communes et intercommunalités sur la précarité alimentaire en Ile-De-France.

Les **données sont croisées sur 5 axes** : l'offre alimentaire, l'offre d'aide alimentaire, la précarité, la grande précarité, la santé. La compilation de ces axes permet de **classer les 1 200 communes d'Île-de-France en 6 types de communes**, différemment touchées par la précarité alimentaire.

**Cet outil est destiné** aux coordinateurs départementaux, aux **CCAS** (Centre Communal d'Action Sociale), aux **financeurs**, aux **associations d'aide alimentaire**, et aux **statisticiens**, afin de construire de la connaissance pour éclairer les décisions publiques et de favoriser le partage et la coconstruction entre acteurs en incluant les personnes concernées.

### Ils racontent

## La Butinerie, une approche globale de l'alimentation à Pantin

► **Patrice Vuidel, citoyen engagé de Pantin, président de la Butinerie**



« Le projet de la Butinerie **débute en 2014** avec la création d'**Ecobul**, une association basée à Pantin qui soutient les initiatives locales citoyennes en matière de solidarité et de transition écologique. Rapidement, Ecobul s'est impliquée dans les quartiers politique de la ville en organisant **des ateliers sur le thème du "bien manger"**. Ces ateliers sont conçus comme des moments d'échange et de partage autour de l'alimentation, abordant des sujets variés tels que le "sucre" ou le "petit-déjeuner". **Le but n'est pas de donner des leçons, mais de favoriser la discussion en s'appuyant sur les connaissances des participants** et en apportant des informations sur la qualité nutritionnelle des aliments.

Ces ateliers ont été réalisés en collaboration avec l'association *Marché sur l'Eau*, qui a développé un mode de commercialisation alimentaire durable car l'hypothèse sous-jacente est que l'achat de produits est intrinsèquement lié à un ensemble de questions environnementales.

Fin 2017, **Ecobul a réuni un ensemble d'acteurs pantinois**, intéressés à mettre en place un lieu partagé pour travailler sur le thème de l'alimentation. Début d'année 2020, **la société coopérative d'intérêt collectif (SCIC)** la Butinerie a vu le jour. Un local commercial de 380 m2 a été identifié grâce à une collaboration avec la ville de Pantin. Un travail a été mené pour en faire **un espace multifonctionnel visant à soutenir les habitants sur les différentes dimensions de l'alimentation**. En effet, pour les personnes, le "bien manger" recouvre un ensemble de dimensions comme la qualité des produits et l'impact environnemental de la production agricole. Mais **bien manger au quotidien est compliqué** : il faut des compétences culinaires, on fait face à des limites pratiques telles que le temps, l'argent et l'équipement de la cuisine. De plus, **les messages sur la nutrition peuvent parfois être contradictoires**. L'idée était de réunir les acteurs capables de répondre aux intéressés sur ces questions.

La **Butinerie** est aujourd'hui la réunion d'une diversité d'acteurs complémentaires : un magasin bio, une association axée sur l'éducation populaire en matière d'alimentation (*Ecobul*), des cuisiniers, nutritionnistes, qui cherchent à travailler de manière complémentaire pour **répondre** aux multiples questions liées à l'alimentation : **quels produits choisir ? Comment les cuisiner ? Quel effet sur ma santé ?** Etc.

Pour **les personnes en situation de fragilité sociale et professionnelle**, des collaborations sont établies avec les **services sociaux**, des associations de solidarité, pour **organiser des ateliers** de cuisine favorisant l'échange et la création de liens. Des ateliers tels que **"Chef d'un jour"** permettent aux participants de partager des plats issus de leur culture, d'examiner leur composition, la provenance des aliments et l'équilibre nutritionnel. Au lieu d'émettre un avis sur ce qu'est un bon régime alimentaire, la Butinerie se concentre sur les pratiques des habitants.



