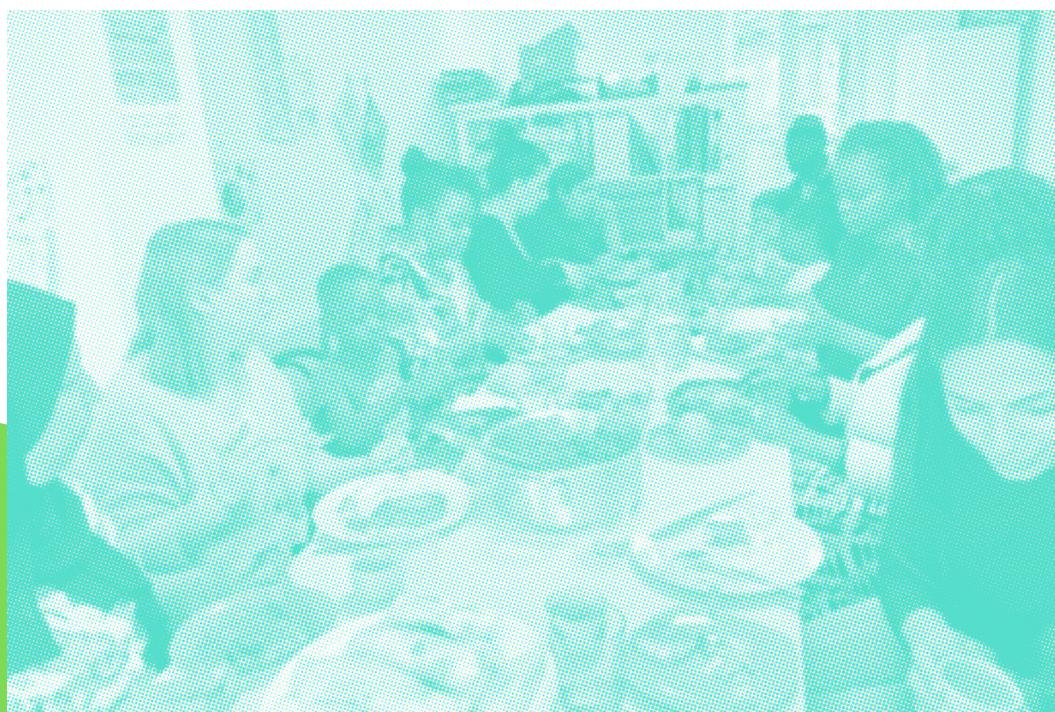


# Retour sur une recherche action visant à lutter contre la précarité alimentaire en Pays de France

L'exemple de Goussainville (95)  
Démarche, premiers résultats et enseignements



Repas partagé à la Goussette, Tiers Lieu nourricier de Goussainville – Mai 2025

Un programme mené par l'**association PTCE Pays de France**.

Avec le soutien de la **Fondation Crédit Coopératif**, la **Fondation GRDF**,  
**l'ADEME**, l'**ARS** et la **DDETS du Val d'Oise**.

# SOMMAIRE

<b>Edito : le mot de la présidente</b>	3
<b>I. La genèse et les étapes d'une démarche de recherche action visant à lutter contre la précarité alimentaire</b>	5
<b>II. La démarche et les outils testés de lutte contre la précarité alimentaire : méthodologie et enseignements</b>	8
<b>III. Résultats et enseignements de la recherche action du point de vue des publics</b>	11
<b>IV. Les effets produits sur les partenaires</b>	16
<b>V. Conclusions : vers une dissémination ? Les questions à se poser.</b>	19
<b>VI. Et en 2025, ou en sommes-nous ?</b>	22
<b>Annexes</b>	24



Repas partagé à la Goussette, Tiers Lieu nourricier de Goussainville – Mai 2025.



Atelier cuisiner les légumes avec Chef Didier au centre social Empreinte en 2023.



## LE MOT DE LA PRÉSIDENTE, Dominique PICARD

Ce document relate une première étape de capitalisation sur les premières années de mise en œuvre effective sur le terrain, et plus spécifiquement sur Goussainville, de la recherche-action entamée par les associations CARMA puis PTCE Pays de France pour concevoir, au terme du retour d'expérience, une **démarche de lutte contre la précarité alimentaire** en vue d'établir un programme TZPA « Territoire Zéro Précarité Alimentaire » sur le territoire du Pays de France.

Ce premier temps de capitalisation nous permet d'abord d'avoir un recul sur la réalisation effective ou partielle de la méthodologie conçue par le comité de pilotage : les étapes ont-elles été respectées ? Ce sont elles révélées pertinentes ? Quels ont été les freins éventuels qui ont empêché, retardé, modifié le parcours initialement prévu ? Il nous amène aussi bien sûr à analyser et évaluer les retombées des actions menées : quels ont été les effets positifs enregistrés, les acquis à conserver, les modifications à apporter,... Et bien sûr, dans une optique d'élargissement de notre démarche sur d'autres communes, quels sont les enseignements à retenir et comment éventuellement les modéliser (ou pas, compte tenu des spécificités de chaque territoire) ?

