

Mémoire de Master 2 APIESS

- Année 2018/2019 -

Stage : Recherche de financements pour la Cuisine Commune du projet TAST'in FIVES

Recherche : En quoi les Systèmes Alimentaires Territoriaux et la mesure de leurs impacts peuvent être utiles à un territoire ?



Sophie LEGER

Tutrice universitaire : Florence JANY-CATRICE, Professeur des universités et directrice du master APIESS

Tuteur professionnel : Hervé HAZARD, Coordinateur / Agent de développement de l'association Les Sens du Goût

REMERCIEMENTS

Je tiens tout d'abord à remercier Hervé Hazard, pour son accompagnement pendant mon stage. Merci pour ta confiance, ton soutien et la disponibilité que tu as su me donner quand je la demandais. Je vais garder en exemple ton écoute, ton lâcher prise et ta résistance au stress !

Je remercie aussi Antoine Demailly qui m'a donné l'opportunité de vivre ces six mois au sein des Sens du Goût. Merci pour ton accueil chaleureux et ta confiance !

Merci à toute l'équipe des Sens du Goût, de Lille et du Quesnoy : Marion Subtil, Marion Evrad, Elise Poisnel, Audrey Balisson, Laure Locoche et Mathilde Cotten, ma co-stagiaire. Bravo pour votre dynamisme, votre créativité et vos savoureuses recettes !

Je remercie également ma tutrice universitaire, Florence Jany-Catrice, directrice du master APIESS. Merci infiniment pour votre réactivité quelle que soit l'heure d'envoi des messages, vos conseils éclairants et votre soutien. Merci pour votre compréhension de mon rythme de vie !

Merci aussi à Anne-Laure Fédérici, maître de conférences associée pour le master APIESS. Votre disponibilité et votre contact avec le monde professionnel ont été précieux pendant cette année.

Merci à l'équipe de l'Avant-Goût qui m'a supportée dans ses bureaux.

Merci à tous les partenaires de TAST'in FIVES. Bravo pour votre implication dans ce beau projet !

Enfin, merci à mon mari et mes enfants qui ont dû supporter une étudiante à la maison pendant un an !

INTRODUCTION

Ma rencontre avec Danielle Pautrel, fondatrice de l'association Les Sens du Goût, puis celle d'Antoine Demailly, coordinateur aux Sens du Goût m'ont ouvert le champ de l'économie sociale et solidaire. Les cours reçus grâce au master APIESS ont été fondateurs pour ma reconversion professionnelle et ce stage a confirmé mon désir de travailler à favoriser une transition de l'alimentation vers plus de durabilité.

J'y ai découvert une nouvelle approche de l'alimentation centrée sur le plaisir alimentaire, des personnes passionnées et des projets riches et variés. C'est dans l'un des projets des Sens du Goût que je me suis impliquée : le projet TAST'in FIVES, à Lille-Fives, qui est un projet social de réhabilitation de la friche industrielle de Fives Cail Babcock, financé par l'Union Européenne. Il a pour objectif de répondre au problème de la pauvreté urbaine, par le biais de l'alimentation. A partir de 2020, Les Sens du Goût co-animera, avec le Centre Communal d'Action Sociale de la Ville de Lille, la Cuisine Commune qui prendra place dans l'écosystème dédié à l'alimentation. J'ai participé pendant ces six mois de stage, à la recherche de financements et de partenariats pour cette Cuisine Commune, cuisine familiale ouverte à tous.

Je poserai tout d'abord le contexte en présentant l'association Les Sens du Goût et le projet global TAST'in FIVES. J'exposerai ensuite comment j'ai élaboré ma feuille de route, ma méthodologie de recherche de financements et ses résultats. Nous verrons que des missions associées au financement, la communication et l'évaluation, sont venues compléter mon stage. Je proposerai enfin des perspectives à mes travaux.

Par ailleurs, pour la partie recherche de mon mémoire, je me suis intéressée aux systèmes alimentaires territoriaux. J'ai cherché à connaître leurs impacts pour les territoires puis je me suis intéressée à l'intérêt de l'évaluation de tels impacts.

Ce stage et ce mémoire ont été de réelles opportunités de vivre des projets alimentaires de territoire et de toucher aux questions sensibles de l'évaluation de leurs impacts.

TABLE DES MATIERES ET ILLUSTRATIONS

Remerciements.....	1
Introduction	2
Liste des abréviations	6
I - Présentation de l'association Les Sens du Goût, de TAST'in FIVES et des objectifs de mon stage	8
I.A- L'association Les Sens du Goût.....	8
I.A.1 - Les Sens du Goût puise ses origines dans la pédagogie du goût	8
I.A.2 - Les Sens du Goût a 20 ans d'histoire	9
I.A.3 – La mission, les valeurs et les principes d'intervention des SDG	10
I.A.4 – Présentation des trois piliers des SDG et de ses outils.....	13
I.A.5 – Qui sont les différentes parties prenantes des Sens du Goût ?	18
I.B - Le projet TAST'in FIVES (TIF) : un projet social de réhabilitation de la friche industrielle de Fives Cail Babcock (FCB).....	20
I.B.1 – FCB : une histoire d'hier et d'aujourd'hui	20
I.B.2 – TIF, un projet financé par le fonds européen Urban Innovative Actions (UIA).....	24
I.B.3 – La Cuisine Commune au service d'une société et d'une alimentation plus inclusives et solidaires.....	29
I.C – Les objectifs de mon stage.....	32
I.C.1 – Mon arrivée fortuite aux Sens du Goût et dans le projet TIF	32
I.C.2 - Mon objectif initial : trouver un modèle économiquement viable pour les activités des Sens du Goût dans la Cuisine Commune	32
I.C.3 : Mes objectifs réels : rechercher des sources de financements à moyen terme	33
II – La recherche de financements pour la Cuisine Commune du projet TAST'in FIVES :.....	34
II.A. – Une période d'immersion et de préparation nécessaire :	34
II.A.1 - M'immerger dans les activités des SDG et de l'AG pour m'imprégner des projets	34
II.A.2 – Comprendre les différents rôles des acteurs de TIF et de la Halle Gourmande.....	35
II.A.3 - Faire un tour d'horizon des différents possibles pour créer ma feuille de route	38
II.B – Constat de besoins préalables pour valoriser l'AG: disposer d'éléments de communication sur les activités de l'AG et de leurs impacts.....	41
II.B.1 – Un manque de données qualitatives et quantitatives disponibles facilement.....	41
II.B.2 – Optimisation des outils de suivi quantitatifs existants :	42
II.B.3 – Participation à la réflexion sur les nouveaux outils de suivi quantitatifs.....	45
II.B.4 – Elaboration et administration de questionnaires de mi-juin à mi-juillet.....	45
II.C – Réalisations et résultats de mon stage	54
II.C.1 : Relatifs à la communication	54
II.C.2 – Relatifs aux appels à projets.....	57

II.C.3 – Relatif à l'évaluation d'impact de l'Avant-Goût.....	63
II.D – Propositions de suites du travail.....	63
II.D.1 - Evaluation et communication des activités de l'Avant-Goût	64
II.D.2 - Recherche de financement et de partenariats	65
II.D.3 - Démarche d'évaluation de l'US des SDG en intégrant les différentes parties prenantes ...	69
III – En quoi les Systèmes Alimentaires Territoriaux et la mesure de leurs impacts peuvent être utiles à un territoire ?.....	71
III.A – Contexte de cette thématique de recherche.....	71
III.A.1 – La prise de conscience de l'impasse de notre système agro-industriel actuel.....	71
III.A.2 – Définitions préalables	72
III.A.3 - Pourquoi ai-je choisi cette thématique ?.....	74
III.A.4 – Comment ai-je choisi d'y répondre ?.....	75
III.B – Etudes de quelques travaux sur les effets positifs des SAT :.....	78
III.B.1 – Etude des impacts attendus des PAT	78
III.B.2 - Impact des circuits courts alimentaires de proximité	85
III.B.3 – Impact des SAT sur les gouvernances territoriales alimentaires.....	90
III.C – Pourquoi et comment évaluer ces impacts ?.....	92
III.C.1 – Les difficultés de la mesure des impacts des SAT	92
III.C.2 – Synthèse des recommandations :.....	94
III.C.3 – Intérêt et enjeux de l'évaluation	95
III.C.4 – Perspectives de méthodologies et travaux intéressants.....	96
Conclusion	101
Références bibliographiques	103

Illustration 1 : Les trois piliers des activités de l'association Les Sens du Goût	13
Illustration 2 : Les animatrices sensorielles des SDG en animation du programme PPGG	14
Illustration 3 : Exemples de supports pédagogiques du programme PPGG	14
Illustration 4 : Exemples de supports pédagogiques du programme Bébé Gourmet.....	14
Illustration 5 : Flyer de communication de la formation « Les Glaneurs Solidaires ».....	16
Illustration 6 : Photos des 7 salarié(e)s des Sens du Goût	18
Illustration 7 : Les différents domaines d'action des Sens du Goût (Source : Les Sens du Goût)	19
Illustration 8 : La fabrication des « locomotives brésiliennes » dans les ateliers de Fives.....	21
Illustration 9 : Photo de l'Avant-Goût, site de préfiguration éphémère de la Cuisine Commune	30

Illustration 10 : Les partenaires de TIF et gérants de la Friche Gourmande lors du COPART du 25/04/2019.....	35
Illustration 11 : Les potentielles relations entre acteurs de la Halle Gourmande (Source : Ville de Lille)	36
Illustration 12 : Répartition des ateliers administrés par structure organisatrice et types de questionnaire.....	48
Illustration 13 : Répartition des ateliers administrés par catégorie de structures organisatrices	48
Illustration 14 : Répartition des ateliers prévus dans l'échantillonnage initial	49
Illustration 15 : Objectifs visés par le projet TIF (sous différentes expressions).....	51
Illustration 16 : Alertes créées sur internet pour organiser une veille	65
Illustration 17 : Plateforme de l'engagement solidaire dans les entreprises suggérée par microDON	69
Illustration 18 : Bénéfices d'une démarche d'évaluation de l'US pour LSDG	70
Illustration 19 : Diagnostic et objectifs des PAT (Source : Alim'agri)	79
Illustration 20 : Logo de labellisation d'un projet en tant de PAT par le ministère de l'agriculture	80
Illustration 21 : Les 6 domaines d'intervention des PAT (Graphique tiré du Guide « Agir pour les Agricultures des aires urbaines » de Plante et Cité et Terres en villes)	82
Illustration 22 : Analyse des types des PAT (Source : RnPAT).....	83
Illustration 23 : Représentations et interconnexion des champs d'intervention traités dans les PAT en 2017 (d'après Louis Macé).....	84
Illustration 24 : Les différents circuits courts de proximité	86
Illustration 26 : Impact des circuits courts de proximité sur les producteurs	86
Illustration 27 : Impact des circuits courts à l'échelle des territoires	87
Illustration 28 : L'outil d'évaluation de l'impact territorial de magasins de producteurs Magpro	89
Illustration 29 : Les 6 dimensions de l'utilité sociale proposées par l'Avise	97
Illustration 30 : Exemple d'objectifs d'impact pouvant être visés dans un SAT (Source : RMT).....	97
Illustration 31 : La grille d'analyse de durabilité du système alimentaire de la méthode Syallinov.....	99

LISTE DES ABREVIATIONS

AAP : Appel à projets

ADEME : Agende De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

AG : Avant-Goût

AMI : Appel à Manifestation d'Intérêt

ANDES : Association Nationale de Développement des Epiceries Solidaires

ARS : Agence Régionale de Santé

AUP : Ateliers Urbains de Proximité

BSS : Balades sauvages et savoureuse

CA : Conseil d'Administration

CACP : Chaînes Alimentaires Courtes de Proximité

CCAS : Centre Communal d'Action Sociale

CCP : Circuits Courts de Proximité

Cerdd : Centre ressource du développement durable

CITC : Centre d'Innovation des Technologies sans Contact

CMU : Couverture Maladie Universelle

CNRS : Centre National de la Recherche Scientifique

COPART : Comité des Partenaires de TAST'in FIVES

DRAAF : Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

EFC : Economie de la Fonctionnalité et de la Coopération

EPARECA : Établissement Public national d'Aménagement et de Restructuration des Espaces Commerciaux et Artisanaux

EPCI : Etablissements Publics de Coopération Intercommunale

ESS : Economie Sociale et Solidaire

ETP : Equivalent Temps Plein

FAO : Food and Agriculture Organization

FCB : Fives Cail Babcock

FDVA : Fonds de Développement de la Vie Associative

FEADER : Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural

FEDER : Fonds Européen de Développement Régional

GES : Gaz à Effet de Serre

ISA : Institut Supérieur d'Agriculture

LAAF : Loi d'avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt

LEADER : Liaison Entre Action de Développement de l'Economie Rurale (axe du FEADER)

LHIL : Lycée Hôtelier International de Lille

LSDG : Les Sens du Goût ou SDG : Sens du Goût

MDE : Maison De l'Emploi

MEL : Métropole Européenne de Lille

MESHs : Maison Européenne des Sciences de l'Homme et de la Société

OMS : Organisation Mondiale de la Santé

PAT : Projet Alimentaire Territorial

PCS : Professions et Catégories Socioprofessionnelles

PNA : Programme National pour l'Alimentation

PNR : Parc Naturel Régional

PPGG : Petites papilles, Grands goûteurs

PTCE : Pôles Territoriaux de Coopération Economique

QPV : Quartier Politique de la Ville

RnPAT : Réseau National des Projets Alimentaires Territoriaux

RPPD : Règlement Général sur la Protection des Données

RSA : Revenu de Solidarité Active

SAAT : Système Alimentaire et Agricole Territorialisé

SAT : Système Alimentaire Territorial

SCoT : Schéma de Cohérence Territoriale

SDG : Sens du Goût

TAST'in FIVES : Transforming Areas with Social Talents: Feed, Include, Value, Educate, Share

TIF : TAST'in FIVES

UE : Union Européenne

UIA : Urban Innovative Actions

US : Utilité Sociale

ZAC : Zone d'Aménagement Concertée

I - Présentation de l'association Les Sens du Goût, de TAST'in FIVES et des objectifs de mon stage

I.A- L'association Les Sens du Goût

I.A.1 - Les Sens du Goût puise ses origines dans la pédagogie du goût

L'association naît en 1998, à Englefontaine dans l'Avesnois (59), d'abord sous le nom d'« Eveil et éducation au goût ». Sa fondatrice, Danielle Pautrel, inscrit dans les statuts de l'association l'objet suivant : « Lutter contre la banalisation et l'uniformisation des saveurs ; défendre la promotion des produits de qualité ». L'alimentation et l'approche sensorielle sont choisies comme leviers pour favoriser la santé, cet « état de complet bien-être physique, mental et social », selon la définition de l'Organisation Mondiale de la Santé¹ (OMS).

Danielle Pautrel s'inspire de la méthode de sensibilisation et d'éveil au goût développée par Jacques Puisais pour les élèves d'écoles primaires, dans ses Classes du Goût. Ce chimiste et œnologue français, surnommé le « Pape du goût »², est aussi le fondateur en 1976 de l'Institut Français du Goût, qui vise à développer des recherches multidisciplinaires autour du goût et de la sensibilité alimentaire.

Cette pédagogie du goût amène le mangeur à se concentrer sur ses perceptions et ses ressentis au moment de la dégustation. L'acte de manger, ainsi valorisé, est une porte d'entrée pour sensibiliser aux enjeux liés à l'alimentation : lien social, santé, gaspillage, consommation et agriculture durables, patrimoine culinaire local, développement des territoires...

De plus, la posture d'animation, non descendante, permet de créer une situation dans laquelle le mangeur vit des sensations et d'ouvrir un espace bienveillant où il est encouragé à s'exprimer sur son ressenti, son vécu et à partager ses connaissances. Le regard qu'il porte sur lui, sur l'autre et sur l'aliment change. La personne retrouve confiance dans sa capacité naturelle à s'alimenter, à alimenter ses proches, et même, à être tout simplement.

C'est cette démarche que Les Sens du Goût développe et anime depuis 20 ans, pour les mangeurs et pour les territoires qu'elle accompagne, à travers les programmes d'animation, de formation et de coopération, qu'elle a développés ou qu'elle conçoit sur mesure.

¹ Définition inscrite dans le préambule de la constitution de l'OMS en 1946 et non modifiée depuis.

² https://fr.wikipedia.org/wiki/Jacques_Puaisais

I.A.2 - Les Sens du Goût a 20 ans d'histoire

De 1998 à 2000, les premières animations - des Classes de goût - sont réalisées en partenariat avec le Parc Naturel Régional de l'Avesnois (PNR) dans le cadre de leur politique d'éducation au goût. Les premières formations de professionnels sont données.

En 2000, l'association prend son actuel nom : Les Sens du Goût (LSDG).

2002 marque le début des collaborations avec le monde de la santé qui est séduit par le discours axé sur le plaisir, dans le cadre des programmes régionaux de santé.

Un poste d'animateur d'éveil sensoriel est créé.

De 2003 à 2009, Les Sens du Goût crée de nouvelles animations touchant des publics divers (Petites papilles, Grands Goûteurs ; ateliers cuisine en-vie ; balades sauvages et savoureuses) et développe ses formations.

L'association travaille aussi à la création d'un réseau d'animateurs d'éveil sensoriel sur le territoire français afin d'organiser ce nouveau métier et de mieux répondre aux demandes multiples nationales. Ces travaux aboutiront en 2011 à la parution d'un référentiel de compétences pour le métier d'éducateur du goût ou éducateur sensoriel en alimentation.

En 2009, l'association arrive à Le Quesnoy (59530) où se situent ses bureaux actuels.

De 2009 à 2013, l'association travaille à la création d'une maison de l'alimentation pour les professionnels de l'alimentation de l'Avesnois. Elle développe ses compétences en techniques d'animation territoriale mais le projet ne se réalise pas, faute de mobilisation des décideurs.

Parallèlement, l'association connaît des problèmes de gestion et de grosses difficultés financières. Danielle Pautrel, la fondatrice, quitte la structure.

2013 est un tournant décisif de l'association qui refonde son projet. L'objet social est ré-écrit de façon à englober l'ensemble des activités que LSDG avait mises en place et pourrait développer. Il devient : « Interroger l'acte alimentaire comme moyen de replacer le citoyen ou la citoyenne au cœur de son bien-être individuel et sociétal ». LSDG renforce ses actions en dehors de l'Avesnois, les recherches de financement sont orientées vers l'innovation afin d'augmenter l'offre de services et la structuration du pôle formation permet une capitalisation des expériences.

La réorientation de gestion et du projet associatif porte ses fruits. L'association retrouve une belle assise financière et crée des emplois.

En 2014, LSDG développe le projet Bouillon de Culture, rassemblant une quarantaine de partenaires de l'Avesnois des mondes de l'insertion, de la formation, de l'agriculture, de la distribution et de la culture. De ce projet participatif naîtront les projets des Glaneurs solidaires et « A La Bonne Etoile ».

En 2016, le partenariat avec l'Agence Régionale de Santé (ARS) est renouvelé, en lien étroit avec le rectorat de Lille. LSDG fait partie des Grands Opérateurs en prévention santé dans les Hauts-de-France.

Le projet Les Glaneurs Solidaires, favorisant la lutte contre le gaspillage alimentaire, se développe.

2017 marque les débuts de deux projets importants de l'association.

D'une part, la constitution d'un collectif d'allocataires du Revenu de Solidarité Active (RSA) et de bénévoles, autour d'un projet de création d'un restaurant solidaire à Le Quesnoy. « « A La Bonne Etoile » est né et le collectif, animé par LSDG, se réunit actuellement deux fois par mois pour cuisiner et servir un repas solidaire ouvert à tous, à prix modéré.

D'autre part, le début d'un partenariat fort avec la ville de Lille sur le projet européen TAST'in FIVES. (2017/2020). Les Sens du Goût participe à l'animation de l'Avant-Goût de la Cuisine Commune de ce projet et anime 30 programmes d'éducation au goût avec les écoles du quartier de Fives.

2019 : Les Sens du Goût se positionne comme co-gestionnaire de la future Cuisine Commune, avec le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de la ville de Lille.

L'association fête ses 20 ans (21 ans pour être exacte) et organise un programme festif pour célébrer cette occasion. En particulier, elle a animé une journée participative le 5 juillet 2019 à l'Avant-Goût, sur le thème « Que voulons-nous manger dans 20 ans ? ». L'objectif était de réfléchir avec ses partenaires et des habitants aux enjeux futurs de notre alimentation et de découvrir des initiatives positives existantes.

1.A.3 – La mission, les valeurs et les principes d'intervention des SDG

Depuis 20 ans, Les Sens du Goût poursuit la mission d'« interroger l'acte alimentaire comme moyen de replacer le citoyen ou la citoyenne au cœur de son bien-être individuel et sociétal³ ».

1.A.3.a – Des valeurs fortes partagées par les salarié(e)s

Les salarié(e)s sont rassemblé(e)s autour de valeurs fortes partagées :

³ Objet social de l'association tel qu'il est écrit dans les statuts actuels.

- Plaisir et convivialité :

Les êtres humains mangent pour se nourrir mais aussi pour se réjouir et se réunir. Le besoin de rassembler ces trois dimensions de l'alimentation est plus que jamais actuel dans notre société où la place importante des aliments ultra-transformés font baisser la qualité gustative et nutritive de notre alimentation, où les régimes particuliers d'origines médicale ou identitaire peuvent rendre difficile la prise d'un repas en commun, et où le besoin de lien social des personnes est élevé.

Aux Sens du Goût, les salariés transmettent une approche de l'alimentation centrée sur le plaisir alimentaire, car ils sont convaincus que le plaisir est source de santé, de rencontres et moteur de changement.

Les moments animés par l'association, qu'ils soient temps d'échange, dégustations, ateliers culinaires, balades, formations sont toujours des moments pendant lesquels la convivialité est centrale. Les ambiances créées sont propices aux échanges, aux partages d'expériences, aux liens entre les personnes qui peuvent venir de différents horizons.

- Alimentation savoureuse & durable : « savourable » :

Les salariés des Sens du Goût veulent valoriser les produits savoureux et durables. Ils partagent la définition de l'alimentation durable du Cerdd (Centre ressource du développement durable) : une alimentation bénéfique et accessible à tous, dont la contribution sur le bien-être et la santé est positive, l'empreinte sur l'environnement minimale et l'impact économique équitable pour les producteurs et performant pour les territoires⁴.

Ainsi, ils privilégient les aliments de saison, les produits locaux, biologiques, issus des circuits-courts et/ou du commerce équitable. Ils font une grande place aux produits bruts qu'ils remettent en œuvre de façon à la fois simple et originale. Enfin, ils limitent l'utilisation de viande, pour des raisons d'accessibilité économique et pour montrer qu'un repas sans viande peut être délicieux.

Utiliser ces aliments dans des animations permet aux personnes de s'interroger sur leur façon de s'approvisionner et plus globalement de réfléchir à notre système alimentaire global.

⁴ Cerdd, Décima M., Duchêne M., (2016), *Systèmes alimentaires durables territorialisés*, <http://www.cerdd.org/Parcours-thematiques/Alimentation-durable/Systeme-alimentaire-territorial-durable>

- Ecoute & respect de l'autre

Avec l'approche sensorielle, il n'y a pas de bonne ou de mauvaise réponse : chaque émotion, ressenti, souvenir, goût et dégoût est personnel. Une dégustation donne l'occasion à chacun de pouvoir exprimer son point de vue et d'écouter et respecter le point de vue des autres.

La posture des animateurs des Sens du Goût bienveillante et non-jugeante invite à être imitée par les participants.

- Coopération & créativité

LSDG croit aux bénéfices de la coopération. La posture des animateurs, leur vision transversale de l'alimentation et leurs outils d'animation leur permettent de faire dialoguer les différents acteurs de l'alimentation pour qu'ils développent ensemble une culture commune de l'alimentation. LSDG favorise ainsi le développement de projets alimentaires durables à l'échelle d'un territoire.

De plus, ils créent leurs propres animations et ont à cœur de s'adapter à chaque public et de rendre les interventions participatives, pour rendre les personnes actrices.

1.A.3.b – Les trois principes d'intervention et leurs bénéfices

De ces valeurs découlent les trois grands principes d'intervention des actions des Sens du Goût :

- Utiliser le plaisir alimentaire et les cinq sens
- Valoriser le patrimoine alimentaire
- Adopter une posture d'animation bienveillante et non-jugeante

Les bénéfices de ce mode d'intervention sont triples :

- Les personnes s'expriment et écoutent les autres
- Les personnes sont valorisées dans leurs savoirs et savoir-faire culinaires par les échanges. Leur confiance en eux et en leurs capacités nourricières est augmentée.
- Les personnes deviennent actrices et évoluent dans leurs comportements alimentaires et leurs pratiques professionnelles.

Finalement, les moments créés par Les Sens du Goût sont sources de bien-être physique, moral et social, qui favorise le bien-être global des personnes et la mise en mouvement.

Maintenant que nous avons compris la démarche globale des actions des Sens du Goût, nous allons voir de façon plus détaillée ses activités et ses programmes d'actions.

1.A.4 – Présentation des trois piliers des SDG et de ses outils

La mission de l'association Les Sens du Goût se concrétise dans trois piliers : l'animation, la formation, la coopération.

Illustration 1 : Les trois piliers des activités de l'association Les Sens du Goût



1.A.4.a – Le pilier Animation

L'association met en œuvre différents outils d'animation et de sensibilisation auprès de tout type de publics.

Les programmes sont imaginés par LSDG, testés sur le terrain et évalués. Ensuite, quand l'animation est éprouvée et si elle le nécessite, des supports pédagogiques peuvent être conçus par des prestataires extérieurs (Fiches, cahiers, jeux, mallette, ...). L'action peut alors être essaimée à plus grande échelle.

Voici quelques programmes et outils détaillés :

- **Petites Papilles, Grands Goûteurs (PPGG)**

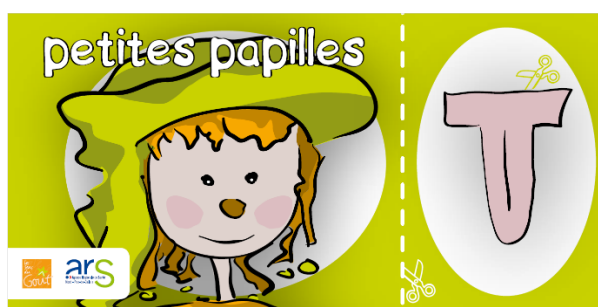
LSDG a voulu adapter les Classes du goût pour les enfants des classes de maternelles et de CP/CE1 et a créé « Petites Papilles, Grands goûteurs ». Ce programme comporte 5 demi-journées, coanimées avec l'instituteur/trice et des parents volontaires. Chaque séance est axée sur un sens et comporte un atelier cuisine, un atelier sensoriel et un atelier créatif.

Les enfants sont embarqués dans des aventures à la suite d'une mascotte, baptisée Bibo et de son grand-père, Papi Pipo. Ils repartent après chaque séance avec un outil, un jeu, une réalisation à rapporter chez eux dans le but de créer une discussion et de prolonger l'expérience avec les parents.

Illustration 2 : Les animatrices sensorielles des SDG en animation du programme PPGG



Illustration 3 : Exemples de supports pédagogiques du programme PPGG



- **Bébé Gourmet**

Le programme Bébé Gourmet est destiné aux nouveaux parents. Il est connu que l'arrivée d'un enfant dans un couple est un moment charnière⁵ car il peut engendrer beaucoup de questions et d'inquiétudes sur ce qu'est une « bonne » alimentation pour un bébé, étant donné la multitude de messages existants parfois contradictoires. Cela entraîne majoritairement une remise en question de sa propre alimentation et des changements d'habitudes alimentaires.

Bébé Gourmet a pour but de rassurer les parents sur la diversification de l'alimentation de leur enfant et sur leur capacité naturelle à le nourrir et à se nourrir eux-mêmes.

Illustration 4 : Exemples de supports pédagogiques du programme Bébé Gourmet



Les animateurs des Sens du Goût emmènent les groupes à la découverte d'un patrimoine naturel discret et savoureux : les plantes sauvages comestibles. (orties, pâquettes, reines des prés,...) Une balade est organisée et est suivie d'une dégustation de biscuits cuisinés avec des plantes cueillies à l'avance ou

⁵ Desessard J.-F., Nicklaus S. (2017), *L'alimentation des enfants*, Editions Quae

d'un atelier cuisine pendant lequel des recettes sont confectionnées avec les plantes fraîchement cueillies.

Cette animation permet de regarder la nature qui nous entoure avec plus d'attention et de prendre conscience que nous pouvons nous nourrir autrement.

- **Ateliers en-vie**

Les Sens du Goût organise des ateliers cuisine pour tout type de publics. Ce sont des moments de partage et d'écoute autour de la préparation d'un repas de saison.

Ces ateliers peuvent être des ateliers uniques ou intégrés dans un parcours d'animations différentes.

- **Parcours sensoriels :**

Les Sens du Goût organise des animations permettant de mettre l'adulte ou l'enfant dans des situations propices à la stimulation des 5 sens. Toucher des textures spéciales, sentir des odeurs à reconnaître, goûter des épices variées, écouter des bruits relatifs à la cuisine et l'alimentation, voir des couleurs vives de légumes de saison...autant de mises en situation où la personne vit une expérience sensorielle.

Ces expériences sont bénéfiques pour le jeune enfant qui est en pleine découverte de ses 5 sens, pour l'adulte qui ne prend parfois plus le temps de percevoir que l'acte de manger sollicite tous les sens et pour les personnes âgées qui, par cette stimulation, peuvent avoir des réminiscences de souvenirs culinaires.

- **Programme Seniors :**

Ce programme vient d'être conçu par une stagiaire en fin d'études d'un cycle d'ingénieur en nutrition et est destiné à être outillé et essaimé. Son objectif est de prévenir la dénutrition de la personne âgée et de maintenir son bien-être alimentaire.

Il est composé de 5 séances visant à favoriser l'information et les échanges entre personnes âgées sur différentes problématiques liées au vieillissement, notamment la couverture des besoins alimentaires (protéines, fibres, calcium et eau), la perte de sensibilité gustative et l'importance du lien social.

Chaque séance comprend un temps d'information sous la forme d'un jeu ludique, un temps d'échange d'expériences et une mise en pratique sous la forme d'un atelier cuisine. Les recettes de l'atelier illustrent le thème abordé en première partie.

L'accent est mis sur la participation des personnes, pour favoriser leur autonomie.

- Animations sur mesure :

En plus des outils développés, LSDG peut être amené à répondre à des besoins d’animation spécifiques, comme par exemple un cycle d’animations pour des personnes souffrant d’anorexie à l’hôpital Saint Vincent de Paul, des ateliers cuisine avec une thématique précise (cuisiner avec les légumineuses, cuisine gauloise, atelier design culinaire...)

1.A.4.b – Le pilier Formation

Pour essayer ses actions et partager son expérience à plus grande échelle, LSDG développe également, pour les acteurs professionnels, des formations à ses programmes clés en main (Classes de Goût, Petites Papilles et Grands Goûteurs, Bébé Gourmet) et plus généralement des formations à l’éducation sensorielle et à l’animation d’ateliers de cuisine.

De plus, l’association a développé une formation pour que des collectifs de « glaneurs solidaires » se constituent et vivent dans les territoires. L’objectif est de sensibiliser aux enjeux du gaspillage alimentaire, de faire réfléchir le collectif sur les différentes formes de glanage et de donner des outils pour que le collectif organise ses actions.

Illustration 5 : Flyer de communication de la formation « Les Glaneurs Solidaires »



1.A.4.c – Le pilier Coopération

Ce pilier s’est développé de façon naturelle et progressive. Etant donné la transversalité de la thématique de l’alimentation, LSDG travaille depuis ses débuts avec beaucoup d’acteurs du territoire intervenant dans différents domaines : tourisme, agriculture, restauration, social, insertion, éducation, santé... Ces différentes collaborations ont permis à l’association de développer sa vision globale du champ alimentaire et son approche globale du mangeur.

Elle a aussi constaté que les différents acteurs travaillent souvent « en silo », en étant experts de leur domaine mais sans forcément prendre en compte les contraintes des autres acteurs. LSDG met en œuvre ses compétences de médiation auprès des habitants et des différents acteurs professionnels : elle crée des espaces de dialogue entre les acteurs qui leur permettent de développer une culture commune de l'alimentation et des projets alimentaires à l'échelle d'un territoire.

LSDG est souvent appelé à répondre à des appels à projets lancés par les collectivités qui veulent se mettre en route vers un système alimentaire plus durable, en montant des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)⁶

Les outils utilisés et proposés aux collectivités sont les suivants :

- **Les Rendez-vous du Goût :**

Les habitants et les professionnels sont mis en relation autour d'une expérience alimentaire positive, qui permet le questionnement de leurs représentations et leurs habitudes alimentaires.

- **Les journées d'échanges de pratiques :**

LSDG anime des rencontres de professionnels issus de différents champs d'activités liées à l'alimentation et crée le cadre propice aux échanges sur un projet ou une idée.

- **Journées thématiques participatives :**

LSDG organise des journées à thème favorisant la participation active de tous, par le biais d'ateliers culinaires, de rencontres ou de temps d'échanges.

- **Et si on mangeait local ?**

LSDG accompagne la mise en place d'approvisionnements plus locaux dans la restauration collective. Ainsi, elle organise des réunions gourmandes mobilisant la communauté éducative d'un établissement scolaire qui réunissent autour de ce sujet l'équipe de restauration, les acheteurs, les enseignants, les équipes administratives, la direction, les élèves, ainsi que les agents des collectivités en charge de la rédaction des marchés publics et des élus.

Maintenant que nous avons vu les différentes activités des Sens du Goût, nous allons nous intéresser à l'écosystème qui fait vivre l'association.

⁶ Les PAT, prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art. 39), sont élaborés de manière concertée à l'initiative de l'ensemble des acteurs d'un territoire (<http://rnpat.fr/les-projets-alimentaires-territoriaux-pat/>)

I.A.5 – Qui sont les différentes parties prenantes des Sens du Goût ?

I.A.5.a – Les 7 salarié(e)s au service de la mission de l'association

Illustration 6 : Photos des 7 salarié(e)s des Sens du Goût



Le cœur de la mission des Sens du Goût est d'animer les différents outils et programmes. Aussi, 6 salarié(e)s sont sur le terrain et se déplacent parfois beaucoup pour animer ces actions. Toutes et tous sont formé(e)s à l'animation sensorielle et/ou culinaire : Elise Poisnel, Audrey Balisson, Antoine Demailly, (sur les 3 premières photos du haut, de gauche à droite), Marion Subtil, Marion Evrad et Hervé Hazard (sur les 3 photos du bas).

Audrey s'occupe aussi de la communication et des créations graphiques.

Antoine et Hervé ont des fonctions de coordination de l'association, avec leurs spécialisations : Antoine est responsable pédagogique et en charge de la formation et Hervé responsable administratif et en charge du développement.

Pour finaliser l'équipe, Laure Locoche (1^{ère} photo en haut à droite) est en soutien pour toutes les questions administratives.

Enfin, LSDG accueille généralement 3 stagiaires et/ou services civiques par an. Pendant la période de mon stage, étaient aussi présentes Mathilde Cotten qui a élaboré le programme seniors et Anaëlle Bernier qui animait le collectif « A La Bonne Etoile » et était en support, très actif, de différentes animations et missions.

1.A.5.b – Les 5 membres du conseil d’administration (CA)

L’association est représentée par son président, Laurent Bernier, qui est conseiller technique au Conseil Régional des Hauts de France.

Les quatre autres membres du CA sont Véronique Dupont, Elisabeth Gruson, Dominique Verdier, Martine Lamer et sont retraités.

Les membres du CA accompagnent avec une grande confiance les orientations de l’association. Ils apportent leur vision bienveillante lors des assemblées générales annuelles et répondent si besoin aux demandes de conseils des coordinateurs.

1.A.5.c – Les nombreux partenaires

Comme je l’ai déjà expliqué, la transversalité de la thématique de l’alimentation amène Les Sens du Goût à travailler avec de nombreux partenaires dans des domaines variés tels que, la santé, l’insertion, l’éducation, la parentalité, l’agriculture, la restauration...

Illustration 7 : Les différents domaines d’action des Sens du Goût (Source : Les Sens du Goût)



Il n’est pas possible de citer tous les partenaires⁷. Je n’en cite donc que quelques-uns pour illustrer la diversité des acteurs. Ainsi, l’association a déjà travaillé avec le Centre des Sciences du Goût et de l’Alimentation de Dijon, le pôle régional des arts du goût de Reims, l’Institut Pasteur de Lille, la chambre d’agriculture de l’Aisne, des AMAP, l’ANDES (Association Nationale de Développement des Epiceries Solidaires), l’UNILET (l’interprofession des légumes en conserve et surgelés), la restauration centrale de la ville d’Harfleur en Normandie, l’Education Nationale ...

⁷ <http://www.lessensdugout.org/les-sens-du-gout/partenaires>

Nous voyons donc que LSDG a un ancrage territorial fort dans la région Hauts-de-France mais aussi une reconnaissance nationale, grâce à ses partenariats avec les acteurs clés des différents champs cités.

1.A.5.d – Les différents financeurs

Tout comme pour les partenaires, la transversalité de l'alimentation fait que les financeurs sont eux aussi variés. Cette pluralité de financements entraîne une certaine sécurisation du modèle économique de l'association. En effet, les différentes actions des Sens du Goût s'intègrent naturellement dans différentes thématiques d'appels à projets des acteurs publics ou privés.

Actuellement, les projets des Sens du Goût sont financés par l'Europe avec le financement Urban Innovative Actions (UIA), par différents ministères (Education Nationale, Agriculture et Alimentation par l'intermédiaire de la Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF), Affaires Sociales et de la Santé à travers l'Agence Régionale de Santé (ARS) des Hauts-de-France), la région Hauts-de-France, le département du Nord, les communautés d'agglomérations du Douaisis, du Sud-Avesnois, le parc naturel régional de l'Avesnois, l'Hôpital Saint-Vincent de Lille...

Les financements prennent la forme soit de subventions, soit de prestations.

C'est grâce à sa reconnaissance régionale que Les Sens du Goût a été invité en 2017 par la Ville de Lille à faire partie des partenaires du projet TAST'in FIVES.

I.B - Le projet TAST'in FIVES (TIF) : un projet social de réhabilitation de la friche industrielle de Fives Cail Babcock (FCB)

Pour bien comprendre les enjeux de mon stage, il est important de se plonger dans le paysage du projet TIF.

1.B.1 – FCB : une histoire d'hier et d'aujourd'hui

1.B.1.a - FCB : un site industriel fivois de renommée internationale

L'usine que l'on connaît sous le nom de Fives Cail Babcock a ouvert en 1861 sous le nom « Parent-Schaken-Caillet et Compagnie »⁸. Ces ateliers de construction mécanique, fondés par Parent & Schaken, sont spécialisés dans la construction de rails de chemin de fer et de locomotives à vapeur.

⁸ Hermann G., Caron F. (2012), FIVES, 200 ans de révolutions industrielles, Editions Etagères ;

La même année, Parent & Schaken signent une convention de partenariat avec l'industriel Cail, qui était à l'époque le plus important producteur mondial de locomotives et créent la « participation Cail, Parent, Schaken, Houel, Caillet, à Paris et Fives-Lille ». Leur collaboration a mené à la fabrication de nombreuses locomotives à vapeur et charpentes métalliques et à la construction d'ouvrages de génie civil de grande ampleur : ponts et viaducs.

Illustration 8 : La fabrication des « locomotives brésiliennes » dans les ateliers de Fives



L'usine subit de plein fouet les deux guerres mondiales mais est reconstruite à deux reprises et la compagnie réussit à rebondir en diversifiant ses activités : métallurgie, cimenterie, chaudières, installations hydroélectriques...

La compagnie de Fives – Lille et les Etablissements Cail se regroupent définitivement en 1958 et cette fusion donne naissance à la société « Fives Lille-Cail ».

L'ajout de Babcock à l'acronyme Fives-Cail se fait en 1973 suite à la fusion avec la chaudronnerie Babcock-Atlantique. Dans les années 1980, l'entreprise continue de grandir par le rachat de plusieurs entreprises.

Groupes FIVES, <https://www.fivesgroup.com/fr/qui-sommes-nous/200-ans-dhistoire.html> ; Wikipédia, (2019), *Fives (entreprise)*, [https://fr.wikipedia.org/wiki/Fives_\(entreprise\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Fives_(entreprise))

De 1861 à 1997, ce site industriel a incarné la fierté industrielle de la région Nord en produisant des ouvrages monumentaux : galerie des machines des deux ascenseurs de la Tour Eiffel, charpente de la gare d'Orsay, pont Alexandre-III à Paris, plusieurs lignes de chemin de fer pour la France et le Brésil...

La croissance économique de ce site a permis d'employer des milliers d'ouvriers et a offert à ses habitants une réelle vie de quartier grâce à de nombreux commerces et lieux de rencontres.

Sa fermeture a laissé une friche énorme de 27 hectares, qui apparaît comme un stigmate de la désindustrialisation du XXe siècle et du chômage qu'elle produit.