Des activités et ateliers sont également ouverts au grand public, notamment une cantine participative utilisant les invendus et les produits du magasin bio, où les habitants sont invités à préparer des repas et à déjeuner ensemble. Cette initiative attire un public varié, des retraités, des personnes en congés, en reconversion professionnelle ou sans emploi, des voisins en télétravail. **Le repas est à prix libre.**

**Tout le monde est concerné par l'alimentation, mais une partie des personnes sont confrontées à des contraintes qui les empêchent de donner la priorité à cette question.**



En Seine-Saint-Denis, par rapport à d'autres départements, il y a une **prévalence élevée de l'obésité** chez les adultes et les enfants, ainsi que des taux de diabète au sein de la population. C'est pourquoi, lors de nos ateliers, il arrive que ces sujets soient abordés avec des participants qui se trouvent contraints de modifier leur alimentation. A ce stade, nous ne sommes plus dans une démarche de prévention. Ce que nous essayons de faire, c'est de créer une ressource complémentaire à celle des professionnels de santé qui accompagnent les personnes.

Par exemple, nous sommes en train de **créer un « mini parcours » pour accompagner les parents dans l'alimentation des jeunes enfants** en lien avec la direction de la petite enfance et des familles de la ville de Pantin, en s'efforçant de toujours partir des pratiques et des questions des personnes autour de ces enjeux de bien vivre alimentaire. »

Pour en savoir plus : [www.ecobul.org](http://www.ecobul.org)  
[www.butinerie.com](http://www.butinerie.com)

## ZOOM SUR

**« Le projet PASSERELLE : un projet de transfert monétaire testé à Montreuil afin de lutter contre la précarité alimentaire »**



Le système d'aide alimentaire actuel est basé sur des aides matérielles sous forme de produits alimentaires. Il **présente certaines limites structurelles**, car il ne peut à lui seul prévenir et lutter contre l'insécurité alimentaire. Parmi les **approches alternatives** ou complémentaires à l'aide alimentaire matérielle, les interventions de **transferts monétaires**, impliquant la **distribution directe d'un moyen de paiement**, permettent aux bénéficiaires de choisir leur alimentation et de se la procurer par les moyens qu'ils choisissent.

Le **projet "Passerelle"** à Montreuil, mené par Action contre la Faim et la Fondation de l'Armée du Salut, a mis en place un **dispositif de transfert monétaire à destination de 200 ménages**, versant **65 euros par personne** tous les quinze jours pendant 4 mois, pour soutenir des ménages fragilisés par la crise du Covid-19. **Une orientation sociale individualisée**, parallèlement au dispositif, a permis d'accompagner les ménages et de renforcer leur connaissance sur leurs droits (*prime d'activité, mutuelle, constitution de dossier retraite ...*)

Les **conclusions du projet** incitent à **mieux caractériser la précarité alimentaire**, considérer **l'accessibilité financière comme un levier pour une amélioration de la sécurité alimentaire** des personnes, et renforcer le travail social de proximité (*actions d'aller-vers ...*).

**Expérimenté en Seine-Saint-Denis**, le dispositif passerelle vise à être **reconduit sur d'autres territoires**, alimentant ainsi les réflexions sur la prévention de l'insécurité alimentaire en France.

- Pour en savoir plus lire le rapport : [Projet Passerelle - Bilan et enseignements \(actioncontrelafaim.org\)](https://actioncontrelafaim.org/)
- Le 11 décembre 2023 de 14h à 16h : Webinaire de présentation du rapport final et de ses conclusions. Inscrire sur ce [lien](#)

## VOTRE BOÎTE À OUTILS

- Nutrition et santé : [Inserm, La science pour la santé](#)
- [Manger Bouger](#)
- Outil d'aide au diagnostic de la précarité alimentaire sur son territoire : [Précarité alimentaire en Ile de France \(credoc.fr\)](#)
- Formation-action au diagnostic et mise en place d'une coordination sur la précarité alimentaire : Alim'Activ : [Agir contre la précarité alimentaire par la coordination territoriale | Agence Nouvelle des Solidarités Actives \(solidarites-actives.com\)](#)

© Agence régionale de santé Île-de-France



Si vous ne souhaitez plus recevoir nos communications, [suivez ce lien](#)