Je tiens à remercier particulièrement Julien NEIERTZ directeur de l'Agence Sphérik & co à qui a été confié ce travail de capitalisation/évaluation/ recommandations ; sa fine connaissance du projet lui a permis de bien mesurer l'étendue de ce qui a été réalisé mais aussi de pointer les écarts par rapport aux hypothèses premières qui a présidé à la mise en œuvre de cette recherche action dont il avait assuré l'ingénierie initiale. Son apport est donc particulièrement précieux et doit nous aider à être vigilants sur les conditions d'essaimage à envisager.

Je remercie également, et le comité de pilotage avec moi, les financeurs qui ont marqué leur intérêt pour la réalisation de cette démarche et qui soutiennent le développement de nos actions sur le territoire, leur accompagnement est pour nous une marque de confiance indispensable pour continuer : la **Fondation Crédit Coopératif** initialement puis la **Fondation GRDF** ainsi que l'**ARS du 95** et la **DDEETS 95** et l'**ADEME**.

Enfin je ne veux pas oublier **tous ceux qui s'engagent à nos côtés dans cette lutte contre la précarité alimentaire** et pour l'accès de tous à une alimentation de qualité : nos partenaires de terrain qui contribuent au succès des actions réalisées au fil des mois ; et aussi les habitants qui participent notamment au Comité Local de l'Alimentation pour la Santé pour travailler à la co-élaboration et la mise en expérimentation de nouveaux projets destinés à renforcer leur pouvoir d'agir et leur capacité à apporter des réponses concrètes à leurs préoccupations du quotidien.

**Dominique PICARD**  
**Présidente du PTCE Pays de France**

# Démarches

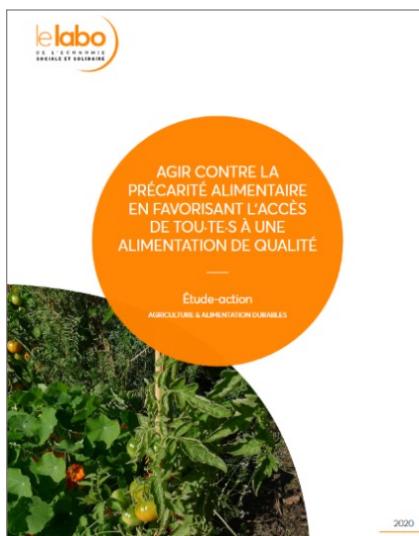
## Premiers résultats et enseignements

# La genèse et les étapes d'une démarche de recherche action visant à lutter contre la précarité alimentaire

## 1. LES ORIGINES DE LA DÉMARCHE

A l'origine, l'association CARMA (Coopération pour une Ambition agricole Rurale et Métropolitaine d'Avenir) réunit une trentaine d'acteurs pour fonder le premier Pole Territorial de Coopération Economique (PTCE) sur le Pays de France dédié à l'agroécologie.

La question de la précarité alimentaire vient très vite en tête des priorités de ce Pôle : la transition écologique doit aussi être une transition sociale.



L'association va s'appuyer sur l'étude du Labo de l'ESS « **Agir contre la précarité alimentaire en favorisant l'accès de tou-te-s à une alimentation de qualité** » (2020) ainsi que le Groupe de réflexion entre chercheurs et praticiens AUPA (Agriculture urbaine et Précarité alimentaire) d'AgroParisTech, avec en soutien l'Agence conseil Sphérik & co (ingénierie), pour concevoir un programme de recherche action visant à lutter contre la précarité alimentaire en vue d'établir un programme TZPA « Territoire Zéro Précarité Alimentaire ».



- ▶ Conception d'une démarche de recherche action pour lutter contre la précarité alimentaire.
- ▶ Mise en place d'un comité de pilotage garant de la démarche.

## 2. LES SOUTIENS FINANCIERS DE LA DÉMARCHE

Ils sont à la fois privés et publics.

- La Fondation Crédit Coopératif finance l'expérimentation.
- La DDETS et l'ARS du Val d'Oise financent des actions opérationnelles concrètes et l'évaluation.
- La Fondation GRDF finance l'étude de capitalisation dont ce dossier présente une synthèse.
- L'ADEME finance l'ingénierie globale du PTCE à travers le programme Coop'ter.

<sup>1</sup> Née de la lutte contre l'implantation sur le Triangle de Gonesse du centre commercial Europacity afin de proposer un autre modèle de développement territorial fondé sur l'agroécologie.

<sup>2</sup> [https://www.lelabo-ess.org/system/files/2024-06/2020.11.16\\_etude\\_precarie\\_alimentaire%281%29\\_compressed.pdf](https://www.lelabo-ess.org/system/files/2024-06/2020.11.16_etude_precarie_alimentaire%281%29_compressed.pdf)

### 3. LES ÉTAPES DE LA DÉMARCHE //

#### 2021

- Montage du PTCE Pays de France et ingénierie de la recherche action
- Mise en place du comité de pilotage

#### 2022



Charles et Gautier, stagiaire et service civique à la préparation des energy-balls.