1.B.1.b – Fives, un quartier « politique de la ville » et Hellemmes, commune voisine du site de FCB

La ville de Lille est passée, à partir des années 1960, de la ville la plus industrialisée de France à la ville la plus tertiarisée. Les usines de textile ont été fermées pour s'engager dans l'ère moderne, représentée par les services, la grande consommation et les projets de grande envergure, comme Euralille, l'Eurostar...

Le quartier de Fives a été particulièrement touché par la fin de l'ère industrielle. Il subit à la même époque que la fermeture de l'usine de FCB, celle de l'usine Peugeot. Ces deux fermetures ont suscité un choc effroyable dans la population et le quartier a fait une chute spectaculaire⁹.

Aujourd'hui, le quartier de Fives est reconnu en tant que quartier prioritaire ou « quartier politique de la ville » (QPV). Les QPV sont définis par la loi de programmation pour la ville et la cohésion urbaine du 21 février 2014 qui se base sur le critère unique du revenu avec une méthode qui « repère les zones de concentration urbaine de population à bas revenus à partir d'un quadrillage fin du territoire métropolitain » à l'aide de deux références : « le décrochage, d'une part, par rapport aux revenus de l'agglomération dans laquelle se situe le quartier et, d'autre part, par rapport aux revenus de la France métropolitaine ».

De fait, dans le quartier de Fives, le taux de chômage est deux fois supérieur à la moyenne nationale : 23% de chômage en moyenne chez les adultes et 30% chez les jeunes. De plus, 22% de la population fivoise, estimée à 19 060 habitants, est en recherche d'emploi de catégorie A et près d'un ménage sur deux vit sous le seuil de pauvreté. Un fivois sur cinq vit du Revenu de Solidarité Active (RSA) et plus d'un quart de la population fivoise est éligible à la Couverture Maladie Universelle (CMU). Enfin, Fives est également l'un des quartiers avec les revenus mensuels les plus faibles de Lille : la moyenne disponible est de 1301 euros/mois. La population qui le constitue est majoritairement jeune (28% des habitants

⁹ Collectif Degeyter (2017), *Sociologie de Lille*, La Découverte, Paris

ont moins de 20 ans) et les ménages sont principalement constitués de personnes seules (43%). Aussi, le quartier de Fives dénombre une population de migrants avec 40 familles de la communauté rom, des nouveaux arrivants d'Irak, de Syrie et d'Afghanistan. En contraste, la part de professions intellectuelles et cadres du quartier (18,4%) est supérieure à la part nationale (9,1%).¹⁰

La commune d'Hellemmes, commune associée de la Ville de Lille, compte, quant à elle, une population de 18 653 habitants en 2019 et compte au niveau des ménages une majorité de familles (38%). Le revenu médian des hellemmois est globalement supérieur à celui des lillois avec cependant des zones plus pauvres au niveau des quartiers de l'Épine et des Sarts. Le taux de chômage s'élève à 15% en moyenne et 17% de la population hellemmoise se situe en dessous du seuil de pauvreté. Enfin, 20% des ménages bénéficient du RSA.¹¹

1.B.1.c – Une mobilisation de la ville de Lille et d'Hellemmes

En 2001, les collectivités de la Métropole Européenne de Lille (MEL), de la Ville de Lille et d'Hellemmes, se sont mobilisées pour acquérir cet ancien site industriel et discuter avec leurs habitants au travers d'Ateliers Urbains de Proximité (AUP) d'un projet de requalification de la friche en éco-quartier mixte et durable. Durant ces AUP, les participants ont tenté de répondre aux deux enjeux suivants : « Comment un projet de rénovation urbaine prend-il en compte dans son programme les difficultés d'un quartier défavorisé, où la moitié de la population a moins de 30 ans ? Comment peut-il s'attaquer à la pauvreté et empêcher la gentrification ? »

En 2007, l'agence AUC, qui a réalisé de très importantes réalisations urbaines¹², avec l'architecte-urbaniste Djamel Klouche, est élue auteur du projet au terme d'un concours d'environ une année, dans le cadre duquel plusieurs équipes ont imaginé le renouveau de Fives Cail.

1.B.1.d – Le projet d'aménagement FIVES CAIL¹³

La rénovation, estimée à 200 millions d'euros d'argent public et privé, est attribuée à la Société d'Economie Mixte Soreli (Société de rénovation de Lille, ayant un capital détenu à plus de 50% par la MEL et la Mairie de Lille). En 2010, elle crée une Zone d'Aménagement Concertée (ZAC). Soreli, entame une première phase de concertation - « Les Ateliers Projet Fives Cail » - sur la période 2015-2016, qui donne une attention toute particulière aux désirs des habitants. Les publics qui ne participent pas

¹⁰ Données Mairie de quartier de Fives, 2019

¹¹ Données Mairie d'Hellemmes, 2019

¹² <http://laucparis.com/>

¹³ <https://fivescail-lille-hellemmes.fr/>

spontanément aux instances de concertation sont invités par des mobilisateurs de terrain en face-à-face dans la rue et en porte-à-porte.

On prévoit alors au terme de cette opération urbaine de 25 hectares dont 17 hectares de friche industrielle, l'implantation de la Bourse du Travail (livrée en premier en 2012), une nouvelle voie de circulation, appelée le passage de l'International, à laquelle va être accolé le Lycée Hôtelier International de Lille (LHIL, qui a ouvert en 2016) et un espace public qui accueillera le projet TAST'in FIVES - Cuisine Commune ainsi que le tiers-lieu La Loco, 98 000 m² de logements - soit 1200 logements, dont 1/3 de logement social, 1/3 d'accès à la propriété aidée, 1/3 de logements libres et locatifs intermédiaires - , des services et commerces de proximité, des programmes d'activités économiques et des espaces publics (Annexe 1).

I.B.2 – TIF, un projet financé par le fonds européen Urban Innovative Actions (UIA)

I.B.2.a – La direction des projets de la Ville de Lille identifie le fonds UIA

Yann Thoreau-Lassalle, actuel directeur de projets, est arrivé à la Ville de Lille à l'été 2015 avec deux missions, émanant de demandes fortes des élus, axées pour la première sur la recherche de financements européens et de nouvelles façons de positionner la ville sur des grands appels à projets (AAP) nationaux et européens et pour la seconde, sur la réflexion sur les questions d'innovation urbaine.

La première piste concrète repérée par le Directeur de projets a été le fonds UIA, relevant du Fonds Européen de Développement Régional (FEDER), qui allait lancer son premier appel à projets en décembre 2015 (en septembre 2019 s'ouvrira le cinquième AAP de cette initiative). Cet appel à projets permettait de répondre aux deux missions confiées au directeur de projets.

La Direction de projets s'est donc lancée dans une démarche de co-production interne, entre services municipaux, sur différents projets de Lille. Le projet de réhabilitation de la friche industrielle de FCB a été sélectionné par la Direction de projets car il correspondait le plus aux attentes de l'AAP de l'UIA. En effet, l'UIA est une initiative de l'UE qui finance des projets expérimentaux, portés par des autorités urbaines, répondant de manière innovante aux défis de la ville de demain. « Les aires urbaines sont confrontées à des défis multiples et interconnectés relatifs à l'emploi, la migration, la démographie, l'eau et la pollution des sols, etc... Afin de répondre aux défis de plus en plus complexes auxquels elles doivent faire face, les autorités urbaines doivent aller au-delà des politiques et services traditionnels.

Actions Innovatrices Urbaines offre aux autorités urbaines la possibilité d'assumer ces risques et d'expérimenter les solutions les plus innovantes et les plus créatives¹⁴.»

L'UIA finance des projets innovants, participatifs, de bonne qualité, mesurables et transférables.

Les thèmes de cet AAP étaient les suivants :

- Intégration des migrants et des réfugiés
- Transition énergétique
- Emploi et formation dans l'économie locale
- Pauvreté urbaine

Le dossier de candidature était à rendre au plus tard pour le 31 mars 2016. Il restait donc environ 3 mois à l'équipe de la Direction de projets pour rédiger ce dossier. Un chef de projets de la Politique de la Ville, le directeur de la mairie de quartier de Fives, des agents du CCAS et de l'ESAT de Fives et un agent de la Mairie d'Hellemmes, la Maison de l'Emploi (MDE) ainsi que Soreli ont rejoint l'équipe pour élaborer ce dossier de candidature.

1.B.2.b - Un financement de 5 millions d'euros de l'Europe pour répondre à la problématique de pauvreté urbaine

La réponse favorable a été donnée par l'UIA en novembre 2016 et le dossier a été classé parmi les lauréats de cette première édition et vainqueur dans la catégorie « pauvreté urbaine ». La Ville de Lille a alors signé un contrat de subvention d'un montant de 4 998 842,31 € et reçu une avance de 50% du paiement FEDER pour réaliser ce projet, sur une durée totale de 3 ans maximum. Cela correspond à 80% du budget total, qui s'élève donc à 6,2 M€, car l'Europe impose un co-financement de 20%.

La Ville de Lille a voulu répondre avec TIF à la problématique : « comment un projet de rénovation urbaine peut-il combattre la pauvreté dans un quartier défavorisé ? TIF veut éviter les effets d'exclusion et de gentrification (processus d'embourgeoisement), malheureusement fréquents dans les projets de rénovation urbaine. En effet, la population en place ne profite pas toujours des nouvelles activités, nouveaux services créés dans ces projets »¹⁵.

¹⁴ Urban Innovative Actions (2019), *Qu'est-ce qu'Actions Innovatrices Urbaines?*, <https://www.uia-initiative.eu/fr/qui-sommes-nous/qu-est-ce-que-l-initiative-actions-innovatrices-urbaines>

¹⁵ Urban Innovative Actions (2019), *TAST'in FIVES – le projet UIA de la Ville de Lille*, <https://www.uia-initiative.eu/fr/uia-cities/lille>

Pour cela, TIF veut expérimenter un nouveau modèle économique et social qui cherche à combattre les différents maux inhérents à la pauvreté urbaine et a choisi l'alimentation comme pierre angulaire de ce projet.

Cela a conduit à ce nom de projet TAST 'in FIVES : Transforming Areas with Social Talents : Feed, Include, Value, Educate, Share.

1.B.2.c – L'alimentation, pierre angulaire du projet TIF, pour des objectifs solidaires et économiques

L'idée de l'alimentation comme pierre angulaire du projet TIF a émané de l'équipe d'agents territoriaux qui travaillaient sur la thématique de Fives. La cuisine et l'alimentation, en tant que besoin universel et primaire, sont ainsi vues dans ce projet comme un « levier d'inclusion sociale ».

L'ambition est de lutter contre certaines problématiques rencontrées à Fives - isolement et manque d'interactivités sociales, besoin primaire de se nourrir pas toujours comblé ou mal comblé générant des problèmes de santé, manque de formations et d'opportunités d'emploi, manque de perspectives vis-à-vis du projet de réhabilitation voire sentiment d'exclusion vis-à-vis de ce futur quartier, ... - par le projet de la Cuisine Commune, qui pourra :

- « Fournir un espace partagé de socialisation, où chacun pourra cuisiner, manger, rencontrer du monde et faire de nouvelles expériences (incluant un studio audiovisuel et un démonstrateur d'agriculture verticale)
- Organiser des ateliers, principalement destinés à lutter contre le gaspillage et la malnutrition
- Créer un écosystème vertueux de formation et d'opportunités d'emplois : cours intensifs et rencontres avec des employeurs d'une part, restaurants et activités de transformation alimentaire, d'autre part. »¹⁶

L'acte de candidature liste 4 objectifs thématiques :

1. Stimuler la dynamique partenariale pour réaliser un lieu moteur d'un réseau d'entraide et de solidarité locale
2. Mieux satisfaire aux besoins primaires essentiels des habitants du quartier

¹⁶ Urban Innovative Actions (2019), *TAST'in FIVES – le projet UIA de la Ville de Lille*, <https://www.uia-initiative.eu/fr/uia-cities/lille>

3. Accompagner le développement des habiletés culturelles et techniques à valeur professionnelle des populations cibles, et accroître les revenus individuels d'activités

4. Rendre les habitants acteurs des nouveaux espaces créés, parties prenantes d'un collectif pour la gestion et le fonctionnement de la cuisine commune.

1.B.2.d – A terme, l'écosystème de la Halle Gourmande

TIF consiste à installer, dans la halle F6 réhabilitée de la friche FBC, plusieurs équipements et activités, sur 2000 m² :

- **Un food-court**, composé de corners (stands) proposant de la cuisine d'ici et d'ailleurs et d'une salle à manger centrale partagée, de 650 m² environ, pour plus de 350 places assises. Il s'agira également d'un lieu d'animations et d'événements ;

- **Une cuisine familiale et solidaire (« Cuisine Commune »)**, lieu de partage et d'expérimentations de 230 m² qui regroupera un espace culinaire pédagogique (20 personnes), une salle de convivialité (50 à 70 personnes) et un studio vidéo permettant de faire des créations audiovisuelles.

La Cuisine Commune sera mise à la disposition des habitants, des acteurs économiques et des associations, pour y animer des activités pédagogiques, récréatives où l'on apprend à cuisiner, où l'on partage avec d'autres ses « savoir-cuisiner », où le « faire-à-manger » devient une opportunité de rencontres et de mixité sociale¹⁷ et pour y développer des initiatives dans le champ de l'aide alimentaire, de la santé publique et de l'alimentation durable ;

- **Une cuisine-incubateur**, de 200 m² équipée professionnellement, destinée à accueillir des activités d'incubation de projets alimentaires et d'accompagnement à la professionnalisation sur les métiers de l'alimentation, pour favoriser l'entrepreneuriat alimentaire, dans un esprit d'économie sociale et solidaire.

Cette Halle Gourmande sera située à proximité d'une serre agricole expérimentale de 150 m², qui développera une activité de production pour tester des modèles économiques de production agricole en milieu urbain et qui offrira des activités pédagogiques, du LHIL, d'activités de production et de transformation et du tiers-lieu La Loco.

Ce système vertueux a pour ambition de favoriser la croissance économique locale, d'encourager la formation, de stimuler le lien social et de promouvoir des initiatives solidaires liées aux enjeux d'alimentation et de santé publique.

¹⁷ <http://fivescail-lille-hellemmes.fr/equipements/halles-gourmandes/>

1.B.2.e – Les Sens du Goût, un des dix partenaires du projet TIF

Le projet TIF est un projet construit par la Ville de Lille avec dix partenaires – institutions, opérateurs, associations, écoles supérieures et centres de recherche - qui se complètent par leur diversité.

Voici les noms et les rôles de chaque acteur de ce projet multi-partenarial :

- **La Ville de Lille** coordonne le projet et les partenaires. Elle gère les aspects administratifs du financement UIA et le fonctionnement du site de préfiguration de la Cuisine Commune, l'Avant-Goût.
- **La Métropole Européenne de Lille** prépare la mise en place de l'incubateur de projets alimentaires.
- **Soreli**, l'aménageur du site de Fives Cail, se charge de la réalisation des travaux et de la mise en place du site de préfiguration.
- **La Maison de l'Emploi de Lille, Lomme, Hellemmes** œuvre au retour à l'emploi via un programme d'ateliers destinés à la présentation des métiers de la filière alimentaire.
- **Les Sens du Goût**, qui dans le cadre de TIF, organise des ateliers culinaires mêlant habitants et professionnels, anime des programmes d'éducation au goût dans les écoles de Fives et Hellemmes et forment des acteurs à l'éducation au goût.
- **La Fédération du Nord du Secours Populaire Français** travaille sur un volet de lutte contre le gaspillage alimentaire. Il propose des ateliers culinaires avec des aliments issus de la récupération (dons d'aliments placés en date courtes, fruits et légumes abîmés, etc) et réfléchit à la mise en œuvre d'un frigo connecté qui prendra place dans le futur équipement et qui permettra aux restaurateurs du food-court d'y déposer leurs invendus du jour qui pourront être récupérés par tous.
- **La Sauvegarde du Nord** travaille sur la thématique de l'interculturalité, en cherchant à renforcer le processus d'intégration des personnes migrantes. Elle construit un réseau mutuel de connaissances sur les compétences culinaires et les recettes du monde à travers des ateliers culinaires animés par des personnes étrangères et ouverts au grand public.
- **Les Rencontres Audiovisuelles** animent des ateliers de création audiovisuelle tournés vers les jeunes en particulier et sont chargées de la mise en œuvre du studio vidéo dans l'équipement définitif. L'association produit aussi des contenus audiovisuels qui valorisent les activités du site de l'Avant-Goût et de l'histoire de l'usine de FCB.
- **Yncréa Hauts-de-France**, via l'Institut Supérieur d'Agriculture (ISA), développe dans un module agricole éphémère des activités de production (herbes aromatiques, légumes, champignons) en hydroponie et aquaponie, pour tester des modèles économiques de production agricole en milieu urbain, qui pourront être mis en application dans la future serre urbaine. L'ISA mène aussi des activités pédagogiques pour faire découvrir ces nouveaux modes de production.

- **Le Centre d'Innovation des Technologies sans Contact (CITC)** développe des solutions technologiques pouvant être utiles à la future Cuisine Commune, avec notamment la création d'un « réseau social des cuisiniers » qui permettrait aux usagers de la cuisine de s'échanger les recettes qu'ils ont concoctées. Il travaille également à la mise en œuvre du frigo connecté au côté du Secours Populaire.

- **La Maison Européenne des Sciences de l'Homme et de la Société (MESHS)**, rattachée au Centre National de la Recherche Scientifique (CNRS), accompagne et évalue la démarche d'ensemble par un programme de recherche-action. Les impacts du projet sur le bien-être des habitants et pour le territoire sont évalués à travers les travaux d'un sociologue.

I.B.3 – La Cuisine Commune au service d'une société et d'une alimentation plus inclusives et solidaires

I.B.3.a – L'Avant-Goût (AG), le site d'expérimentation éphémère de la Cuisine Commune pour tester les futurs usages

L'idée d'ouvrir un lieu éphémère a très vite germé dans l'esprit du chef de projets TIF de la Ville de Lille, Antoine Plane, voyant que l'équipement définitif ne serait pas livré pour la date prévue. De plus, un lieu éphémère permettait de montrer aux habitants que quelque chose d'innovant et nouveau allait se produire dans le quartier. Par sa matérialité, les habitants pourraient mieux s'approprier le projet. Soreli a proposé de mettre à disposition un espace de 1800 m² situé dans le Cours Est de la friche FBC.

Ce lieu a donc pour vocation de permettre aux habitants et associations de « tester, imaginer, construire ensemble ce que sera la future Cuisine Commune... et laisser le temps aux équipes de restaurer puis aménager la Halle F6 toute proche, où s'installera en 2020 la Cuisine commune¹⁸. » Il permet de redynamiser un espace, le valoriser, prototyper le future projet, ajuster en prenant en compte les avis des acteurs locaux et de communiquer pour faciliter l'appropriation et la connaissance du projet.

L'Avant-Goût a ouvert le 1er novembre 2017 et propose aux habitants et associations plusieurs équipements qui interagissent les uns avec les autres :

- Le Pavillon Gourmand : cuisine partagée, mise à disposition du lundi au dimanche de 8h à 23h pouvant accueillir jusqu'à 50 personnes.

¹⁸ Ville de Lille (2019), <https://www.lille.fr/Fives/Cuisine-Commune-projet-Tast-in-Fives/Les-partenaires>

- Un espace public extérieur ouvert équipé de tables. D'avril à septembre, « La Friche Gourmande », préfiguration du food-court avec trois corners et un bar en plein air, accueille le public.
- Le module agricole éphémère dont l'ISA s'occupe

L'AG est géré par une équipe de la Ville de Lille : Lucie Fournier, chargée de gestion et de développement du site et de deux ou trois jeunes en Service Civique.

Illustration 9 : Photo de l'Avant-Goût, site de préfiguration éphémère de la Cuisine Commune



1.B.3.b – Les activités de l'AG, portées par des acteurs variés

Toute structure peut utiliser la Cuisine Commune si son projet contribue aux valeurs du projet qui sont explicitées de la manière suivante dans les supports de communication :

« Habitants, associations, écoles, entreprises : vous pouvez organiser votre activité au sein de l'Avant-Goût, si celle-ci contribue aux valeurs du projet de Cuisine Commune :

- Stimuler le lien social et les initiatives solidaires liées aux enjeux d'alimentation
- Sensibiliser à une alimentation saine et savoureuse et à une agriculture durable
- Encourager l'apprentissage collectif, la transmission des savoirs et des savoir-faire et l'engagement citoyen
- Intégrer Fives-Cail aux quartiers voisins et à la métropole lilloise au travers de moments conviviaux et festifs
- Tester et accompagner des activités économiques et soutenir le développement d'une filière centrée sur l'alimentation responsable et solidaire. »¹⁹

¹⁹ Ville de Lille (2019), https://www.facebook.com/pg/avantgout.lille/about/?ref=page_internal

Les activités se déroulant à l'AG sont donc très diverses : ateliers (cuisine, créatifs, audiovisuels, agricole, emploi...), réunions publiques (concertation) ou non (réunions de travail, cohésion d'équipe...), événements festifs (repas de quartier, semaine du commerce équitable, fête de Fives, ...), retrait de produits vendus par Le Court-Circuit...

Ils sont organisés par différentes structures : des partenaires de TIF, des associations, des centres de loisirs, des centres sociaux, des structures indépendantes proposant des cours de cuisine payants, ...

Les profils des participants sont donc variés : habitants du quartier, enfants, étudiants, (grands)-parents, personnes en situation de handicap, personnes en situation de précarité, seniors, réfugiés, ...

Un bilan de l'activité de l'AG, depuis son ouverture jusqu'à février 2018, a été réalisé par un service civique. Ce bilan dénombre environ 500 actions qui ont regroupé plus de 9000 usagers et plus de 70 structures.

Quant à la Friche Gourmande, elle a attiré plus de 60 000 visiteurs pendant l'été 2018.

1.B.3.b – A partir de mi-2020, Les Sens du Goût et le CCAS de Lille co-géreront la Cuisine Commune avec des ambitions fortes

LSDG et le CCAS ont repris la co-gestion de l'AG depuis juin 2019 et expérimentent le mode de fonctionnement qu'ils mettront en place pour la Cuisine Commune, lorsqu'elle sera livrée.

Le projet d'établissement est en cours de construction et s'articulerait autour des quatre axes suivants :

1. Lutter contre l'isolement / Agir en faveur de l'inclusion sociale
2. Animer des actions en faveur du bien-vivre alimentaire, de l'éducation alimentaire, de la prévention-santé
3. Lutter contre le gaspillage alimentaire / Agir en faveur de la solidarité alimentaire
4. Être un lieu ressource et de référence sur l'alimentation saine et durable pour le territoire / Soutenir les actions en faveur d'un ancrage territorial

Le contexte de mon stage est donc posé : j'ai travaillé au sein de l'association des SDG, pour le vaste projet TIF. Quels étaient les objectifs de ces six mois ?

I.C – Les objectifs de mon stage

I.C.1 – Mon arrivée fortuite aux Sens du Goût et dans le projet TIF

J'ai fait la rencontre d'Antoine Demailly, coordinateur aux SDG, dans le cadre de mon bilan de compétences, dans la période où je réalisais beaucoup d'entretiens avec différentes personnes exerçant des métiers qui m'attiraient. (C'est d'ailleurs lui qui m'a parlé des masters en ESS de Valenciennes et de Lille). Il était prêt à m'accueillir en stage aux Sens du Goût.

Cela correspondait à une période où Les Sens du Goût était en réflexion sur son rôle dans le fonctionnement futur de la Cuisine Commune et sur l'intégration d'un lieu fixe dans le fonctionnement global de l'association, qui plus est éloigné du siège de l'association. LSDG avait choisi jusqu'à présent de ne pas animer de lieu fixe mais plutôt de se déplacer dans les différentes structures pour aller à la rencontre des publics. Sa participation dans TIF était initialement prévue pour la durée du projet limitée à trois ans et la projection des SDG dans l'animation de la future Cuisine Commune impliquerait d'y dédier durablement des ressources humaines. Or Les Sens du Goût veut éviter d'avoir deux équipes sur deux sites différents, sans conserver de liens entre les salariés. Depuis le début du projet TIF, l'équipe des Sens du Goût a expérimenté l'animation de programmes à l'Avant-Goût en plus des différents projets et elle remarque que TIF prend une grande place dans l'association. Ce projet occupe, à temps partiel, en effet trois salariés des SDG : Hervé, en qualité de coordinateur TIF tout en gardant des activités d'animation de programmes hors TIF, Marion S. en charge des programmes destinés aux adultes et Marion E. en charge des programmes enfants, des écoles de Fives et d'Hellemmes.

La projection des SDG dans la future Cuisine Commune impliquerait plus de travail de coordination avec le CCAS, la Ville de Lille et les autres partenaires, des recherches de partenariats et de financement. Hervé pressentait sûrement la surcharge de travail et une personne supplémentaire pouvait permettre de lui libérer du temps pour mener à bien ces différentes missions. C'était une période opportune pour m'accueillir en tant que stagiaire.

I.C.2 - Mon objectif initial : trouver un modèle économiquement viable pour les activités des Sens du Goût dans la Cuisine Commune

Les missions qui avaient été rédigées dans ma convention de stage étaient les suivantes : proposer différents scénarii du futur rôle des Sens du Goût dans la Cuisine Commune en proposant les modèles économiques, les partenariats et les programmes d'action. Cette mission impliquait de réfléchir au futur de la Cuisine Commune, de rechercher des financements et de proposer des budgets prévisionnels.

En fait, ces missions étaient difficiles à mener en arrivant dans une nouvelle structure, sur un nouveau projet et dans un délai si court de six mois. De plus, TIF est un projet en cours de construction et certains acteurs ne sont pas encore connus, notamment l'exploitant du Food-Court, qui jouera un rôle certain dans le modèle économique de la Cuisine Commune. Enfin, les grandes décisions de TIF, qui ont un impact sur le fonctionnement de la Cuisine Commune sont majoritairement prises par la Ville de Lille.

Finalement, ces missions sont plutôt celles d'Hervé. Elles ont été entamées avec le CCAS au début de mon stage et étaient encore en cours de réflexion et de finalisation à la fin de mon stage.

I.C.3 : Mes objectifs réels : rechercher des sources de financements à moyen terme

Nous avons donc décidé d'ajuster mes objectifs par rapport à ceux initialement écrits dans la convention de stage un mois après mon arrivée, une fois ma feuille de route élaborée (partie II.A.3). Ils sont les suivants :

1. Répertorier les sources de financements pertinents pour capitaliser les informations
2. Travailler à des supports de présentation des activités des SDG et du projet TIF
3. Candidater à 3 appels à projets
4. Initier des relations partenariales et obtenir 3 rendez-vous

Nous verrons aussi que cette recherche de financement s'est accompagnée de travaux connexes de mise en place d'outils pour l'évaluation du projet.

Au début de mon stage, le budget prévisionnel de fonctionnement de la Cuisine Commune était estimé, pour les ressources humaines, à 1,5 Equivalent Temps Plein (ETP), correspondant à 100k€/an.

A très court terme, LSDG avait besoin de trouver le financement complémentaire de 20% des sommes apportées par le financement UIA jusqu'à la fin du projet, ce qui correspondait au début de mon stage à 15 k€. Ensuite, à cause d'un décalage du calendrier, cette somme s'est élevée à 50k€, à obtenir avant juillet 2020.

II – La recherche de financements pour la Cuisine Commune du projet TAST'in FIVES :

II.A. – Une période d’immersion et de préparation nécessaire :

Toute recherche de financement ne peut se faire sans connaissance des structures et des projets que l’on souhaite financer. Il m’a donc paru important de prendre un temps d’immersion.

II.A.1 - M’immerger dans les activités des SDG et de l’AG pour m’imprégner des projets

Il m’a tout d’abord semblé primordial de bien connaître les salariés des Sens du Goût, le collectif « A La Bonne Etoile », les agents de la Ville de Lille et les services civiques en charge de la gestion de l’AG, les partenaires de TIF et les missions de leurs structures, en particulier la MDE, l’ISA, les rencontres audiovisuelles et la MESHS. J’ai donc passé du temps à rencontrer les personnes pour comprendre leurs activités et mieux les connaître.

D’autre part, pour être en mesure de parler des SDG et de TIF et valoriser leurs activités, à l’oral comme à l’écrit, j’ai trouvé important de vivre des programmes et ateliers des Sens du Goût envers différents publics (programme Petites papilles, Grands goûteurs dans des classes de maternelles, ateliers cuisine grand public « Chefs d’un jour », ateliers cuisine Seniors avec la Croix-Rouge, ...), de participer aux repas servis par le collectif « A La Bonne Etoile » , à des ateliers organisés par différentes structures, et de répondre aux invitations imprévues de certains groupes ayant cuisiné à l’AG !

J’aurais voulu encore plus découvrir les activités de l’AG en participant aux ateliers cuisine payants animés par des entrepreneuses ayant monté leur propre activité ou en train de la tester, et aux différentes animations ayant lieu sur le site lors d’évènements ponctuels : les fêtes de Fives, Farm’in Fives, ...mais ces activités se déroulent les soirs et week-end et je n’ai pas réussi à me libérer.

Toute cette phase m’a permis de voir la diversité des activités organisées à l’AG, la diversité des publics et de sentir l’état d’esprit général. J’ai pu constater que les valeurs de solidarités affichées par le projet étaient tangibles.

II.A.2 – Comprendre les différents rôles des acteurs de TIF et de la Halle Gourmande

II.A.2.a – Les acteurs de la Halle Gourmande

J'ai donc découvert les activités de préfiguration de la Cuisine Commune en m'immergeant dans l'AG (cette immersion a été grandement facilitée par le fait que j'ai travaillé les deux premiers mois dans le bureau avec les agents de la ville de Lille gérant le site). Mais la Cuisine Commune fait partie du projet général TIF et s'insèrera dans la future « Halle Gourmande », qui est le nom provisoire de l'écosystème réunissant le food-court, l'incubateur de projets alimentaires et sa cuisine professionnelle et la Cuisine Commune. Le modèle économique de la Cuisine Commune sera lié à celui de cette Halle Gourmande avec par exemple l'éventualité de la prise en charge des loyers par l'exploitant du Food-Court, une mutualisation des besoins en service généraux, de la communication, une potentielle mise en place d'un arrondi en caisse pour financer les activités de la Cuisine Commune...

Je me suis donc aussi plongée dans l'historique de ce projet complexe pour comprendre ses ambitions, ses valeurs et ses enjeux. Les documents de référence m'y ont aidée : l'acte de candidature UIA, la convention du partenariat final, les deux rapports d'activités rédigés par l'experte UIA en charge du suivi du projet TIF - Mélodie Houk - et les différents supports de communication externes et internes rédigés par Antoine Plane, le chef de projets TIF de la Ville de Lille.

Les comités de partenaires (COPART) mensuels, animés par Antoine Plane et réunissant les différents partenaires et invités externes selon l'ordre du jour, ont été une bonne instance pour avoir une vision globale du projet TIF, les nouvelles informations et mieux comprendre les différentes relations entre les partenaires.

[Illustration 10 : Les partenaires de TIF et gérants de la Friche Gourmande lors du COPART du 25/04/2019](#)



J'ai réalisé que TIF était un projet en constante évolution, en raison même de la nature du projet. Le fonds UIA finance justement des initiatives pilotes, devant être testées sur le terrain et ajustées en fonction des aléas de la vie du projet.

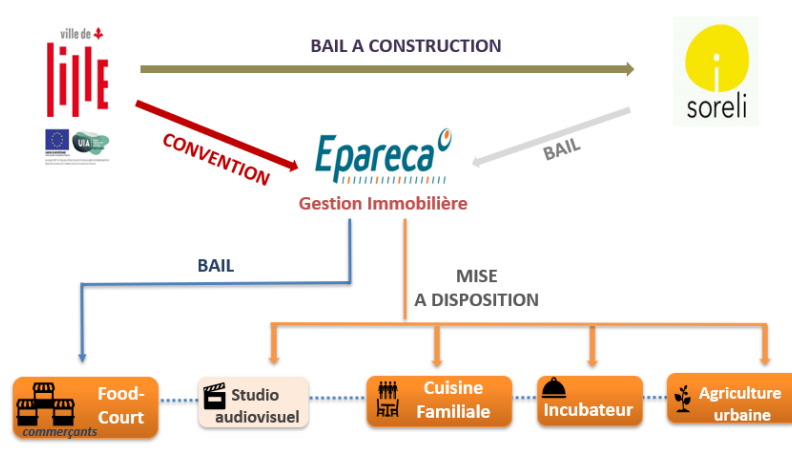
A mon arrivée en stage en février, les acteurs de la future Halle Gourmande se dessinaient petit à petit. Le CCAS et LSDG venaient de se positionner pour gérer ensemble la Cuisine Commune. Le CCAS allait entamer une procédure de recrutement pour un chef de mission Cuisine Commune, qui arriverait début mai en la personne de Margaux Helfer. Le CCAS entrera définitivement dans les partenaires officiels en mai 2019.

Pour l'incubateur, le porteur de projet de l'incubateur venait d'être sélectionné par la MEL, en la structure associative d'A table citoyens, qui entrera elle aussi définitivement dans les partenaires officiels en mai. Gaëlle Werking, l'interlocutrice principale, deviendra la directrice officielle de l'incubateur en juillet.

Concernant le Food Court, aucun acteur économique n'ayant voulu prendre le risque d'exploiter seul la Halle Gourmande lors de l'appel à manifestation d'intérêt (AMI) lancé par la Ville de Lille en 2018, la Ville de Lille avait sollicité Epareca pour l'accompagner dans le montage de l'opération. Epareca, Établissement Public national d'Aménagement et de Restructuration des Espaces Commerciaux et Artisanaux, accompagne les collectivités locales dans la reconquête des équipements économiques de proximité dans les quartiers prioritaires de la politique de la ville²⁰.

Epareca serait conventionné par la Ville de Lille pour supporter les risques et être garant des valeurs du projet et Epareca conventionnerait un acteur privé pour le food-court, le CCAS auquel la Cuisine Commune serait mise à disposition à titre gratuit, et un acteur institutionnel pour l'incubateur.

Illustration 11 : Les potentielles relations entre acteurs de la Halle Gourmande (Source : Ville de Lille)



²⁰ <https://epareca.org/>

L'acceptation définitive d'Epareca à entrer dans le projet a été annoncée au COPART de juillet et a constitué une nouvelle très importante et rassurante pour le projet global. Un appel à candidature pour l'exploitation du Food-Court a été lancé et se clôture mi-septembre.

Ces différentes informations montrent que le projet TIF est complexe et porteur de nombreux enjeux économiques et politiques.

II.A.2.b – Le partenaire chargé de l'évaluation de l'impact de TIF

Parallèlement à cela, j'ai pu sentir les difficultés liées au sujet de l'évaluation de l'impact de TIF menée par la MESHS.

La MESHS coordonne, via les chercheurs et enseignants-chercheurs de ses laboratoires impliqués sur ce projet (CLERSE : Centre lillois d'études et de recherches sociologiques et économiques, TVES : Territoires, Villes, Environnement & Société, LARJ : Laboratoire de Recherche juridique, CHAIR'ESS), une recherche-action participative : elle est en charge de la réalisation d'une étude d'impacts de TIF sur le bien-être des habitants, et de l'organisation d'ateliers thématiques et d'une journée d'étude. Le financement UIA a permis le recrutement d'un post-doctorant dédié à cette recherche sur une période de deux ans²¹.

J'ai pu constater des incompréhensions entre les travaux menés par la MESHS et les résultats attendus par la Ville de Lille et les partenaires, qui ont généré des difficultés relationnelles.

Les partenaires attendaient des propositions d'outils concrets et d'indicateurs pour évaluer leurs activités. Mais les travaux initiés par la MESHS, pour co-construire, avec les habitants et les partenaires, une définition partagée du bien-être et des indicateurs associés, n'ont pas abouti, pour des raisons que j'ignore.

La MESHS dit dans son rapport intermédiaire d'évaluation²² qu'elle mène « une évaluation continue et non une évaluation *ex post* (*a posteriori*) puisque l'équipement définitif n'a pas été livré. (...) En revanche, elle (l'évaluation continue) s'avère moins appropriée qu'une évaluation *ex post* pour évaluer les effets du projet sur le bien-être de la population, conformément à la problématique initiale, pour deux raisons principales : d'une part, toutes les actions n'ont pas été menées ; d'autre part, le site de l'Avant-goût n'a vu le jour que récemment. C'est la raison pour laquelle nous évaluons uniquement ce qui a été mis en place et proposons de co-construire, dès à présent, une palette d'indicateurs qui

²¹ https://www.meshs.fr/page/tast_in_fives

²² MESHS (2018), *Rapport intermédiaire de l'évaluation scientifique du projet TAST'in FIVES*

serviront l'évaluation ex post. (...) La période de préfiguration que constitue l'Avant-goût sera mise à profit pour établir les valeurs de référence de certains indicateurs d'évaluation ».

La MESHS travaillait de plus, comme elle l'avait annoncé dans l'acte de candidature, sur d'autres sujets de recherche, tels que « Géohistoire culturelle de l'alimentation dans le quartier de Fives », « Activité physique, bien-être et comportements alimentaires dans les territoires défavorisés », « Droit de l'urbanisme et économie sociale et solidaire : quel champ opérationnel ? », « L'ESS, levier de lutte contre les exclusions professionnelles et d'employabilité de populations « cibles » ...

Ces travaux sont intéressants en ce qu'ils replacent le projet dans une dynamique plus vaste (la reconversion de l'ensemble de la friche de Fives-Cail menée par Soreli par exemple) et dans des thématiques sociologiques plus larges (sport et santé, ESS, droit de l'urbanisme, etc.), mais il est difficile de les relier concrètement à l'un ou l'autre des axes de travail de la MESHS pour TIF : évaluation des activités de l'Avant-Goût et co-construction des indicateurs du projet d'autre part.

A date, un questionnaire a été administré par la MESHS d'octobre 2017 à mars 2018, récoltant 240 questionnaires. Mais les résultats n'ont pas encore été analysés. La MESHS a préparé une version améliorée de ce questionnaire, car il avait été préparé trop rapidement pour répondre à la demande pressante de la Ville de Lille, mais cette version (Annexe 2) n'a pas encore été administrée.

Il n'y a pas d'indicateurs définis et donc mis en place pour mesurer l'impact de l'AG. Des indicateurs seront sûrement proposés à la fin du projet UIA mais devra se poser la question des ressources pour les renseigner une fois l'équipement final livré.

II.A.3 - Faire un tour d'horizon des différents possibles pour créer ma feuille de route

Pour connaître l'ensemble des possibilités de financement, j'ai aussi commencé une recherche des solutions existantes, par de la veille, des lectures, des comparaisons de projets similaires, des participations à des journées d'Economie Sociale et Solidaire (ESS) ou des séminaires organisés par les collectivités pour rencontrer des acteurs du territoire, recueilli des conseils auprès de personnes chargées de financement de projets associatifs et participé à une formation à l'Economie de la Fonctionnalité et de la Coopération (EFC).

II.A.3.a : Etude puis abandon de la piste de l'évaluation de l'utilité sociale des SDG et de TIF

Ma formation à l'EFC et les cours du master sur l'utilité sociale (US) m'ont amenée naturellement à l'idée que LSDG et/ou le projet TIF pourrait être rémunérés pour les effets positifs générés par leurs

actions et pour les externalités négatives qu'elles pouvaient limiter. Ainsi, les ateliers cuisine favorisant une alimentation plus saine peuvent éviter des coûts de santé aux mutuelles et à la sécurité sociale. Les ateliers cuisine prônant une alimentation plus durable participent à la transition alimentaire vers des modèles environnementalement plus vertueux et peuvent participer à réduire le coût du gaspillage alimentaire et du traitement des déchets supportés par les collectivités. L'appropriation de la Cuisine Commune par les fivois, en favorisant plus de mieux-être et de mieux-vivre ensemble, peut avoir un impact positif pour les bailleurs sociaux impliqués dans les projets de logements de FIVES CAIL, car un locataire heureux dans son quartier cherchera à garder son logement en bon état le plus longtemps possible. L'incubateur de projets alimentaires durables, en faisant connaître les métiers liés à l'alimentation et en créant des emplois pour tous, peut réduire les coûts du chômage portés par l'Etat.

C'est finalement la logique de la subvention, dans laquelle les acteurs de terrain coopèrent avec la puissance publique pour générer des effets positifs pour un territoire. Cette logique pourrait être étendue aux acteurs privés.

Dans les deux cas, que le financeur soit public ou privé, une structure de l'ESS qui veut être financée doit se poser la même question : comment faire percevoir sa valeur au financeur ? comment lui révéler son utilité sociale ?

Mais le projet de lancer les SDG dans une démarche d'évaluation de leur US s'est vite révélé trop ambitieux au regard du temps qu'il me restait pour réaliser mes autres missions plus urgentes et de la disponibilité des autres salariés des SDG.

D'autre part, il me semble que LSDG ne ressent pas de besoin de formalisation de leur US, car elle semble déjà reconnue par les financeurs publics du territoire des Hauts-de-France, comme un acteur utile pour le territoire.

Peut-être que cette démarche bénéficierait plus aux salariés en permettant à tous une meilleure appropriation des missions et valeurs de l'association ? Nous détaillerons dans la partie II.D (Propositions de suites du travail), les intérêts que peut avoir la démarche d'évaluation de l'US pour LSDG.