Vente de fruits bios à la fête du centre social Empreinte avec Gautier, Noé, Julien et Dominique.



#### 2023

##### Janvier – mai :

- Recrutement de 2 nouveaux stagiaire et service civique
- Diagnostic territorial de la précarité et des pratiques alimentaires
- Recherche et obtention de financements ARS et DDETS

##### Mai – décembre :

- Premières expérimentations d'actions avec les habitants :
  - Repas partagés
  - Vente de légumes bios à prix coutant (Opérations « Patate Gouss ») et prix solidaire (pour ceux qui n'ont pas les moyens)
  - Ateliers culinaires (nutrition et cuisine saine)
  - Disco-soupe (concours de soupes et festivités intergénérationnelles)

<sup>3</sup> A l'origine la recherche action se voulait comparative. Cela n'a pu être le cas en raison du défaut de financements et de difficultés inhérentes aux structures supports de la démarche sur certains territoires.



Inauguration de La Goussette en présence de Monsieur le Maire, Abdelaziz Hamida mars 2024.



Café Bla bla et Claps à la Goussette en 2024.



Vente d'oeufs et distribution de la soupe solidaire tous les matins d'hiver pour échanger avec les goussainvillois.



Opération maraude solidaire en 2024.

- Constitution d'un système coopératif d'acteurs locaux (rencontres, conventions de partenariat, participation au Claps)
- Lancement du CLAPS, Comité Local de l'Alimentation Pour la Santé, entre acteurs-trices locaux et habitant(e)s : 30 participant(e)s à la première rencontre

## 2024

**Mars :** Ouverture officielle d'un Tiers Lieu nourricier proche de la Gare de Goussainville, « La Goussette »

**Mars – décembre :**

- Recrutement de nouveaux-les stagiaires / Service civique / alternante
- Nouvelle programmation d'actions en direction des habitants à partir du Tiers Lieu et hors les murs (ateliers / ventes de légumes / stands de sensibilisation / discosoupe / cuisine et repas partagés)
- Équipement de la cuisine et lancement de la cuisine collective : découverte de recettes et intervention nutritionnelle santé en partenariat avec la Ligue contre le Cancer
- Lancement du Café Bla bla, réunion hebdomadaire pour parler d'alimentation et nouvelles séances du CLAPS (3 dans l'année)
- Démarrage de la démarche d'évaluation / capitalisation par l'agence Sphérik & co.

## La démarche et les outils testés de lutte contre la précarité alimentaire : méthodologie et enseignements

La démarche initiale est structurée en 4 temps et objectifs que nous avons pu dérouler sur deux ans et demi de juin 2022 à décembre 2024 :

### Temps 1 L'approche du territoire et le diagnostic

**Objectif :** bien connaître le territoire (Goussainville) dans sa dimension précarité, pratiques et représentations alimentaires, acteurs de terrain et s'ancrer localement

### Temps 2 L'étude comparative de type « benchmark »

**Objectif :** à partir des problématiques du territoire, faire une enquête sur des initiatives expérimentées ailleurs qui pourraient être transposées sur Goussainville

### Temps 3 Expérimenter des solutions en s'appuyant sur les acteurs-actrices de terrain et habitant(e)s

**Objectif :** former un collectif d'acteurs-trices incluant des habitants en situation de précarité pour mener des actions concrètes et en évaluer les résultats

### Temps 4 La capitalisation et la préparation d'une démarche Territoire zéro précarité alimentaire (TZPA)

**Objectif :** tirer des enseignements en vue de définir un nouveau programme d'action « TZPA » et diffuser les premiers résultats

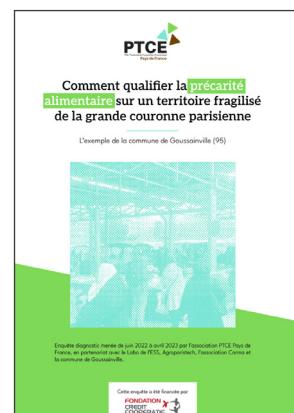
### TEMPS 1 : L'APPROCHE DU TERRITOIRE PAR LE DIAGNOSTIC DE LA PRÉCARITÉ ET DES PRATIQUES ALIMENTAIRES<sup>1</sup>

De juin 2022 à mai 2023, deux chargé(e)s de développement et 4 stagiaires et services civiques se sont succédés pour la réaliser. Le comité de pilotage scientifique de la démarche et l'agence Sphérik & co ont également contribué à son ingénierie et suivi méthodologique.

Elle a consisté à interroger 117 habitants ciblés (QPV / personnes âgées / jeunes et migrants dans les hôtels sociaux), à cartographier l'offre alimentaire de la commune et d'enquêter auprès d'une trentaine de commerçants (petites épiceries, discounters et supermarchés).

Cette phase est indispensable car elle permet :

- Un **ancre local** avec les partenaires du champ social notamment
- De **cartographier l'existant** en termes de commerce, et de mieux connaître leurs circuits d'approvisionnement ainsi que leur sensibilité au bien manger
- D'avoir une « **vision locale et ciblée (par type de public) des représentations et pratiques alimentaires**, une première approche sensible de la précarité alimentaire sur le territoire



### Les principaux enseignements méthodologiques pour le Temps N°1 : diagnostic

- **Etre clair sur le périmètre du diagnostic** (ne pas chercher l'exhaustivité), le temps à lui attribuer et les résultats attendus en amont
- Bien penser également **le niveau d'encadrement** qu'une telle étude suppose ainsi que la méthode de collecte et traitement des données : nous avons eu la chance de pouvoir nous appuyer sur des stagiaires et services civiques de haut niveau et très motivés, ce n'est pas toujours le cas.

<sup>1</sup> Disponible sur demande à ptce.paysdefrance@gmail.com

## TEMPS N°2 : LA PHASE DE CIBLAGE D'AUTRES EXPÉRIENCES À IMPORTER //////////////.

En partenariat avec l'Université Paris 8, l'Agence Sphérik & co a conduit cette étude auprès de 8 structures et expériences différencierées et conçu 4 fiches méthodologiques concernant :

- La démocratie alimentaire
- L'accès à des produits de qualité
- La cuisine collective
- La gestion du budget alimentaire

### Les principaux enseignements méthodologiques pour le Temps N°2 : initiatives inspirantes

• Cette phase a enrichi la connaissance des nombreuses initiatives prises localement pour lutter contre la précarité alimentaire et des conditions de leur succès en vue de leur transposition à Goussainville.  
• Toutefois, si l'objectif reste pertinent (aller étudier ailleurs des initiatives transposables) sa méthode pourrait être refondue afin de :

- **être totalement intégrée à la démarche participative d'expérimentation de solution** avec les habitant(e)s en situation de précarité (phase 3).
- être produite ou déclenchée par conséquent à l'initiative de l'équipe opérationnelle en fonction de ses besoins et au moment où celui-ci apparaît avec les habitant(e)s.



### Mieux gérer son budget courses

Les éléments clés pour une méthodologie



## TEMPS N°3 : LA PHASE D'EXPÉRIMENTATIONS DE SOLUTIONS CONCRÈTES D'ACCÈS À DES PRODUITS DE QUALITÉ AVEC LES ACTEURS LOCAUX ET LES HABITANT(E)S EN SITUATION DE PRÉCARITÉ

Cette phase d'action avec les habitant(e)s et partenaires locaux nous a permis d'expérimenter pas moins de 5 outils « solutions » et 3 démarches coopératives territoriales. Ceux-ci, les appréciations et enseignements que nous en tirons, sont détaillés en Annexe N°1 (page 24 à 26).

Les **5 outils « solutions » :**

1. La vente de légumes et fruits bios à prix coutant en pied de cité
2. Les repas partagés
3. Les stands de sensibilisation, d'information et d'ateliers nourriciers dans l'espace public ou à la demande d'équipements
4. Les ateliers nutrition et culinaire
5. Les discosoupes

Les **3 démarches coopératives territoriales :**

1. La création d'un écosystème d'acteurs coopératifs
2. La mise en place d'une instance de participation démocratique entre habitant(e)s et acteurs locaux : le CLAPS (Comité d'Action Local Pour la Santé)
3. L'ouverture du Tiers Lieu culinaire : La Goussette

### Les principaux enseignements méthodologiques pour le Temps N°3 : expérimentations de solutions

- C'est **la conjonction des outils** qui entraînent une dynamique de lutte contre la précarité à différents niveaux : éducation / sensibilisation, convivialité / partage, accès à des produits de qualité et des recettes bonnes pour la santé.
- Les **démarches de coopération territoriale** destinées à co-construire un éco-système de lutte coordonné prennent du temps, **demandent des compétences larges, de la pédagogie et d'importantes capacités de portage**.
- Le processus de démocratie alimentaire transformatrice du système mêlant acteurs sociaux, économiques, agricoles, institutionnels et habitant(e)s dans un Comité Local de l'Alimentation Pour la Santé en vue de concevoir **un programme « Territoire Zéro Précarité Alimentaire »** (voir ci-dessous) **doit encore trouver sa voie**, sa mécanique et sa dynamique coopérative. Cet enjeu s'inscrit dans le temps.

## TEMPS N°4 : LA PHASE DE LA CAPITALISATION ET LA PRÉPARATION D'UNE DÉMARCHE TERRITOIRE ZÉRO PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE (TZPA)

Cette phase est en cours. Ce rapport en est le support devant permettre de construire la suite de cette démarche avec le comité scientifique, le groupe AUPA (Agricultures urbaines et précarités alimentaires) d'Agroparistech et les partenaires associés dans la recherche action.