Il est aussi à noter que LSDG a choisi de se faire accompagner par une structure externe pour réfléchir à son fonctionnement interne et à ses besoins pour travailler en équipe sur deux lieux différents. Ces questions de projet d'association partagé par tous seront aussi au cœur de l'accompagnement.

II.A.3.b : Le vaste champ des pistes de financement possibles

Une publication, émanant du Réseau National pour des Projets Alimentaires Territoriaux (RnPAT), a été riche d'informations : le guide méthodologique pour construire une stratégie de financement d'un PAT²³.

Il répertorie l'ensemble des financements mobilisables dans le cadre d'un projet alimentaire et donne des conseils sur la démarche à suivre pour obtenir des financements.

Comme l'expérimente déjà LSDG, nous pouvons lire dans le rapport que le financement de projets alimentaires peut relever de différents champs : Economie alimentaire, Culturel et gastronomie, Nutrition et santé, Accessibilité sociale, Environnement, Urbanisme et aménagement du territoire et donc de différents types de financeurs (les différentes échelles des financeurs publics : de l'Europe aux collectivités, les établissements publics type agence de l'eau ou ADEME, et les financeurs privés : fondations, mutuelles, mécénat, financement participatif,...)

Le schéma présent à l'annexe 3 présente les différentes opportunités de financements. Il m'a servi de bases dans mes recherches.

Parallèlement à ces financements classiques, j'ai eu envie d'étudier la faisabilité de nouvelles sources dont j'avais entendu parler, grâce au projet étudiant du master : le financement de projets ou de structures via les arrondis en caisse, les arrondis sur salaire, le mécénat de compétences pouvant permettre aux SDG d'avoir un soutien ponctuel sur une problématique donnée : stratégie de communication, événementiel, informatique, ...

Une étude de ces différentes éventualités était donc nécessaire pour sélectionner les sources de financement pertinentes et les appels à projets correspondant aux missions des SDG.

Enfin, de façon évidente, le guide méthodologique recommande de savoir vendre son PAT, grâce à des documents de présentation du projet, mettant en avant le concept, les objectifs, le message, les cibles...Il conseille aussi de disposer de plusieurs types de présentation pour présenter le projet sous la facette correspondant le mieux au financeur auquel on s'adresse.

II.A.3.c : Définition de ma feuille de route et de mes objectifs

Cette étape de recherche des financements existants m'a donc permis de proposer une feuille de route à Hervé pour le temps restant de mon stage et de se fixer des objectifs atteignables.

²³ Réseau National pour des Projets Alimentaires Territoriaux (2018), *Guide méthodologique : Construire une stratégie de financement d'un Projet Alimentaire Territorial*

1. Répertorier les sources de financements pertinents pour capitaliser les informations
2. Travailler à des supports de présentation des activités des SDG et du projet TIF
3. Candidater à 3 appels à projets
4. Initier des relations partenariales et obtenir 3 rendez-vous

Une fois cette feuille de route posée, je me suis retrouvée face à une situation problématique.

II.B – Constat de besoins préalables pour valoriser l’AG: disposer d’éléments de communication sur les activités de l’AG et de leurs impacts

Pour que les financeurs aient envie de financer la future Cuisine Commune, il faut être en mesure de leur apporter des éléments concrets leur permettant de connaître les activités qui s’y dérouleront, les publics qui la fréquenteront et les effets bénéfiques qu’elle génèrera pour les usagers du lieu et pour le territoire. L’Avant-Goût, qui préfigure la Cuisine Commune et est utilisé depuis presque deux ans est un formidable outil de valorisation.

II.B.1 – Un manque de données qualitatives et quantitatives disponibles facilement

J’espérais disposer de données quantitatives permettant de décrire les activités de l’Avant-Goût, comme par exemple le nombre de structures intervenant à l’AG, le nombre d’ateliers réalisés depuis le lancement, le nombre de personnes ayant participé à des ateliers, etc... Un bilan avait été réalisé en février 2018 mais les chiffres étaient peu nombreux (cf partie I.B.3.b) et le service civique m’avait partagé en toute humilité les limites de son travail.

De plus, comme les données chiffrées ne disent pas tout d’un projet, je voulais pouvoir disposer de matériels plus qualitatifs pour pouvoir expliciter les effets bénéfiques de l’AG.

Je pensais pouvoir obtenir ces données quantitatives et qualitatives facilement grâce au travail de la MESHS. Mais comme je l’ai expliqué précédemment, les indicateurs de suivi quantitatifs n’ayant pas été définis, les données n’étaient pas collectées (ou un minimum de données, cf II.B.2). De plus, les 240 questionnaires obtenus par la MESHS, avec une administration d’octobre 2017 à mars 2018, n’avaient pas encore été analysés et restitués aux partenaires à mon arrivée (Un premier retour sera fait le mois de mon départ). La MESHS disposait en outre d’une centaine d’entretiens avec des habitants, mais aucune synthèse analytique n’était encore disponible.

Je n'avais donc pas de matière utilisable telle quelle et ai cherché à en obtenir grâce à l'existant.

II.B.2 – Optimisation des outils de suivi quantitatifs existants :

II.B.2.a – Optimisation du tableau de suivi de l'activité de l'Avant-Goût :

- L'outil de suivi existant :

Un outil permet tout de même de connaître l'historique de l'activité de l'AG : un tableau de suivi de l'occupation de l'AG, mis en place depuis l'ouverture du site de préfiguration par Antoine Plane pour garder une trace des ateliers organisés. Ce tableau est alimenté par un service civique, en charge de cette mission notamment et il permet de collecter les données essentielles, présentées à l'annexe 4.

Cet outil est très utile, parce qu'il permettrait de comptabiliser le nombre et le type d'activités organisées à l'Avant-Goût, ainsi que le profil des organisateurs et le nombre d'utilisateurs du lieu. Il permettrait ainsi de faire des statistiques sur l'occupation des lieux, de voir l'évolution de cette occupation au fil du temps, de voir le pourcentage d'occupation par différents acteurs/ partenaires, etc...

Cependant, après étude de cet outil, j'ai vite vu des problèmes de collecte, quant à sa fréquence et sa qualité. Cette mission est en effet attribuée à un service civique, qui n'est pas présente tous les jours d'ouverture du site. Certaines informations nécessitant une observation *in situ*, comme le comptage des personnes présentes sont dès lors absentes du tableau ou renseignées de façon incertaine. De plus, depuis l'ouverture du site, plusieurs personnes ont eu la charge de cette collecte et les informations ne sont pas toujours homogènes ou renseignées de manière rigoureuse (fautes d'orthographe dans les noms des structures organisatrices, plusieurs données par cellule,... rendant inexploitable les informations, ...). Cela aurait peut-être pu être évité en sensibilisant bien les services civiques sur l'importance de cette base. Le service civique en charge de ce tableau pendant mon stage pensait en effet qu'il n'était utilisé par personne !

Il en résulte que cette base nécessitait un travail colossal de nettoyage pour pouvoir extraire des données utiles. Ce travail est en cours de réalisation par Jean-Michel Desbonnet, qui est responsable de la cellule de Prospective Sociale au CCAS et qui est expert en exploitation de bases de données.

- Les évolutions apportées au tableau de suivi des activités :

J'ai travaillé avec Jean-Michel à l'évolution de ce tableau pour son contenu et son procédé de collecte de données. L'annexe 4 décrit les informations recueillies dans l'actuel outil de suivi et les évolutions sur lesquelles nous avons travaillé avec Jean-Michel, Hervé et Margaux.

Concernant le contenu, le but était de fiabiliser les données en créant des listes fermées de propositions claires, de limiter les données à une information par cellule (« structure organisatrice » / « structure associée » / « structure intervenante » à la place de « Organisateur »), de supprimer les champs redondants (« intitulé » / « description »), de ne remplir que des données exploitables (« Durée » / « Moment de la journée » à la place des créneaux horaires précis de réservation).

Nous avons aussi ajouté des informations permettant de mieux caractériser les usages de l'Avant-Goût pour rendre des comptes à l'UIA et mieux cibler les besoins de la future Cuisine Commune (« objet de la réservation », « objectif principal de la réservation », « publics », « jour » et « moment de la réservation », « utilisation de la cuisine » en plus de la salle de convivialité, ...)

Concernant le process de collecte de données, l'objectif était de clarifier les définitions des champs à remplir pour que chaque service civique, actuelle et à venir, en charge du remplissage comprenne bien le contenu attendu derrière un titre de champ et de lister les questions que les services civiques devraient poser aux structures voulant réserver l'Avant-Goût, pour obtenir les bonnes informations.

Ce nouveau tableau devrait être opérationnel à partir de septembre, une fois que les services civiques auront été formés et les process de réservation actualisés. Ces évolutions se produisent à un moment opportun de la vie de la gestion de l'Avant-Goût : deux nouvelles services civiques sont arrivées en juin et ont été formées par Margaux.

Il est à noter que cet outil, même avec ses évolutions, ne permet cependant pas d'en savoir plus sur les usagers et de collecter les données pour renseigner tous les indicateurs de résultats prévus dans la candidature, comme le pourcentage de récurrence dans la participation aux ateliers/activités ou le nombre de participants fivois par atelier.

II.B.2.b – Optimisation du suivi des participants des ateliers des SDG

- Le suivi existant :

En l'absence d'un outil partagé de suivi des publics participant aux ateliers, les partenaires ont systématisé l'usage d'une liste d'émargement pour enregistrer les participants, en ligne avec les procédures UIA. Les informations recueillies varient selon les structures. Le SPF demande par exemple à ses participants leurs nom, prénom, âge, adresse, signature. Les Rencontres audiovisuelles, leurs nom, prénom, s'ils sont habitants de Fives/Hellemmes et leur signature. Les Sens du Goût, quant à eux, demandent aux personnes d'indiquer leurs nom, prénom, date de naissance, leur sexe et si elles sont « retraitées », « sans activité » ou « salariées », comme on peut le voir sur une feuille d'émargement

vierge, en annexe 5. La Maison de l'Emploi a également mis en place son propre outil de suivi des publics participant aux ateliers qu'elle organise sur l'Avant-Goût.

Ces feuilles d'émargement permettent aux partenaires de rendre compte de leurs activités à l'UIA, qui vérifie la conformité avec les livrables annoncés dans l'acte de candidature par chaque partenaire dans leur « work package ». Ce reporting à l'UIA est d'ailleurs très sommaire. Seules les dépenses et le nombre de livrables réalisés sont remontés dans les rapports d'avancement.

L'absence d'outil partagé n'est donc pas un problème grave pour la majorité des partenaires, puisque cela ne les empêche pas de faire leur reporting. Le problème est plus important pour la MESHS qui serait responsable du suivi global des publics et de montrer l'appropriation du lieu par les habitants du quartier.

Il n'y a donc pas de données précises disponibles caractérisant les personnes participant aux activités de l'Avant-Goût.

- Les évolutions apportées au suivi des participants :

Nous avons voulu pallier ce manque, au moins pour les ateliers animés par les SDG.

Aux SDG, chaque animateur animant des ateliers à l'Avant-Goût fait remplir les feuilles d'émargement à ses participants, et peut saisir les informations de ses feuilles d'émargement papier, dans un fichier qui lui est propre et qui ne permet ni la compilation des différents animateurs, ni l'exploitation rapide des données, étant donné que les informations ne sont pas saisies dans un format « base de données » (une colonne qui correspond à un seul type de données).

Nous avons entamé un travail de reprise des feuilles d'émargements des ateliers de Marion S., qui a animé la majorité des ateliers adultes à l'Avant-Goût, avec l'aide d'un service civique des SDG, selon la base indiquée dans l'annexe 6. La reprise de données de toutes les feuilles d'émargement par la service civique et par Marion S. a demandé de nombreuses heures de travail et s'est finie fin juillet.

L'exploitation de ces données permettra d'obtenir des statistiques intéressantes pour mieux caractériser l'activité des SDG à l'AG : nombre d'ateliers animés (LSDG seul ou en co-animation), thématiques abordées, nombre de participants touchés (au total ou participants uniques) et de mieux connaître les publics touchés : âge, sexe, activité, récurrence de la fréquentation / fidélisation.

Il est à noter en complément qu'il faudrait déclarer ces bases de données à la CNIL pour être conforme au nouveau règlement général sur la protection des données (RPPD), les conserver sur un serveur sécurisé et ajouter sur la feuille d'émargement une phrase d'information à destination des participants, du type : « Vos informations sont utilisées par Les Sens du Goût pour mieux connaître les utilisateurs de

la Cuisine Commune. Elles seront conservées pour une durée de 5 ans. Nous vous rappelons que vous avez le droit d'accéder à vos données et de les rectifier si vous en avez besoin. »²⁴

II.B.3 – Participation à la réflexion sur les nouveaux outils de suivi quantitatifs

Parallèlement à ces optimisations des outils existants qui permettront d'obtenir des données pour valoriser toute l'activité de l'Avant-Goût depuis son ouverture, LSDG et le CCAS réfléchissent aux outils qui seront mis en place dans la Cuisine Commune. Ils travaillent avec le CITC, partenaire du projet, pour mettre au point des solutions facilitant la gestion du futur lieu, avec en particulier un outil de réservation en ligne.

Cet outil sera un très bon moyen de recueillir les informations sur les participants : sexe, âge, commune d'habitation, activité professionnelle en plus des informations nominatives et pratiques nécessaires à l'organisation de l'atelier / événement.

Le nombre de ces informations n'est pas trop lourd à traiter et permettra d'en savoir plus sur le profil des participants et leur fréquence de participation et ce, de façon exhaustive. L'outil en ligne permettra de limiter la saisie des données par les organisateurs et de faciliter leur traitement.

Le travail réalisé sur l'optimisation des outils de suivi, ainsi qu'une partie des résultats du questionnaire permettront d'adapter le recueil de ces informations, si nécessaire.

II.B.4 – Elaboration et administration de questionnaires de mi-juin à mi-juillet

Puisque nous ne disposons pas des résultats de l'enquête réalisée par la MESHS d'octobre 2017 à mars 2018 et que le master m'avait fourni des clés pour réaliser des études quantitatives, nous avons décidé début mai, d'un commun accord avec Hervé, la ville de Lille et ma tutrice universitaire qu'il était utile et intéressant que j'élabore et administre des questionnaires dans le cadre de mon stage.

II.B.3.a – La méthodologie adoptée

²⁴ CNIL (26/07/2019), *Conformité RGPD : comment informer les personnes et assurer la transparence*, <https://www.cnil.fr/fr/conformite-rgpd-information-des-personnes-et-transparence>

- Objectifs :

Ce questionnaire répond à l'objectif principal d'évaluer les impacts de l'Avant-Goût de la Cuisine Commune. Il permettra de plus de mieux connaître ceux qui fréquentent l'Avant-Goût et de recueillir des suggestions pour le projet définitif.

- Population « mère » :

La population mère est l'ensemble des participants des ateliers se déroulant à l'Avant-Goût, c'est-à-dire des ateliers cuisine, des ateliers emploi, des ateliers audiovisuels et des ateliers enfants. Les ateliers « agriculture » organisé par l'ISA ne sont pas inclus.

Nous ne connaissons pas la répartition exacte de notre population mère, donc nous considérons que nous ne la connaissons pas.

- Echantillon de l'enquête :

Mon intention initiale était d'essayer d'échantillonner en prenant comme critère la structure organisatrice de l'atelier. Par exemple, si LSDG organise 1/3 des ateliers, les participants des ateliers LSDG devraient représenter 1/3 des sondés.

Mais comme je n'avais pas accès à la répartition des ateliers par organisateur, à cause de l'inexploitation du tableau de suivi des activités (cf partie II.B.2.a) et que le nombre d'ateliers planifiés pendant la période de juin-juillet était de l'ordre d'une quarantaine, j'ai donc joué l'exhaustivité et essayé d'obtenir des questionnaires à chaque fin d'atelier.

Avec un nombre de 7 participants en moyenne, cela me permettait d'obtenir 280 questionnaires.

- Organisation de l'administration :

En utilisant l'agenda de l'Avant-Goût, j'ai eu accès à tous les ateliers planifiés sur la période de début juin jusqu'à mi-juillet, date à laquelle j'avais décidé d'arrêter l'administration, pour me permettre de finaliser les saisies avant la fin de mon stage.

J'ai ensuite organisé les administrations entre Hervé, Margaux, les deux services civiques et moi.

J'ai rédigé un mode d'emploi succinct et ai expliqué à chaque personne les points de vigilance des questionnaires.

J'ai contacté chaque structure organisatrice pour les informer de l'enquête, vérifier que l'atelier qu'elle allait animer rentrait dans le cadre de mon étude, demander leur autorisation d'intervenir, le moment le plus opportun pour arriver dans leur atelier et si les participants n'avaient pas participé à un atelier pendant la période de l'administration et déjà répondu à l'enquête.

- Mode d'administration

Nous avons choisi le mode de l'auto-administration.

A chaque fin de chaque atelier, la personne en charge de l'administration présentait brièvement l'objet de l'enquête et invitait les participants qui le souhaitaient à répondre au questionnaire, en utilisant soit un questionnaire en ligne à remplir sur une tablette, soit un questionnaire en format papier. Nous avons choisi de présenter simultanément ces deux modes d'administration, malgré les biais que cela pouvait apporter, pour ne pas bloquer les personnes moins à l'aise avec les nouveaux outils informatiques.

Mais était privilégiée l'enquête en ligne, pour gagner du temps de saisie des questionnaires et pour limiter les erreurs de reprise de données. Les erreurs n'ont cependant pas été supprimées de façon certaine, car la taille des « coches » était petite sur les tablettes et que l'outil utilisé ne permettait pas possible de revenir à la page précédente.

J'ai utilisé questenligne, qui est la solution utilisée par LSDG pour ses enquêtes.

- Choix de construire 4 questionnaires différents :

Etant donné que les ateliers « cuisine » et « emploi » poursuivent des objectifs différents, il n'était pas possible d'évaluer les impacts avec des questions identiques. Nous avons donc choisi de faire 2 questionnaires différents.

Pour les ateliers « enfants », il n'était pas envisageable d'interroger chaque enfant personnellement, voire même en groupe, pour des contraintes de temps (durée des ateliers et ma propre disponibilité). Donc, j'ai essayé de recueillir le maximum d'informations par l'intermédiaire des adultes. J'ai donc créé 2 questionnaires différents pour les ateliers enfants :

- un questionnaire à destination de l'adulte organisateur qui avait la vision des objectifs pédagogiques visés par l'atelier, soit parce qu'il avait lui-même participé à l'organisation de l'atelier (responsable de structure, directeur d'ALSH), soit parce qu'il encadrait le groupe (animateur d'ALSH)
- un questionnaire à destination de l'adulte accompagnateur qui participait à l'atelier pour accompagner un enfant connu à titre personnel (parent, grand-parent) ou à titre professionnel (assistante maternelle)

Les 4 questionnaires sont disponibles en annexes 7, 8, 9 et 10.

II.B.3.b – Résultats de l'administration

L'administration s'est déroulée du 13 juin au 18 juillet et nous avons échantillonné au total 30 ateliers : 18 ateliers Cuisine, 4 ateliers Emploi et 8 ateliers Enfants.

Illustration 12 : Répartition des ateliers administrés par structure organisatrice et types de questionnaire

Structure organisatrice	Nb d'ateliers par type			Nb total d'ateliers administrés
	Cuisine	Enfants	Emploi	
ALSH (Centre de loisirs)		5		5
Atelier Friche gourmande	1			1
Centre social Salengro	2			2
Cookin'Movie	1			1
Filofil		3		3
France Horizon	1			1
Interphaz	1			1
La Cloche	3			3
La Maison de l'emploi			4	4
La Sauvegarde	1			1
Le Secours Populaire	3			3
Les Sens du Goût	3			3
Refugee Food Festival	2			2
Total général	18	8	4	30

Lecture : Sur les 30 ateliers administrés, 18 ateliers étaient des ateliers cuisine et 3 ont été organisés par LSDG

Champ : N= 30 ateliers administrés

Source : enquête Avant-Goût réalisée par LSDG entre le 13 juin et le 18 juillet 2019

Illustration 13 : Répartition des ateliers administrés par catégorie de structures organisatrices

Catégorie de l'organisateur de l'atelier	Cuisine	Enfants	Emploi	Nb d'ateliers administrés	% par rapport au nb total
Partenaire UIA	7		4	11	36,7%
ALSH		5		5	16,7%
Friche Gourmande	1			1	3,3%
Structure extérieure à vocation sociale	9	3		12	40,0%
Structure indépendante (atelier payant)	1			1	3,3%
Total général	18	8	4	30	100,0%

Lecture : Sur les 30 ateliers administrés, 36,7% ont été organisés par des partenaires UIA

Champ : N= 30 ateliers administrés

Source : enquête Avant-Goût réalisée par LSDG entre le 13 juin et le 18 juillet 2019

Il sera intéressant de vérifier si cela représente une activité « habituelle » de l'Avant-Goût sur une longue période. Concernant la période de l'administration, la répartition aurait dû être sensiblement différente, surtout concernant les structures indépendantes et les ateliers emploi. Il y a eu en effet une différence entre les ateliers planifiés et la réalité de l'administration.

Par rapport aux 44 ateliers que j'avais initialement prévu d'échantillonner, il y a eu 8 ateliers annulés et 6 auxquels nous n'avons pas réussi à être présents. Cela représente tout de même 31,8%. (cf données de l'illustration 14)

Cela va représenter un biais dans l'analyse des résultats car les participants aux ateliers payants et aux ateliers emploi seraient différents des ateliers organisés par les partenaires ou les structures extérieures à vocation sociale. Cette affirmation n'est pas certaine mais il sera difficile de la vérifier étant donné que nous n'avons qu'un seul atelier « indépendant ».

L'atelier de la Friche Gourmande pourrait peut-être être regroupé dans la catégorie indépendant car il a été animé par un restaurateur de la Friche Gourmande.

Illustration 14 : Répartition des ateliers prévus dans l'échantillonnage initial

Type du questionnaire	Administration ?			Nb total d'ateliers prévus initialement	
	Catégorie de la structure	Oui	Non		Annulé
Cuisine		18	4	5	27
	Partenaire UIA	7	1	2	10
	Friche Gourmande	1			1
	Structure extérieure à vocation sociale	9	1	1	11
	Structure indépendante (atelier payant)	1	2	2	5
Enfants		8		1	9
	ALSH	5		1	6
	Structure extérieure à vocation sociale	3			3
Emploi	Partenaire UIA	4	2	2	8
Total général		30	6	8	44

Lecture : Sur les 44 ateliers initialement prévus pour d'administration, 14 n'ont pas pu être administrés soit en raison d'une annulation, soit en raison d'une impossibilité pratique. 2 ateliers d'indépendant sur les 5 prévus initialement ont été annulés.

Champ : N= 44 ateliers planifiés pour l'enquête

Source : enquête Avant-Goût réalisée par LSDG entre le 13 juin et le 18 juillet 2019

Ces résultats concernaient le nombre d'ateliers administrés.

Concernant le nombre de questionnaires, nous avons obtenu 119 questionnaires « Ateliers Cuisine », 23 questionnaires « Atelier Emploi » et 9 questionnaires « Atelier Enfants » (4 organisateurs et 5 accompagnateurs).

Les 151 questionnaires ont été obtenus avec 30 ateliers, ce qui signifie que 5 personnes par atelier ont répondu aux questionnaires en moyenne.

Ce chiffre un peu plus faible que celui auquel je m'attendais (7 questionnaires / atelier), cumulé aux ateliers manquants, explique cette différence entre les 280 questionnaires que j'attendais et les 150 reçus.

Il n'en reste pas moins que cela reste un nombre acceptable pour une exploitation de résultats.

II.B.3.c – Explication de la construction du questionnaire « Atelier Cuisine »

Je ne détaillerai dans ce rapport que la construction du questionnaire « cuisine ».

Le questionnaire est composé de 23 questions, ayant pour but de répondre à quatre grandes thématiques :

- Connaître la personne (questions posées volontairement à la fin car elles peuvent être perçues comme sensibles) : son sexe, son âge, si elle a des enfants à charge, son lieu de résidence, sa participation à la vie associative, sa situation actuelle, sa catégorie socio-professionnelle
- Connaître son rapport à l'Avant-Goût : comment elle a eu connaissance de l'atelier, son nombre de venues et pour quel type d'atelier ou d'événement
- Evaluer ses attentes, sa satisfaction par rapport à l'atelier et l'impact potentiel de l'atelier
- Recueillir son avis sur l'Avant-Goût, ses suggestions et toute autre remarque via deux questions ouvertes

Je n'ai pas eu le temps de mener des entretiens préparatoires avec différents participants pour poser mes questions avec la meilleure sémantique possible. Deux personnes ont relevé une question ou un terme qui les dérangent : une personne aurait voulu voir apparaître la modalité « Autre » pour répondre à la question « Vous êtes : une femme / un homme », une participante a relevé l'usage d'un terme qu'elle ne comprenait pas du tout de la même façon que moi dans une question (mais je ne retrouve plus lequel) et un partenaire avait des doutes sur la compréhension du français par ses participants ou de certains mots ou concepts (association par exemple).

J'aurais aussi voulu bénéficier des réponses à certaines questions ouvertes que la MESHS avait posées dans son questionnaire et que je posais aussi (« Comment avez-vous eu connaissance de cet atelier ? »),

« Et vous, de votre côté, qu’attendez-vous de cet atelier ? »), pour adapter mes modalités de réponse, mais les questionnaires n’avaient pas été saisis.

Mais j’ai reçu les remarques et les propositions de modifications des partenaires qui le souhaitaient : Hervé et Marion S. des SDG, Antoine Plane de la Ville de Lille, les rencontres audiovisuelles, la Maison de l’Emploi, le Secours Populaire, La Sauvegarde, et leur éclairage a permis d’obtenir un questionnaire se voulant adapté aux différents publics de l’AG.

J’ai aussi travaillé avec Jean-Michel Desbonnet du CCAS, qui a l’habitude de créer et analyser des questionnaires et bénéficié du regard expert et critique de Florence Jany-Catrice.

Il a été testé au cours d’un atelier avec une dizaine de participants et cela a permis de valider les questions, la durée et les aspects pratiques de l’auto-administration par tablette.

Il a globalement été très bien accueilli sur toute la période, même si quelques personnes n’ont pas souhaité y répondre.

Je me suis inspirée du questionnaire de la MESHS (Annexe 2) et de celui que l’experte UIA avait proposé de mettre en place avant son départ (Annexe 11).

Je vais détailler ici la partie qui a été la plus difficile à construire : les questions essayant de mesurer les impacts des ateliers.

Pour ce faire, je me suis replongée dans l’acte de candidature précisant les objectifs visés du projet et dans le rapport intermédiaire de la MESHS dans lequel les objectifs sont traduits de façon plus synthétique, suite à un travail avec les partenaires.

Illustration 15 : Objectifs visés par le projet TIF (sous différentes expressions)

Titre du Work Package (WP)	Objectif Thématique	Objectif Spécifique	Objectifs traduits par la MESHS
WP 4 - Une cuisine commune pour lutter contre la pauvreté et favoriser l’inclusion sociale	OT 1. Stimuler la dynamique partenariale pour réaliser un lieu moteur d’un réseau d’entraide et de solidarité locale	OS1. Redynamiser le lien social entre les habitants via la réappropriation des règles de vie collective et la proximité d’un environnement professionnalisant	RENCONTRE (lien social) La cuisine comme plaisir d’être ensemble
WP 5 - La cuisine, un moyen de répondre collectivement aux défis de santé publique liée à l’alimentation	OT 2. Mieux satisfaire aux besoins primaires essentiels des habitants	OS 2. Améliorer l’accès à une alimentation saine et de qualité pour les habitants et pour les utilisateurs de la cuisine	EDUCATION La cuisine comme lieu d’éducation à l’alimentation

WP 6 - Un écosystème vertueux pour connecter les habitants aux opportunités d'emploi/ format° générées par l'émergence d'une filière économique liée à l'aliment° locale	OT 3. Accompagner le développement des capacités culturelles et techniques à valeur professionnelle et accroître les revenus individuels d'activité	OS3. Développer l'employabilité, former aux métiers du domaine culinaire, favoriser l'accès aux emplois dans ce domaine, et stimuler la création d'activités entrepreneuriales	EMPLOI La cuisine comme outil de retour à l'emploi
WP 7 - Gouvernance participative et innovante et pilotage opérationnel	OT 4. Rendre les habitants acteurs des nouveaux espaces créés, parties prenantes d'un collectif pour gestion/ fonctionnement de la cuisine commune	OS4. Mobiliser la population cible, pour adapter la structure aux besoins et impliquer les bénéficiaires	TERRITOIRE La cuisine comme outil d'initiatives territoriales (d'entraide ?) appropriées/ initiées par les habitants

Et j'ai essayé de trouver des questions à poser aux participants pour mesurer les résultats par objectif. Les affirmations sont listées en annexe 12 et ont servi de supports pour nos séances de travail autour de la construction du questionnaire.

L'objectif était de trouver des affirmations faciles à comprendre et essayant de mesurer un résultat atteignable juste après un unique atelier. On n'essaie ici évidemment pas ici de mesurer un changement de comportement déjà difficile à mettre en évidence sur une cohorte suivie pendant 6 mois.

II.B.3.c – Biais et limites du questionnaire

J'ai constaté durant l'administration que trois questions ont posé problème :

- **Q9 et Q10 : Les 2 questions sur les raisons de la participation à l'atelier :** (Q9 : Quelle est la raison principale de votre participation à cet atelier ? *(choisir 1 seule proposition dans la liste - dans la question 10, vous pourrez indiquer une 2ème attente)* – Q10 : Quelle serait votre 2ième attente pour cet atelier ? *(facultatif)*)

Initialement, ces deux questions étaient regroupées en une seule avec la précision de ne cocher que 2 réponses maximum. Je me suis aperçue au cours du test que les personnes ne respectaient pas la consigne et cochaient parfois toutes les cases. C'était une information intéressante en elle-même car elle permettait de voir que les personnes étaient intéressées par beaucoup de choses (ou ne savaient pas choisir). Mais je craignais de ne pas réussir à exploiter la question. J'ai donc créé ces deux questions.

Mais cela a généré aussi des différences entre les questionnaires en ligne avec lesquels il n'était pas possible de cocher une 2^e proposition (option de l'outil « 1 réponse maximum ») et les questionnaires papier sur lequel aucun contrôle n'était possible. Quand j'administrais l'atelier, j'essayais de vérifier cette question et demandais à la personne de choisir une seule modalité par question.

Par ailleurs, certaines personnes ne voyaient pas que c'était les mêmes modalités de réponse pour les 2 questions.

De plus, dans les réponses proposées à ces deux questions, la modalité « Accompagner une personne / un groupe » a posé problème. J'avais ajouté cette question pour les personnes qui (co)-animaient l'atelier sans faire partie des partenaires de TIF. Comme elles n'étaient pas liées au projet de la même façon que les partenaires et qu'elles pouvaient aussi bénéficier des effets positifs d'un atelier (une auxiliaire de vie accompagnant une personne âgée à un atelier Croix-Rouge par exemple), j'ai considéré qu'elles pouvaient être incluses dans l'étude. Cela permettait aussi de ne pas perdre des répondants.

Nous avons essayé de pallier ce problème en créant *a posteriori* une catégorie « statut des participants » avec les modalités suivantes : public, professionnel accompagnant les publics, bénévole, public animateur, service civique de la structure organisatrice.

- **Q19 : Vous êtes membre d'une association : Oui / Non**

Nous voulions mesurer avec cette question l'engagement des personnes, via une forme d'engagement possible : l'engagement associatif. Mais cette question sera difficilement exploitable car j'ai l'impression que beaucoup de personnes ont considéré qu'ils étaient membres de l'association qui organisait l'atelier (membre de La Sauvegarde par exemple), sans que cela ne veuille dire qu'ils soient engagés dans l'association.

- **Q 21 : la question sur les Professions et Catégories Socioprofessionnelles (PCS)**

Cette question a souvent été laissée vide. Est-ce que la personne ne savait pas répondre ou ne voulait pas y répondre ?

Quand j'étais présente, je leur disais qu'ils pouvaient renseigner leur (dernier) métier et que cela nous permettrait de remplir nous-mêmes par la suite. Mais même avec un métier, il n'a pas toujours été possible de renseigner avec certitude la PCS et de différencier les PCS « ouvrier(ère) » et « employée ».

De plus, certaines questions ont été mal comprises par certaines personnes pour lesquelles la langue française était peut-être mal maîtrisée :

- L'enchaînement Q6 et Q7 « Q6 : Est-ce la 1^{ère} fois que vous venez à l'Avant-Goût de la Cuisine commune ? Oui / Non », *Si oui, passez à la question N°9. Si non, passez à la question suivante N°7.*

- La structuration des questions 12, 13 et 14 sur les impacts. Se positionner sur une affirmation avec 5 modalités possibles (Non pas du tout, Non pas spécialement, Oui peut-être ?, Oui tout à fait, Ne se prononce pas) est difficile quand on ne maîtrise pas bien la langue.

La question de la tablette a aussi pu entraîner des erreurs de saisie. Peut-être que certaines personnes n'ont pas voulu montrer qu'elles n'étaient pas à l'aise avec l'informatique et ont utilisé la tablette alors même qu'elles auraient été plus à l'aise avec un questionnaire papier.

Enfin, je n'ai pas pu empêcher un certain biais de désirabilité sur les questions de mesure d'impact. Même si l'administrateur de l'atelier pouvait préciser que les réponses n'étaient pas des notes pour les organisateurs, les personnes ont pu répondre aux questions de satisfaction et de résultats, pour faire plaisir à l'enquêteur et surtout à l'animateur de l'atelier. En effet, certaines personnes participent fréquemment à des ateliers organisés par la même structure, voire le même animateur et ont donc tissé une relation cordiale voire amicale, qui peut influencer la manière de répondre. Surtout dans les cas où l'animateur a aidé le répondant à remplir le questionnaire.

Enfin, il faut être bien conscient que les réponses aux questions d'impact mesurent des intentions déclarées (« Cela m'a donné envie de cuisiner davantage », « J'ai envie de m'impliquer dans le projet de la Cuisine Commune ») ou des effets immédiats (« Cela m'a donné plus de confiance en mes capacités », « J'ai pris conscience de l'importance de l'alimentation sur mon bien-être (ou cela a conforté mon opinion)»). Cela ne mesure pas des changements de pratiques à moyen ou long terme. Il pourrait être intéressant d'administrer un 2^e questionnaire sur ces mêmes personnes 6 mois après, en demandant un positionnement sur des affirmations de type : « Depuis l'atelier, j'ai cuisiné davantage », « J'ai refait une recette ». Mais d'une part, cela restera du déclaratif et d'autre part, les personnes qui accepteraient de répondre à un questionnaire 6 mois après, ne seraient pas forcément représentatives de tous les participants. Pour montrer les changements de comportements, certaines études vérifient le réfrigérateur des personnes de façon imprévue. Mais ces études comportent aussi des biais et sont d'une lourdeur telle qu'il n'est pas envisageable de les mettre en place pour TIF.

II.C – Réalisations et résultats de mon stage

II.C.1 : Relatifs à la communication

II.C.1.a – Support de présentation des SDG

Pour disposer d'un type de document de présentation différent de l'actuel (une plaquette de se présentant sous la forme d'un dépliant triptyque cartonné, en annexe 13), j'ai travaillé à l'élaboration d'une présentation power-point (Annexe 14) ;

Le but était d'avoir un autre support pour présenter l'association à l'oral ou par email. J'ai ajouté des informations sur les valeurs, les principes d'intervention, des détails de quelques programmes emblématiques, des photos des salariés et des actions. J'ai aussi essayé de vulgariser le vocabulaire parfois spécifique du domaine de la sociologie de l'alimentation ou de l'ESS, pour que la présentation parle à un maximum de personnes différentes. J'ai notamment travaillé avec Antoine et Audrey à la traduction de l'objet social de l'association, tel qu'il est écrit dans les statuts de 2012 : « Interroger l'acte alimentaire comme moyen de replacer le citoyen ou la citoyenne au cœur de son bien-être individuel et sociétal » en une phrase plus facile à comprendre facilement ou à dire à l'oral.

Il est à noter que la mission des SDG est en cours de réécriture et que les parties prenantes des SDG ont été invitées à y réfléchir ensemble début septembre.

Ce travail m'a été très utile pour m'approprier la mission, les valeurs et les projets de l'association.

II.C.1.b – Rédaction d'un pitch :

J'ai aussi travaillé à un pitch pour pouvoir être en mesure de présenter l'association aux contacts que je rencontrais ou pour rédiger les dossiers de financement.

- **Version brève pour les présentations orales :**

« La mission de notre association Les Sens du Goût est d'accompagner les mangeurs et les territoires vers leur bien-être alimentaire, par l'éducation sensorielle et le plaisir.

Pour cela, nous animons dans les Hauts-de-France des programmes d'éducation au goût, des ateliers culinaires, des balades gourmandes, des formations, des journées d'échanges de pratiques, ... auprès de tous les mangeurs en général et pour des publics spécifiques : enfants, futurs parents, seniors, personnes en situation de précarité, professionnels de l'éducation, de la restauration, collectivités... Nous favorisons ainsi le développement de projets alimentaires à l'échelle d'un territoire.

Aux Sens du Goût, nous sommes des militants du plaisir alimentaire car il est source de santé, de rencontres et moteur de changement. Nos grands principes d'intervention sont de mettre en avant le rôle des 5 sens, de valoriser le patrimoine alimentaire et d'adopter une posture d'animation non-jugeante. Cette approche favorise l'écoute, la valorisation des savoir-faire et la confiance en soi et fait évoluer les pratiques personnelles et professionnelles. »

- **Version plus longue pour les dossiers :**

« Notre mission est d'accompagner les mangeurs et les territoires vers leur bien-être alimentaire, par l'éducation sensorielle et le plaisir.

Pour cela, nous mettons en œuvre différents outils d'animation et de sensibilisation auprès de tout type de publics. Nous développons également un pôle formation en vue d'essaimer nos outils et de partager notre expérience. Enfin, nous favorisons le développement de projets alimentaires à l'échelle d'un territoire. A ce titre, nous proposons de mettre en œuvre nos compétences de médiation auprès des habitants et des différents acteurs professionnels, pour favoriser la coopération au service de projets alimentaires à vocation durable.

Notre approche de l'alimentation est centrée sur le plaisir alimentaire, car il est source de santé, de rencontres et moteur de changement. Nos grands principes d'intervention sont de mettre en avant le rôle des 5 sens, de valoriser le patrimoine alimentaire et d'adopter une posture d'animation bienveillante et non-jugeante, qui favorise l'expression, l'écoute, la valorisation des savoirs et savoir-faire des différents publics rencontrés et enfin la confiance en soi.

Nous créons aussi les conditions propices à la réflexion sur le contenu de nos assiettes, les conditions dans lesquelles nous les dégustons et l'impact que l'alimentation a sur notre vie sociale et sociétale. Il devient de plus en plus évident que l'alimentation impacte fortement notre bien-être global. Elle est déterminante de notre santé, facteur de sociabilité et source de plaisir et de bien-être moral.

La transversalité de cette thématique universelle qu'est l'alimentation nous permet de mener des actions dans les domaines de la santé, de l'insertion, de l'éducation, de la parentalité, de l'agriculture, de la restauration...

- **Version très courte pour un 1^{er} contact par mail :**

« Les Sens du Goût accompagne les mangeurs et les territoires vers leur bien-être alimentaire, par l'éducation sensorielle et le plaisir.

Nous animons dans les Hauts-de-France des programmes d'éducation au goût, des ateliers culinaires, des formations, des journées d'échanges de pratiques, ... auprès de tous les mangeurs en général et pour des publics spécifiques : enfants, futurs parents, seniors, personnes en situation de précarité, professionnels de l'éducation, de la restauration, collectivités...

Nous favorisons ainsi le développement de projets alimentaires à l'échelle d'un territoire.

Nos valeurs : convivialité, alimentation « savoureuse », écoute de l'autre, coopération

Notre signature : l'approche sensorielle, la valorisation du patrimoine alimentaire et notre posture d'animation bienveillante et non-jugeante

Notre levier d'action : le plaisir comme moteur de changement des comportements alimentaires

Nos résultats : confiance en soi et en ses capacités nourricières, évolution des pratiques personnelles et professionnelles

II.C.2 – Relatifs aux appels à projets

II.C.2.a - Candidatures présentées

Au cours de mon stage, j'ai présenté une candidature aux Trophées Régionaux de l'Innovation Sociale d'AG2R La Mondiale en valorisant le projet « A LA BONNE ETOILE » et répondu à 3 appels à projets :

- **Appel à projets « Bien Vieillir » du département du Nord :**

Nous avons proposé de monter des cycles de 6 ateliers cuisine et illustration de recettes à destination des personnes âgées et de leurs accompagnants, que nous avons intitulé « Nourrir mon autonomie et transmettre mes savoir-faire culinaires », pour un budget de 21 k€.

Nous avons reçu une réponse négative en juillet, en raison d'un léger manque de construction du dossier : le budget, le repérage du public et le diagnostic n'étaient pas assez détaillés. De plus, il aurait fallu montrer davantage que nos ateliers jouaient un rôle dans la prévention santé et budgétiser une évaluation de l'action.