En particulier, cette phase vise à atteindre 10 axes de transformation systémique et 3 étapes, horizon d'attente du projet sur le long terme (voir annexe N°2).

### Principaux enseignements méthodologiques du Temps N°4 : capitalisation et extension

- Bien intégrer les outils et le recueil des **données d'évaluation tout au long de la démarche**, si possible avoir une personne dédiée pour suivre ce processus.
- Tirer les enseignements de la démarche avec une **visée systémique** de l'extension de celle-ci au territoire.



## Résultats et enseignements de la recherche action du point de vue des publics

### 1. QUANTIFICATION DES ACTIVITÉS MENÉES EN 2023 (HORS LES MURS) ET 2024 (TIERS LIEU LA GOUSSETTE)<sup>6</sup>

Au total, nous pouvons estimer que :

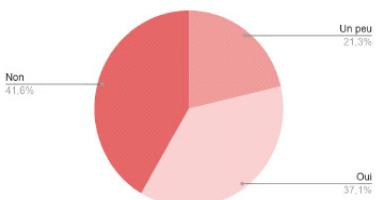
- **54** personnes ont participé aux ateliers culinaires, nutrition et santé
- **452** personnes ont bénéficié de fruits et légumes bios à prix coutant
- **573** personnes ont participé à la fabrication et consommation de repas partagés en commun ou discosoupe
- **65** personnes ont participé au CLAPS (Comité Local d'Alimentation pour la Santé)
- **1945** personnes ont fréquenté le Tiers Lieu nourricier la Goussette

### 2. QUELQUES DONNÉES CONCERNANT LES PROBLÈMES D'ALIMENTATION

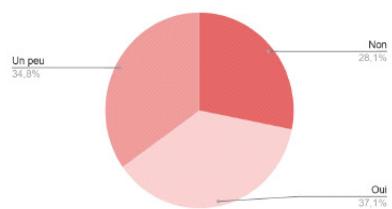
Sur le plan quantitatif auprès de 90 personnes interrogées.

#### Difficultés liées à l'alimentation

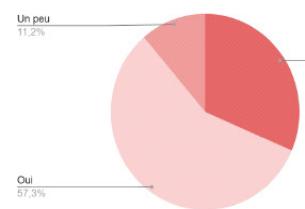
Les répondants ont-ils des difficultés à acheter vos produits alimentaires chaque semaine ?



Les répondants ont-ils des difficultés à manger équilibré, fruits et légumes autant que de féculents ?

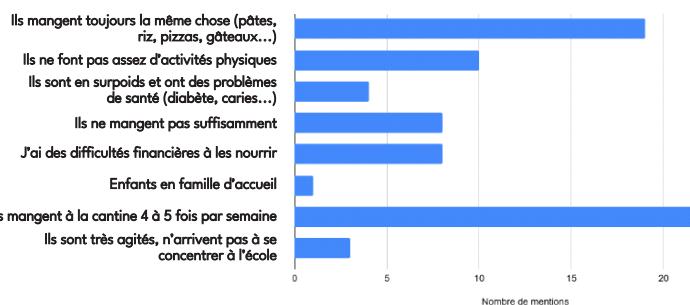


Les répondants ont-ils des difficultés à savoir cuisiner ce qui est bon pour la santé ?



- La population interrogée **éprouve des difficultés liées à l'alimentation**
- Près de **59%** des répondants ont quelques voire de réelles difficultés **à acheter des produits alimentaires chaque semaine**.
- Près de **72%** des répondants ont quelques voire de réelles difficultés **à manger équilibré**.
- Près de **69%** des répondants ont quelques voire de réelles difficultés **à savoir cuisiner ce qui est bon pour la santé**.

#### L'alimentation des enfants



Nous avons relevé le nombre de mentions revenues le plus souvent. Nous avons pu observer les liens entre certaines mentions.

Nous voyons d'abord que près de **50%** des enfants **mangent à la cantine 4 à 5 fois par semaine**. En parallèle, près de **43%** des enfants **mangent toujours la même chose**.

La plupart du temps les **problèmes financiers** (18%) évoqués **impliquent** que les enfants **ne mangent pas assez** (18%).

Les **problèmes financiers** impliquent également des difficultés à l'inscription des enfants aux cours de sport, de fait, **les enfants ne font pas assez d'activités physiques**.

Enfin les enfants qui sont agités et ont des difficultés à l'école sont toujours ceux qui ne mangent pas assez.

<sup>6</sup> Voir le détail des activités annuelles en annexe N°3 pages 28 et 29.

Sur le plan qualitatif, rappelons ici les **10 freins** de l'accès à une alimentation saine qui avaient été identifiés au cours de l'année 2023 à partir du travail de terrain de la recherche action (diagnostic, Claps 2023 et ateliers) :

## 1 LE PRIX

« Moi je cuisine surtout des produits africains mais c'est trop cher »

## 2 LA MÉCONNAISSANCE DES FRUITS ET LÉGUMES QUI POUSSENT EN FRANCE OU DE SAISON

« J'ai appris pas mal de choses, à manger les fruits et légumes de saisons par exemple »

## 3 LA MÉCONNAISSANCE DES TECHNIQUES ET RECETTES DE CUISSON DE CERTAINS ALIMENTS

« Je mange les aliments d'ici mais je le fais à ma manière, je trouve intéressant de donner des informations sur comment le préparer, les techniques de faire bouillir les pommes de terre, les épices, le crumble »

## 4 L'ÉDUCATION AU GOUT DES ENFANTS ET DU COMPAGNON

« Quand le Papa cuisine à la maison, il fait pas des repas équilibrés mais très gras, jamais de légumes et dès que j'en fais ils disent c'est pas bon »

## 5 LA MÉCONNAISSANCE DES RISQUES POUR LA SANTÉ

« Mon mari n'est pas forcément au courant des risques pour la santé, il serait ouvert à apprendre. »

## 6 LA COMPRÉHENSION DES ÉTIQUETTES ET DU NUTRISCORE

« Le nutriscore, c'est réel ? »

## 7 LA FACILITÉ ET LE MANQUE DE TEMPS

« A la maison c'est la facilité, pas beaucoup de légumes, manger vite, le moindre effort... J'aimerais beaucoup intégrer ces nouvelles habitudes mais c'est pas sûr que ça marche maintenant »

## 8 L'ABSENCE D'ESPACE SUFFISANT POUR BIEN CUISINER (SÉANCE DU CLAPS N°1)

## 9 LA MAUVAISE IMAGE DU BIO (DIAGNOSTIC TERRITORIAL)

## 10 L'ABSENCE D'OFFRE LOCALE DE PRODUITS DE QUALITÉ SUR LES MARCHÉS / LES BOUQUINES (DIAGNOSTIC TERRITORIAL)

Ces données sont complémentaires du travail de diagnostic territorial<sup>7</sup>

<sup>7</sup> Disponible sur demande à ptce.paysdefrance@gmail.com

### 3. EFFETS QUALITATIFS DES ACTIONS MENÉES SUR LES PUBLICS PRÉCAIRES //

#### ► Un effet « plaisir » et « découverte » du partage culinaire interculturel

« Le couscous, j'ai découvert ici, je ne connaissais pas et le bissap d'Afrique de l'Ouest, je viens du Congo » (Tania)

« La soupe de légumes poireaux courgettes, j'ai vraiment aimé le parfum et le Tiep d'Afrique de l'Ouest » (Chrystelle)

Cette dimension du partage interculturel est plébiscitée par ce public en situation de précarité alimentaire dont une partie importante qui fréquente la Goussette via les associations St Raphaël, Espérer 95 ou les assistantes sociales (AS) du département, sont primo-arrivantes.

« Nous on mange beaucoup de manioc mais il faut diversifier la nourriture, c'est coûteux, c'est un luxe de manger africain chaque jour mais ils n'osent pas manger européen, c'est compliqué pour eux, moi je mange de tout » (Nina)

« Le partage des soupes pendant l'hiver, parce que j'ai appris, ça m'a permis de découvrir qu'on pouvait faire des soupes avec les légumes qui restent, je connaissais pas ces recettes, courgette, carotte et potirons » (Soda)

On retrouve cette dimension du plaisir festif du partage pour les manifestations de discosoupe au sein du quartier. Ce sont en effet **les items liés à la convivialité** qui emportent le plus de suffrages positifs.

#### ► Un effet d'éducation à la santé alimentaire

Dans nos entretiens, une personne évoque très directement l'effet sur la santé des ateliers culinaires qu'elle a suivis :

« Je connaissais ces légumes mais le fait de ne pas gâcher ou pas trop d'huile [je ne connaissais pas], maintenant je mets plus d'huile et je prends que des légumes, du coup j'ai plus de cholestérol (...) moi je mange encore de la viande mais moins d'huile et surtout des légumes (...) » (Soda)

Cette corrélation est également notable dans les évaluations des ateliers nutrition et culinaires réalisés au Centre Social Empreinte en 2023 pour un public de femmes en atelier socio-linguistique (voir bilan réalisé pour l'ARS en annexe N°5)

Cette corrélation entre alimentation et santé comme facteur potentiel de motivation à changer ses habitudes pour les personnes précaires nous avait été révélée lors de la phase de diagnostic. Raison pour laquelle nous avons appelé Comité Local de l'Alimentation Pour la Santé (CLAPS) notre expérimentation d'une instance de démocratie participative autour de l'alimentation.



Annonce des vainqueurs (les jeunes de l'association IMAJ) de la discosoupe 2024 par Monsieur le Maire de Goussainville, Monsieur Abdelaziz HAMIDA, au Centre social Empreinte, Espace Michel Colucci.



Atelier cuisine Parents - enfants au Centre social Empreinte en 2023.