- **Appel à projet « La transition écologique : ici et ensemble » de la Fondation de France :**

Nous avons valorisé l'outil global de la Cuisine Commune dans un projet intitulé « La Cuisine Commune, au service d'une transition alimentaire solidaire », pour un budget de 45 k€ sur 3 ans. (Extraits du dossier à l'annexe 15)

Nous avons reçu la visite de l'instructeur du dossier en juin et reçu un avis de financement positif en juillet, de 15 k€ pour une année seulement, car le budget n'était pas équilibré en années 2 et 3. Mais il sera possible de redemander un financement en 2020 quand LSDG aura plus de visibilité sur le budget de fonctionnement de la Cuisine Commune définitive.

- **Appel à projet « Vieillir acteur » de la Fondation de France :**

Nous avons imaginé, avec d'autres structures en charge des personnes âgées, un projet à destination des seniors très isolés, pour un budget de 30 k€ sur 3 ans.

La réponse sera donnée fin novembre.

II.C.2.b – Candidatures étudiées et partenariats initiés

J'ai de plus creusé trois autres appels à projets auxquels LSDG pourrait candidater :

- **« 100% inclusion : La fabrique de la remobilisation » émanant du ministère du travail** pour lequel j'ai rédigé une note de synthèse pour le CCAS, la MDE et A Table Citoyens afin de décider si nous faisons une réponse collective. Mais au regard du délai court (4/06/19 initialement) et de l'importance du budget minimal (2M€ par projet initialement), nous avons décidé de ne pas y répondre. D'autant plus qu'aucune de nos quatre structures ne désirait s'engager en tant que porteur du projet.

Ensuite, les conditions de l'AAP ont été sensiblement modifiées (date limite décalée au 3/09/19 et budget minimal de 1M€) et nous avons participé aux réunions préparant une réponse portée par la MEL. Mais la réponse essayant d'inclure différentes structures de la métropole ne nous paraissant pas cohérente, nous avons décidé de ne pas nous inclure dans cette candidature.

Une réponse pour la 4^e vague de sélection serait pertinente quand LSDG et l'incubateur auront formalisé les parcours de formation qu'ils veulent monter ensemble, avec des partenaires de la formation professionnelle.

- **La fondation Territoriales des lumières** qui finance des projets, par appel à projets ponctuels et permanent, favorisant le bien-vivre ensemble sur le bassin minier, en luttant contre la précarité

À la suite de ma rencontre avec le directeur général de Maisons & Cités, nous avons rencontré une personne déléguée pour la Fondation des lumières. Pendant ce rendez-vous, était aussi présente une personne de Maisons & Cités, qui est un des dix partenaires de la Fondation des lumières et un bailleur social impliqué dans le projet de Fives Cail.

Cela nous a permis de mieux saisir les critères de sélection de la fondation (participations des habitants, bénéficiaire acteur de la définition du projet et de son évaluation, projets à destination des personnes les plus vulnérables, dans des QPV, qui permettent la coopération entre acteurs locaux) et le processus de sélection (un comité de sélection étudie et évalue tous les projets qui sont présentés à un comité exécutif représenté par les membres fondateurs, des donateurs et des experts, trois fois / an)

Nous avons réalisé aussi qu'il était encore trop tôt pour initier des projets avec les bailleurs sociaux impliqués dans des logements de Fives Cail.

- **La fondation Caisse d'Épargne des Hauts-de-France** et leur appel à projets « Innovation et dynamique du territoire au service de la santé »

Par un entretien téléphonique avec la chef de projet Développement Coopératif et RSE de la Caisse d'Épargne, j'ai compris que le projet de Cuisine Commune en tant que tel ne serait pas une réponse pertinente à l'appel à projet de leur fondation. Il était préférable que l'incubateur porte un projet rentrant dans l'axe « innovation et création d'emplois au service d'une alimentation saine et équilibrée » dans lequel nous pourrions être partenaire en proposant des formations à l'alimentation durable. Et que nous pourrions demander un financement pour le projet « A la bonne étoile » dans l'axe « Retour à l'emploi de personnes éloignées du travail par leur état de santé », sachant que la fondation finance des investissements qui pourraient permettre d'acheter des équipements qui manquent au collectif ALBE pour réaliser des prestations de type traiteur.

Enfin, j'ai cherché dans mon réseau professionnel et personnel les personnes susceptibles d'être intéressées par un partenariat avec LSDG.

Il en ressort que les deux structures que j'ai contactées sont très intéressées par la possibilité de louer la cuisine commune, lors des deux journées où elle sera ouverte à la privatisation, pour des objectifs de cohésion d'équipe ou de réunion de travail. Il se trouve que de tels lieux ne sont pas très nombreux ou très chers sur la métropole lilloise (de 800€ à 1500€ pour une journée selon la taille et le type de prestation demandée, comme par exemple de nettoyage ou la présence d'un plongeur). Cela représente donc une réelle opportunité pour la Cuisine Commune et pour eux, d'autant plus si un atelier peut être animé par LSDG. Cependant, il faudra valider que les objectifs poursuivis par ces réunions rentrent dans les valeurs du projet TIF.

Les pistes du mécénat ou de l'arrondi sur salaire présentées, n'ont quant à elles, pas reçu un accueil prometteur, puisqu'aucune personne issues des ressources humaines ne se sont mobilisées suite à mes sollicitations par mail.

II.C.2.b – Méthodologie idéale de réponse à un appel à projets

Après ces quelques expériences de dépôt de dossier, j'ai conclu qu'une réponse à un AAP pourrait se dérouler idéalement de la façon suivante. Pour chaque appel à projets, nous avons procédé de la manière suivante :

- Etude du cahier des charges de l'appel à projets et des critères de sélection
- Présentation de l'appel à projets en réunion d'équipe et discussion pour décider du projet existant valorisable pour un prix ou du projet pertinent à monter pour l'appel à projets

- Entretien avec le financeur pour évaluer si le projet pressenti correspond effectivement aux critères de sélection

Exemple : les rendez-vous avec la fondation Caisse d'Epargne et la fondation territoriale des lumières riches d'enseignements

- Identification de partenaires potentiels et prise de contact pour valider leur intérêt à participer au projet

Retour d'expérience : Pour le projet « Vieillir acteur », nous avons eu le temps d'organiser une réunion avec les différents partenaires impliqués : responsable du service « Promotion des Actions Sociales et Solidaires Seniors » de Lille et les responsables des espaces seniors de Lille et d'Hellemmes. Cela a été riche pour bien comprendre l'écosystème en place autour des personnes âgées, les actions déjà en place pour le repérage des personnes isolées et obtenir des éléments de diagnostic nécessaire à la rédaction du dossier.

- Identification des pièces justificatives du dossier nécessitant l'intervention d'un tiers extérieur et donc un certain délai d'obtention

Exemple : document nécessitant la signature du président des Sens du Goût, devis correspondant à l'objet de financement sollicité, avis du représentant de l'Etat compétent sur le territoire d'expérimentation, lettre d'engagement à l'égard du projet de la part des structures co-finançant la démarche, ...

- Rédaction en binôme ou trinôme

Retour d'expérience : Les quatre dossiers ont eu des histoires différentes. Pour les appels à projet pour lesquels le délai était court, nous avons rédigé le dossier à quatre mains avec Hervé avec des temps de réflexion commune sur le déroulé du projet et des temps de rédaction partagée – je m'occupais globalement de la rédaction des parties présentation de la structure, diagnostic, descriptif du projet, récupération des pièces jointes. Hervé gérait la budgétisation du projet, son évaluation et la présentation du budget prévisionnel de l'association.

Pour l'appel à projets « Vieillir acteur », nous avons eu le temps avec Hervé et Marion S. d'imaginer le déroulé du projet et la rédaction s'est faite à six mains.

Le temps passé à la rédaction est variable selon que le projet est mature ou créé pour l'AAP.

- Suivi de la candidature en rappelant le financeur à l'approche de la date de la parution des résultats pour montrer notre intérêt

- Entretien avec le financeur en cas de refus du dossier pour comprendre les raisons du non-financement et apprendre de nos erreurs

II.C.2. c – Enseignements retirés

J'ai retiré quelques enseignements de ces expériences de dépôts de dossier :

- Être très rigoureux dans la constitution du dossier, afin de ne rien oublier

Retour d'expérience : Cela est évident mais a dû participer à la réponse négative pour le dossier du département. Nous avons oublié de remplir le temps qu'allait passer chaque personne impliquée dans le projet, car la plateforme informatique n'était pas très intuitive. Nous avons envoyé l'information manquante, après la mise en ligne du dossier en prévenant une personne en charge de l'AAP mais l'information n'est pas parvenue aux personnes instruisant le dossier et cela nous a été reproché.

- Rédiger un diagnostic précis du territoire, du public concerné par le projet

Exemple : Une partie des dossiers est consacrée au diagnostic posant la problématique initiale et à laquelle le projet essaie de répondre. Ce diagnostic nécessite de chercher les informations utiles, de contacter les personnes compétentes, de lire des rapports et d'en extraire les données intéressantes. Cela demande donc du temps.

- S'entretenir avec le financeur qui peut apporter de l'aide et/ou participer à des séances d'aide au montage du dossier quand elles sont mises en place

Retour d'expérience : Comme nous avons travaillé dans un délai très court pour l'AAP du département et que je n'avais pas encore les bons réflexes, je n'ai pas contacté la personne en charge de l'AAP. Les informations qu'elle m'a transmises lors de l'entretien expliquant le refus, nous auraient été utiles et nous auraient permis de mieux ajuster notre projet.

- S'adapter au financeur

Exemple : Il n'est pas ici question de dénaturer son projet pour obtenir un financement, mais de connaître ce que le financeur considère comme important pour mettre l'accent sur l'un ou l'autre aspect de son projet ou mode d'intervention.

Ainsi, pour l'AAP du département, nous aurions peut-être dû proposer un projet plus axé sur la prévention santé au lieu de notre action qui proposait en plus des ateliers cuisine, deux séances d'illustration de recettes à l'aquarelle. « Il aurait fallu que quelqu'un fasse de la prévention avec une expertise nutrition. », m'a dit par téléphone la personne en charge de l'instruction de dossiers. Il se trouve que cet AAP est

financé par la conférence des financeurs, composée du département, de la Caisse Nationale de Solidarité pour l'Autonomie et de la Carsat (caisse d'assurance retraite et de la santé au travail). « L'action financée doit avoir un impact, ou du moins l'évaluation du projet doit être budgétisée. Sinon, les financements s'arrêteront ! »

A l'inverse, pour l'AAP de la Fondation de France pour qui la participation des habitants dans les projets est très importante, nous avons valorisé notre approche dans laquelle la place de l'animateur diminue progressivement avec l'autonomisation du collectif.

- Impliquer les potentiels futurs animateurs/trices du projet dès le début du montage du projet, pour éviter le clivage « têtes pensantes / mains faisantes »

Retour d'expérience : Il se trouve que pour les deux premiers AAP, les rédactions des dossiers se sont faites dans l'urgence car nous avons pris connaissance de l'AAP tardivement. Nous n'avons donc pas pu intégrer une animatrice culinaire ou sensorielle de l'équipe pour discuter en détail du projet le plus pertinent à imaginer, que cela soit sur des plans pédagogiques ou concrets. Mais cette démarche n'est pas souhaitable. Il n'est en effet pas très agréable d'animer un projet sans l'avoir pensé et ces modes de fonctionnement peuvent diminuer l'engagement des personnes.

En conclusion, il faut travailler sur le dossier bien en amont de la date limite pour avoir le temps d'accomplir toutes ces étapes !

J'ai d'autre part pu constater qu'il est difficile de faire financer du « fonctionnement » de structure, excepté par le Fonds de Développement de la Vie Associative (FDVA). Les financeurs veulent financer des projets, avec une date de début et une date de fin, avec des objectifs précis et mesurables permettant d'évaluer si le projet a atteint les résultats escomptés. On touche ici à la question du retour social sur investissement de plus en plus prégnant dans le financement de projets.

Les financeurs veulent aussi financer des actions, à caractère innovant. Il est donc plus compliqué de chercher des financements pour des actions qui fonctionnent mais qui ne sont plus innovantes car elles ont déjà été expérimentées. C'est le cas des ateliers cuisine qui sont couramment animés, et par beaucoup d'autres acteurs, mais dont l'utilité sociale est avérée - création de liens, partage de savoir-faire, transmission de recettes entre pairs, apprentissage de nouvelles techniques, mise en mouvement vers un changement de pratiques, ... - sur le long terme et si ces ateliers sont vécus plusieurs fois. Il est donc important de continuer à en animer mais est coûteux en temps humain. Dans les dossiers, Les Sens du Goût valorise leur vision innovante de l'alimentation et de leur animation et cela fonctionne bien jusqu'à maintenant.

Les financeurs mettent souvent dans les critères de sélection le fait que plusieurs structures s'associent entre-elles dans un même projet pour apporter une réponse globale et complémentaire. Cela ajoute une certaine complexité dans le montage du projet que cela soit dans l'identification des structures pertinentes, dans l'ajustement des façons de fonctionner et dans la gestion de la rédaction du dossier à plusieurs. Mais quand les structures sont bien identifiées, cela porte ses fruits et est riche d'enseignements.

II.C.2.d – Document « Capitalisation des sources de financements »

Dans ce document, j'ai voulu proposer aux SDG un outil permettant

- de garder en mémoire les différentes sources de financement pertinentes avec leurs informations générales (site internet, contact identifié, thématiques financées, ...) et spécifiques aux AAP (objectifs, critères de sélection, dates, historique SDG ...)
- de suivre les différents appels à projets : dates de clôture et de résultats pour pouvoir l'afficher au bureau ou le présenter en réunion.

Finalement, l'outil qui m'a semblé le plus efficace a été un tableur Excel. Le document est présenté à l'annexe 16.

Il est évidemment perfectible et pour être utilisé, il faudra que LSDG l'actualise et se l'approprie, en faisant toutes les modifications qui leur semblent nécessaires.

II.C.3 – Relatif à l'évaluation d'impact de l'Avant-Goût

L'analyse des 119 questionnaires « Atelier cuisine » est en cours de réalisation et les résultats seront présentés lors de la soutenance orale.

II.D – Propositions de suites du travail

Ces six mois de stage sont passés vite et ne m'ont pas permis de finaliser tous mes travaux. Voici donc un récapitulatif des démarches qu'il me semble intéressant d'effectuer à court ou moyen terme et des pistes que j'aurais aimé creuser si j'avais eu plus de temps.

II.D.1 - Evaluation et communication des activités de l'Avant-Goût

II.D.1.a – Poursuite de la collecte et de l'analyse des données

- Exploiter les bases de données du suivi de l'activité de l'Avant-Goût et du suivi des participants des ateliers des SDG, maintenant qu'elles sont prêtes à être analysées :

Cette exploitation permettra d'obtenir des données quantitatives comme le nombre et le type d'activités organisées à l'Avant-Goût depuis son lancement, le nombre et le type des structures organisatrices et intervenantes, le nombre de personnes ayant participé à des ateliers, de mieux connaître l'utilisation du lieu au fil du temps, en fonction des jours de la semaine et des moments de la journée, le pourcentage d'occupation par les différents acteurs / partenaires, et de mieux connaître le profil des participants aux ateliers des SDG : âge, sexe, activité, récurrence de la fréquentation / fidélisation...

- Réfléchir à la poursuite de l'administration des questionnaires emploi et enfants, étant donné que le nombre des réponses disponibles à date n'est pas suffisant.

- Travailler sur un questionnaire qualitatif à destination des « structures » utilisatrices de l'Avant-Goût :

Cela permettrait d'évaluer des impacts observés par les structures mais non visibles du point de vue des participants : création de liens inter-structures, meilleure coordination, mobilisation de publics nouveaux, impacts sur le territoire...

II.D.1.b – Utilisation des données pour communiquer sur le projet de la Cuisine Commune :

- Elaborer un argumentaire de communication pour décrire les activités se déroulant à l'AG et valoriser leurs impacts
- Travailler à un pitch pour présenter TIF en 3 minutes
- Travailler à la réalisation d'un film court présentant la Cuisine Commune (ou plus globalement TIF) et illustrant par exemple 5 effets positifs grâce à des témoignages de personnes :

Il se trouve que les Rencontres audiovisuelles ont filmé un certain nombre d'entretiens réalisés par la MESHS avec différentes personnes, impliquées de près ou de loin dans TIF. Selon la MESHS, il y aurait beaucoup de matière qualitative utilisable pour valoriser TIF. Certains témoignages sont très forts : une

personne indique par exemple « être sortie de chez elle grâce à l'Avant-Goût pour participer à un atelier », une autre que « ca a changé sa vie ».

Ce film pourrait servir de moyen de communication auprès des financeurs. C'est déjà un support demandé par la Fabrique Aviva, qui demande une présentation du projet synthétique sous forme de film, pour permettre un vote participatif en ligne.

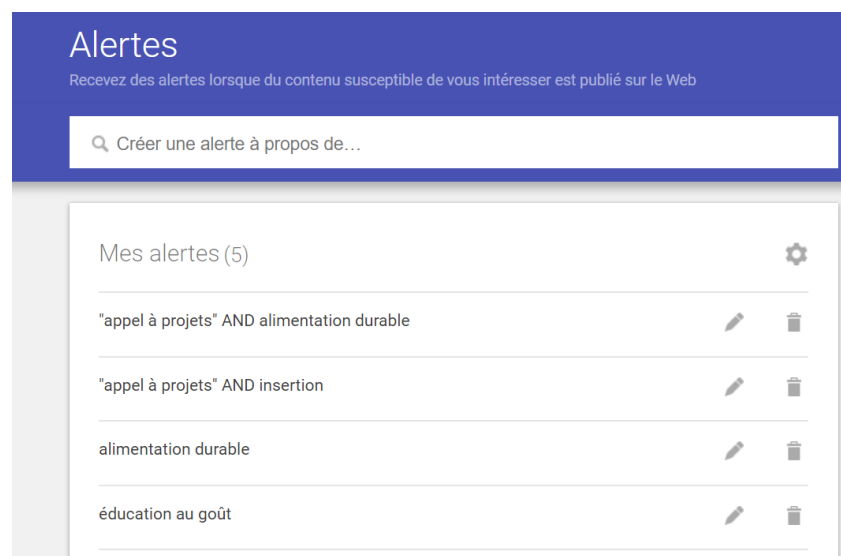
II.D.2 - Recherche de financement et de partenariats

II.D.2.a - Structuration d'une veille sur le financement

- S'abonner aux newsletters des sites répertoriant les appels à projets (Annexe 17) et demander à être ajouté dans les listes de diffusion des financeurs connus
- Créer des google alertes avec les bons mots-clés

Sur le site <https://www.google.fr/alerts> à partir de son compte google, il est possible de se créer des alertes ciblées. Voici ci-dessous les quelques alertes que j'ai testées. Elles sont perfectibles car il n'est apparemment pas possible de cibler un périmètre géographique moins large que la France et qu'à ma connaissance, cette fonctionnalité n'existe pas encore sur les moteurs de recherche alternatifs, type Lilo ou Ecosia. Il est possible de choisir la fréquence de réception des mails récapitulatifs. Et comme le titre de l'article apparaît dans le mail, il est rapide de savoir si l'alerte est pertinente ou non.

Illustration 16 : Alertes créées sur internet pour organiser une veille



Q "appel à projets" AND alimentation durable

Fréquence: Une fois par jour maximum

Sources: Actualités, Web

Langue: français

Région: France

Nombre de résultats: Seulement les meilleurs résultats

Envoyer à: clavel.sophie@gmail.com

Mettre à jour l'alerte Masquer les options ▲

Il faudrait sélectionner les meilleurs mots-clés pour LSDG et les croiser car ceux-ci sont trop nombreux : alimentation durable, transition écologique, transition alimentaire, éducation au goût, insertion, solidarité, inclusion sociale, précarité, parentalité, comportements alimentaires, gaspillage alimentaire...

Il faudrait tester différentes combinaisons et supprimer celles qui n'apportent pas d'information pertinente.

Une actualisation des mots-clés est aussi à prévoir car la sémantique varie selon les « modes ». « L'intégration sociale » est devenue aujourd'hui « inclusion sociale » qui sera appelée demain par un autre terme peut-être ?

II.D.2.b – Tester les solutions de financement participatif

Le financement participatif peut passer par des plateformes ou par une solution d'arrondi en caisse ou d'arrondi sur salaire.

Le financement par des plateformes impliquent pour avoir des résultats d'avoir un grand nombre d'adhérents ou d'abonnés. Pour certains sites, un nombre minimum d'adhérents est même requis (Lilo demande par exemple d'avoir 2000 contacts). D'autres comme HelloAsso ou Ullule ne demandent aucun critère de ce type. Mais cela demande beaucoup de temps à investir en communication pour que le projet soit connu par un grand nombre de personnes.

Avec l'arrondi en caisse, le client a la possibilité d'arrondir son ticket de caisse à l'euro supérieur et de donner la différence à une association soutenue par le magasin. Avec l'arrondi sur salaire, le salarié a la possibilité d'arrondir son salaire au montant inférieur souhaité et de donner la différence à une des quelques associations choisies par l'entreprise.

Ces deux solutions sont proposées par microDON, structure de l'ESS et permettent aux associations de devenir bénéficiaires de dons. Elles bénéficient plus facilement aux associations d'envergure nationale, car il est imposé aux entreprises d'avoir une taille minimale critique pour la mise en place technique : 15 points de vente minimum pour l'arrondi en caisse et plus de 500 salariés pour l'arrondi sur salaire.

Mais Biocoop, qui utilise la solution de MicroDON, propose de faire des week-ends de collecte pour des projets locaux. Les clients de Biocoop seraient sensibles aux projets des SDG.

II.D.2.c – Tester le mécénat de compétences

Le mécénat est un don d'une entreprise à une activité d'intérêt général. Cet engagement peut être réalisé en argent, en nature ou en compétences, et concerner des domaines très variés : social, culture, éducation, santé, sport, environnement, recherche...

En plus du mécénat financier majoritairement répandu et le mécénat en nature, existe le mécénat de compétences, qui consiste à mettre à disposition un salarié sur son temps de travail, contrairement au bénévolat de compétences qui se pratique en dehors des horaires de travail, au profit d'un projet d'intérêt général²⁵. Cette forme de mécénat a le vent en poupe. Il est pratiqué par 11% des entreprises mécènes.

Nous avons répondu à la 1^{ère} édition du programme ProBono Factory en Hauts-de-France en demandant des compétences en communication, évaluation d'impact et en informatique, mais nous n'avons pas été retenu.

Pro Bono Lab²⁶ est le spécialiste de l'engagement par le partage de compétences (bénévolat/mécénat de compétences).

D'autres structures existent, comme Admical qui est une association développant le mécénat des entreprises et des entrepreneurs ou comme la start-up « vendredi, *chaque jour compte* », qui a pour objectif de démocratiser le mécénat de compétences.

²⁵ Admical (2018), *Le mécénat de compétence*, http://admical.org/sites/default/files/uploads/basedocu/les-reperes-admical-n3_2018.pdf

²⁶ Le pro bono vient du latin « pro bono publico » qui signifie en latin « pour le bien public ». C'est le fait de partager gracieusement et volontairement ses compétences professionnelles avec une association ou une personne qui en a besoin.

II.D.2.d – Rechercher des entreprises privées engagées mécènes

Pour trouver des entreprises mécènes, il existe certaines structures qui aident à la mise en contact. Il est aussi possible de contacter directement des entreprises.

La responsable Communication et Mécénat d'une association à caractère social et d'envergure nationale m'a partagé la stratégie qu'elle a adoptée et qui porte ses fruits.

1. Identifier des entreprises dont l'engagement sociétal pourrait correspondre aux activités des SDG, en s'abonnant à différents sites répertoriant les actualisations sur les sujets de mécénat, RSE, philanthropie, dont les informations sur des AAP :

- Carenews : <http://www.carenews.com/>
- e-RSE : <https://e-rse.net/#gs.v0z3lc>
- Novethic <https://www.novethic.fr/>
- Plateforme RSE <https://www.strategie.gouv.fr/reseau-france-strategie/plateforme-rse>
- Label Lucie <https://www.labellucie.com/>

2. Essayer de contacter une personne travaillant dans l'entreprise identifiée, via des réseaux sociaux professionnels, comme LinkedIn. Dans l'idéal, avec une mission proche des services RSE, Développement durable, communication, Fondation, RH. L'objectif est d'essayer de contacter personnellement quelqu'un et de s'entretenir avec lui, pour avoir un contact plus humain et que la personne se souvienne de notre dossier.

3. Suivre le dossier et relancer la personne

Cette stratégie pourrait être adaptée au niveau local pour LSDG, en ciblant les entreprises intervenant dans les Hauts-de-France dans les secteurs agro-alimentaire, de la restauration collective, les mutuelles, le groupe FIVES, ...

Les différentes formes de partenariats (don sur salaire et/ou arrondi en caisse, mécénat de compétences, financement du projet TIF en particulier) peuvent leur être proposées.

L'entreprise microDON propose aux entreprises de mettre en place une plateforme de l'engagement solidaire dans les entreprises, comme l'illustre l'image 19.

Illustration 17 : Plateforme de l'engagement solidaire dans les entreprises suggérée par microDON



Pour TIF, La Ville de Lille a déjà pris contact avec McCain et AG2R La Mondiale pour essayer de monter des partenariats, mais les démarches n'ont pour l'instant pas encore abouti.

Nous pouvons conclure cette partie sur la recherche de financements et partenariats en disant que la veille et l'initiation de nouveaux partenariats privés par le mécénat (incluant les relances à prévoir) sont des démarches très chronophages et le retour sur temps passé serait à évaluer. Peut-être qu'un(e) stagiaire, venant d'une formation en communication / mécénat / RSE, pourrait permettre de défricher ces quelques sujets et permettre de décider si ces pistes sont pertinentes à poursuivre pour LSDG ?

Echanger aussi avec d'autres associations sur leur mode de financements peut également donner des idées.

Enfin, il est aussi important de passer du temps à l'entretien des relations partenariales existantes, publiques et privées, en participant à des événements et en rencontrant des personnes parfois éloignés de notre domaine d'activité.

II.D.3 - Démarche d'évaluation de l'US des SDG en intégrant les différentes parties prenantes

J'ai déjà abordé ce point dans la partie II.A.3.a..

Les bénéfices d'une démarche d'évaluation de l'US d'une structure sont nombreux, pour l'externe et pour l'interne. En voici quelques-uns que je perçois pour LSDG :

Illustration 18 : Bénéfices d'une démarche d'évaluation de l'US pour LSDG

Bénéfices pour l'externe	Bénéfices pour l'interne
Meilleure connaissance du projet associatif, des missions, des valeurs	Appropriation par tous du projet associatif, des missions, des valeurs
	Révéler des points forts non perçus
Affirmation de son identité et de sa singularité	
Perfectionnement des relations	
	Amélioration du fonctionnement interne
Adéquation parfaite du projet avec tous les besoins de toutes les parties prenantes	
	Arguments pour la communication externe
	Recherche de financement facilitée

C'est donc bien une démarche au service de la structure.

Les questions sont aussi nombreuses :

- Quel temps veut-on consacrer à la démarche ?
- Pour quelles raisons le fait-on ?
- Quels objectifs se donner ?
- Quelles parties prenantes associer ?
- Quelle méthode choisir ?
- En auto-évaluation ou avec quelqu'un d'externe ?
- Quelle valorisation en faire ?

C'est donc une démarche qui apporte beaucoup aux structures, quel que soit le point de départ. Mais qui nécessite un investissement certain. Donc une décision stratégique à prendre avec tous les salarié(e)s et le CA des SDG.

III – En quoi les Systèmes Alimentaires Territoriaux et la mesure de leurs impacts peuvent être utiles à un territoire ?

III.A – Contexte de cette thématique de recherche

III.A.1 – La prise de conscience de l'impasse de notre système agro-industriel actuel

C'est désormais un constat partagé et sans appel. Notre système alimentaire actuellement prépondérant – intensif, spécialisé, concentré, financiarisé et mondialisé²⁷ - qui a répondu aux besoins de modernisation de l'après-guerre en assurant quantité, sûreté et accessibilité des produits, génère des externalités négatives qui menacent l'équilibre alimentaire des populations et le bilan écologique de la planète.

Devant ce constat, une approche plus locale de notre alimentation, s'inspirant du lien très ancien de la ville à son arrière-pays nourricier, émerge à nouveau. Elle est portée par une dynamique internationale – 200 agglomérations dans le monde signataires du Milan Urban Food Policy Pact lancé en 2015²⁸ - et par une prise de conscience politique récente en France. Le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a fait de l'ancrage territorial une priorité en 2014 en définissant les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), l'association des Régions de France s'est positionnée en juillet 2014 en faveur des systèmes alimentaires territorialisés²⁹ et la sénatrice Europe Ecologie Les Verts, Brigitte Allain³⁰, a rédigé un rapport inspirant sur les circuits courts et la relocalisation des filières agricoles et alimentaires en 2015.

Sur le terrain, de nombreux élus, collectivités, associations, producteurs, entreprises, chercheurs, se mobilisent, inventent des alternatives, explorent d'autres échelles d'action.

²⁷ Rastoin, J.-L., 2006, *Vers de nouveaux modèles d'organisation du système alimentaire ? Approches stratégiques*, In. Séminaire de recherche Produits de terroir, filière qualité et développement. Montpellier, 22 juin 2006.

²⁸ <http://www.milanurbanfoodpolicypact.org/> et <http://www.iufn.org/wp-content/uploads/2016/03/Pacte-de-Milan.pdf>

²⁹ Association des Régions de France (Juillet 2014), *Déclaration de Rennes pour des systèmes alimentaires territorialisés*

³⁰ Allain B. (2015), *Rapport d'information par la commission des affaires économiques sur les circuits courts et la relocalisation des filières agricoles et alimentaires*, <http://www.assemblee-nationale.fr/14/rap-info/i2942.asp>

Il semble maintenant important de s'interroger sur la capacité réelle de ces démarches à contribuer à la création de systèmes alimentaires plus durables, à grande échelle. C'est un enjeu clé pour accélérer leur diffusion, améliorer leur pérennité et convaincre les décideurs.

III.A.2 – Définitions préalables

Avant de m'engager dans l'analyse de cette thématique et de vous y plonger, il m'a semblé nécessaire de donner ces quelques définitions :

- **Alimentation durable :**

Le concept d'alimentation durable a été défini par la Food and Agriculture Organization (FAO) au milieu des années 2000, comme « les régimes alimentaires [qui] contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, [qui] sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et [qui] permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines. »³¹

- **Système alimentaire :**

C'est « la manière dont les hommes s'organisent, dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et consommer leur nourriture »³².

Jean-Louis Rastoin, fondateur et directeur de la Chaire Unesco Alimentations du monde de 2011 à 2015, précise : c'est « l'ensemble des agents, des services et des institutions en charge de la production, de la transformation, de la distribution, de l'accès, de la consommation et du stockage de la nourriture. L'approche la plus complète consiste à y rajouter la gestion des déchets et la production des agrofournitures (semences, engrais, pesticides...). »³³

- **Système Alimentaire Territorial (SAT) :**

Un SAT est « un ensemble cohérent de filières agro-alimentaires localisées dans un espace géographique de proximité » (Rastoin J-L., 2006)

³¹ FAO, *Biodiversité et régimes alimentaires durables*, 2010

³² Malassis, L., 1994, *Nourrir les hommes*, ed. Flammarion

³³ Rastoin, J.-L., 2006, *Vers de nouveaux modèles d'organisation du système alimentaire ? Approches stratégiques*, In. Séminaire de recherche Produits de terroir, filière qualité et développement. Montpellier, 22 juin 2006.

« L'originalité du concept est que le SAT est fondé sur un ensemble de valeurs matérielles et immatérielles³⁴ :

- La qualité nutritionnelle et sensorielle (notamment gustative) des produits
- Leur contenu culturel
- Leur mode de production intensif en emplois, respectueux de l'environnement naturel et esthétique, en réseaux de proximité à économie circulaire apte à réduire les pertes et gaspillages
- Leur accessibilité et leur mode de consommation commensal et convivial
- Leur ancrage territorial et leur contribution au développement local
- Leur gouvernance participative et équitable »

Le réseau des CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) utilise même le terme de « Systèmes Alimentaires et Agricoles Territorialisés » (SAAT) : « Les SAAT sont la manière dont la société s'organise à l'échelle des territoires pour se réapproprier l'alimentation, de la production à la consommation en passant par la distribution. Les systèmes alimentaires et agricoles territorialisés reposent la question des formes de gouvernance, de réappropriation de l'alimentation par l'ensemble des acteurs et des formes de coopération entre acteurs.

Derrière les systèmes alimentaires et agricoles territorialisés, on entend des systèmes reliés à leur territoire mais non pas isolés des autres territoires (question des échelles, articulation et formes de coopérations entre les régions).

Pour les CIVAM, une approche par les SAAT doivent permettre de :

- Promouvoir une démocratie alimentaire et permettre à tous d'avoir accès à une alimentation choisie
- Favoriser des processus de transition vers des systèmes de production durables
- Réfléchir à la question alimentaire en tant que politique publique
- Penser l'articulation des échelles de territoires et la question de l'autonomie
- Créer la rencontre et décloisonner les acteurs, créer des alliances et sortir de la dualité producteurs-consommateurs.

³⁴ Rastoin, J.-L., 22/01/2014, *Les SAT : quelle contribution à la sécurité alimentaire ?* In. Séance hebdomadaire publique de l'Académie d'Agriculture de France, <https://www.academie-agriculture.fr/actualites/academie/seance/academie/les-systemes-alimentaires-territorialises-quelle-contribution-la>

- **Projet Alimentaire Territorial (PAT) :**

« Les PAT sont des systèmes de gouvernance partagée (élus, consommateurs, acteurs de filières) ayant pour objectif d’appréhender l’alimentation de manière globale et systémique, et de relever les défis environnementaux, sociaux, économiques à l’échelle du territoire³⁵. »

Ce nom a récemment été introduit dans les textes législatifs français (2014). Cela reconnaît la pertinence des projets alimentaires qui se tenaient sur des territoires, sortes de pré-PAT préfigurés et favorise leur développement. Nous pouvons voir dans les PAT un outil stratégique, politique et opérationnel pour la mise en place des SAT sur les territoires français. Un dispositif de reconnaissance des démarches de PAT a été mis en place par le Ministère de l’Agriculture et de l’Alimentation en 2017.

Il est à noter que toutes les dynamiques alimentaires territoriales ne se réclament pas du dispositif PAT et que tous les PAT ne sont pas encore labellisés officiellement par le Ministère.

De plus, la notion de durabilité n’est pas explicitement nommée dans les termes SAT, SAAT ou PAT (seul le Cerdd parle de Systèmes Alimentaires Durables Territorialisés³⁶) mais il me semble que la majorité des démarches de territorialisation de l’alimentation poursuivent cet enjeu.

- **Gouvernance territoriale :**

« Processus dynamique de coordination (...) entre des acteurs publics et privés aux identités multiples et aux ressources (...) asymétriques autour des enjeux territorialisés (i) visant la construction collective d’objectifs et d’actions en (ii) mettant en œuvre des dispositifs (...) multiples qui reposent sur des apprentissages collectifs et participent des reconfigurations / innovations institutionnelles et organisationnelles au sein des territoires » (Rey-Valette et al., 2010)³⁷

III.A.3 - Pourquoi ai-je choisi cette thématique ?

III.A.3.a – Un intérêt personnel et professionnel

Ayant travaillé une dizaine d’années dans une entreprise agro-alimentaire, cherchant une certaine responsabilité sociale et environnementale mais insérée dans le « système agroindustriel de masse » (Rastoin J-L., 2014), je ne connaissais que de loin les systèmes alternatifs et les politiques publiques

³⁵ ADEME, Le Basic, ASca. (2018). *Effets économiques et sociaux d’une alimentation plus durable : synthèse*, https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/synthese_effets_socioeconomiques_alimd_vfinale.pdf

³⁶ Cerdd (2016), *Systèmes Alimentaires Durables Territorialisés : Premiers décryptages*, <http://www.cerdd.org/Parcours-thematiques/Alimentation-durable/Systeme-alimentaire-territorial-durable>

³⁷ IUFN (2015), *Nourrir durablement les territoires de demain*, Portrait des enjeux français

alimentaires. J'ai donc vu dans ce sujet une opportunité de lire des rapports fondateurs sur le sujet de l'alimentation durable, de découvrir des initiatives nationales et d'avoir une vision plus construite sur cette thématique. La littérature foisonnante ne pouvait pas me laisser sans matière.

Mes recherches pouvaient aussi me donner des idées pour mon évolution professionnelle.

III.A.3.b - Les Sens du Goût, acteurs des PAT des HDF

Je côtoie ce terme depuis le début du master et avais abordé le sujet lors de quelques dossiers. Mon stage aux SDG m'a fait connaître les PAT de l'intérieur, d'un point de vue d'une association animant des programmes répondant aux objectifs fixés par les porteurs d'un PAT et d'un point de vue d'un acteur accompagnant les territoires dans leur construction de PAT. Comme je l'ai expliqué dans la présentation de l'association, LSDG intervient dans les PAT des Hauts-de-France, qu'ils soient officiellement labélisés, en cours de labélisation et même en en cours de construction : communauté d'agglomérations du Douaisis (CAD), Communauté d'agglomérations de Lens-Liévin (CALL), PAT de l'Avesnois qui vient d'être labélisé par le RnPAT, PAT de la MEL en cours de construction ...Ces PAT répondent bien aux convictions des SDG qui, depuis sa création, prône la transversalité de la thématique de l'alimentation, la coopération entre les différents acteurs du champ alimentaire et une alimentation plus durable, tant sur le plan environnemental, économique que sur le plan social.

III.A.3.c - Les points communs entre TIF et les PAT

Enfin, le pas peut sembler grand entre le projet Tast'in Fives et les PAT, mais des rapprochements existent : mise en coopération d'acteurs d'horizons différents (collectivités, associations, instituts de recherche, acteurs économiques, ...) autour de la thématique de l'alimentation, objectifs de développement d'un territoire, recherche d'une gouvernance partagée, recherche d'accessibilité de l'alimentation durable à tous, etc....Autant d'objectifs portés par TIF à son échelle et par les PAT. Mes recherches sur les travaux d'évaluation des PAT pourraient de plus peut-être servir l'évaluation du projet TIF.

III.A.4 – Comment ai-je choisi d'y répondre ?

III.A.4.a – De nombreux acteurs étudient les SAT

Les ressources sur la thématique de l'alimentation durable, des SAT et des PAT sont très nombreuses et riches.

Ainsi, de nombreuses structures recensent, analysent, diffusent des retours d'expériences, des recommandations et des méthodologies pour construire, financer, évaluer et essayer des SAT / PAT, aux niveaux français, européen et international.

On peut citer notamment :

- **L'Avise** : agence dont la mission est de développer l'ESS.
- **RESOLIS** : association qui a pour axe fondateur de contribuer au progrès social par le partage des savoirs de terrain, en menant des activités de recherche, d'évaluation et de valorisation des pratiques de terrain.
- **Le Cerdd (Centre ressource du développement durable)** qui outille et accompagne les acteurs de la région Hauts-de-France dans leur transition économique, sociale et énergétique.
- **L'ADEME (Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie)**, qui est un établissement public sous la tutelle conjointe du ministère de la Transition écologique et solidaire et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation. Elle participe à la mise en œuvre des politiques publiques et met ses capacités d'expertise et de conseil à disposition des entreprises, des collectivités locales, des pouvoirs publics et du grand public.
- **La Fondation Daniel et Nina Carasso** dont le rôle est de financer, accompagner et relier les femmes et les hommes qui osent regarder et construire le monde autrement, et de témoigner de leurs actions et de porter leurs engagements communs. Elle est engagée dans les domaines de l'Alimentation Durable et de l'Art Citoyen, en France et en Espagne.
- **La Chaire UNESCO Alimentations du monde**, chaire pluridisciplinaire créée par Montpellier SupAgro, qui coordonne des programmes de recherche, de formation et de transfert des connaissances, en France et dans le monde, pour promouvoir un système alimentaire durable. (Elle est soutenue par la Fondation Daniel et Nina Carasso et par la Fondation Charles Leopold Mayer pour le Progrès de l'Homme)
- **L'IUFN (International Urban Food Network)** : association, basée à AgroParisTech Paris, qui cherche à accélérer la transition vers des systèmes alimentaires durables en accompagnant les collectivités dans la mise en place d'une stratégie alimentaire territoriale.

- **RMT (Réseau Mixte Technologique) Alimentation Locale**, agréé par la direction générale de l'enseignement et de la recherche (DGER) du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, piloté par le **réseau CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural)**, co-piloté par l'INRA et affilié à l'ACTA (instituts techniques agricoles). L'objectif du RMT est de construire une expertise collective sur les Chaînes Alimentaires Courtes de Proximité (CACP), dans la perspective d'une alimentation durable.
- **Le RnPAT (Réseau National des Projets Alimentaires Territoriaux – ex Réseau National pour un Projet Alimentaire Territorial co-construit et partagé)** – est un méta-réseau, réunissant des structures très diversifiées (têtes de réseaux nationales ou régionales, territoires, laboratoires de recherche, acteurs économiques, associations de la société civile) pour échanger et capitaliser sur les démarches, les pratiques et méthodologies d'élaboration et mise en œuvre des PAT.