## ► Un effet d'empowerment citoyen contrasté : l'expérience du CLAPS

« Ce que j'ai aimé c'est d'entrer en contact avec d'autres personnes, chacun avait la parole, discuter avec d'autres, la richesse des autres (...) [je me souviens de la] Disco-soupe, une ambiance familiale, le rapprochement avec des élus, il n'y avait pas que des personnes en précarité » (Nina)

En novembre 2023, nous mettons en place un premier CLAPS qui réunit habitant(e)s des hôtels sociaux emmenées par l'association St Raphaël, acteurs-rices locaux et quelques habitants ne subissant pas la précarité alimentaire mais intéressés par le changement de modèle alimentaire souhaitable et souhaité.

Une sorte de clivage entre publics a fait que ces derniers ne sont pas revenus :

« La réunion était très tournée sur la Précarité alimentaire mais il y a une autre partie de la population qui est tournée vers le bien manger. La réunion était bien mais il faut prendre aussi des gens qui ont plus de moyens et qui tireront les autres vers le haut. » (Roland)

Par la suite nous n'avons pas réussi à conserver actifs les premier(e)s participant(e)s, le public des hôtels sociaux étant compte tenu de l'évolution de leur situation très « volatile ».

Ainsi certaines participantes très fidèles à l'origine ont vu leur situation changer favorablement et ont dû déserter les propositions du CLAPS.

- « J'avais un emploi du temps qui me le permettait, maintenant j'ai un logement à Villiers-Le-Bel donc Goussainville c'est loin, j'y travaille mais je manque de temps. » (Nina)
- « Dès que j'aurais du temps je vais revenir mais maintenant je suis plus à Goussainville je suis à Sarcelles » (Soda)

Alors que ceux dont la situation n'évolue pas sont beaucoup plus enclins à y venir presque chaque jour mais pas nécessairement pour porter des projets ou être en position de le faire :

- « Je fais du bénévolat, j'aide Charlotte à faire la vaisselle, vendre les légumes, les œufs (...) Pour l'instant, j'ai aucune idée pour des projets » (Tania)



Première séance du Claps du 7 novembre 2023.



Séance du Claps du 18 juin 2024.

Par conséquent, la présence de ce public très précaire, très en demande et relativement instable est aussi **producteur d'effet précarisant sur la démarche** :

- Une présence parfois insatisfaisante pour eux comme pour l'équipe opérationnelle faute de compétences d'accompagnement social ou juridique et de solutions à proposer au sein de la structure qui, par ailleurs, ne souhaite pas jouer ce rôle d'accueil de jour qui modifierait substantiellement son projet.
- Une volatilité fréquente dès lors que la situation évolue (légalisation, emploi, logement) ce qui oblige à mobiliser un nouveau public très régulièrement.
- Enfin, la difficulté à attirer d'autres publics en situation de précarité alimentaire ou avec des besoins de mieux manger mais qui ne se reconnaissent pas dans un projet et espace commun avec ce public (ce qui pose d'autres problématiques du vivre ensemble) selon **une logique où « un public chasse l'autre »**.

En effet, il existe un problème d'identification du lieu et de mobilité pour d'autres publics sédentarisés qui peuvent vivre une situation de précarité alimentaire mais éprouvent de la difficulté à sortir de leur quartier pour ce type d'activités comme en témoigne le sondage que nous avons effectué dans le quartier Ampère (QPV) auprès de 15 personnes (voir résultats en Annexe N°6 page 34).

#### 4. ENSEIGNEMENTS CONCERNANT LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE ET LA RECHERCHE ACTION

Ce que nous retenons en synthèse du travail effectué auprès des personnes en situation de précarité alimentaire voire en grande précarité c'est que :

- **La précarité alimentaire n'est pas homogène mais multi-dimensionnelle** : pas d'accès à des produits sains ni à une cuisine, parfois peu de connaissance des enjeux nutritionnels des aliments.
- Toutefois, la plupart des publics rencontrés manifestent **un vrai engouement pour le sujet**, une envie de changer en relation avec la santé personnelle, celle des enfants ou les pratiques alimentaires françaises et des questions très pointues en relations avec leurs habitudes alimentaires liés à la culture d'origine.
- **La précarité alimentaire révèle également d'autres précarités** : sanitaires, éducatives, de papiers, d'emploi, de logement.
- La précarité alimentaire peut, par conséquent, être considérée à la fois **comme un levier d'éducation populaire** et en même temps comme le révélateur de la multi-précarité du territoire et de sa population<sup>8</sup> qui peut paraître si difficile à endiguer.

Les effets de cette précarité multi-forme se font ressentir à différents niveaux au cours de la recherche action. Pour une association encore jeune, récemment implantée sur le territoire et manquant de ressources opérationnelles bien que pilotées par des personnes expérimentées, il est parfois difficile de faire face à l'ampleur des besoins exprimés par la population précarisée.

Une sensation d'engorgement à certains moments ou au contraire de désaffection de ce public très volatile à d'autres, peut entraîner un désarroi ou un découragement de l'équipe.