III.A.4.b - Thématique de recherche cadrée sur les impacts des SAT

Les publications de ces structures sont très riches. Beaucoup étudient les initiatives existantes (en France et à l'étranger) pour proposer des recommandations aux porteurs de projets afin que les SAT se développent de plus en plus. On trouve aussi beaucoup de rapports sur l'impact d'une alimentation plus durable mais pas forcément territorialisée.

Cependant il est difficile de trouver de la matière sur les impacts des SAT. Les travaux de recherche voulant traiter de l'évaluation de l'impact des SAT arrivent à la conclusion que la démarche est complexe, que les données et outils de collecte manquent et que des recherches supplémentaires sont nécessaires. Ils parlent de méthodes en cours de construction ou de méthodes payantes qui permettront, quand elles auront été diffusées et utilisées pour mesurer l'impact des projets, des méta-analyses.

Tous les rapports sont unanimes sur l'intérêt des démarches d'évaluation pour mieux connaître la contribution des SAT à une alimentation plus durable et pour opérer un changement d'échelle.

Je propose donc d'essayer de montrer certains effets des SAT en étudiant le cas particulier des PAT en France et en regardant les études intéressantes disponibles sur deux thématiques fortes des SAT : la mise en place de circuits courts de proximité et l'impact des SAT sur les gouvernances territoriales alimentaires.

J'ai bien conscience que cela ne couvre pas tous les impacts des SAT (effets sur la santé, l'accessibilité à une alimentation de qualité pour tous, ..) mais un cadrage était nécessaire, étant donné le manque de données et de temps disponibles.

Enfin, je questionnerai le manque de données disponibles actuellement, les enjeux et intérêts de cette évaluation et présenterai des démarches à venir qui m'ont semblé intéressantes.

III.B – Etudes de quelques travaux sur les effets positifs des SAT :

III.B.1 – Etude des impacts attendus des PAT

III.B.1.a – Les PAT, un outil stratégique et opérationnel au service de la territorialisation de l'alimentation en France

- Les PAT sont définis par la Loi d'avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt de 2014 :

Le 13 octobre 2014, la Loi d'avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt (LAAF) introduit la notion de PAT et modifie le code rural et de la pêche maritime :

« Les actions répondant aux objectifs du Programme National pour l'Alimentation (PNA) et aux objectifs des plans régionaux de l'agriculture durable, peuvent prendre la forme de projets alimentaires territoriaux. Ces derniers visent à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs et à développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation. » (Article 39 de la LAAF)

« Ils sont élaborés de manière concertée à l'initiative de l'ensemble des acteurs d'un territoire » (Article 39) : collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, associations, citoyens etc.

« Ils s'appuient sur un diagnostic partagé de l'agriculture et de l'alimentation sur le territoire et la définition d'actions opérationnelles visant la réalisation du projet. » (Art. 39)

Le diagnostic fait un état des lieux de la production agricole locale, du besoin alimentaire exprimé au niveau d'un bassin de vie ou de consommation, des problématiques liées à la santé des habitants, ...et identifie les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.

Illustration 19 : Diagnostic et objectifs des PAT (Source : Alim'agri)



Les actions des PAT, répondant aux objectifs du Plan régional d'agriculture durable et du PNA, peuvent s'articuler avec d'autres outils de politique publique territoriale : schéma de cohérence territoriale (SCoT), agenda 21 local, contrat de bassin, programme régional de développement rural, charte des PNR, contrat de ruralité, contrat de santé local, stratégie touristique, Schéma régional d'aménagement, de développement durable et d'égalité des territoires (SRADDET), etc...³⁸

« Ils peuvent mobiliser des fonds publics et privés. Ils peuvent également générer leurs propres ressources. » (Art. 39)

- Les PAT se développent depuis 2017 grâce au PNA et au dispositif de reconnaissance des PAT :

La LAAF a fixé un objectif de 500 PAT pour la France avec la mise en place d'un mécanisme de financement dédié dans le cadre du PNA.

Viviane Valla, cheffe du bureau du pilotage de la politique de l'alimentation³⁹, présente le développement des PAT :

« L'appel à projet national du PNA fait un focus, depuis deux ans, sur les PAT et donne aux lauréats de la visibilité, en plus d'un soutien financier. En 2017, un dispositif de reconnaissance a été créé, qui permet d'apposer un logo sur les documents de communication du projet ou sur son site internet, ce qui permet d'avoir au projet plus de légitimité, plus de visibilité.

³⁸ Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, (2017), *Comment construire son projet alimentaire territorial ?*, <https://agriculture.gouv.fr/comment-construire-son-projet-alimentaire-territorial>

³⁹ Ministère de l'agriculture et de l'alimentation (2018), *Les experts alim'agri : Qu'est-ce qu'un projet alimentaire territorial ?*, <https://www.dailymotion.com/video/x6fwgr4>



« Les États généraux de l'alimentation ont confirmé le rôle moteur des PAT dans le développement des territoires. La feuille de route qui en est issue nous demande donc d'accélérer le développement de ces PAT, en y développant les aspects environnementaux, de justice sociale, c'est-à-dire l'accès des personnes les plus vulnérables à une alimentation de qualité et le lien entre l'alimentation et la santé. »

III.B.1.b - Les objectifs des PAT en France

Une façon de s'interroger sur les impacts est de regarder les objectifs annoncés des PAT.

- **Analyse du cadre de référence commun à tous les PAT :**

L'instruction du Gouvernement DGAL/SDPAL/2017-294 du 30 mars 2017 précise les objectifs et champs d'intervention des PAT reconnus par le dispositif du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

7° il répond aux objectifs du programme national pour l'alimentation fixés à l'article L. I – III du code rural et de la pêche maritime ;

8° il répond aux objectifs du plan régional de l'agriculture durable mentionné à l'article L. 111-2-1 du code rural et de la pêche maritime, ou équivalent. Il est cohérent avec les politiques publiques nationales (projet agroécologique) et territoriales concernées (schéma régional d'aménagement, de développement durable et d'égalité des territoires, schéma de cohérence de territoire, plan de massif, etc.) ;

9° il répond à l'objectif de développer l'agriculture sur un territoire, de structurer l'économie agricole et alimentaire et de favoriser le maintien et le partage de la valeur économique sur le territoire ;

10° il participe à la consolidation de filières territorialisées, à la mise en œuvre d'un système alimentaire territorial et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts et/ou de proximité, en particulier relevant de l'agriculture biologique ;

11° il vise à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales, les consommateurs et tous les acteurs de la société civile, et à développer la qualité de l'alimentation ;

12° il prend en compte les différentes fonctions du système alimentaire : environnementale, économique, sociale, éducative, culturelle et de santé, et favorise leur synergie.

Donc les PAT peuvent poursuivre des objectifs résumés dans le guide rédigé par le Ministère⁴⁰ :

- **Economiques** : structuration et consolidation des filières dans les territoires et mise en adéquation de l'offre avec la demande locale ; contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles sans lesquels la production n'est pas possible.

- **Environnementaux** : développement de la consommation de produits issus de circuits de proximité ; valorisation d'un nouveau mode de production agro-écologique, dont la production biologique.

- **Sociaux** : c'est un projet collectif, fondé sur la rencontre d'initiatives, et regroupant tous les acteurs d'un territoire ; il contribue à une identité et une culture du territoire et permet de valoriser les terroirs.

Mais ces objectifs théoriques méritent d'être questionnés : quels sont les objectifs réels poursuivis par les PAT ? Un objectif est-il poursuivi en particulier ou une vision globale est-elle recherchée ?

C'est ce à quoi nous allons essayer de répondre en étudiant les PAT suivis par le Réseau National des Projets Alimentaires Territoriaux.

- **Une vision globale par le Réseau National des Projets Alimentaires Territoriaux (RnPAT) :**

Le RnPAT nous permet d'avoir une vision globale des démarches des PAT en France.

Ce méta-réseau, financé par le Réseau Rural français et co-piloté par Terres en villes (Chef de file) et l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture (APCA), a pour ambition, depuis 2015, de mettre en relation l'ensemble des parties prenantes engagées et impliquées dans un projet alimentaire territorial. Le réseau se positionne comme lieu « ressources », d'échanges et de débats afin de créer une véritable synergie entre tous les acteurs mobilisés sur ces projets. Il vise à capitaliser les pratiques

⁴⁰ Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (date ?), *Construire son projet alimentaire territorial*, <https://agriculture.gouv.fr/comment-construire-son-projet-alimentaire-territorial>

et actions existantes et à produire différents livrables dont des outils méthodologiques destinés aux porteurs de projets et aux acteurs intéressés par ces sujets⁴¹.

En juin 2019, le RnPAT regroupe 95 membres, venant de quatre mondes différents : 52 acteurs Etat/collectivités, 25 acteurs économiques, 8 acteurs de la société civile, 10 acteurs de la recherche.

Sa conférence annuelle en juin 2019 a été l'occasion de faire un bilan des PAT, cinq ans après le lancement du dispositif⁴².

Le RnPAT dénombre une centaine de projets ou stratégies alimentaires en élaboration ou de PAT labellisés, ainsi que des territoires témoins, portés majoritairement par des Etablissements Publics de Coopération Intercommunale (EPCI), puis des Parcs Naturels Régionaux (PNR) et des Pôles Territoriaux de Coopération Economique (PTCE).

- **Les PAT en France : des projets aux objectifs divers :**

Les PAT sont hétérogènes tant sur la forme que sur le fond. Le RnPAT distingue six domaines d'interventions des PAT (Economie alimentaire, Culturel et gastronomie, Nutrition et santé, Accessibilité sociale, Environnement, Urbanisme et aménagement du territoire) représentés dans ce schéma.

Illustration 21 : Les 6 domaines d'intervention des PAT (Graphique tiré du Guide « Agir pour les Agricultures des aires urbaines » de Plante et Cité et Terres en villes)



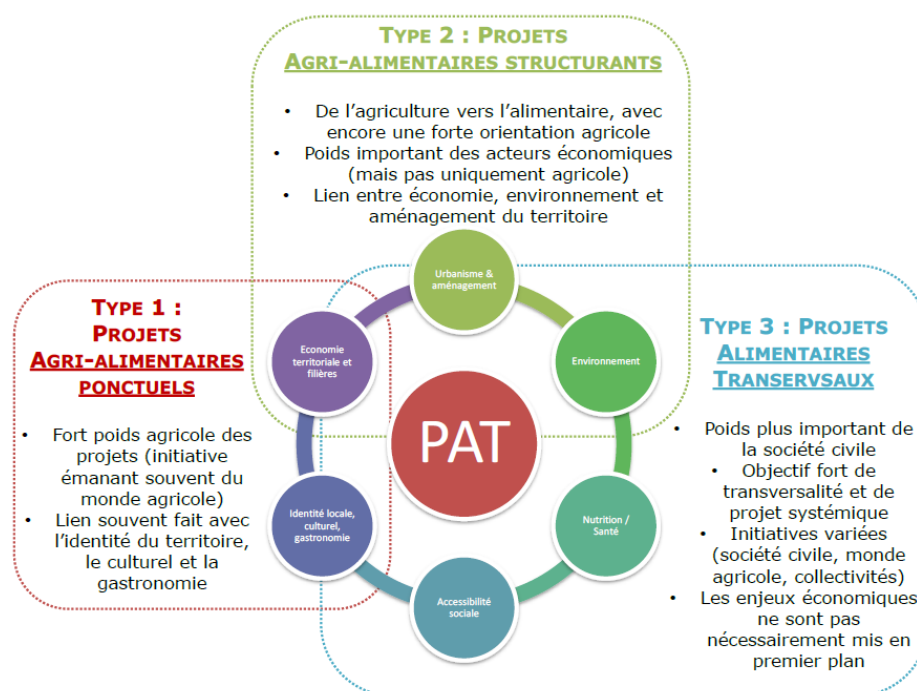
Une analyse comparative des PAT conduite en 2017 a permis d'identifier trois grands types de PAT⁴³ :

⁴¹ Site du Réseau National des Projets Alimentaires Territoriaux, <http://rnpat.fr/le-projet/presentation/>

⁴² RnPAT (2019), *Les PAT : 5 ans après*, <http://rnpat.fr/ressources-2-2-2/>

⁴³ RnPAT (2018), *Co-construire votre PAT : repères et points de vigilance*, <http://rnpat.fr/ressources-2-2-2/>

Illustration 22 : Analyse des types des PAT (Source : RnPAT)



- **Les projets agri-alimentaires ponctuels** centrés sur un objectif économique. Ils concernent généralement la seule restauration collective.

Exemple : approvisionnement de la restauration scolaire en produits bio/locaux, pour répondre à l'objectif de 50%.

- **Les projets agri-alimentaires structurants** : à partir de la restauration collective, le PAT aborde d'autres champs via les actions d'éducation à l'alimentation, la lutte contre le gaspillage alimentaire ou encore le développement de la production biologique.

Exemple du PAT de Thulle'Agglo : l'objectif principal est de maintenir l'activité agricole sur le territoire en travaillant sur les questions d'installation / transmission d'exploitant en intégrant dans le PAT un établissement de formation agricole et en relocalisant une partie de l'économie alimentaire qui permettra d'approvisionner la restauration collective de façon locale.

- **Les PAT transversaux ou systémiques**, qui abordent plusieurs champs du système alimentaire en privilégiant une stratégie alimentaire globale. La plupart concerne les agglomérations et métropoles. L'accessibilité et la nutrition/santé sont privilégiés au même titre que l'économie de la filière alimentaire.

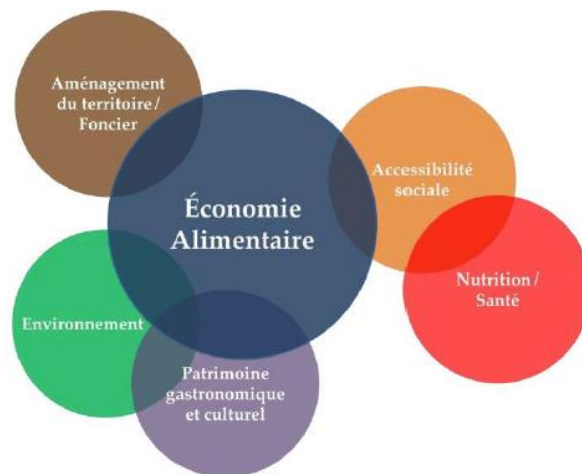
L'exemple du PAT de la Communauté d'agglomération du Douaisis (CAD), labellisé depuis sept. 2017 : un PAT systémique divisé en 3 sous-projets : AgriCAD, BioCAD et AlimCAD. L'objectif est de faire de l'alimentation un levier du mieux-vivre des habitants en développant une approche territoriale et

systemique de l'agriculture et de l'alimentation pour répondre aux enjeux du douaisis : (i) Préservation des ressources et aménagement équilibré des espaces ; (ii) Développement économique local et emploi ; (iii) Santé publique.

En 2017, les PAT agri-alimentaires (ponctuels et structurants) étaient les plus nombreux. Peu de PAT sont encore totalement systémiques et on retrouve de manière récurrente les associations suivantes⁴⁴ :

Illustration 23 : Représentations et interconnexion des champs d'intervention traités dans les PAT en 2017

(d'après Louis Macé⁴⁵)



« La grande majorité des PAT priorise le développement de l'ancrage territorial de l'alimentation : l'agriculture est perçue comme le levier majeur pour viser un projet alimentaire territorial. L'enjeu principal est de structurer l'économie agricole et des filières alimentaires territorialisées. Il s'agit en effet de travailler à la création de valeur ajoutée dans les territoires, en premier lieu sur le plan économique mais aussi souvent en prenant en compte ses implications directes ou indirectes sur les plans environnementaux et sociaux » (RnPAT)

III.B.1.c – La question des impacts des PAT

Ce bilan permet d'avoir une meilleure visibilité sur les actions mises en place grâce aux PAT, et les objectifs espérés mais pas de connaître les réels impacts des PAT pour les territoires.

Le dispositif des PAT est en effet récent et toutes les démarches ne sont pas encore matures. Nous verrons dans la partie 3 que l'évaluation des PAT est au programme de la deuxième saison du RnPAT via un Observatoire national.

⁴⁴ RnPAT (2018), *Co-construire votre PAT : repères et points de vigilance*, <http://rnpat.fr/ressources-2-2-2/>

⁴⁵ Louise Macé, RnPAT (2017), Rapport d'analyse comparative : la prise en compte et l'articulation des différents champs de l'alimentation dans les PAT, <http://rnpat.fr/ressources-2-2-2/>

Les PAT contribuent-ils à développer une économie qui profite à tous les acteurs de la chaîne ? Le développement des circuits courts a-t-il un impact positif sur l'environnement ? Les actions mises en œuvre favorise-t-elles des changements de comportements ? à réduire les inégalités ? Finalement, est-ce que les PAT contribuent-ils à des SAT plus durables ?

Nous allons essayer de répondre à un aspect en étudiant l'impact des circuits courts qui ont fait l'objet de nombreuses études et dont le développement est un axe choisi par beaucoup de porteurs de PAT.

III.B.2 - Impact des circuits courts alimentaires de proximité

III.B.2.a – Les circuits-courts de proximité : des circuits et pratiques diverses

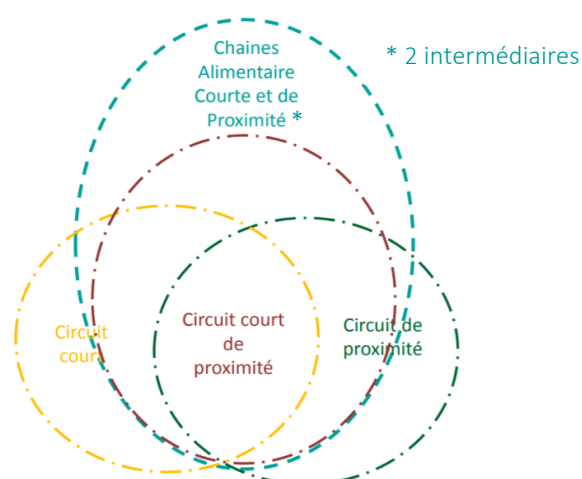
Selon la définition officielle du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, il s'agit d'un mode de commercialisation qui comprend au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

Cette définition n'intègre donc a priori aucune dimension géographique. Mais les autorités françaises, pour l'application des mesures agro-environnementales et climatiques d'aides aux circuits-courts relevant de la PAC ont ajouté un rayon kilométrique maximum.

Les « circuits de proximité » répondent à une distance raisonnable entre le lieu de production et celui de consommation, variable selon le lieu et les produits d'une trentaine à une centaines de kilomètres.

L'appellation « circuits courts de proximité » (CCP) englobe une très grande diversité de circuits de commercialisation, comme le montre l'illustration 24.

VENTE DIRECTE	VENTE À LA FERME	
	VENTE COLLECTIVE	Point de vente collectif
		Panier collectif
	MARCHÉS	Marché polyvalent
		Marché à la ferme
	VENTE EN TOURNÉES	Marché de producteurs
		Vente en tournée
	AMAP	Point relais de livraison
		Livraison à domicile
	VENTE INDIRECTE	VENTE À DISTANCE
		Panier collectif
À LA RESTAURATION		Restoration traditionnelle
		Ferme auberge
À UN COMMERÇANT		Restoration collective
	GMS	
	Vente en boutique	
	Épicerie	



[Illustration 24 : Les différents circuits courts de proximité](#)⁴⁶ [Illustration 25 : Les différentes définitions des circuits courts](#)⁴⁷

Les diversités des formes de vente et des situations des exploitations font que les résultats des études sont difficilement généralisables. Mais les bénéfices sociaux et économiques sont bien documentés. Une synthèse sur les impacts des chaînes alimentaires courtes de proximité a été réalisée par le RMT Alimentation locale⁴⁸ et par l'ADEME⁴⁹.

III.B.2.b – Des impacts sociaux et économiques avérés

Voici une synthèse des impacts cités dans les deux études à différentes échelles.

- **Impacts pour les producteurs :**

[Illustration 26 : Impact des circuits courts de proximité sur les producteurs](#)

POINTS FORTS	POINTS FAIBLES
Récupération de valeur ajoutée (Diminution du nombre d'intermédiaires)	Hausse du besoin en travail, souvent sous-estimée
Création de valeur ajoutée (Plus de différenciation produits : qualité, transformation, modes de production)	Complexification de l'organisation du travail (Nouvelles activités)
Meilleure gestion du risque (Diversification des débouchés, apport régulier de trésorerie, résilience du système)	Pas toujours facile à rentabiliser (Difficulté à fixer un prix rémunérateur)
Gain en autonomie => Satisfaction (Plus de flexibilité de gestion, choix de production, fixation des prix)	Gestion du collectif +/- complexe
Coopération entre agriculteurs	
Sens au travail, reconnaissance sociale et professionnelle (Relations sociales avec consommateurs, entre producteurs, avec les acteurs des territoires)	

- **Impacts à l'échelle des territoires**

⁴⁶ Allain B. (2015), *Rapport d'information par la commission des affaires économiques sur les circuits courts et la relocalisation des filières agricoles et alimentaires*, <http://www.assemblee-nationale.fr/14/rap-info/i2942.asp>

⁴⁷ RMT Alimentation locale (2018), *Alimentation locale : fausse piste ou voie à emprunter ?*

⁴⁸ RMT Alimentation locale (2018), *Des circuits courts aux chaînes alimentaires courtes de proximité : quels impacts ? quels enjeux ?*, <http://www.rmt-alimentation-locale.org/synthese-impacts-cacp-rmt-al/>

⁴⁹ ADEME (2017), *Alimentation – Les circuits courts de proximité*, <https://www.ademe.fr/avis-lademe-alimentation-circuits-courts-proximite>

Illustration 27 : Impact des circuits courts à l'échelle des territoires

POINTS FORTS	POINTS DE DISCUSSION
Création de valeur ajoutée dans le territoire <ul style="list-style-type: none"> - Création d'emplois non délocalisables (et d'autant plus si exploitation en agriculture biologique) - Soutien au secteur touristique - Maintien de commerces de détail - Relocation des flux économiques 	Performance difficile à quantifier avec les indicateurs classiques de création de richesses comme le PIB
Réduction des inégalités (soutien à l'installation et au maintien des petites exploitations, meilleure répartition de la valeur ajoutée)	
Meilleure cohésion sociale (Relations entre agriculteurs, avec les intermédiaires, producteurs/consommateurs)	Hétérogénéité des relations producteurs-consommateurs entre les CCP (parfois inexistantes ou non recherchées)
Création de confiance pour les consommateurs (Rapprochement avec le monde agricole, apprentissages réciproques)	Impact des CCP sur les pratiques alimentaires à creuser
Contribution à l'évolution de la gouvernance territoriale	

Cette liste d'impacts montre que les CCP sont des réelles opportunités de dynamisation des territoires et de soutien à l'économie locale. La performance de ces CCP par rapport aux filières longues serait encore plus tangible avec d'autres indicateurs de richesse que le PIB. Par exemple, si des indicateurs de justice sociale ou de cohésion sociale était intégrés, ou si certains bénéfices économiques immatériels, tels que la réputation et l'attractivité du territoire, étaient valorisés.

J'ai relevé une thématique qui m'intéresse particulièrement ainsi que Les Sens du Goût sur l'impact des CCP sur l'évolution des pratiques alimentaires des consommateurs. Une étude exploratoire montre que les CCP pourraient avoir un impact positif sur les habitudes alimentaires de consommateurs qualifiés « d'ordinaires ». D'autres travaux dans d'autres pays montrent des résultats encourageants des CCP vis-à-vis de la réduction de l'obésité (Canard A., 2015, et Bimbo et al, 2015, cités dans le rapport du RMT). Les CCP pourraient participer à amener plus de consommateurs non avertis à une alimentation plus durable. De façon logique, on peut penser que tous les moyens qui permettent de rapprocher le mangeur de ses aliments peuvent contribuer à une alimentation plus durable : prise de conscience des impacts environnementaux de la production agricole et de sa consommation, meilleure compréhension des cycles de production, revalorisation des aliments... Le mangeur est amené à questionner le contenu

de son assiette et son impact social, sociétal et environnemental et la prise de conscience peut amener vers une évolution de comportements. Mais ces arguments nécessitent des travaux de recherche supplémentaire pour être confirmés.

III.B.2.c – Un impact environnemental dépendant du type de CCP

Nous avons donc vu que les impacts socio-économiques sont nombreux. Concernant le plan environnemental, les études montrent qu'il n'est pas possible d'affirmer que l'achat en circuit court d'un aliment produit localement est forcément meilleur pour l'environnement. « Il est [en effet] nécessaire d'étudier l'ensemble du cycle de vie de l'aliment : sa production, sa transformation, son transport jusqu'au lieu de consommation. (...) Cette analyse doit également prendre en compte les impacts énergétiques, climatiques ou encore sur l'eau ou la biodiversité » (ADEME⁵⁰).

Ainsi les modes et les pratiques de production sont plus déterminants en matière de bilan environnemental que le mode de distribution, notamment pour les cultures de produits de saison (fruits et légumes) : « Des aliments produits localement mais « hors saison » sous serre chauffée pourront consommer plus d'énergie et rejeter plus de gaz à effet de serre (GES) que des produits importés de pays où ils sont cultivés en plein air, même en incluant le transport. » (ADEME)

Mais il est à noter que les modes de production à plus-value environnementale sont surreprésentés dans les exploitations commercialisant leurs produits en CCP. (10% pratiquent l'agriculture biologique contre 2% en circuit long et les 90% restantes développeraient plus les pratiques agro-écologiques que la moyenne des exploitations agricoles).

D'autre part, la proximité géographique entre lieu de production et de consommation n'est pas toujours synonyme de baisse de transports et de réduction des GES. En effet, « de grandes quantités, transportées sur de grandes distances, de manière optimisée, peuvent avoir un impact sur les GES par tonne transportée beaucoup plus faible que de petites quantités, transportées sur des distances faibles dans des camionnettes peu remplies et revenant à vide » (ADEME).

Le déplacement du consommateur a aussi un fort impact, et notamment le transport du dernier kilomètre. Ainsi, « le transport d'un kilo d'oranges consomme autant de carburant pour 10 km en voiture particulière que pour 800 km en camion plein. »⁵¹

⁵⁰ ADEME (2017), *Alimentation – Les circuits courts de proximité*, <https://www.ademe.fr/avis-lademe-alimentation-circuits-courts-proximite>

⁵¹ ADEME (2016), *Alimentation et environnement : champ d'actions pour les professionnels*, <https://www.ademe.fr/alimentation-environnement>

Donc les CCP sont intéressants pour la réduction des émissions de GES, si la logistique (du producteur et du consommateur) est optimisée et la saisonnalité des produits respectée.

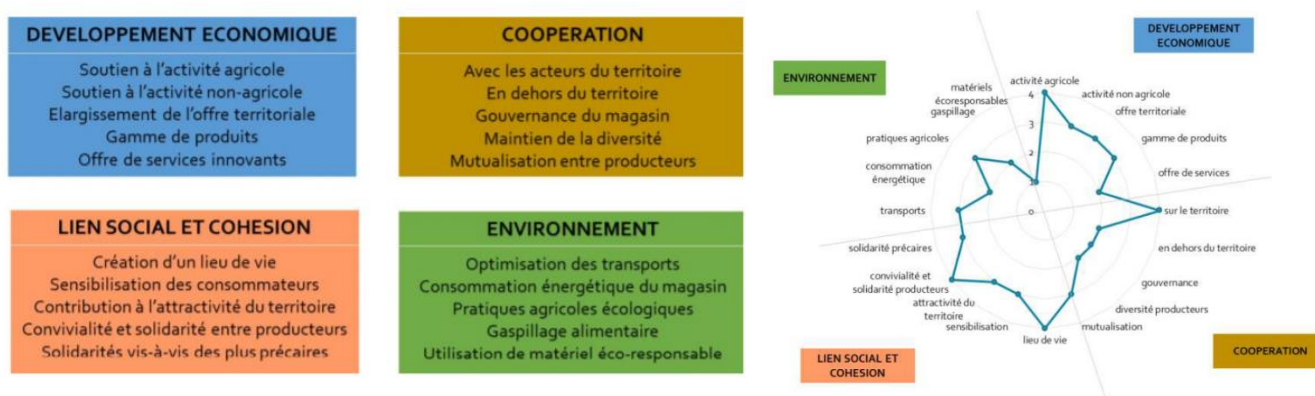
III.B.2.d – Un développement des méthodes de mesure d’impact

Devant ce constat de disparités dans les CCP, de nombreuses initiatives se développent pour accompagner la mise en place des CCP et optimiser les impacts de ces modes de distribution.

On peut citer un outil d’évaluation des magasins de producteurs, développé dans le cadre d’un projet de recherche Magpro, portant sur les clés de réussite et les impacts territoriaux des magasins de producteurs. Le groupe de travail s’est inspiré de l’outil proposé par le labo de l’ESS sur les circuits courts économiques et solidaires, qui ne concerne pas uniquement le domaine de l’alimentation.

Grâce à un questionnaire structuré autour de 4 domaines d’impacts territoriaux (Développement économique, Coopération, Lien social et cohésion, Environnement), le magasin de producteurs fait un état des lieux de son impact ouvrant la réflexion et à l’action collective sur ses pratiques et ses améliorations possibles.

Illustration 28 : L’outil d’évaluation de l’impact territorial de magasins de producteurs Magpro



En conclusion, les circuits courts de proximité ont des impacts positifs sur les enjeux sociaux et économiques. Leur impact environnemental dépend des modalités de mise en œuvre. « Complémentaires des circuits « longs », ils doivent se développer pour permettre de répondre autant que possible localement à une partie des besoins alimentaires de la population d’un territoire. Insérés

dans des PAT, ils contribuent à la cohérence, la durabilité et la vitalité des territoires. » (ADEME⁵²) Nous allons maintenant nous interroger sur un autre impact des SAT

III.B.3 – Impact des SAT sur les gouvernances territoriales alimentaires

Dans de nombreux rapports, nous pouvons lire que la transition vers un modèle agro-alimentaire plus durable est freinée par l'absence d'une politique publique de l'alimentation et par la difficulté d'orchestrer une multitude d'acteurs impliqués dans le système alimentaire (consommateurs, agriculteurs, entreprises de transformation, activités de transport et logistique, associations, collectivités...). Dès lors, une nouvelle forme de pilotage des initiatives et politiques alimentaires est à inventer.

C'est de ce constat qu'est parti le projet GouTer (Gouvernance territoriale des systèmes alimentaires), qui est un projet de recherche-action de 3 ans se déroulant de 2016 à 2019, piloté par l'IUFN et financé par la fondation Daniel et Nina Carasso. L'objectif de ce projet est de renforcer les capacités des collectivités territoriales en matière de gouvernance alimentaire, afin de faciliter le déploiement des PAT et SAT.

La phase 1 du projet a analysé 11 initiatives innovantes de gouvernance alimentaire territoriale pour en dégager les facteurs qui ont favorisé la mise en place de ces nouvelles gouvernances et leurs impacts. Parmi ces 11, 3 sont en Hauts-de-France : la gouvernance alimentaire du Nord-Pas de Calais de 2010 à 2015, le PAT de la CAD et la transition vers un SAT, résilient et durable de la commune de Grande-Synthe.

Il ressort de cette analyse plusieurs points⁵³ :

- Ces nouvelles gouvernances se sont souvent construites, progressivement et dans un temps long grâce à une dynamique locale. Toutes sont à l'initiative d'acteurs du territoire (collectivités locales, association, producteurs). Elles sont conditionnées fortement par le portage d'une volonté politique explicite et favorisées par des dispositifs institutionnels plus descendants (PAT, PNA, Contrats régionaux, Agenda 21, LEADER, ...)

⁵² ADEME (2017), *Alimentation – Les circuits courts de proximité*, <https://www.ademe.fr/avis-lademe-alimentation-circuits-courts-proximite>

⁵³ IUFN et IRG (Institut de recherche et débat sur la gouvernance) (2017), *Fiche initiative innovante de gouvernance alimentaire territoriale*, www.institut-gouvernance.org/sites/default/files/rapport_IRG_synthese_analyse.pdf

- Les formes de ces gouvernances alimentaires sont diverses : observatoire (ex : circuits courts), stratégies ou politiques publiques, conseils locaux / réseau de gouvernance alimentaire, programme d'action (agricole et alimentaire), organisation entre services de collectivités, ...
- C'est un cercle vertueux : les projets alimentaires entraînent de nouvelles formes de gouvernance alimentaires territoriales innovantes et les gouvernances alimentaires favorisent l'émergence de projets alimentaires territoriaux.
- Ces gouvernances alimentaires rendent la territorialisation du système alimentaire plus effective, même s'il est rapporté qu'il reste difficile de « quantifier l'impact sur le territoire, de suivre l'émergence et la mise en place de projets ou de politique alimentaires. ».
- De nombreux impacts qualitatifs sont cités sur le processus de gouvernance alimentaire en lui-même :
 - sur le dialogue pluri-acteurs : échanges entre acteurs, dialogue territorial avec une diversité d'acteurs, prise de conscience de la diversité des acteurs impliqués et de la richesse des initiatives existantes, travail partenarial, mise en réseau d'acteurs débouchant sur des projets collectifs, accompagnement de la structuration de filières locales, identification d'acteurs nouveaux, recréation de liens entre agriculture / alimentation et collectivités / citoyens, meilleure communication entre collectivités territoriales et directions régionales...
 - Sur les politiques publiques : élaboration d'une politique alimentaire territorialisée, prise en compte de la politique agricole et alimentaire dans les autres politiques locale, meilleure communication entre les différents dispositifs de financement, amélioration qualitative sur le territoire (relocalisation de l'approvisionnement, réduction du gaspillage, ...), redéfinition du projet de territoire ou contrat de ville, changement des mentalités...
 - Sur la réorganisation administrative, la méthodologie, les approches, les outils : passage de démarches sectorielles à une politique transversale, nouveaux outils, élaboration de chartes, adaptation des dispositifs de financement, prise de conscience des enjeux alimentaires vers une approche globale et transversale au sein des politiques, ...
 - Sur la reconnaissance du territoire et/ou de sa politique/gouvernance alimentaire : valorisation, légitimité, effet d'entraînement (part croissante d'acteurs manifestant un intérêt, multiplication des projets alimentaires, ...
 - Sur la professionnalisation des acteurs : montée en compétences des parties prenantes sur les enjeux de l'alimentation et l'action publique

Ces retours d'expérience et analyses des initiatives montrent donc « qu'à partir d'une vision globale de l'alimentation et d'une démarche territorialisée, les acteurs de nature et d'intérêts différents peuvent

s'allier au service du développement et de la cohésion d'un territoire. (...) Ces gouvernances alimentaires innovantes permettent d'améliorer très qualitativement d'alimentation dans sa globalité. »

A travers l'étude des objectifs visés des PAT en France, l'impact des circuits courts qui sont des circuits favorisés dans de nombreux PAT et le retour des effets d'une gouvernance alimentaire territorialisée, j'ai essayé de rapporter les différents effets des SAT ou des effets de leur mise en place progressive. Mais les données disponibles sur les impacts mesurés ne sont pas nombreuses. Pour quelles raisons ? Je rapporterai les difficultés rencontrées par les études. Devant ces difficultés, faut-il abandonner les démarches évaluatives et si non, pourquoi essayer de les mettre en place ? C'est ce que nous allons étudier dans cette troisième partie.

III.C – Pourquoi et comment évaluer ces impacts ?

III.C.1 – Les difficultés de la mesure des impacts des SAT

Plusieurs raisons peuvent expliquer ce manque d'études disponibles sur les mesures d'impacts des SAT.

Ces difficultés sont particulièrement exposées dans le rapport de l'IUFN de 2015 : « *Mesurer l'impact de l'approche territoriale de l'alimentation ? Etude sur l'impact des SAT – L'alimentation durable dans les projets de territoire* ». Les auteurs ont observé deux territoires pilotes – Toronto (Canada) et Bristol (Royaume-Uni), qui sont deux villes reconnues pour leur caractère pionnier à la fois pour leur action innovante en faveur d'une relocation de leur système alimentaire et pour la mise en place d'une politique alimentaire locale.

• Initiatives récentes et avec des effets à long terme :

Ce sont des démarches récentes et auxquelles il faut laisser le temps de se mettre en place. Même si les démarches de projets alimentaires reliés à leur territoire n'ont pas eu besoin de la loi LAAF de 2014 pour se mettre en place, c'est bien la reconnaissance de ces PAT qui a favorisé leur développement. La *Déclaration de Rennes pour des SAT*⁵⁴ de l'association des Régions de France date de Juillet 2014 et le rapport inspirant de la sénatrice EELV Brigitte Allain « *Et si on mangeait local ?* » date de 2015. L'ancrage territorial de l'alimentation en France est devenu une priorité du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation mais c'est une prise de conscience relativement récente et toutes ces nouvelles

⁵⁴ Association des Régions de France (Juillet 2014), *Déclaration de Rennes pour des systèmes alimentaires territorialisés*

gouvernances se construisent dans la durée et ne montreront des effets qu'à moyen voire long terme. Les changements – de mentalités, d'habitudes alimentaires, de pratiques d'achats, ...- sont longs à s'opérer.

- **Manque de méthodes opérationnelles disponibles :**

La grille d'analyse de durabilité utilisée dans l'étude de l'IUFN – comportant des critères et indicateurs selon 11 enjeux – n'a pas permis d'obtenir des résultats pertinents par manque de données disponibles dans les territoires étudiés – le système de collecte de données n'avait pas été mis en place avant le début pour évaluer - et parce que l'échelle choisie pour appliquer la grille d'analyse était celle d'un territoire dans son ensemble. Cette échelle est parfois encore trop grande pour mesurer des changements même dans des territoires ayant une expérience de plus de vingt ans en matière d'approche durable de l'alimentation. Les mesures ont été faites à l'échelle du territoire d'étude mais cela n'a pas permis de rendre compte de façon exhaustive des impacts à l'échelle du territoire.

- **Difficulté d'établir des liens de causalité :**

« Il est difficile d'établir des liens de causalité entre les impacts observés et les actions car l'évolution d'une situation est souvent le résultat de l'interaction de nombreux facteurs parfois difficiles à identifier. »⁵⁵ L'étude de l'IUFN a montré la difficulté à étudier l'impact de mesures transversales sur des critères dépendant d'un grand nombre de facteurs.

- **Extrême complexité d'un système dynamique :**

Toutes les études sont unanimes sur le sujet.

« L'évaluation d'impact d'un système dynamique est une démarche complexe et tout à fait nouvelle en ce qui concerne les approches territoriales des systèmes alimentaires ». (IUFN)

« S'attaquer à l'évaluation d'impact, quel que soit le domaine, constitue un défi scientifique et méthodologique majeur. (...) En outre, lorsqu'il s'agit de l'impact sur la durabilité d'un système, une approche mobilisant sciences économiques, sciences de l'environnement, et sciences sociales est requise. Enfin, lorsque ce système en question est le système alimentaire, par nature multidimensionnel, dont les frontières sont floues et l'ancrage multiscalair, composé d'une diversité d'acteurs de la production à la consommation, la tâche s'annonce être plus complexe ! »

⁵⁵ IUFN, MEDDE (2015), « Mesurer l'impact de l'approche territoriale de l'alimentation ? Etude sur l'impact des SAT – L'alimentation durable dans les projets de territoire », <http://www.iufn.org/wp-content/uploads/2015/12/VF-Rapport-op%C3%A9rationnel-IUFN-MEDDE-Mesurer-l'impact-de-l'approche-territoriale-de-l'alimentation.pdf>

En conclusion : manque d'outils disponibles, différences d'échelles, complexité des systèmes, transversalité des enjeux, lenteurs des évolutions de comportements / pratiques, sensibilité de la démarche évaluative...les difficultés ne manquent pas. Certaines études partagent leurs retours d'expérience et émettent des recommandations.

III.C.2 – Synthèse des recommandations :

L'étude de l'IUFN souligne l'importance de prendre en compte l'évaluation de l'impact dès l'élaboration d'une politique alimentaire territoriale.

« Il s'agit de penser dès le début les éléments d'évaluation de l'action menée, fondés sur des objectifs significatifs, mesurables et gérables. Se mettre en capacité de mesurer l'impact des actions sur les différents publics, les différents enjeux, les différentes échelles, est essentiel pour faciliter l'appréciation des résultats des approches territoriales de l'alimentation et ainsi contribuer à une meilleure efficacité des politiques alimentaires territoriales menées ».

L'étude formule des recommandations pour mesurer les impacts :

- Définir à l'avance les critères d'évaluation pour collecter en amont et au cours de l'exercice les données nécessaires, pour pouvoir constater l'impact au moment donné et suivre l'évolution dans le temps
- Doter la démarche d'une cellule de pilotage, cellule d'évaluation des progrès accomplis
- Faire de l'évaluation d'impact une composante naturelle de la démarche de construction des systèmes alimentaires de demain
- Poursuivre les recherches sur la mesure des impacts des approches territorialisées de l'alimentation

L'ADEME aussi relève l'enjeu de développer l'étude et le chiffrage des différents impacts (environnementaux, sociaux, sanitaires) le long des chaînes de valeur alimentaires plus durables.

L'agence recommande aussi de prendre en compte les coûts cachés, de façon systématique pour l'ensemble des filières⁵⁶. Chiffrer les externalités positives et négatives permettrait aux consommateurs de comparer les produits à coûts comparables.

« Les produits alimentaires durables ont souvent un coût de revient supérieur (ramenés à la quantité produite) à ceux fabriqués selon une logique d'économie d'échelle et de production de masse, en

⁵⁶ ADEME (2018), *Analyse des enjeux économiques et sociaux d'une alimentation durable : Résumé, principaux enseignements et recommandations*, https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/resume_recommandations_enjeux_socioeconomiques_alimentation_durable-2018.pdf

particulier du fait de l'intensité en main d'œuvre supérieure – qui est aussi synonyme d'emplois induits. » *A contrario*, le prix des produits issus du système classique agro-industriel ne prend pas en compte ses impacts environnemental et social.

III.C.3 – Intérêt et enjeux de l'évaluation

L'étude d'IUFN resitue bien les enjeux de cette mesure d'impact des SAT.

« Il semble important de s'interroger dès à présent sur la capacité réelle de ces actions à contribuer à la création de systèmes alimentaires plus durables.

S'intéresser à l'évaluation d'impact des SAT permet de creuser la question de la pertinence de l'approche territoriale de l'alimentation comme alternative possible au système alimentaire conventionnel en ramenant la réflexion sur un niveau plus accessible, celui d'un territoire.

Elle permet de renseigner sur la contribution potentielle de l'approche territoriale de l'alimentation aux objectifs environnementaux, sociaux et économiques locaux. Elle permet d'identifier les changements observables à la suite des actions mises en place sur un territoire donné.

L'évaluation d'impact favorise une plus grande efficacité de l'action. Car mesurer l'impact demande de déterminer une vision et des objectifs précis, qui permettent de guider l'action. Cela permet également de faciliter le choix des actions à mettre en place, en priorisant les actions ayant les résultats potentiellement les plus importants. »

On voit ici le caractère politique de l'évaluation, qui peut questionner et inquiéter les acteurs de terrain qui évaluent leurs actions ou sont évalués par un acteur extérieur. Comme nous l'avons explicité ci-dessus, mettre en évidence que les actions mises en place dans le cadre d'un PAT contribuent à un changement de comportement alimentaire est long et complexe et montrer, par exemple, que le coût investi dans une politique alimentaire diminue les coûts de santé encore plus difficile. Cela peut expliquer pourquoi la prévention en matière d'alimentation santé soit si peu développée en France.

D'autre part, l'objectivation d'impact permet d'alimenter le plaidoyer des porteurs de projet (Guide Syallinov⁵⁷), en communiquant sur leurs actions et leurs effets.

Enfin, un dernier point qui n'est pas ressorti dans les publications lues mais auquel notre master nous a sensibilisé et que j'ai constaté dans une moindre mesure dans mes recherches de financement : il me semble que le dernier enjeu de taille pour la mesure d'impact est le financement. On assiste à l'heure

⁵⁷ Ourabah A., Le Ray P, (2018 ?), *Guide Syallinov : Comment mesurer l'impact d'un projet alimentaire ?*
https://www.avise.org/sites/default/files/atoms/files/20190425/guide_syallinnov.pdf

actuelle à une généralisation de cette culture de l'impact, dans les banques, fonds d'investissement, fondations et même plus récemment la puissance publique française avec les contrats à impact social⁵⁸, qui font passer d'une logique de subvention à une logique d'investissement dans le social.

S'il me semble important, pour les acteurs de terrain et les collectivités, de rechercher les meilleures façons d'agir pour entraîner des changements et de trouver les ressources financières pour y parvenir, il faut être vigilant aux dérives potentielles que cette évaluation d'impact peut entraîner : limites de la quantification, danger de la monétarisation, problème de certains publics sur qui les actions peuvent mettre du temps à avoir des effets et qui risquent d'être encore plus exclus des programmes, ...

Avec l'amplification de ces méthodes, des recherches-action seront sûrement initiées.

III.C.4 – Perspectives de méthodologies et travaux intéressants

De nombreux travaux sont en cours pour pallier les manques actuels de données et d'outils. En voici quelques-uns qui m'ont semblé intéressants.

III.C.4.a – La mesure de l'utilité sociale (US) des SAT :

Il me semble que les impacts des SAT pourraient être évalués à l'aune de leur US. C'est ce qu'une présentation⁵⁹ du RMT Alimentation locale a essayé de promouvoir lors de la journée débat « Alimentation locale : fausse piste ou voie à emprunter ? », organisée le 1^{er} juin 2018.

Il n'existe pas une seule définition de l'US – on peut dire brièvement que c'est le service rendu, le bénéfice, l'effet positif sur un territoire, un groupe de personnes ou la société dans son ensemble - ni une seule méthode pour la mesurer, et c'est bien la démarche de co-construction à mettre en œuvre qui en augmente ses bénéfices pour le projet et/ou le structure portant le projet : gagner en clarté interne/externe en se posant collectivement la question des valeurs et des objectifs des projets, affirmer son identité et sa singularité, participer à la reconnaissance du travail des salariés et à leur quête de sens, recueillir la confiance des parties prenantes et leur adhésion au projet, valoriser leur engagement, construire des argumentaires, piloter l'activité, rassurer les financeurs, bâtir un plaidoyer...

On peut citer les 6 dimensions de l'US proposées par l'Avisé pour évaluer l'US. Chaque structure choisira ses indicateurs.

⁵⁸ Contrat à impact social : financement d'un programme social par un investisseur privé, lequel sera remboursé et rémunéré par la puissance publique, en cas de succès seulement.

⁵⁹ Le Labo CIVAM Occitanie (2018), Evaluer l'impact social d'un projet alimentaire de territoire, http://www.rmt-alimentation-locale.org/wp-content/uploads/2018/02/3_Diapo_impact_social.pdf

Illustration 29 : Les 6 dimensions de l'utilité sociale proposées par l'Avise⁶⁰

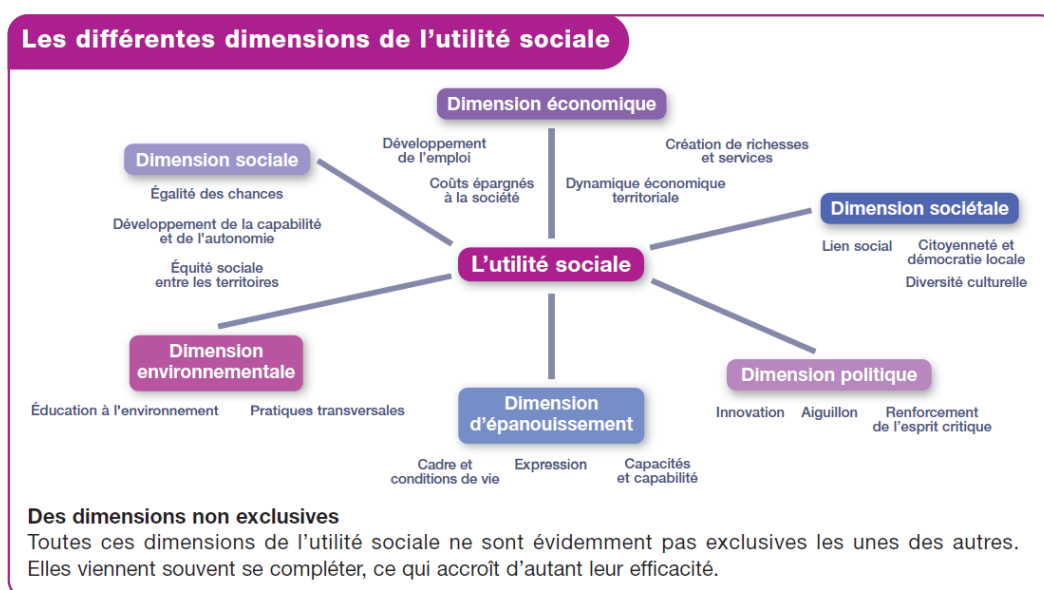


Illustration 30 : Exemple d'objectifs d'impact pouvant être visés dans un SAT (Source : RMT)

Systèmes alimentaires territorialisés

Accès des publics les plus précaires à une alimentation de qualité	Dimension sociale
Implication et participation active des bénéficiaires dans la réflexion sur les dispositifs de l'aide alimentaire	
Création de nouveaux projets en lien avec l'alimentation sur le territoire	Dimension sociétale
Prise en compte de l'avis des personnes habituellement exclues des lieux de décision	
Modification en profondeur des pratiques alimentaires des consommateurs	Dimension politique
Modification de la législation pour faciliter l'approvisionnement local des cantines	
Intensification de l'intérêt et des échanges entre habitants sur la qualité de leur alimentation	Dimension d'épanouissement

III.C.4.b - Une évaluation des PAT prévue dans la saison 2 du RnPAT

Pour sa deuxième saison, le RnPAT va s'engager dans un Observatoire national des PAT destiné à (i) identifier et porter à connaissance les démarches et les méthodologies ; (ii) Observer, analyser et caractériser et (iii) Evaluer.

Cette évaluation se réalisera sur trois niveaux de collecte pour trois types d'analyse différentes :

⁶⁰ Avise (2007), *Evaluer l'utilité sociale de son activité*, https://www.avise.org/sites/default/files/atoms/files/200711_avise_cahier_evaluationutilitesociale.pdf

- Niveau 1 par questionnaire –Banque des PAT et analyse comparative simple – Tous les PAT seront concernés
- Niveau 2 par entretien – Analyses génériques approfondies type territoires témoin – PAT du RnPAT
- Niveau 3 par entretien – Analyses thématiques approfondies type recherche-action et évaluation – Echantillon

Cette analyse permettra sûrement de mieux caractériser les impacts des PAT sur les territoires impliqués.

III.C.4.c – La méthodologie Syalinnov :

Cette méthode a été développée de 2015 à 2018 par deux ingénieurs consultants de Montpellier SupAgro et AO Consulting, avec l'appui d'enseignants chercheurs de SupAgro. Elle a été commanditée par la Fondation Daniel et Nina Carasso, à l'occasion de son AAP systèmes alimentaires innovants. 9 projets (8 français – dont le projet des Saprophytes à Lille-Fives et 1 en Espagne) ont été les terrains d'étude et d'expérimentation et les 9 ont participé à la construction de la méthode.

Elle m'a semblé très prometteuse car elle se veut être un dispositif léger et donc opérationnel. Je pense que c'est une condition *sine qua non* pour que les acteurs de terrain se l'approprient, l'utilisent et que les mesures d'impact se multiplient.

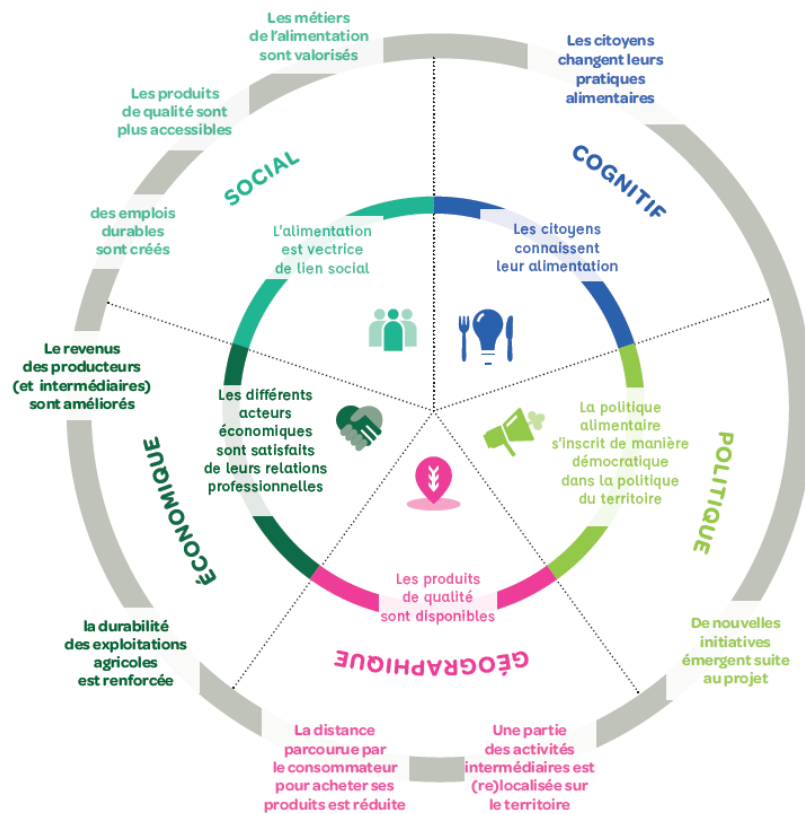
Elle est aussi originale dans son hypothèse de départ forte : la proximité est vectrice de durabilité.

« La distanciation entre le mangeur et son alimentation, entre les acteurs du système alimentaire mondialisé, constitue une externalité négative. La méthode Syalinnov propose de mesurer la manière dont un projet contribue à réduire cette distance, ce qui aura pour conséquence (c'est notre hypothèse) de rendre le système alimentaire plus durable. » (Guide Syalinnov)

La grille d'évaluation mobilise deux cercles d'indicateurs correspondant :

- En 1er cercle, à la création de proximité entre les différentes composantes du système alimentaire, déclinées en 5 dimensions : cognitive, politique, sociale, économique et géographique.
- En 2ème cercle, une série complémentaire d'indicateurs associée à ces 5 dimensions. Elle mesure les changements de pratiques induits par les initiatives. Elle permet de mieux répondre aux 4 piliers classiques de la durabilité.

Illustration 31 : La grille d'analyse de durabilité du système alimentaire de la méthode Syallinov



En tout, 14 indicateurs sont renseignés, obtenus par conversion en scores d'éléments recueillis par des données officielles (type INSEE), des données à relever sur le terrain, enquêtes qualitatives et des questionnaires à destination des mangeurs-citoyens et à destination des acteurs économiques qui comporte une partie spécifique pour les agriculteurs. A titre d'exemple, l'annexe 18 présente la fiche de l'indicateur « Cognitif 2 : Pratiques alimentaires », que Pierre Le Ray m'a envoyé.

La démarche insiste autant voire davantage sur le chemin vers le changement et les conditions de réussite que sur la mesure des effets. Il y a ainsi 7 étapes qui ne mobilisent pas toutes les indicateurs cités ci-dessus et qui ont lieu à différents moments du projet : au début du projet - notamment la définition de la nature du projet et de la portée territoriale de l'action, la caractérisation de l'environnement partenarial - renouvellement de certaines étapes 1 fois / an, et seulement à la fin du projet l'évaluation ex-post qui permet de construire le vecteur d'impact.

Elle est une solution aux contraintes imposées par la Fondation Carasso :

- elle encourage les projets à dépasser les simples indicateurs de réalisation et de résultats, bloqués sur les activités et la temporalité du projet financé

- elle démontre la contribution du projet à la durabilité du système alimentaire en tenant compte de l'histoire du projet, de sa proximité à l'impact
- elle s'adapte à des projets de natures diverses, par leurs porteurs (organisme de recherche, association de consommateurs, collectivité), leurs modalités et leur échelle d'intervention
- elle permet la comparaison de projets ou à défaut de groupes de projets
- elle ne requiert pas de compétences particulières en sociologie, agronomie ou économie. La démarche est majoritairement pilotée en autonomie
- elle est co-construite avec les acteurs, chemin faisant, condition nécessaire à une meilleure appropriation

« Elle est située quelque part entre les études quantitatives trop pointues par rapport à nos contraintes et les rapports d'évaluation se limitant à renseigner des indicateurs de réalisation (nombre de participants, budget décaissé) qui ne permettent pas d'appréhender l'impact. »

Toutefois, il ne faut pas minimiser l'investissement en temps de cette démarche qui se réalise sur trois ans minimum pour permettre d'appréhender la contribution du projet à l'impact.

De plus, cette méthode opère des simplifications qui peuvent se discuter. Par exemple, il n'y a pas de réels indicateurs pour mesurer le critère de la santé-nutrition dans Syallinnov, « car évaluer les effets sur la santé des consommateurs s'avère extrêmement complexe. C'est seulement à travers des changements de pratiques alimentaires (dimension cognitive) que seront traités ces enjeux. ». De même pour l'impact environnemental des projets, qui est évalué de manière transversale sur 3 dimensions : cognitive : changement dans les pratiques alimentaires (gaspillage, recyclage, saisonnalité), - Géographique : changement dans les modalités d'approvisionnement (transport des derniers kilomètres), Économique : à travers le renforcement de la durabilité des exploitations agricoles.

Mais vouloir tout mesurer est impossible et décourage toute envie d'évaluation, surtout pour des acteurs de terrain, qui n'ont pas forcément les compétences et surtout beaucoup de temps à consacrer à ces démarches. Cette méthode réussit donc la prouesse de fournir aux acteurs de terrain une grille d'impact opérationnelle, basée sur de la littérature scientifique et des études de cas, et qui sera encore améliorée en 2019-2020. Ils ont obtenu un financement de l'ADEME pour tester la méthode sur 3 nouveaux terrains en Occitanie et pour créer une plateforme numérique de partage des outils. Des modules plus poussés seront ajoutés, notamment sur le volet environnemental.

CONCLUSION

Je commencerai par reprendre les mots de Jean-Louis Rastoin qui initiait en 2006 un projet de recherche pour étudier la faisabilité d'un modèle alimentaire alternatif⁶¹.

« Il est donc indispensable de réfléchir à la façon d'organiser la transition vers un nouveau modèle de développement alimentaire « durable », c'est-à-dire respectant les 3 objectifs d'équité sociale, de viabilité économique et écologique. Ce modèle ne peut avoir qu'une forme hybride, combinant, selon les espaces géographiques, les mentalités et les comportements, des configurations modernes (basées sur la globalisation) et post-modernes (basées sur l'ancrage territorial), du fait de l'extrême diversité des situations observées. Pour cela, on ne peut tabler sur une régulation par le seul marché. Une véritable politique alimentaire doit être mise en place, qui n'est visible dans aucun pays du monde à ce jour (Rastoin, 2005). (...) Une telle politique alimentaire implique une coordination régionale et une concertation internationale (OMC) en raison de l'intensité des échanges entre pays. Compte tenu des dérives induites par la globalisation des marchés agricoles et agroalimentaires, on pourrait imaginer de « régionaliser la mondialisation », afin de « relocaliser » les systèmes alimentaires. Il s'agirait alors de resserrer les distances entre lieux de production et lieux de consommation. La réhabilitation des filières courtes aurait pour avantages essentiels de maintenir (s'il est encore temps) la diversité des modèles de consommation (en les faisant évoluer vers une meilleure adéquation nutritionnelle) et de créer des activités et donc des emplois en zone rurale, dans la majorité des pays de la planète. »

Jean-Louis Rastoin préfigurait déjà les PAT, qui participent aujourd'hui, à leur échelle, à favoriser le développement de pratiques agricoles plus durables, un développement des territoires, une rémunération plus équitable de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, une meilleure qualité de l'alimentation en restauration collective, une évolution des comportements, une diminution du gaspillage, ... grâce à de nouvelles manières de travailler entre les acteurs et un certain décloisonnement des politiques publiques.

La question de la manière d'opérer le changement d'échelle est encore à étudier : « A quel rythme de déploiement et quelles sont les capacités d'évolutions des systèmes, que la transition passe par une massification d'initiatives plus durables ou par une hybridation entre les systèmes majoritaires et les démarches plus durables» (ADEME), est une question qui n'a pas encore de réponse.

⁶¹ Rastoin J.-L. (2006), *Vers de nouveaux modèles d'organisation du système alimentaire ? Approches stratégiques*. In. Séminaire de recherche Produits de terroir, filière qualité et développement. Montpellier, 22 juin 2006, http://www.msh-m.fr/IMG/nouveaux_modeles_d_organisation_du_systeme_agroalimentaire.pdf

Pour ma part, il me semble que tous ces PAT participent à « reconnecter le mangeur au contenu de son assiette en recréant du lien avec ceux qui la remplissent »⁶² et à s'interroger sur les modes de production et de consommation, grâce à des acteurs comme Les Sens du Goût. Le bénéfice majeur est d'accorder une place plus importante à l'alimentation dans nos modes de vie, considérer que l'alimentation est un sujet majeur transversal et qu'elle peut être une solution pour améliorer les problèmes de notre société actuelle : participante d'une meilleure santé, instrument de la transition écologique, créatrice d'emplois, de liens, vectrice de solidarités et de cohésion sociale...

Carolyn Steel, architecte anglaise et auteur du livre fondateur *Hungry city, How food shapes our lives*, soulignait en 2009 le potentiel positif de la question alimentaire pour un territoire : « Nous ne nous sommes encore jamais aperçu du réel potentiel de l'alimentation, car c'est trop important pour pouvoir être réalisé. Mais une fois analysée, l'alimentation se révèle être une force phénoménale, capable de transformer non seulement les paysages, mais aussi les structures politiques, les espaces publics ou encore les liens sociaux et économiques qui les traduisent. »⁶³

C'est bien ce que TAST'in FIVES essaie de réaliser. J'ai été heureuse de participer à cette aventure aux côtés des Sens du Goût.

⁶² Chaire UNESCO Alimentations du monde (2019), « *Glocaliser* » l'alimentation, <https://www.chaireunesco-adm.com/Glocaliser-l-alimentation>

⁶³ IUFN (2015), *Nourrir durablement les territoires de demain, Portrait des enjeux français*, http://www.iufn.org/wp-content/uploads/2015/06/IUFN-RAPPORT-FRANCE-2015_pages.pdf

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

ADEME (2016), *Alimentation et environnement : champ d'actions pour les professionnels*, <https://www.ademe.fr/alimentation-environnement>

ADEME (2017), *Alimentation – Les circuits courts de proximité*, <https://www.ademe.fr/avis-lademe-alimentation-circuits-courts-proximite>

ADEME, Le Basic, ASca. (2018). *Effets économiques et sociaux d'une alimentation plus durable : synthèse*, https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/synthese_effets_socioeconomiques_alimd_vfinale.pdf

ADEME (2018), *Analyse des enjeux économiques et sociaux d'une alimentation durable : Résumé, principaux enseignements et recommandations*, https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/resume_recommandations_enjeux_socioeconomiques_alimentation_durable-2018.pdf

Admical (2018), *Le mécénat de compétence*, http://admical.org/sites/default/files/uploads/basedocu/les-reperes-admical-n3_2018.pdf

Allain B. (2015), *Rapport d'information par la commission des affaires économiques sur les circuits courts et la relocalisation des filières agricoles et alimentaires*, <http://www.assemblee-nationale.fr/14/rap-info/i2942.asp>
Association des Régions de France (Juillet 2014), *Déclaration de Rennes pour des systèmes alimentaires territorialisés*

Avisé (2007), *Evaluer l'utilité sociale de son activité*, https://www.avise.org/sites/default/files/atoms/files/200711_avise_cahier_evaluationutilitesociale.pdf

Cerdd, Décima M., Duchêne M., (2016), *Systèmes alimentaires durables territorialisés*, <http://www.cerdd.org/Parcours-thematiques/Alimentation-durable/Systeme-alimentaire-territorial-durable>

Chaire UNESCO Alimentations du monde (2019), « *Glocaliser* » *l'alimentation*, <https://www.chaireunesco-adm.com/Glocaliser-l-alimentation>

CNIL (26/07/2019), *Conformité RGPD : comment informer les personnes et assurer la transparence*, <https://www.cnil.fr/fr/conformite-rgpd-information-des-personnes-et-transparence>

Collectif Degeyter (2017), *Sociologie de Lille*, La Découverte, Paris

Desessard J.-F., Nicklaus S. (2017), *L'alimentation des enfants*, Editions Quae

FAO, *Biodiversité et régimes alimentaires durables*, 2010

Hermann G., Caron F. (2012), *FIVES, 200 ans de révolutions industrielles*, Editions Etagères ; Groupes FIVES, <https://www.fivesgroup.com/fr/qui-sommes-nous/200-ans-dhistoire.html>

IUFN (2015), *Nourrir durablement les territoires de demain*, Portrait des enjeux français, http://www.iufn.org/wp-content/uploads/2015/06/IUFN-RAPPORT-FRANCE-2015_pages.pdf

IUFN, MEDDE (2015), « *Mesurer l'impact de l'approche territoriale de l'alimentation ? Etude sur l'impact des SAT – L'alimentation durable dans les projets de territoire* », <http://www.iufn.org/wp-content/uploads/2015/12/VF-Rapport-op%C3%A9rationnel-IUFN-MEDDE-Mesurer-l'impact-de-l'approche-territoriale-de-l'alimentation.pdf>

Le Labo CIVAM Occitanie (2018), Evaluer l'impact social d'un projet alimentaire de territoire, http://www.rmt-alimentation-locale.org/wp-content/uploads/2018/02/3_Diapo_impact_social.pdf

Macé L., RnPAT (2017), Rapport d'analyse comparative : la prise en compte et l'articulation des différents champs de l'alimentation dans les PAT, <http://rnpat.fr/ressources-2-2-2/>

Malassis, L., 1994, *Nourrir les hommes*, ed. Flammarion

MESHs (2018), Rapport intermédiaire de l'évaluation scientifique du projet TAST'in FIVES

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, (2017), *Comment construire son projet alimentaire territorial ?*, <https://agriculture.gouv.fr/comment-construire-son-projet-alimentaire-territorial>

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation (2018), *Les experts alim'agri : Qu'est-ce qu'un projet alimentaire territorial ?*, <https://www.dailymotion.com/video/x6fwgr4>

Ourabah A., Le Ray P, (2018 ?), *Guide Syallinov : Comment mesurer l'impact d'un projet alimentaire ?* https://www.avise.org/sites/default/files/atoms/files/20190425/guide_syalinnov.pdf

Rastoin, J.-L., 2006, *Vers de nouveaux modèles d'organisation du système alimentaire ? Approches stratégiques*, In. Séminaire de recherche Produits de terroir, filière qualité et développement. Montpellier, 22 juin 2006.

Rastoin, J.-L., 22/01/2014, *Les SAT : quelle contribution à la sécurité alimentaire ?* In. Séance hebdomadaire publique de l'Académie d'Agriculture de France, <https://www.academie-agriculture.fr/actualites/academie/seance/academie/les-systemes-alimentaires-territorialises-quelle-contribution-la>

RMT Alimentation locale (2018), *Alimentation locale : fausse piste ou voie à emprunter ?*

RMT Alimentation locale (2018), *Des circuits courts aux chaînes alimentaires courtes de proximités : quels impacts ? quels enjeux ?*, <http://www.rmt-alimentation-locale.org/synthese-impacts-cacp-rmt-al/>

Réseau National pour des Projets Alimentaires Territoriaux (2018), *Guide méthodologique : Construire une stratégie de financement d'un Projet Alimentaire Territorial*

RnPAT (2018), *Co-construire votre PAT : repères et points de vigilance*, <http://rnpat.fr/ressources-2-2-2/>
IUFN et IRG (Institut de recherche et débat sur la gouvernance) (2017), *Fiche initiative innovante de gouvernance alimentaire territoriale*, www.institut-gouvernance.org/sites/default/files/rapport_IRG_synthese_analyse.pdf

RnPAT (2019), *Les PAT : 5 ans après*, <http://rnpat.fr/ressources-2-2-2/>

Urban Innovative Actions (2019), *Qu'est-ce qu'Actions Innovatrices Urbaines?*, <https://www.uia-initiative.eu/fr/qui-sommes-nous/qu-est-ce-que-l-initiative-actions-innovatrices-urbaines>

Urban Innovative Actions (2019), *TAST'in FIVES – le projet UIA de la Ville de Lille*, <https://www.uia-initiative.eu/fr/uia-cities/lille>

Ville de Lille (2019), <https://www.lille.fr/Fives/Cuisine-Commune-projet-Tast-in-Fives/Les-partenaires>

Wikipédia, (2019), *Fives (entreprise)*, [https://fr.wikipedia.org/wiki/Fives_\(entreprise\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Fives_(entreprise))

ANNEXES

ANNEXE 1 : Le projet d'aménagement FIVES CAIL



Source : FIVES CAIL - <http://fivescail-lille-hellemmes.fr/>

ANNEXE 2 : Questionnaire de la MESHS (version améliorée - non administrée - de la 1^{ère} version administrée d'octobre 2017 à mars 2018)

Cuisine commune Fives - Questionnaire

Bonjour à toutes et à tous. Ce petit questionnaire est facultatif. Il vise à nous adapter à vos besoins et attentes sur le projet. Il ne servira qu'au projet et à son analyse. Nous vous remercions beaucoup pour votre contribution et du temps passé à y répondre.

DATE : __/__/____ LIEU : _____ Nom de l'atelier : _____

Prénom : _____ Nom : _____

Sexe : Homme Femme Année de naissance : ____ Nationalité : _____

Votre logement principal se situe : dans le quartier de Fives dans le quartier d'Hellemmes
(une seule réponse possible) dans un autre quartier de la ville de Lille hors de la ville de Lille

Depuis combien d'années habitez-vous dans ce logement ? _____ ans

Quel est votre niveau d'études : Primaire (du CP au CM2) Collège (de la 6^{ème} à la 3^{ème})
 Lycée (de la seconde à la terminale, y compris les filières
professionnelles)
 Enseignement supérieur (au-delà du baccalauréat)

Exercez-vous une activité professionnelle ? Oui Non

Si oui, laquelle ? _____

Si non, êtes-vous : Retraité(e) Élève/Étudiant(e)

(une seule réponse possible) Sans emploi et à la recherche d'un emploi (hors retraité(e), élève et étudiant(e))
 Sans emploi et n'en recherchant pas (hors retraité(e), élève et
étudiant(e))

Vivez-vous en couple ? Oui Non

De combien d'enfants êtes-vous le père/la mère ?

Aucun 1 2 3 4 ou +

Si vous êtes le père/la mère d'au moins 1 enfant, combien de vos enfants vivent avec vous ?

Aucun 1 2 3 4 ou +

Au total, combien de personnes vivent avec vous ?

Aucune 1 2 3 4 ou +

Êtes-vous membre d'une association ? Oui Non

Si oui, de quelle association s'agit-il ? _____

Fréquentez-vous un centre social ? Oui Non

Comment avez-vous eu connaissance de cet atelier ?

Modalités à cocher à définir en fonction du premier dépouillement

Selon vous, quels sont les objectifs de l'atelier auquel vous avez (ou allez) participé ?

(plusieurs réponses possibles)

Liste à cocher des objectifs réels (+ quelques objectifs fictifs?)

Et vous, de votre côté, qu'attendez-vous de cet atelier ?

Modalités à cocher à définir en fonction du premier dépouillement

Pour participez à cet atelier, vous êtes : Seul Accompagné(e)

Si au moins une personne vous accompagne, de qui s'agit-il ?

(plusieurs réponses possibles)

d'un ou plusieurs de vos enfants

de votre conjoint

d'un ou plusieurs autres membres de votre famille
ami(e)s/connaissances/voisin(e)s

d'un(e) ou plusieurs

d'une autre relation (merci de préciser : _____)

Avez-vous déjà participé à d'autres activités en lien avec le projet de cuisine commune et/ou de transformation de l'ancienne usine Fives Cail ? Oui Non

Si oui, lesquelles ? _____

Participez-vous à d'autres activités dans le quartier ? Oui Non

Si oui, lesquelles ? _____

Pourriez-vous nous décrire ce que vous avez mangé hier...

...au petit déjeuner : _____

...entre le petit déjeuner et le déjeuner : _____

...au déjeuner : _____

...entre le déjeuner et le dîner : _____

...au dîner : _____

...après le dîner : _____

Quel est votre plat préféré ? _____

Quel est le plat que vous détestez le plus ? _____

Faites-vous vos courses alimentaires dans le quartier ?

Oui, toutes vos courses ou presque

Oui, une partie de vos courses

Non, pas du tout

Si oui, pour faire vos courses alimentaires, à quelle fréquence allez-vous :

...dans un supermarché ou une supérette du quartier ?

Tous les jours ou presque

Au moins une fois par semaine

Plus rarement

Jamais

...dans une boucherie du quartier ?

Tous les jours ou presque

Au moins une fois par semaine

Plus rarement

Jamais

...dans une poissonnerie du quartier ?

Tous les jours ou presque

Au moins une fois par semaine

Plus rarement

Jamais

...dans une boulangerie du quartier ?

Tous les jours ou presque

Au moins une fois par semaine

Plus rarement

Jamais

...chez un maraîcher du quartier ?

Tous les jours ou presque

Au moins une fois par semaine

Plus rarement

Jamais

...chez un autre petit commerçant du quartier ?

Tous les jours ou presque

Au moins une fois par semaine

Plus rarement

Jamais

Vous achetez votre repas dans un lieu de restauration rapide du quartier (fast-food, kebab, sandwicheries, etc.)...

Tous les jours ou presque

Au moins une fois par semaine

Au moins une fois par mois

Plus rarement

Jamais

Vous allez au restaurant dans le quartier...

Tous les jours ou presque

Au moins une fois par semaine

Au moins une fois par mois

Plus rarement

Jamais

Si d'autres ateliers similaires se mettent en place, comptez-vous revenir ?

Oui

Non

Ne sais pas

Aimeriez-vous assister à des ateliers portant sur d'autres thèmes ?

Oui

Non

Ne sais pas

Si oui, sur quel(s) thème(s) ? _____

Êtes-vous déjà inscrit(e) à d'autres ateliers ? Oui Non

Accepteriez-vous un rendez-vous pour discuter de votre alimentation avec une personne travaillant sur le projet ?

Oui Non

a. Si oui, merci d'indiquer vos coordonnées ci-dessous :

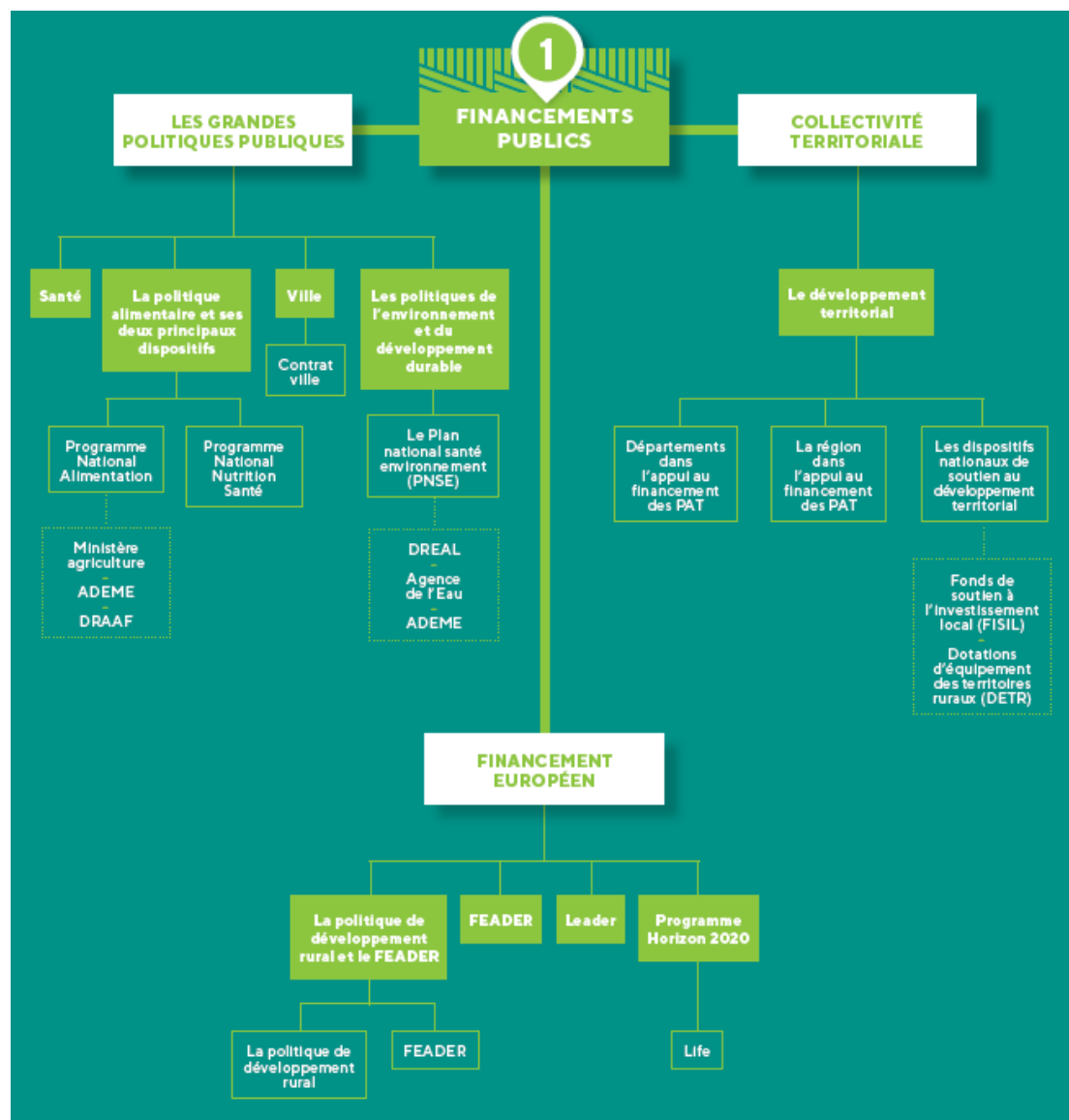
Adresse mail : _____

Numéro de téléphone : _____

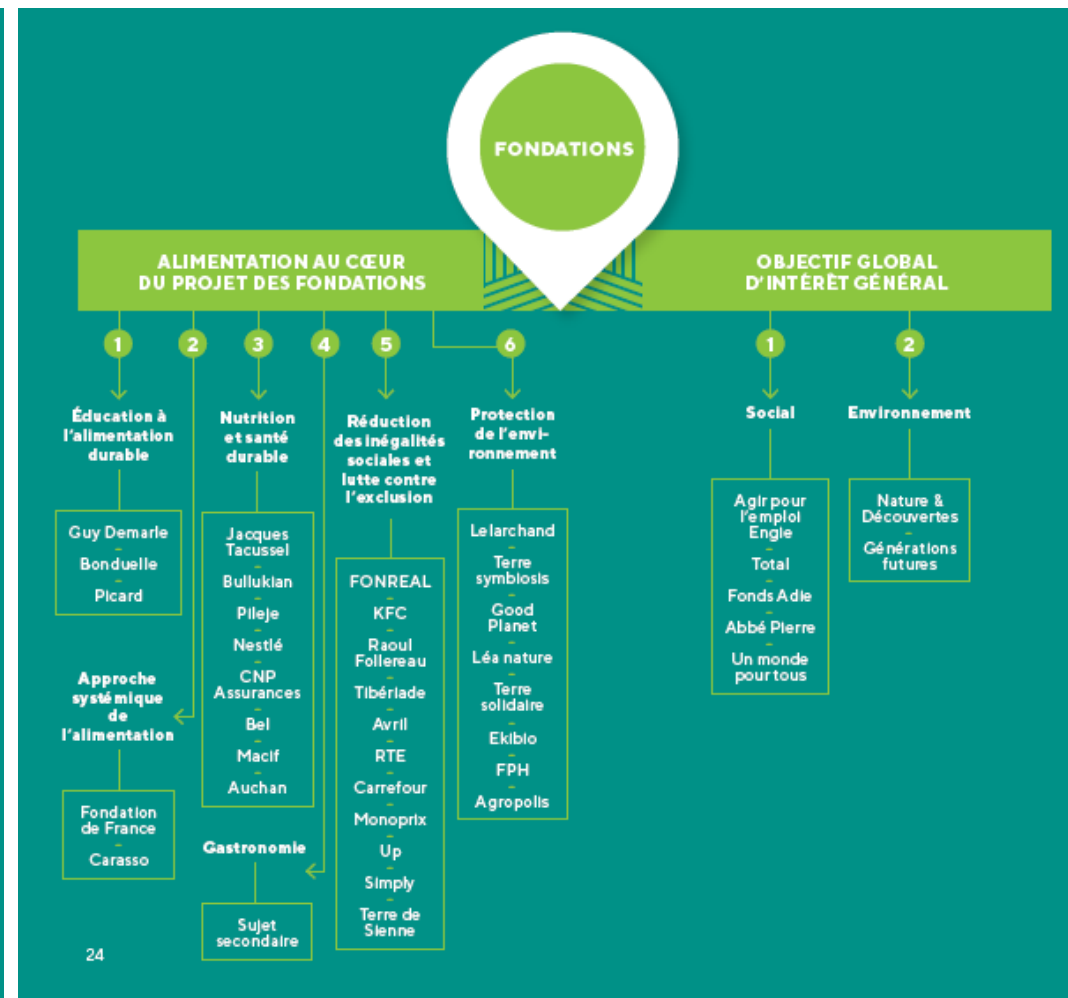
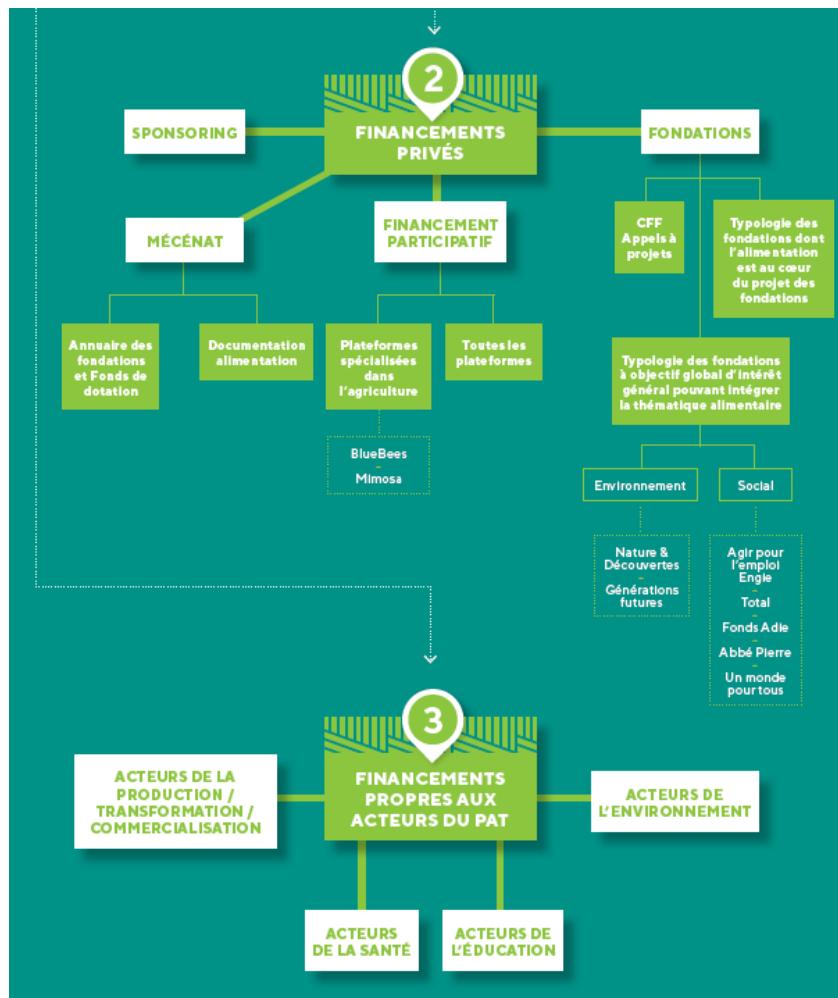
MERCI BEAUCOUP POUR VOTRE PARTICIPATION !

Source : MESHs (2018), Rapport intermédiaire de l'évaluation scientifique du projet TAST'in FIVES

ANNEXE 3 : Financer un Plan Alimentaire Territorial / Système Alimentaire Territorial



Source : Guide méthodologique : Construire une stratégie de financement d'un Projet Alimentaire Territorial (Réseau National pour des Projets Alimentaires Territoriaux, 2018)



Source : Guide méthodologique : Construire une stratégie de financement d'un Projet Alimentaire Territorial (Réseau National pour un Projet Alimentaire Territorial co-constit et partagé, 2018)

ANNEXE 4 : Outil de suivi de l'activité de l'Avant-Goût (champs actuels et champs retravaillés)

Date	Organisateur	Horaire	Intitulé	Nb de participants effectifs	Description	Contact mail/tel responsable	Contact mail/tel structure	Remarques	Catégorie
									Liste fermée : <ul style="list-style-type: none"> ○ Réunion ○ Visite ○ Atelier de cuisine UIA ○ Atelier cuisine hors UIA ○ Audiovisuel ○ Atelier agricole ○ Formation professionnelle ○ Concertation/participation ○ Activité économique ○ Réunion aux petits oignons ○ Autres ○ Événement

Date	Jour de la semaine	Moment de la journée	Structure organisatrice	Structure associée	Durée	Objet de la réservation	Objectif principal de la réservation	Nb de présents	Public	Description	Contact mail/tel responsable et structure	Utilisation de la cuisine	Cout activité	Remarques techniques
	Liste fermée	Liste fermée : <ul style="list-style-type: none"> ○ Matinée ○ Après-midi ○ Journée ○ Soirée 	Liste fermée	Liste fermée		Liste fermée : <ul style="list-style-type: none"> ○ Réunion de travail publique ○ Réunion de travail non publique ○ Visite ○ Atelier culinaire ○ Atelier audiovisuel ○ Atelier créatif ○ Atelier Emploi / Insertion ○ Événement ○ Autres 	Liste fermée : <ul style="list-style-type: none"> ○ Lutte contre l'isolement / en faveur de l'inclusion sociale ○ Bien-vivre alimentaire, éducation alimentaire, prévention santé ○ Lutte contre le gaspillage alimentaire / solidarité alimentaire ○ Ancrage territorial / lieu ressource entre acteurs 		<ul style="list-style-type: none"> ○ Liste fermée : ○ Tout public (habitants) ○ Enfants + accompagnateur (parents, grands-parents, nounou...) ○ Seniors ○ Personnes en situation de handicap ○ Personnes en situation de précarité 		Oui / Non	Liste fermée : <ul style="list-style-type: none"> ○ Gratuité ○ Prix libre ○ Payant 		

ANNEXE 5 : Feuille d'émargement de l'association Les Sens du Goût pour les ateliers organisés dans le cadre du projet UIA (actuelle et retravaillée)

ASSOCIATION LES SENS DU GOUT

ACTIVITE :

LIEU :

DATE :

ANIMATEUR :

Nom	Prénom	Acceptez-vous que l'association utilise et diffuse votre image ? O : oui N : non	Adresse e-mail et numéro de téléphone (uniquement si vous souhaitez être tenus au courant des activités de la cuisine commune de Fives Cail)	Date de naissance	Sexe F : femme, H : homme	Activité R : retraité SA : sans activité S : salariée	Signature

Année de naissance

Activité
 S : scolarisé
 E : étudiant
 R : retraité
 SA : sans activité ou à la recherche d'une activité
 EA : en activité

Actualisation du champ « Age » et des modalités « Activité » à partir de septembre 2019



ANNEXE 6 : Nouvel outil de suivi des participants aux ateliers des Sens du Goût à partir de septembre 2019 :

Date atelier	Structure partenaire	Nom du programme	Activité associée	Nom atelier (facultatif)	Type du participant	Nom du participant	Prénom du participant	Sexe (H/F)	Année de naissance	Activité professionnelle	Mail
			Liste fermée : <input type="checkbox"/> RAS <input type="checkbox"/> Conférence ou débat <input type="checkbox"/> Ecriture <input type="checkbox"/> Projection de film <input type="checkbox"/> Réalisation de vidéo <input type="checkbox"/> Théâtre <input type="checkbox"/> Travaux manuels / Arts plastiques		Liste fermée : <input type="checkbox"/> LSDG <input type="checkbox"/> Partenaire <input type="checkbox"/> Partenaire UIA <input type="checkbox"/> Intervenant <input type="checkbox"/> Participant					Liste fermée : <input type="checkbox"/> Etudiant <input type="checkbox"/> En activité <input type="checkbox"/> En recherche d'emploi <input type="checkbox"/> Au foyer <input type="checkbox"/> Retraité	



QUESTIONNAIRE AVANT-GOÛT – ATELIERS CUISINE –

Informations pré-remplies par l'Avant-Goût :

1) **Date de l'atelier** :/...../.....

2) **Prénom de l'administrateur/trice** :

3) **Structure organisatrice de l'atelier** :

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Centre social Salengro | <input type="checkbox"/> Itinéraires |
| <input type="checkbox"/> Cookin'moovie | <input type="checkbox"/> La Sauvegarde |
| <input type="checkbox"/> Dante Alighieri | <input type="checkbox"/> Le Secours Populaire |
| <input type="checkbox"/> Filofil | <input type="checkbox"/> Les Saprophytes |
| <input type="checkbox"/> Flore Kitchen | <input type="checkbox"/> Les Sens du Goût |
| <input type="checkbox"/> France Horizon | <input type="checkbox"/> Nadia Cohen |
| <input type="checkbox"/> Inersol | <input type="checkbox"/> Paroles d'habitants |
| <input type="checkbox"/> La Cloche | <input type="checkbox"/> Refugee Food Festival |
| <input type="checkbox"/> Autre : | |

4) **Structure(s) Partenaire(s) : (si co-organisation)**

- Journée Mondiale de l'Afrique
- Croix-Rouge
- Espace Seniors
- Funambulants
- Centre Prévention Santé
- CMPP (Centre médico-psycho-pédagogique)
- Interphaz
- Autre :

Vous êtes ici à l'Avant-Goût. Ce lieu permet d'imaginer la future Cuisine Commune qui ouvrira en 2020, dans le cadre de la réhabilitation de la friche de Fives Cail Babcock.

L'équipe de l'Avant-Goût souhaiterait recueillir des informations pour améliorer la future Cuisine Commune et rendre compte des actions menées à l'Avant-Goût.

Ce questionnaire est anonyme et facultatif mais si vous acceptez d'y consacrer 5 minutes, cela nous aiderait beaucoup !

Merci d'avance pour votre temps !

Si vous avez déjà répondu à ce questionnaire ce mois-ci, vous n'avez pas besoin d'y répondre à nouveau.

CONNAITRE VOTRE RAPPORT A L'AVANT-GOÛT

5) Comment avez-vous eu connaissance de cet atelier ? (Plusieurs réponses possibles)

- Par un ami / un voisin / une connaissance
- Par de l'affichage à l'Avant-Goût
- Par un événement (à l'Avant-Goût ou extérieur à l'Avant-Goût)
- Par un mail (dont newsletters, ..)
- Par internet (sites internet, Facebook, blog, ...)
- Par une structure de quartier (association, UTPAS, mairie, mission locale, centre social...)
- Par le porte à porte / courrier reçu dans ma boîte aux lettres
- Autre :

6) Est-ce la 1^{ère} fois que vous venez à l'Avant-Goût de la Cuisine commune ?

- Oui
- Non

Si oui, passez à la question N°9.

Si non, passez à la question suivante N°7.

7) Combien de fois estimez-vous être déjà venu(e) ?

- De 1 à 4 fois
- 5 fois ou plus

8) Au(x)quel(s) de ce(s) événement(s) avez-vous déjà participé ? (Plusieurs réponses possibles)

- Ateliers cuisine
- Ateliers emploi
- Ateliers audiovisuel
- Ateliers jardinage
- Réunion d'information ou de concertation sur le projet global de Fives Cail
- Événement (fêtes de Fives, semaine du commerce équitable...)
- Autre :

A PROPOS DE L'ATELIER

**9) Quelle est la raison principale de votre participation à cet atelier ? (choisir 1 seule proposition dans la liste)
(dans la question 10, vous pourrez indiquer une 2^{ème} attente)**

- Apprendre quelque chose de nouveau (nouvelle recette, technique audiovidéo...)
- Partager un moment avec des personnes que j'apprécie
- Rencontrer de nouvelles personnes
- Découvrir de nouvelles structures / de nouveaux projets (associations, initiatives ...)
- Découvrir l'Avant-Goût
- Accompagner une personne / un groupe
- Autre :

10) Quelle serait votre 2^{ième} attente pour cet atelier ? (facultatif)

- Apprendre quelque chose de nouveau (nouvelle recette, technique audiovidéo...)
- Partager un moment avec des personnes que j'apprécie
- Rencontrer de nouvelles personnes
- Découvrir de nouvelles structures / de nouveaux projets (associations, initiatives ...)
- Découvrir l'Avant-Goût
- Accompagner une personne / un groupe
- Autre :

11) Etes-vous satisfait(e) de cet atelier ?

- Pas du tout content(e)
- Moyennement content(e)
- Content(e)
- Très content(e)

12) Suite à cet (ou ces) atelier(s) cuisine... ?

	Non, pas du tout	Non, pas spécialement	Oui, peut-être ?	Oui, tout à fait	Ne se prononce pas
J'envisage de revoir à nouveau une ou des personne(s) rencontrée(s)					
J'ai changé de regard sur une personne					
Cela m'a fait plaisir de passer du temps avec d'autres personnes					

13) Suite à cet (ou ces) atelier(s) cuisine... ?

	Non, pas du tout	Non, pas spécialement	Oui, peut-être ?	Oui, tout à fait	Ne se prononce pas
Cela m'a donné envie de cuisiner davantage					
Cela m'a donné envie de cuisiner différemment					
J'ai envie de refaire les recettes cuisinées lors de l'atelier					
Cela m'a donné plus de confiance en mes capacités					
J'ai pris conscience de l'importance de l'alimentation sur mon bien-être (ou cela a conforté mon opinion)					

14) Suite à cet (ou ces) atelier(s) cuisine... ?

	Non, pas du tout	Non, pas spécialement	Oui, peut-être ?	Oui, tout à fait	Ne se prononce pas
Je voudrais me réinscrire à un atelier					
Je vais parler de l'atelier autour de moi					
J'ai envie de m'impliquer dans le projet de la future Cuisine commune					

15) Vous êtes :

- Une femme
- Un homme

16) Vous avez :

- Moins de 17 ans
- Entre 18 et 24 ans
- Entre 25 et 39 ans
- Entre 40 et 54 ans
- Entre 55 et 64 ans
- Entre 65 ans et 79 ans
- 80 ans et +

17) Vous avez des enfants à charge :

- Oui
- Non

18) Vous habitez :

- Fives
- Hellemmes
- Un autre quartier de la ville de Lille
- L'agglomération lilloise hors ville de Lille
- Hors de l'agglomération lilloise

19) Vous êtes membre d'une association :

- Oui
- Non

**20) Aujourd'hui, quelle est votre activité ?
(celle que vous jugez principale - 1 seul choix possible)**

- Elève / Etudiant(e)
- En emploi (salarié ou indépendant)
- A la recherche d'un emploi
- Parent au foyer
- A la retraite
- Autre :

Si vous avez répondu étudiant, passez à la question 22.

- 21) ***Si vous avez répondu « en emploi »*** : Diriez-vous que vous êtes plutôt... ?
Si vous avez répondu « A la retraite » : Dans votre dernier emploi, diriez-vous que vous étiez plutôt... ?
Si vous avez répondu « A la recherche d'un emploi » : Dans votre dernier emploi, diriez-vous que vous étiez plutôt... ? ou Diriez-vous que vous recherchez un emploi de type... ?

- Ouvrier(ère)
- Employé(e)
- Professions intermédiaires (technicien(ne), contremaître, cadre intermédiaire, ..)
- Cadre et professions assimilées cadres (dont libérales)
- Artisan, commerçant(e), chef(fe) d'entreprise
- Agriculteur(trice) exploitant(e)
- Autre :

RECCUEILLIR VOS SUGGESTIONS

- 22) **Dans la future Cuisine commune qui ouvrira en 2020, que souhaiteriez-vous voir de nouveau ou de différent ? (thématique d'atelier, événement, organisation de l'espace...)**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- 23) **Avez-vous quelque chose de plus à nous dire ? (raisons de votre satisfaction / non satisfaction, ...)**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

« Le questionnaire est terminé. Merci beaucoup de nous avoir consacré ce temps !

Votre participation permettra à l'équipe de l'Avant-Goût d'améliorer la future Cuisine Commune et de rendre compte des actions menées à l'Avant-Goût. »





QUESTIONNAIRE AVANT-GOÛT – ATELIERS EMPLOI –

Informations pré-remplies par l'Avant-Goût :

- 1) Date de l'atelier :/...../.....
- 2) Prénom de l'administrateur/trice :
- 3) Type d'atelier :
 - Réunion d'information
 - Atelier de mise en situation en cuisine
 - Autre :

Vous êtes ici à l'Avant-Goût. Ce lieu permet d'imaginer la future Cuisine Commune qui ouvrira en 2020, dans le cadre de la réhabilitation de la friche de Fives Cail Babcock.

L'équipe de l'Avant-Goût souhaiterait recueillir des informations pour améliorer la future Cuisine Commune et rendre compte des actions menées à l'Avant-Goût.

Ce questionnaire est anonyme et facultatif mais si vous acceptez d'y consacrer 5 minutes, cela nous aiderait beaucoup !

Merci d'avance pour votre temps !

Si vous avez déjà répondu à ce questionnaire ce mois-ci, vous n'avez pas besoin d'y répondre à nouveau.

CONNAITRE VOTRE RAPPORT A L'AVANT-GOÛT

4) Comment avez-vous eu connaissance de cet atelier ? (Plusieurs réponses possibles)

- Par un ami / un voisin / une connaissance
- Par la Mission Locale
- Par la Maison De l'Emploi (MDE)
- Par le PLIE
- Par une structure de quartier (association, UTPAS, mairie, centre social...)
- Par le porte à porte / courrier reçu dans ma boîte aux lettres
- Autre :

5) Est-ce la 1^{ère} fois que vous venez à l'Avant-Goût de la Cuisine commune ?

- Oui
- Non

Si oui, passez à la question N°7.

Si non, passez à la question suivante N°6.

6) Pour quelle(s) occasion(s) êtes-vous déjà venu(e) ? (Plusieurs choix possible)

- Réunion organisée par la maison de l'emploi ou la mission locale
- Autre atelier organisé dans ce lieu (cuisine, audiovisuel, jardinage, ...)
- Réunion d'information sur le projet global de Fives Cail
- Evénement (fêtes de Fives, semaine du commerce équitable...)
- Autre :

PAR RAPPORT A L'ATELIER

7) Vous êtes venu(e) à cet atelier pour..

- Répondre à une invitation d'une structure (Mission Locale, ...)
- Découvrir des métiers / des formations
- Rencontrer des recruteurs / des centres de formation
- Être aidé(e) pour trouver un travail
- Autre :

8) Êtes-vous satisfait(e) de cet atelier ?

- Pas du tout
- Moyennement
- Satisfait(e)
- Très satisfait(e)

9) Pouvez-vous nous préciser les raisons de votre satisfaction / insatisfaction ?

.....

10) Suite à cette réunion / atelier... ?

	Non, pas du tout	Non, pas spécialement	Oui, peut-être ?	Oui, tout à fait	Ne se prononce pas
J'ai découvert quelque chose (formation, métiers, ...)					
Cela m'a donné plus de confiance en mes capacités e/ou compétences					
J'ai envie de me former					
J'ai envie de me faire accompagner pour mon projet professionnel					
J'ai envie de faire une immersion ou un stage dans une entreprise					
Cela m'a donné des idées pour mes recherches d'emploi					
J'ai envie de créer une activité					

MIEUX VOUS CONNAITRE

11) Vous êtes :

- Une femme
- Un homme

12) Vous avez :

- Moins de 17 ans
- Entre 18 et 24 ans
- Entre 25 et 39 ans
- Entre 40 et 54 ans

13) Votre niveau d'études :

- Primaire (du CP au CM2)
- Collège (de la 6ème à la 3ème)
- Lycée (de la seconde à la terminale, y compris les filières professionnelles)
- Enseignement supérieur (au-delà du baccalauréat)

14) Vous avez des enfants à charge :

- Oui
- Non

15) Vous habitez :

- Fives
- Hellemmes
- Un autre quartier de la ville de Lille
- L'agglomération lilloise hors ville de Lille
- Hors de l'agglomération lilloise

RECCUEILLIR VOS SUGGESTIONS

16) Avez-vous quelque chose de plus à nous dire ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

« Le questionnaire est terminé. Merci beaucoup de nous avoir consacré ce temps !

Votre participation permettra à l'équipe de l'Avant-Goût d'améliorer la future Cuisine Commune et de rendre compte des actions menées à l'Avant-Goût. »





QUESTIONNAIRE ORGANISATEUR **– ATELIERS ENFANTS –**

L'équipe de l'Avant-Goût souhaiterait recueillir des informations pour améliorer la future Cuisine Commune et rendre compte des actions menées à l'Avant-Goût.

L'Avant-Goût est le lieu dans lequel s'est déroulé l'atelier. Il permet d'imaginer la future Cuisine Commune qui ouvrira en 2020, dans le cadre de la réhabilitation de la friche de Fives Cail Babcock.

Ce questionnaire est anonyme et facultatif mais si vous acceptez d'y consacrer 5 minutes, cela nous aiderait beaucoup !

Merci d'avance pour votre temps !

Informations générales à propos de cet atelier :

1) Date de l'atelier :/...../.....

2) Structure organisatrice de l'atelier :

- ALSH Lacore
- ALSH Berthelot
- ALSH Centre Culturel
- Les Sens du Goût
- Filofil
- Autre :

3) Nombre de participants à cet atelier :

1. **Enfants :**
2. **Animateurs / organisateurs :**
3. **Accompagnateurs (parents, grands-parents, nounous...) :**

4) Niveau des enfants : (plusieurs réponses possibles)

- Maternelle
- Élémentaire
- Autre :

5) Age(s) des enfants :

6) Dans quelle(s) commune(s) vivent les enfants ? (plusieurs réponses possibles)

- Fives
- Hellemmes
- Un autre quartier de la ville de Lille
- L'agglomération lilloise hors ville de Lille
- Hors de l'agglomération lilloise

7) Quelles étaient vos attentes en organisant cet (ou ces) ateliers ?

.....
.....
.....
.....

8) Diriez-vous que l'(ou les) atelier(s) a (ont) répondu à ces objectif(s) ? Et pourquoi ?

.....
.....
.....
.....

9) Diriez-vous que les enfants ont été satisfaits de cet (ou ces) atelier(s) ? Et pourquoi ?

.....
.....
.....
.....
.....

10) Avez-vous eu des retours de parents sur l'(ou les) atelier(s) ?

.....
.....
.....
.....

11) Avez-vous retenu des commentaires d'enfants pendant les ateliers ? (si vous avez participé)

.....
.....
.....
.....
.....

12) Avez-vous entendu des enfants exprimer leur désir de participer à nouveau à un atelier similaire ?

- Non
- Oui, quelques-uns
- Oui, la majorité
- Autre réponse :

A PROPOS DE L'AVANT-GOÛT

L'Avant-Goût est le lieu dans lequel s'est déroulé l'atelier. Il permet d'imaginer la future Cuisine Commune qui ouvrira en 2020, dans le cadre de la réhabilitation de la friche de Fives Cail Babcock.

13) Quel est votre avis sur la cuisine de l'Avant-Goût ? (propreté, organisation de l'espace, ...)

.....
.....
.....
.....
.....

14) Pour améliorer la cuisine, quelles seraient vos suggestions ?

.....
.....
.....
.....
.....

15) Pensez-vous revenir ou réutiliser cet espace cuisine ?

- Oui, plutôt
- Non, plutôt

16) Si oui, quels seraient vos besoins ?

.....
.....
.....
.....
.....

17) Si non, pour quelle(s) raison(s) ?

.....
.....
.....
.....
.....

MIEUX VOUS CONNAITRE

18) A titre personnel, connaissiez-vous ce lieu avant d'organiser cet(ces) atelier(s) ?

- Oui, de nom
- Oui, de nom et j'ai participé à un atelier / un événement
- Non

Si « Non », passez directement à la question 20.

19) Si oui, comment en avez-vous connaissance ? (Plusieurs réponses possibles)

- Par un ami / un voisin / une connaissance
- Par de l'affichage à l'Avant-Goût
- Par un événement (à l'Avant-Goût ou extérieur à l'Avant-Goût)
- Par un mail (dont newsletters, ..)
- Par internet (sites internet, Facebook, blog, ...)
- Par une structure de quartier (association, UTPAS, mairie, mission locale, centre social...)
- Par le porte à porte / courrier reçu dans ma boîte aux lettres
- Autre :

20) A titre personnel, pensez-vous revenir dans ce lieu, pour ?

- Boire un verre, me restaurer à la Friche Gourmande
- M'inscrire à un atelier cuisine ouvert à tous
- M'inscrire à un atelier jardinage ouvert à tous
- Je ne compte pas forcément revenir
- Autre :

21) Vous êtes :

- Une femme
- Un homme

22) Vous avez :

- Moins de 17 ans
- Entre 18 et 24 ans
- Entre 25 et 39 ans
- Entre 40 et 54 ans
- Entre 55 et 64 ans
- Entre 65 ans et 79 ans
- 80 ans et +

23) Vous avez des enfants à charge :

- Oui
- Non

24) Vous habitez :

- Fives
- Hellemmes
- Un autre quartier de la ville de Lille
- L'agglomération lilloise hors ville de Lille
- Hors de l'agglomération lilloise

25) Vous êtes membre d'une association :

- Oui
- Non

**26) Aujourd'hui, quelle est votre activité ?
(celle que vous jugez principale - 1 seul choix possible)**

- Elève / Etudiant(e)
- En emploi (salarié ou indépendant)
- A la recherche d'un emploi
- Parent au foyer
- A la retraite
- Autre :

Si vous avez répondu étudiant, passez à la question 28.

27) Si vous avez répondu « en emploi » : Diriez-vous que vous êtes plutôt... ?

Si vous avez répondu « A la retraite » : Dans votre dernier emploi, diriez-vous que vous étiez plutôt... ?

Si vous avez répondu « A la recherche d'un emploi » : Dans votre dernier emploi, diriez-vous que vous étiez plutôt... ? ou Diriez-vous que vous recherchez un emploi de type... ?

- Ouvrier(ère)
- Employé(e)
- Professions intermédiaires (technicien(ne), contremaître, cadre intermédiaire, ..)
- Cadre et professions assimilées cadres (dont libérales)
- Artisan, commerçant(e), chef(fe) d'entreprise
- Agriculteur(trice) exploitant(e)
- Autre :

28) Avez-vous quelque chose de plus à nous dire ?

.....
.....
.....
.....
.....

« Le questionnaire est terminé. Merci beaucoup de nous avoir consacré ce temps !

Votre participation permettra à l'équipe de l'Avant-Goût d'améliorer la future Cuisine Commune et de rendre compte des actions menées à l'Avant-Goût. »





QUESTIONNAIRE ACCOMPAGNATEUR – ATELIERS ENFANTS –

L'équipe de l'Avant-Goût souhaiterait recueillir des informations pour améliorer la future Cuisine Commune et rendre compte des actions menées à l'Avant-Goût.

L'Avant-Goût est le lieu dans lequel s'est déroulé l'atelier. Il permet d'imaginer la future Cuisine Commune qui ouvrira en 2020, dans le cadre de la réhabilitation de la friche de Fives Cail Babcock.

Ce questionnaire est anonyme et facultatif mais si vous acceptez d'y consacrer 5 minutes, cela nous aiderait beaucoup !

Merci d'avance pour votre temps !

Informations générales à propos de cet atelier :

1) **Date de l'atelier** :/...../.....

2) **Structure organisatrice de l'atelier** :

- ALSH Lacore
- ALSH Berthelot
- ALSH Centre Culturel
- Filofil
- Les Sens du Goût
- Autre :

3) **Nombre de participants à cet atelier** :

1. **Enfants** :
2. **Animateurs / organisateurs** :
3. **Accompagnateurs (parents, grands-parents, nounous...)** :

4) **Niveau des enfants** : (plusieurs réponses possibles)

- Maternelle
- Élémentaire
- Autre

5) **Age(s) des enfants** :

6) **Dans quelle(s) commune(s) vivent les enfants ?** (plusieurs réponses possibles)

- Fives
- Hellemmes
- Un autre quartier de la ville de Lille
- L'agglomération lilloise hors ville de Lille
- Hors de l'agglomération lilloise

A PROPOS DE L'ATELIER

7) Quelles étaient vos attentes en accompagnant cet atelier ?

.....
.....
.....
.....

8) Diriez-vous que l'atelier a répondu à votre (vos) objectif(s) ? Et pourquoi ?

.....
.....
.....
.....

9) Diriez-vous que les enfants ont été satisfaits de cet atelier ? Et pourquoi ?

.....
.....
.....
.....

10) Avez-vous retenu des commentaires d'enfants pendant l'atelier ?

.....
.....
.....
.....

11) Avez-vous entendu des enfants exprimer leur désir de participer à nouveau à un atelier similaire ?

- Non
- Oui, quelques-uns
- Oui, la majorité
- Autre :

A PROPOS DE L'AVANT-GOÛT

L'Avant-Goût est le lieu dans lequel s'est déroulé l'atelier. Il permet d'imaginer la future Cuisine Commune qui ouvrira en 2020, dans le cadre de la réhabilitation de la friche de Fives Cail Babcock.

12) Comment avez-vous eu connaissance de cet atelier ? (Plusieurs réponses possibles)

- Par un ami / un voisin / une connaissance
- Par de l'affichage à l'Avant-Goût
- Par un événement (à l'Avant-Goût ou extérieur à l'Avant-Goût)
- Par un mail (dont newsletters, ..)
- Par internet (sites internet, Facebook, blog, ...)
- Par une structure de quartier (association, UTPAS, mairie, mission locale, centre social...)
- Par le porte à porte / courrier reçu dans ma boîte aux lettres
- Autre :

13) Est-ce la 1^{ère} fois que vous venez à l'Avant-Goût de la Cuisine commune ?

- Oui
- Non

Si oui, passez à la question N°16.

Si non, passez à la question suivante N°14.

14) Combien de fois estimez-vous être déjà venu(e) ?

- De 1 à 4 fois
- 5 fois ou plus

15) Au(x)quel(s) de ce(s) événement(s) avez-vous déjà participé ? (Plusieurs réponses possibles)

- Ateliers cuisine
- Ateliers emploi
- Ateliers audiovisuel
- Ateliers jardinage
- Réunion d'information ou de concertation sur le projet global de Fives Cail
- Événement (fêtes de Fives, semaine du commerce équitable...)
- Autre :

16) Quel est votre avis sur la cuisine de l'Avant-Goût ? (propreté, organisation de l'espace, ...)

.....
.....
.....
.....
.....

17) Pour améliorer la cuisine, quelles seraient vos suggestions ?

.....
.....
.....
.....
.....

18) A titre personnel, pensez-vous revenir dans ce lieu, pour ?

- Boire un verre, me restaurer à la Friche Gourmande
- M'inscrire à un atelier cuisine ouvert à tous
- M'inscrire à un atelier jardinage ouvert à tous
- Je ne compte pas forcément revenir
- Autre :

19) Vous êtes :

- Une femme
- Un homme

20) Vous avez :

- Moins de 17 ans
- Entre 18 et 24 ans
- Entre 25 et 39 ans
- Entre 40 et 54 ans
- Entre 55 et 64 ans
- Entre 65 ans et 79 ans
- 80 ans et +

21) Vous avez des enfants à charge :

- Oui
- Non

22) Vous habitez :

- Fives
- Hellemmes
- Un autre quartier de la ville de Lille
- L'agglomération lilloise hors ville de Lille
- Hors de l'agglomération lilloise

23) Vous êtes membre d'une association :

- Oui
- Non

**24) Aujourd'hui, quelle est votre activité ?
(celle que vous jugez principale - 1 seul choix possible)**

- Elève / Etudiant(e)
- En emploi (salarié ou indépendant)
- A la recherche d'un emploi
- Parent au foyer
- A la retraite
- Autre :

Si vous avez répondu étudiant, passez à la question 26.

25) Si vous avez répondu « en emploi » : Diriez-vous que vous êtes plutôt... ?

Si vous avez répondu « A la retraite » : Dans votre dernier emploi, diriez-vous que vous étiez plutôt... ?

Si vous avez répondu « A la recherche d'un emploi » : Dans votre dernier emploi, diriez-vous que vous étiez plutôt... ? ou Diriez-vous que vous recherchez un emploi de type... ?

- Ouvrier(ère)
- Employé(e)
- Professions intermédiaires (technicien(ne), contremaître, cadre intermédiaire, ..)
- Cadre et professions assimilées cadres (dont libérales)
- Artisan, commerçant(e), chef(fe) d'entreprise
- Agriculteur(trice) exploitant(e)
- Autre :

26) Avez-vous quelque chose de plus à nous dire ?

.....
.....
.....
.....
.....

« Le questionnaire est terminé. Merci beaucoup de nous avoir consacré ce temps !

Votre participation permettra à l'équipe de l'Avant-Goût d'améliorer la future Cuisine Commune et de rendre compte des actions menées à l'Avant-Goût. »



ANNEXE 11 – Proposition d’outil de suivi de la fréquentation de la cuisine à l’Avant-Goût¹ de l’experte UIA en charge de TIF

1) PROFIL

Vous êtes :

- une femme
- un homme

Votre tranche d’âge :

- moins de 12 ans
- 12-18 ans
- 18-25 ans
- 25-40 ans
- 40-60 ans
- 60 ans et plus

Vous habitez :

- Le quartier Fives-Hellemme
- La ville de Lille hors quartier de Fives-Hellemme
- La métropole de Lille hors ville de Lille
- Autre (si oui, merci de préciser)

Vous êtes:

- élève
- étudiant(e)
- en activité
- sans activité
- en recherche d’emploi
- à la retraite

2) FREQUENTATION DE LA CUISINE

Vous venez aujourd’hui pour² :

- un atelier de cuisine
- un atelier emploi
- un atelier audio-visuel
- une réunion d’information
- autre (si oui, merci de préciser)

Vous fréquentez la cuisine pour la 1^{ère} fois :

- oui
- non

Si oui, combien de fois êtes-vous déjà venu(e) à la cuisine pour une activité ?

- 1 à 3 fois
- 4-7 fois
- 8-10 fois
- plus de 10 fois

¹ Il s’agit d’une première proposition à affiner avec les partenaires qui seraient mobilisés pour utiliser l’outil de suivi.

² Liste à ajuster en fonction des partenaires qui utiliseront l’outil

Vous diriez que votre fréquentation de la cuisine est :

- occasionnelle
- régulière

Si vous avez déjà fréquenté la cuisine de l'AG, vous avez participé à :

- un atelier de cuisine
- un atelier emploi
- un atelier audio-visuel
- une réunion d'information
- autre (si oui, merci de préciser)

Vous avez eu connaissance de l'atelier d'aujourd'hui par :

- une communication de la mairie de Lille (si oui, merci de préciser³ : liste à cocher : site internet, newsletter électronique, affichage...)
- la mairie de quartier
- un centre social de quartier
- une association de quartier (si oui, merci de préciser laquelle)
- le bouche à oreille
- autre (merci de préciser)

3) OBJECTIFS ET ATTENTES

Vous êtes venu(e) participer à cet atelier pour⁴ :

- apprendre des techniques de cuisine
- acquérir de nouvelles connaissances sur les aliments, les comportements alimentaires...
- acquérir de nouvelles connaissances sur les métiers de l'alimentation
- rencontrer des habitants du quartier
- préparer le lancement d'une activité professionnelle en lien avec l'alimentation
- rencontrer des acteurs sociaux intervenant sur le quartier (mairie, associations, etc.)
- vivre un moment de convivialité
- autre (merci de préciser)

4) RESULTATS

L'atelier est terminé. Qu'avez-vous retiré de cet atelier ? Merci de vous positionner sur les affirmations suivantes :

	Pas du tout d'accord	Pas d'accord	Ni d'accord, ni pas d'accord	D'accord	Tout à fait d'accord
J'ai appris de nouvelles recettes					
J'ai acquis de nouvelles capacités/ compétences professionnelles					
J'ai rencontré de nouvelles personnes					
J'ai acquis de nouvelles connaissances en matière d'alimentation (aliments, santé, etc.)					
J'ai acquis de nouvelles connaissances concernant l'emploi dans le secteur de l'alimentation/ restauration					
Suite à cet atelier, je vais changer mes habitudes alimentaires/ ma façon de cuisiner ⁵					

³ Liste à établir avec l'équipe projet. Voir si on distingue la communication Ville de Lille et la communication Avant-Goût selon les outils mis en place ?

⁴ Liste à finaliser avec les organisateurs d'atelier.

⁵ Liste à compléter avec les organisateurs d'atelier et équipe projet, en lien avec certains objectifs spécifiques

ANNEXE 12 : Document de travail pour choisir les questions de mesure d'impact des ateliers pour les questionnaires

Objectif : Mesurer les résultats (attention, résultats immédiats ou de l'ordre de l'intention, car les questions sont posées juste après l'atelier) : proposition d'affirmations répondant aux objectifs du projet

(Vulgarisation et simplification des objectifs par la MESHS)

1) Une cuisine commune pour lutter contre la pauvreté et favoriser l'inclusion sociale

⇒ **RENCONTRE (lien social) : La cuisine comme plaisir d'être ensemble.**

- J'ai rencontré de nouvelles personnes
- J'ai rencontré pour la 1^{ère} fois une personne qui habite mon quartier
- J'ai rencontré des personnes avec qui je ne partage pas habituellement
- J'ai changé de regard sur une personne
- J'ai discuté avec les autres participants
- J'ai discuté avec le(s) organisateur(s)
- J'ai noué des liens avec d'autres et nous envisageons de nous rencontrer à nouveau
- J'ai envie de garder contact avec une personne rencontrée
- Venir à cet atelier m'a fait sortir de chez moi
- J'ai été content(e) de passer du temps avec d'autres personnes
-

...

2) La cuisine, un moyen de répondre collectivement aux défis de santé publique liée à l'alimentation

Obj original : To address malnutrition issues and promote healthy diets through education

⇒ **EDUCATION : La cuisine comme lieu d'éducation à l'alimentation.**

- J'ai découvert une ou plusieurs recette(s)
- J'ai découvert une ou plusieurs ingrédient(s) alimentaire(s)
- J'ai envie de refaire une ou plusieurs recette(s) cuisinées lors de l'atelier
- Cela m'a donnée des idées
- J'ai envie de tester de nouvelles choses
- J'ai envie de cuisiner plus
- J'ai envie de cuisiner différemment
- J'aurai plus de plaisir à cuisiner
- J'aurai plus de plaisir à manger
- Je me sens plus capable de me nourrir, nourrir mes proches
- J'ai découvert que j'étais capable de faire un certain nombre de choses
- Quelque chose a changé dans mon regard sur l'alimentation (plaisir à cuisiner / manger, confiance, curiosité, ...)
- ...

3) Un écosystème vertueux pour connecter les habitants aux opportunités d'emploi/formation générées par l'émergence d'une filière économique liée à l'alimentation locale
Obj original : To foster economic activity, facilitate access to employment and the development of trainings tailored for a low skilled work force

⇒ **EMPLOI : La cuisine comme outil de retour à l'emploi**

- J'ai découvert de nouvelles formations
- J'ai découvert de nouveaux métiers
- J'ai été mis(e) en contact avec un employeur
- Cela m'a donné plus de confiance dans mes capacités
- J'ai envie de faire une immersion dans une activité
- J'ai envie de me faire accompagner
- J'ai envie de créer une activité
- Cela m'a donné des idées pour mes recherches
- ...

4) Gouvernance participative et innovante et pilotage opérationnel
Obj original : To foster the empowerment of local residents and stakeholders and their involvement in the redevelopment of their neighbourhood

⇒ **TERRITOIRE La cuisine comme outil d'initiatives territoriales (d'entraide ?) appropriées/initiées par les habitants.**

- J'ai découvert de nouvelles structures / associations de mon territoire
- J'ai découvert de nouveaux projets (associations, initiatives ...)
- J'ai envie de participer à des activités d'une structure de mon territoire
- Cela m'a donné une idée pour monter une action
- J'ai envie de créer une activité
- Je voudrais me réinscrire à un atelier
- J'ai découvert le projet Tast'in Fives
- J'ai envie de participer à l'animation de la future Cuisine commune
- J'ai envie de participer aux choix pour la future Cuisine commune
- Je vais parler du projet autour de moi
- Je vais inviter un(e) voisin(e) à venir à un atelier
-

ANNEXE 13 : Dépliant triptyque de présentation des Sens du Goût

Ils nous font confiance

- RESTAURATION**
Restauration collective, Artisans des métiers de bouche, Restaurants...
- SOCIAL / INSERTION**
L'Association Nationale de Développement des Épiceries Solidaires, les Restos du Coeur, Centres pénitentiaires, Centres sociaux et socio-culturels de la région...
- ÉDUCATION**
Écoles, Collèges, Lycées de la région et d'ailleurs, Rectorat de Lille, Université de Lille, Toulouse, Dijon, CNFPT...
- PARENTALITÉ**
CAF, Réseau d'assistantes maternelles, Maison de Quartiers...
- SANTÉ**
Institut Pasteur de Lille, Centres Hospitaliers, ARS Hauts de France, Programme National Nutrition Santé...
- AGRICULTURE**
Chambre d'agriculture du Nord, de l'Aisne, DRAAF, le Savoir-Vert, Syndicat du Maroilles, Terre de Sel...
- TOURISME**
Site remarquable du goût, Offices de tourisme...

Les collectivités à nos côtés

Conseil Régional Hauts de France, Département du Nord, Département de la Somme, Parc Naturel Régional de l'Avesnois, Communauté d'agglomération du Douaisis, Valenciennes Métropole, Villes de Lille, Lomme, Maubeuge, Harfleur,...



Créée en 1998, l'Association propose des programmes d'éducation au goût, des formations, des débats, des ateliers culinaires, des balades gourmandes, pour tous, en valorisant toujours les produits de notre patrimoine, les aliments qui ont du sens !

Les Sens du Goût, c'est aussi une équipe professionnelle active sur le terrain, guidée par des valeurs fortes : Faire redécouvrir le plaisir de se nourrir, de se réjouir et de se réunir, permettre à chacun de retrouver la confiance en soi, sensibiliser au partage, au respect, et mettre un peu d'extra, dans l'ordinaire.

Vous souhaitez nous joindre ?
Nous rencontrer ?

Association Les Sens du Goût
7 rue George V
59530 Le Quesnoy

03 27 29 22 22

contact@lessensdugout.fr

www.lessensdugout.org

 Suivez-nous sur Facebook :
« Association les Sens du Goût »



**ASSOCIATION
LES SENS DU GOÛT**

**ÉDUCATION AU GOÛT
ET APPROCHE GLOBALE
DES MANGEURS**





Les Sens du Goût vous accompagne...

PARTAGER et DÉCOUVRIR



Des programmes d'animation vers tous publics et en tous lieux.



Les classes de goût - Cycle 3, collégiens

Un programme de 10 séances qui invite à développer sa curiosité et le plaisir de manger (rôle des sens, cuisine, débats, rencontres de professionnels)

Petites papilles, Grands goûteurs - Cycle 2

5 demies-journées d'aventures sensorielles en co-animation avec les parents. Chaque séance est axée sur un sens et comporte un atelier cuisine, un atelier sensoriel et un atelier créatif.

Bébé Gourmet

Destinés aux jeunes parents, ces ateliers ont pour but de les rassurer sur la diversification de l'alimentation de leur bout d'chou !

Balade Sauvage et Savoureuse - Tous publics

Découverte des plantes sauvages comestibles, patrimoine naturel discret et savoureux, à travers une balade suivie d'une dégustation ou d'un atelier cuisine.

Atelier Cuisine-en-vie - Tous publics, mixité bienvenue !

Un moment de partage, d'écoute autour de la préparation d'un repas de saison !

Animations sur mesure

DIALOGUER et CO-CONSTRUIRE



Des rencontres et temps d'échanges afin de croiser les regards et développer une culture commune de l'alimentation.

Les Rendez-vous du Goût

Mise en lien d'habitants et de professionnels autour d'une expérience alimentaire positive en vue de les questionner sur leurs représentations et habitudes de consommation.

Journées d'échange de pratiques

Des professionnels issus de tous les champs d'activités se rencontrent et échangent sur un projet, une idée.

Et si on mangeait local ?

Réunion gourmande mobilisant la communauté éducative d'un établissement scolaire sur le thème de l'approvisionnement local dans la restauration collective.

Journées thématiques participatives

Organisation de journées à thèmes favorisant la participation active par le biais d'ateliers culinaires, de rencontres ou de temps d'échanges animés.



S'OUTILLER pour AGIR



Des formations-actions basées sur la transmission d'expérience de terrain.



Formation Éducation sensorielle

Mêlant théorie et pratique, cette formation permet de comprendre le rôle des sens dans la dégustation, découvrir et pratiquer des ateliers sensoriels.

Formations Clés en main

Ces formations permettent aux professionnels d'acquérir les compétences d'animation sur un programme clés en main, et de pouvoir ensuite animer à leur tour *La Classe de Goût* ou *Petites Papilles et Grands Goûteurs*.

Formation Les Glaneurs Solidaires

Nos outils et conseils pour que vous puissiez à votre tour créer un collectif de glaneurs solidaires, afin de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Formation « Animer un atelier de cuisine »

Création d'outils d'animation sur mesure

Chez Les Sens du Goût, nous sommes mobiles : nos animateurs viennent à votre rencontre avec le matériel nécessaire.



ANNEXE 14 : Présentation synthétique des Sens du Goût




LES SENS DU GOÛT

Pour le bien-être alimentaire
par l'éducation au goût et le plaisir

Depuis 1998
Association reconnue d'utilité publique

Mars 2019



Qui sommes-nous ?


- **Notre mission :**
Accompagner les mangeurs et les territoires vers leur bien-être alimentaire, par une approche sensorielle et le plaisir
- **Nos valeurs :**
 - Plaisir & convivialité
 - Alimentation savoureuse & durable
 - Ecoute & respect de l'autre
 - Coopération & créativité



Avec et pour qui travaillons-nous ?



Secteur professionnel
Public bénéficiaire



Nos principes d'intervention

- Utiliser le plaisir alimentaire et les 5 sens
- Valoriser le patrimoine alimentaire
- Adopter une posture d'animation bienveillante et non-jugeante

⇒ Expression et écoute

⇒ Valorisation des savoirs et savoir-faire culinaires -> confiance en soi et en ses capacités nourricières

⇒ Evolution des comportements alimentaires et des pratiques professionnelles



Nos 3 piliers

ACCOMPAGNEMENT DES MANGEURS ET DES TERRITOIRES



- Animation**
Accompagner les mangeurs vers leur bien-être alimentaire
- Coopération**
Faire dialoguer les acteurs, développer une culture commune de l'alimentation
- Formation**
Qualifier les professionnels aux techniques d'éducation sensorielle

Vision transversale de l'alimentation

Expérimentation - Evaluation - Essai de nos programmes



Nos outils et programmes

Animation	Coopération	Formation
Accompagner les mangeurs vers leur bien-être alimentaire	Faire dialoguer les acteurs, développer une culture commune de l'alimentation	Qualifier les professionnels aux techniques d'éducation sensorielle
<ul style="list-style-type: none"> - Classes de goût - Petites papilles, Grands goûteurs - Bébé Gourmet - Programme Seniors - Balade sauvage et savoureuse - Ateliers Cuisine et sensoriels 	<ul style="list-style-type: none"> - Les rendez-vous du Goût - Journées d'échange de pratiques - Et si on mangeait local ? - Journées thématiques participatives 	<ul style="list-style-type: none"> - Formation Education sensorielle - Formation Clés en main à nos programmes - Formation « Animer un atelier cuisine » - Formation « Les Glaneurs solidaires »
		



Exemples de programmes



Petites Papilles, Grands Goûteurs

- 5 séances d'éducation au goût pour les élèves de maternelles, CP, CE1
- Chaque séance : 1 sens - 1 atelier cuisine, 1 atelier sensoriel, 1 atelier créatif - coanimée avec des parents
- Les chiffres 2017-18 :
 - 50 programmes animés
 - 61 classes de CP
 - 1193 élèves
 - 470 parents d'élèves
 - 48 professionnels formés
 - 2 animatrices et 11 743 km l



Bébé Gourmet

- 5 ateliers à destination des nouveaux parents
- Objectif : rassurer les parents
 - Sur la diversification de l'alimentation de leur bébé
 - Sur leurs capacité naturelle à nourrir leur enfant et à se nourrir eux-mêmes



« Et si on mangeait local ? »

- Objectif : Créer une dynamique d'approvisionnement local dans les restaurants scolaires des collèges du Nord
- Comment ?
 - Mobiliser l'équipe de restauration, la communauté éducative et de direction, les élèves d'un établissement, et des élus autour d'une journée de sensibilisation
 - Partager un buffet local en favorisant les réflexions sur la thématique de l'alimentation durable
 - Accompagner la dynamique



Animation du collectif d'allocataires du RSA « A LA BONNE ETOILE » sur un projet de restaurant solidaire

- Depuis 2017, animation d'un groupe de personnes éloignées de l'emploi, dans leur dynamique d'insertion
- Comment ?
 - Découverte des métiers de l'alimentation et des formations
 - Animation de repas solidaires bi-mensuels (40 pers/repas)
 - Animation de prestations type traiteur
 - Repas thématiques avec des partenaires de l'insertion favorisant les rencontres professionnelles



Notre équipe

- 7 salariés
- 3 stagiaires ou services civiques en moyenne
- Sur le terrain et mobile



Nos partenaires et financeurs



ANNEXE 15 : Dossier de candidature à l'appel à projet « La transition écologique : ici et ensemble » de la Fondation de France (extraits)

Environnement

Nom : HAZARD, hervé/ Les Sens du Goût

La Transition Écologique, Ici et Ensemble

Numéro du dossier : WB-2019-19906

Description du projet

Synthèse de votre projet

*Titre du projet La Cuisine Commune, au service d'une transition alimentaire solidaire

Durée du projet en mois 36

Durée du soutien demandé en mois 36

Résumé destiné au grand public, rédigé en français.

*Résumé Le système alimentaire actuel n'est pas durable, tant sur le plan environnemental, social, économique et de la santé. Mais l'accès à une alimentation de qualité est profondément marqué du sceau des inégalités sociales (déterminants financiers, pratiques, culturels, psycho-sociaux..)

Consciente de ce constat et désireuse de participer à la transition alimentaire de notre société, notre association accompagne depuis 20 ans les mangeurs et les collectivités vers une alimentation plus durable. Nous expérimentons qu'une approche globale, fondée sur le plaisir et la convivialité, sont des leviers d'action pertinents pour permettre à chacun de s'interroger sur son mode de consommation, d'enclencher des changements et de retrouver confiance en sa capacité de s'alimenter.

Le projet se déroulera dans la Cuisine Commune, que nous animons en partenariat avec le CCAS de la ville de Lille. Elle est intégrée dans l'écosystème alimentaire de Fives Cail.

Ce projet a pour ambition de partager et renforcer les savoirs(-faire) alimentaires pour mettre en mouvement :

- créer des temps d'échange et de réflexion autour de l'alimentation durable
- créer un comité d'usagers de la Cuisine Commune (citoyens / acteurs du territoire / collectivités) qui pourraient co-animer les ateliers
- sensibiliser un public plus large par des événements annuels participatifs

Coût total du projet (€) 276768

Montant de la subvention sollicitée (€) 45000

Identité du demandeur

Nom : HAZARD

Exposé du contexte et des besoins qu'il révèle

<p>Quels sont les besoins auxquels votre projet entend répondre ? Comment ont-ils été identifiés ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Besoin de rassurer les personnes face aux messages omniprésents et parfois contradictoires sur l'alimentation - Besoin des personnes de ne pas se sentir jugés par l'emploi d'expressions normatives de type "il faut changer ses comportements", "mieux manger", "améliorer", ... - Besoin de redonner aux personnes confiance en leur capacité à se nourrir par eux-mêmes - Besoin de partager autour de la notion d'alimentation "durable" : les termes "durable", "écologique", "juste", "solidaire", "accessible"...recouvrent des réalités complexes qu'il faut expliciter, nuancer, débattre. - Besoin d'un accompagnement concret pour des personnes qui voudraient opérer des changements mais qui peuvent être perdus - Besoin de trouver des moyens alternatifs pour mobiliser les personnes "invisibles", que les messages de "transition alimentaire" n'atteignent pas <p>Nous connaissons bien ces besoins par :</p> <ul style="list-style-type: none"> - nos retours d'expériences de terrain et les évaluations que nous menons sur nos programmes d'action - la recherche-action qui se déroule depuis 2017 par des sociologues de la MESHS (Maison Européenne des sciences de l'homme et de la société de Lille), qui évalue l'impact social du projet Tast'in Fives (Ce projet, porté par la Ville de Lille et 10 partenaires, dont l'association Les Sens du Goût, avec le soutien de l'Union Européenne, consiste à installer, dans une halle réhabilitée de la friche de Fives-Cail, une cuisine ouverte à tous, un food-court, un incubateur culinaire, et une serre agricole : un « écosystème » vertueux qui a pour ambition de favoriser la croissance économique locale, de stimuler le lien social et de promouvoir des initiatives solidaires liées aux enjeux d'alimentation et de santé publique.) - les travaux de recherche en sociologie de l'alimentation, éducation-formation, l'étude des politiques publiques en alimentation et en santé publique, etc...
<p>En quoi votre projet est-il innovant ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nos principes d'intervention : replacer le plaisir comme moteur du changement de comportement alimentaire, l'approche sensorielle et expérientielle pour mettre en mouvement les mangeurs et la valorisation et l'échange des savoirs et savoir-faire entre pairs <p>L'approche sensorielle permet de ne pas adopter un comportement descendant : le mangeur est au contraire encouragé à s'exprimer sur son ressenti, et ainsi à partager ses connaissances. Cette méthode amène à se concentrer sur les perceptions des mangeurs et leurs ressentis au moment de la prise alimentaire. L'acte de manger est ainsi valorisé et constitue une porte d'entrée pour sensibiliser aux enjeux liés à l'alimentation (santé, environnement, éthique...).</p> <p>C'est en développant une approche sensorielle (être à l'écoute de soi), culturelle (acquérir des connaissances et des savoir-faire nécessaires à l'adaptation) et sociale (favoriser les rencontres et la mixité des publics) que l'on donne à chacun les moyens de se mettre en mouvement et d'adopter des comportements plus favorables.</p> <ul style="list-style-type: none"> - La co-construction du projet et la création d'un comité d'usagers (habitants et représentants du tissu associatif local) qui permet l'implication du plus grand

nombre dans l'animation et la gouvernance de la Cuisine partagée et a pour objet de favoriser les échanges entre pairs, le partage d'une vision commune et la levée des freins au changement.

- La localisation de notre future Cuisine Commune au cœur d'un écosystème dédié à l'alimentation, portant des valeurs fortes de durabilité (valorisation de produits de qualité, locaux, de saison, biologiques, ...) d'inclusion et de solidarité. Nous y trouverons une diversité d'acteurs complémentaires tels qu'un module d'agriculture urbaine, une cuisine professionnelle dédiée à l'accompagnement de porteurs de projets du territoire, un « Food-court » valorisant les savoir-faire et la gastronomie locale, des espaces de production alimentaire artisanale et le lycée hôtelier international de

D'autres organismes ou dispositifs institutionnels sont-ils actifs, dans votre environnement, sur cette même problématique ?

Lesquels ?

Poursuivent-ils toujours leur action en ce sens ?

Si non, pourquoi ?

Si oui, en quoi votre intervention est-elle complémentaire ?

Différentes structures du quartier (centres sociaux par exemple) animent des ateliers cuisine pour leurs publics. Les objectifs sont la création de lien social et l'accessibilité financière de l'alimentation.

Nous travaillons avec eux et ils seront intégrés dans la programmation des animations de la Cuisine Commune.

La Métropole Européenne de Lille travaille à un Plan Alimentaire Territorial. La Cuisine Commune y est valorisée.

A part ces actions, nous ne connaissons pas d'autres organismes dont l'action est d'agir pour la transition alimentaire.

Genèse du projet

Comment le projet est-il né ?

En 2016, La Ville de Lille a proposé aux Sens du Goût de devenir partenaire du projet Tast'in Fives. L'idée ambitieuse, portée par la Ville de Lille et 10 partenaires, avec le soutien de l'Union Européenne à travers le financement "Actions Innovatrices Urbaines", est de créer un écosystème dédié à l'alimentation, pour réhabiliter la friche industrielle de Fives-caill.

La Cuisine Commune fait partie de cet écosystème. Ouverte à tous, à vocation sociale, cette Cuisine commune permettra aux habitants du quartier de se retrouver autour d'ateliers et de moments conviviaux comme la préparation des repas.

Le projet de la Cuisine commune a pour objectifs de favoriser la solidarité et de développer l'apprentissage des bonnes habitudes alimentaires.

Depuis octobre 2017, Les Sens du Goût travaille, aux côtés des autres partenaires du projet, à la préfiguration de la Cuisine Commune qu'elle animera en partenariat avec le CCAS de la Ville de Lille, à partir de février 2020.

Ce projet correspond au cœur de métier de notre association, qui développe des programmes d'action depuis 20 ans autour de cette thématique.

Objectifs du projet

Objectifs du projet

- Favoriser l'inclusion et le lien social
- Accompagner les changements de comportements alimentaires vers une alimentation plus saine et durable
- Créer un lieu en impliquant les citoyens et en encourageant la solidarité

Définition des objectifs

En quoi votre projet participe à la transition écologique sur son territoire ?

Nous travaillons à l'accessibilité d'une alimentation saine et durable :

- en faisant réfléchir les personnes sur leur alimentation (place de l'alimentation, représentations culturelles, sociales, normatives...de l'alimentation, signification des mots attribués à une alimentation "durable", freins aux changements...) dans un cadre bienveillant, inclusif et participatif
- en valorisant l'origine des produits et la façon dont ils ont été produits : production locale des produits, culture biologique valorisée, transformation locale, rémunération juste des producteurs, réduction des temps de transport,
- en partageant les savoir-faire culinaires parfois nécessaires pour donner plus de place aux produits végétaux dont l'impact environnemental est moindre par rapport aux produits animaux
- en valorisant auprès des citoyens l'importance du plaisir comme moteur de changement des comportements alimentaires
- en renforçant la capacité d'agir et de changement des citoyens, en favorisant l'apprentissage collectif et en faisant émerger, des personnes elles-mêmes, des solutions concrètes

Qui a participé à la définition des objectifs du projet ?

Les Sens du Goût en partenariat avec la Ville de Lille et le CCAS de Lille

Actions mises en œuvre pour chaque objectif

Détaillez les actions mises en œuvre

- Organisation d'événements annuels de sensibilisation grand public participatifs : Le 5 juillet 2019, une journée consacrée aux 20 ans de l'association "Les Sens du Goût" est programmée. Elle prévoit de réunir une centaine d'habitants et de professionnels autour de la question "Que voulons-nous manger en 2039? Trouvons du plaisir et du sens pour être plus sobre dans notre alimentation !". L'objectif est de réfléchir ensemble aux enjeux de demain (climat, énergie, biodiversité...) et de présenter des initiatives existantes. Cette journée pourra représenter un moyen de mobilisation de nouveaux publics
- Mobilisation des citoyens / acteurs du territoire / collectivités pour la constitution d'un comité d'usagers de la Cuisine Commune
- Définition des besoins du comité d'usagers

- Animation de journées d'échanges de pratiques
- Animation d'ateliers cuisine

Calendrier du projet

*Calendrier du projet

Indiquer les différentes étapes prévisionnelles de votre projet.

Date de démarrage (mois, année)	Actions	Durée (mois)
Jan 1, 2019	Mobilisation pour constitution d'un comité d'usagers	12
Jan 1, 2019	Organisation d'une journée de sensibilisation et d'action	6
Jan 1, 2020	Définition des besoins du comité des usagers	6
Jan 1, 2019	Animation d'ateliers d'échanges de pratiques et d'ateliers cuisine	36
Jun 1, 2020	Organisation d'une journée de sensibilisation et d'action	6
Jun 1, 2021	Organisation d'une journée de sensibilisation et d'action	6

Publics concernés

**A quels publics s'adresse votre projet ?
Comment sont-ils repérés ?**

Nous voulons toucher le grand public en général et différents publics en particulier : les familles, l'enfance, les personnes âgées, porteuses de handicap, en situation de précarité, en insertion...

Pour cela, nous avons travaillé avec les structures associatives locales pour mobiliser leurs publics : les centres sociaux fivois : Mozaïques et Roger Salengro, l'ESAT de Fives, l'association d'insertion InserSol, Interphaz (association d'éducation populaire qui œuvre pour la dynamisation d'initiatives citoyennes, solidaires et responsables), Le Secours Populaire, La Cloche (association qui accompagne les citoyens dans la lutte contre la grande exclusion), l'Accorderie (réseau d'échanges de services entre habitants), ...

De plus, nous co-animerons la future Cuisine Commune en partenariat avec le CCAS de Lille. La programmation sera donc adressée à l'ensemble des publics du CCAS : les personnes âgées, en situation de précarité, sans-abri, personnes porteuses de handicap, les travailleurs pauvres, les familles, les enfants, les migrants ...

Combien de personnes devraient en bénéficier directement ?	300
Commentaire (genre, tranches d'âge)	Tout public
Combien de personnes devraient en bénéficier indirectement	1000
Commentaire (genre, tranches d'âge)	- les familles, les aidants des personnes participant aux ateliers - les personnes qui côtoient l'écosystème de Fives Cail
Quels sont les processus mis en place pour associer les personnes au projet ? Avez-vous adapté votre projet à leurs souhaits, à leurs besoins, à leurs capacités ? Si oui, comment ?	<p>Depuis le début du projet Tast'in Fives (janvier 2017), "Les Sens du Goût" travaille à la préfiguration de la future Cuisine Commune. Dès le début, l'objectif visé a été de créer un lieu correspond aux besoins des usagers.</p> <p>Nous nous sommes donc appuyés sur le tissu associatif local. Nous sommes allés présenter le projet de Cuisine Commune et avons animé des ateliers cuisine au sein de structures associatives pour mobiliser les habitants.</p> <p>Nous avons mené des temps de concertation avec les associations et les habitants, pour connaître leurs attentes sur le rôle et la place des habitants, la programmation des animations, l'aménagement du lieu, les publics ciblés, la place de l'enfant dans ce lieu. 5 réunions de concertation participatives ont été menées en 2018 et 3 sont programmées en 2019.</p> <p>Depuis octobre 2017, un lieu éphémère de préfiguration de cette cuisine, appelé "L'Avant-Goût" de la Cuisine Commune, a été aménagé avec la participation des habitants (appel aux dons de matériel et de denrées alimentaires). Nous participons à l'animation de ce lieu en testant des usages variés : ateliers de cuisine grand-public, enfants, parents/enfants, inter-générationnels, seniors, avec des personnes porteuses de handicap, en situation de précarité, en insertion.</p>

Conditions de la co-construction du projet

Comment allez-vous engager et conduire le processus de co-construction du projet ?	<p>Nous menons cette phase de co-construction du projet depuis janvier 2017.</p> <p>En 2019 sont programmés des ateliers de concertation sur les thèmes de l'aménagement de la Cuisine Commune, de l'accueil spécifique des enfants, et sur la programmation.</p> <p>Nous voulons continuer cette co-construction en 2019 avec la création d'un comité d'usagers de la Cuisine Commune, que nous projetons de mettre en place pour Mars 2020.</p> <p>En plus des différentes structures déjà mobilisées, nous voulons impliquer l'association Fives en transition, qui regroupe des acteurs de la société civile</p>
--	--

(associations, entreprises, collectifs d'habitants, individuels...), mettant en synergie leurs compétences pour développer des initiatives visant une transition écologique sobre et heureuse.

Quelles sont les instances opérationnelles et décisionnelles mises en place pour le pilotage du projet ?

Constitution d'un comité de Pilotage rassemblant les différents parties prenantes du projet : Les Sens du Goût, CCAS, Ville de Lille, Comité d'usagers, Fondation de France
Nous organiserons 1 COPIL / an

Quels obstacles pensez-vous rencontrer et comment pensez-vous les surmonter ?

Notre public est majoritairement féminin.
Avec l'intégration d'hommes dans le comité d'usagers, cela permettra peut-être de toucher leurs pairs.

Avez-vous identifié des groupes ou catégories de personnes pour lesquels il est plus particulièrement difficile de s'intégrer dans cette démarche ? Qui risquent d'en être exclus ?

Certaines personnes en grande précarité seront difficiles à intégrer mais nous espérons que le partenariat avec le CCAS nous permettra de les toucher.

Moyens matériels

Quels sont les moyens matériels disponibles (locaux, équipements, ...) engagés pour la réalisation du projet ?

Nous occuperons la Cuisine Commune, qui est mise à notre disposition, à titre gratuit.
Une convention d'occupation est en cours de rédaction.
Les équipements auront été achetés par le CCAS.

Quels sont les moyens complémentaires nécessaires à la réalisation de votre projet ?

Les besoins complémentaires sont :

- denrées alimentaires et de petits matériels, pour l'animation des ateliers culinaires
- fournitures administratives
- location de bureaux partagés
- achat de matériel de bureautique pour l'installation
- supports de communication pour la mobilisation : affiches, flyers,...

Autres ?

Moyens nécessaires à la réalisation du projet

Moyens humains

Quelles sont les compétences humaines (internes et externes - indiquer leur statut) mises en oeuvre dans le projet et comment sont-elles organisées ?

Ce projet nécessite des compétences en

- animation d'ateliers participatifs et de mobilisation des citoyens
- animation d'ateliers culinaires
- coordination de projet
- communication
- suivi administratif et financier

Ces compétences seront assurées par des salariés des Sens du Goût

- Hervé Hazard : Responsable Administratif - Animation & développement
- Marion Subtil : Animatrice culinaire
- Marion Evrad : Animatrice sensorielle
- Antoine Demailly : Responsable pédagogique - Animation & formation
- Audrey Balisson : Assistante de communication & animatrice sensorielle
- Laure Locoche : Assistante administrative

Nous pourrions de plus avoir besoin de nous appuyer sur des compétences extérieures pour l'organisation des événements ou de certains ateliers.

Quelles sont les personnes déjà impliquées ou sollicitées en interne ? Indiquez leur statut (salarié, vacataire, bénévole) et leurs compétences. Quels sont les besoins de formation ? Quels sont les besoins de recrutement ?

6 personnes salariées des Sens du Goût ont déjà été impliquées sur ce projet :

- Hervé Hazard : Responsable Administratif - Animation & développement
- Marion Subtil : Animatrice culinaire
- Marion Evrad : Animatrice sensorielle
- Antoine Demailly : Responsable pédagogique - Animation & formation
- Audrey Balisson : Assistante de communication & animatrice sensorielle
- Laure Locoche : Assistante administrative

De plus, 2 stagiaires ont été mobilisées :

- Mathilde Cotten : Assistante projet Seniors
- Sophie Léger : Chargée de mission Financement de la Cuisine Commune

Il n'y a pas de besoin de formation et de recrutement.

Avez-vous des partenaires locaux associés en tant qu'opérateurs ? Lesquels ? Quelles sont leurs compétences ? Les partenariats sont-ils ou seront-ils formalisés (convention, accord, charte, etc.) ?

Les Sens du Goût sera partenaire du CCAS de Lille pour l'animation et la coordination de la Cuisine Commune.
Une convention de partenariat est en cours de rédaction.

Leurs compétences sont la mobilisation de leurs différents publics, la gestion d'établissements spécialisés.

BUDGET PREVISIONNEL DU PROJET

Nom de la personne responsable du budget :	Hervé HAZARD	Date :	10/04/19
Nom de l'organisme demandeur :	Les Sens Du Goût		
Titre du projet :	La Cuisine Commune au service d'une transition alimentaire solidaire		

TABLEAU DE FINANCEMENT DU PROJET									
Cpte	Dépenses pour le projet	Type d'unité	Nombre unités	Coût unitaire	Coût du projet (toutes années)	2019	2020	2021	
60	Achats (à détailler : matières et fournitures)								
	- Denrées et fournitures atelier	atelier	272	50 €	13 600 €	4 533 €	4 533 €	4 533 €	
	- Petit matériel	année	3	500 €	1 500 €	500 €	500 €	500 €	
	- Fournitures administratives	année	3	500 €	1 500 €	500 €	500 €	500 €	
61	Services extérieurs (à détailler : locations, assurances, documentations, études, colloques...)								
	- Assurances	année	3	300 €	900 €	300 €	300 €	300 €	
	- Location bureaux	mois	36	270 €	9 720 €	3 240 €	3 240 €	3 240 €	
	-				- €				
62	Autres services extérieurs (à détailler : honoraires, déplacements, missions et réceptions...)								
	- Déplacements	année	3	1 100 €	3 300 €	1 100 €	1 100 €	1 100 €	
	- Missions et réceptions	année	3	500 €	1 500 €	500 €	500 €	500 €	
	- Intervenants spécialisés	forfait	7	900 €	6 300 €		3 150 €	3 150 €	
64	Ressources humaines dédiées au projet (salaires et charges, à détailler par fonction)								
	- Coordination	année	3	32 076 €	96 228 €	32 076 €	32 076 €	32 076 €	
	- Animation	année	3	27 600 €	82 800 €	27 600 €	27 600 €	27 600 €	
	- Communication	année	3	6 440 €	19 320 €	6 440 €	6 440 €	6 440 €	
65	Autres coûts (à détailler et préciser)								
	-				- €				
	-				- €				
66	Charges financières								
	-				- €				
68	Amortissements et provisions								
	-				- €				
6	Sous-total dépenses de fonctionnement			98%	236 668 €	76 789 €	79 939 €	79 939 €	
2	Equipements nécessaires (liste détaillée des investissements à réaliser)								
	-Bureautique	forfait	1	4 000 €	4 000 €		4 000 €		
	-				- €				
2	Sous-total dépenses d'investissement			2%	4 000 €	- €	4 000 €	- €	
	Sous-total coûts directs du projet					240 668 €	76 789 €	83 939 €	79 939 €
	Frais administratifs (somme forfaitaire intégrant une quote-part des frais de gestion de l'organisme affectée à ce projet)			15%	36 100 €	11 518 €	12 591 €	11 991 €	
TOTAL DES DEPENSES DU PROJET						276 768 €	88 308 €	96 530 €	91 930 €

RESSOURCES POUR LE PROJET									
Cpte	Ressources pour le projet	Montant Acquis	Montant Demandé	% du total	Ressources (toutes années)	2019	2020	2021	
74	Subvention demandée à la Fondation de France		45 000 €	23%	45 000 €	15 000 €	15 000 €	15 000 €	
75	Autofinancement (fonds propres associatifs)	189 €		0%	189 €		189 €		
70	Ventes de biens ou services, participation des usagers (à préciser)								
	-			0%	- €				
74	Autres subventions (préciser le bailleur et le dispositif)								
	-Europe UIA	64 000 €	68 500 €	66%	132 500 €	65 259 €	67 241 €		
	-DRAAF	1 000 €		1%	1 000 €	1 000 €			
	-Département		21 149 €	11%	21 149 €	7 049 €	14 100 €		
74	Aides à l'emploi (CNASEA, ... : à préciser)								
	-			0%	- €				
75	Autres produits (à préciser)								
	-			0%	- €				
TOTAL DES RESSOURCES POUR LE PROJET					100%	199 838 €	88 308 €	96 530 €	15 000 €

CONTRIBUTIONS VOLONTAIRES EN NATURE			
Bénévolat <i>(nombre d'heures sur l'année)</i>		Valorisation monétaire (€) h base horaire : approximativement le salaire minimum interprofessionnel de croissance chargé (SMIC) brut.	- €
Dons en nature <i>(locaux, équipement, marchandises, services... estimés au prix du marché)</i>			- €

TABLEAU D'EVALUATION

Nom de la personne responsable du projet :	Hervé HAZARD	Date :	10-avr.-19
Nom de l'organisme demandeur :	Les Sens Du Goût		
Titre du projet :	La Cuisine Commune au service d'une transition alimentaire solidaire		

TABLEAU D'EVALUATION

Objectifs du projet	Actions mises en œuvre	Résultats attendus*	Indicateurs** <i>Repères quantitatifs et qualitatifs</i>	Outils *** <i>Moyens de collecte des informations</i>
Favoriser l'inclusion et le lien social	Mobilisation des publics variés Mobilisation des structures locales Actions multiples et variées	Participation aux actions de la Cuisine Commune d'un public issu d'horizons variés	Nombre de participants Age CSP Fréquence Appréciation qualitative	Tableau de suivi d'actions Fiches d'embarquements entretiens informels
Accompagner les changements de comportements alimentaires vers une alimentation plus saine et durable	Ateliers cuisine Evénements participatifs Education au goût Journées d'échanges de pratique	Changement des pratiques alimentaires	Capacité à cuisiner Modes de consommation Connaissances	Entretiens informels Questionnaire avant/après Interviews
Créer un lieu en impliquant les citoyens et encourageant la solidarité	Ateliers de concertation Création d'un comité d'usager Ateliers cuisine co-animés	Participation active des citoyens dans les différentes prises de décisions du lieu	Nombre de représentants des usagers Nombre de rencontres du comité Fréquence Appréciation qualitative	Fiches d'embarquements Interviews

ANNEXE 16 : Outil de capitalisation des sources de financement (trié sur la date limite de dépôt de dossier)

FINANCEUR	APPEL A PROJETS			PROCHAINE DEADLINE	NOTE DEADLINE	THEMATIQUE 1	THEMATIQUE 2
AVIVA	Fabrique Aviva			01/03/19			
CGET	Associations dans les QPV			15/03/19		Éducation, petite enfance et s	Emploi, insertion sociale e
Fondation de France	Transition écologique : ici et ensemble !			10/04/19		Alimentation durable	Initiatives citoyennes
France	FDVA			14/04/19		Éducation, petite enfance et s	Emploi, insertion sociale et
France	Territoires d'innovation (TIGA)			26/04/19	suivre le résultat de la MEL		
AG2R La Mondial	Trophée Innovation Sociale Régional			02/07/19		Innovation sociale	
France	100% inclusion			03/09/19	suivre la dealine de la 4e vague		
Fondation de France	Vieillir acteur et citoyen de son territoire			03/09/19		Personnes âgées	
Fondation territoriale des lumières	Fondation territoriale des lumières			17/09/19	24/09. Comité exécutif le 15/10	Lutte contre précarités	Bien-vivre ensemble
Fondation Toyota Valenciennes	Fondation Toyota Valenciennes			30/09/19		Environnement	Education / emploi
Fondation Caisse d'Épargne HDF	Innovation et dynamique du territoire au service de la santé			30/09/19		Création d'emplois	Santé
MEL	Politique de la ville			01/10/19		Création d'emplois	Education jeunes en difficu
MEL	Mets la transition dans ton quartier			28/10/19		Transition éco, NRJ, sociale	
Fondation Louis Bonduelle	Fondation Louis Bonduelle			31/10/19	pas de date encore. À suivre	Comportements alimentaires	
Département	Conférence des financeurs			01/11/19	fin nov, selon F. Agostini	Santé Personnes âgées	
Fondation Société Générale	Fondation Société Générale			30/11/19		Insertion professionnelle	
Département	Phosphor'âge			01/05/20	Dates 2019 : 2 mai au 8 juin	Isolement personnes âgées	
Fondation de Lille	Bourses de l'espoir			01/09/20	suivre sur contact@lessensdugout.f	Insertion des jeunes	Citoyenneté

FINANCEUR	CRITERE 1	CRITERE 2	TYPE D'AAP	CONTACT	N° DOSSIER	REPONSE	NOTES
AVIVA							
CGET	Modèle éco indépendant	impact effectif et mesurable					https://www.associations.gouv.fr/politique-de-la-ville-appel-a-manifestation-d-interet-2019-pour-les-associati
Fondation de France				Environnement@fdf.org	19906	OUI	
France	t professionnelle						https://www.associations.gouv.fr/fdva-fi-2019.html#Hauts-de-France
France							https://cdcinvestissementsdavenir.achatpublic.com/sdm/ent/gen/ent_detail.do?selected=0&PCSLID=CSL_201
AG2R La Mondial				actionsociale.lille@ag2rlamondiale.fr		courant Septembre	30kE au total
France							https://cdcinvestissementsdavenir.achatpublic.com/sdm/ent/gen/ent_detail.do?selected=0&PCSLID=CSL_201
Fondation de France	CCAS			personnesagees@fdf.org		Fin novembre 19	
Fondation territoriale des lumières	Bassin minier	QPV	Permanent	Florence.Quint@maisonsetcites.fr			https://www.fondationterritorialedeslumieres.org/
Fondation Toyota Valenciennes	Action dans le Grand Hainaut ou HDF		Annuel	Fondation@toyotafr.com		déc-19	
Fondation Caisse d'Épargne HDF			Annuel	Juliette REVEILLON juliette.reveillon@hdf.cais		décision en nov - réponse fin 2019	
MEL	QPV	7 conditions	Annuel	Prendre contact obligatoirement avant le dépôt de dossier auprès			https://www.lillemetropole.fr/votre-quotidien/entreprendre/plateforme-politique-de-la-ville
MEL	transition citoyenne		Permanent	Emmanuelle.Picus_epicus@lillemetropole.fr			"parcours croc" : consommation durable en valorisant des initiatives existantes de Fives
Fondation Louis Bonduelle	public et thématique cible de l'AAP		Annuel	Laurence Depezy			
Département			Annuel (ou bi-annuel selon F. Agostini)				
Fondation Société Générale							https://www.associationmodeemploi.fr/article/appel-a-projets-agissons-pour-l-insertion-professionnelle.69255
Département			Annuel	cf Frédéric Agostini			https://phosphorage.lenord.fr/contact
Fondation de Lille			Annuel	Delphine Vandevoorde - fondationdelille@gmail.com - 03.20.53.18			petits montants ? http://www.fondationdelille.org/actions-de-la-fondation-de-lille/proximate-sociale/les-bour

ANNEXE 17 : Sites internet répertoriant les appels à projets

Organisme originaire du site	Adresse du site	Quoi	Destinataires	Echelle de la couverture
Mouv, CRESS, maisons des assoc d'Amiens	http://www.appelaprojets.org/	AAP, AMI, concours, mécénat	Assoc, structures ESS, porteurs de projet	HDF + Nationale
FDVA	https://www.associations.gouv.fr/les-appels-a-projets-de-l-etat.html	Tous	Associations	Nationale + régionale
FDVA	https://www.associations.gouv.fr/FDVA.html	AAP pour formations, expérimentat°, études	Associations	Nationale + régionale
CCI	https://les-aides.fr/projets/hauts-de-france/	Toutes les aides (postes, impôts,...)	Plutôt entreprises mais pas que	Recherches par région
Admical	http://admical.org/	Mécénat	Entreprises, associations	Nationale
Associations mode d'emploi	https://www.associationmodeemploi.fr/article/appe-l-a-projets-agissons-pour-l-insertion-professionnelle.69255	AAP pour formations, expérimentat°, études	Associations	Nationale
MEL	https://www.lillemetropole.fr/services	AAP	Structures de la MEL	MEL
Région	http://guide-aides.hautsdefrance.fr/?id_citoyen_type=&id_ssthem=&motscl=&	AAP, aide aux associations	Structures régionales	HDF
Caisse des dépôts	https://cdcinvestissementsdavenir.achatpublic.com/accueil/	AAP, AMI	Collectivités, ESS	Nationale
Caisse des dépôts	https://www.banquedesterritoires.fr/collectivites-epl	AAP, AMI	Collectivités, ESS	Nationale
BNP Paribas	http://www.bnpparibas-phi.com/ProgrammeMecenat?id=a0r2400000zEul&_ga=2.35742880.1265863720.1564058030-1256127211.1564058030	AAP	Associations, porteurs de projets	Nationale
Liste des toutes les fondations	http://www.fondations.org/	Liste des fondations	Associations	Nationale
URIOPSS	https://www.uriopss-pacac.fr/agenda	Agenda des appels à projets	Associations	Nationale

ANNEXE 18 : Méthode Syallinnov : fiche de l'indicateur « Cognitif 2 : Pratiques alimentaires »

INDICATEUR : PRATIQUES ALIMENTAIRES (C2)

DIMENSION

Cognitive

PROXIMITE OU 2^{ème} CERCLE

2^{ème} cercle

QUE CHERCHE-T-ON À MESURER ?

L'impact du projet sur les pratiques alimentaires des mangeurs impliqués : sont-elles plus durables ?

QUELS SONT LES ENJEUX, LES PROBLEMATIQUES AUTOUR DE CET INDICATEUR ?

L'alimentation peut être issue d'une agriculture non durable, avoir parcouru des milliers de kilomètres, n'être pas nutritionnellement adéquate, etc. Certaines pratiques comme la réduction de sa consommation de produits animaux, du gaspillage alimentaire, la diversification de son alimentation, des circuits de distribution différents des supermarchés permettent de durabiliser son alimentation. Les projets permettent-ils la mise en place d'habitudes alimentaires plus durables ?

DEFINITION DE L'INDICATEUR

Note composite résultant d'un questionnaire relatif aux pratiques alimentaires, mis en relation avec le nombre de répondants

CALCUL DE L'INDICATEUR

Score de pratiques alimentaires / 7 ; % de personnes trouvant que leur alimentation a été influencée par le projet

MODE DE COLLECTE DES DONNEES (dispositif)

Les questions sont présentées dans un questionnaire – qui sert par ailleurs à récolter des données qui concernent d'autres indicateurs.

Le nombre de questions est identique pour les projets (10) dont 7 notées. Les questions ne changent pas en fonction des projets.

Pour chaque pratique, un point est attribué. La note finale attribuée à un individu est la somme de toutes les « bonnes » réponses = pratiques alimentaires jugées plus durables adoptées grâce au projet : ex. diminution du gaspillage alimentaire, de la consommation de produits animaux...

MODE DE COLLECTE DES DONNES (outils)

- Questionnaire en ligne ou en main propre, selon ce qui est le plus simple. Le modèle du questionnaire se trouve sur <https://framaforms.org/>

Se référer au document « Outil Questionnaire » pour la prise en main et au document « Modèle de traitement du questionnaire » pour savoir à quel indicateur correspondent les questions.

Pour cet indicateur, on calcule les scores de chaque enquêté concernant les évolutions dans ses habitudes alimentaires grâce au projet. Il s'agit d'un score sur 7. Une fois les scores individuels calculés, vous pouvez calculer les pourcentages de personnes ayant un score supérieur à 5.

REFERENCE EXPLICITE

Résultats obtenus par les projets pilotes Syalinnov

CONVERSION EN SCORE

Note obtenue, pour X % de répondants	Score
>50%	3
>20%	2
>10%	1
<10%	0

Questions :

1. Diversification des points d'approvisionnement

Pour information (non convertie en score) : 3 structures principales d'approvisionnement parmi une liste proposée

Pour information (non convertie en score) : Niveau d'influence général du projet sur les habitudes alimentaires

2. Evolution de la Part des produits de qualité dans l'alimentation
3. Evolution de la Part de la viande/poisson, des produits laitiers, des plats préparés dans l'alimentation
4. Diversification globale de l'alimentation
5. Evolution des Calories/quantités globales ingérées
6. Evolution du Gaspillage alimentaire
7. évolution des Critères d'achat parmi le prix, composition, emballage, saisonnalité, mode de production, proximité :

Pour information (non convertie en score) : 3 premiers Critères d'achat actuels classés selon leur importance