Les questions du **ciblage des publics** au sein même du volant finalement assez large et hétérogène des précaires alimentaires (résidents des QPV, jeunes ne se nourrissant pas assez et mal, personnes isolées et familles sans ressources, résidents des hôtels sociaux, SDF...), des espaces et activités qui leurs sont conférés, des réponses qui sont apportées et par conséquent de la **nature, la dimension et l'emplacement dans la ville du Tiers Lieu nourricier**, deviennent stratégiques.

Le travail de partenariat resserré avec les structures d'accompagnement, la diversification des activités proposées et l'implication des bénévoles<sup>9</sup>, l'exploitation de différents emplacements dans et hors les murs (dans les quartiers), le renforcement des ressources financières et la professionnalisation des ressources humaines d'animation, ainsi que l'**approche de développement territorial systémique**<sup>10</sup> mise en place par l'association PTCE Pays de France sont les axes principaux de réponses permettant de faire face aux défis multiples posés par la précarité alimentaire.

<sup>8</sup> Celle-ci se retrouve également dans le défaut d'accès à une offre alimentaire (commerces, restauration, fermes, prix en rayon) de qualité sur la commune (cf diagnostic territorial).

<sup>9</sup> Nous manquons encore de recul sur ses effets mais la mise en place d'une « monnaie temps » pour l'implication des bénévoles donnant droit à des ateliers gratuits ou des prix préférentiels sur des produits de qualité donne déjà des résultats intéressants au sein de la Goussette.

<sup>10</sup> Des projets de plateforme d'approvisionnement logistique, de ferme pilote ou de jardins légumiers partagés sont en cours.

## IV

# Les effets produits sur les partenaires

Un des axes importants de la recherche action consistait à créer un écosystème de coopération sur les enjeux de précarité alimentaire sur le territoire communal.

Nous avons interrogé 8 partenaires locaux et 2 partenaires institutionnels<sup>11</sup> concernant les méthodes et outils déployés durant la Recherche action afin de mesurer les effets produits aux différents niveaux de l'action.



Réunion interacteurs du 18 novembre 2024.

Nous relevons chez ces acteurs de nombreuses appréciations positives de ce qui a été mené, en particulier :

► **La coopération** avec les services sociaux et entre acteurs : « Vous êtes les number ones pour faire coopérer » (Sophie D – Vie associative Goussainville)

► **L'apport d'outils et de ressources** : « Les ressources et outils éducatifs pour promouvoir l'alimentation saine et accompagner des jeunes, ça leur permet de voir que bien manger c'est pas si cher que ça, avoir une association ressource c'est important » (Eléa et Marine – Imaj 95)

► **Les résultats obtenus** auprès des publics, notamment en termes de :

- **considération** : « J'ai eu des mots assez forts de retour, « je te remercie pour cette journée, ce moment qui était très agréable pour nous + smiley », il y avait un sourire avec un regard bienveillant » (Sylvie L – Espérer 95)

- **de lien social et de convivialité** : « Ca nous a permis de réunir beaucoup de monde, d'avoir une politique commune, apprendre de nouvelles recettes, passer un bon moment, l'esprit collectif, de challenge, c'était tout nouveau et les gens étaient très heureux » (Murielle D – Mini Gourmandise)

Concernant la coopération entre acteurs, qui est une composante centrale de la démarche du PTCE, ce qui a été particulièrement apprécié c'est que l'association PTCE occupe une place que tous les acteurs percevaient comme nécessaire mais qui n'était pas pourvue, celle de **coordination territoriale concernant la lutte contre la précarité alimentaire**. Le PTCE a en effet servi à tenir deux rôles fondamentaux :



Réunion interacteurs du 18 novembre 2024.

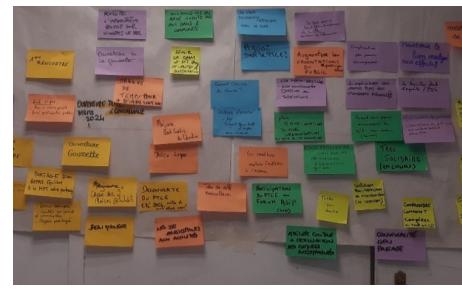
- **le rôle d'interconnaissance entre acteurs** : « La démarche est bonne, c'est important, ça nous permet de rencontrer des gens et de créer du lien entre nous, Espérer 95 je les ai rencontrés comme ça » (Valérie D – Maison de la médiation – Quartier Ampère)

- **le rôle de pilote sur ce champ** : « La perception est favorable, ça fait plaisir de se retrouver entre partenaires pour évoquer ce sujet, c'est très important, on se croise sur d'autres sujets mais là c'est un sujet à part et c'est important qu'il y ait quelqu'un qui porte ce sujet sinon il n'y a pas de portage au niveau local comme au niveau départemental d'ailleurs » (Marie-Anne L – CD 93)

<sup>11</sup> Nous avons interrogé 8 partenaires locaux : Anabella BARRETO et Carole BANANIER de l'association d'aide alimentaire St Raphaël, Sophie DEPIGNY, directrice de la Vie Associative (VA) de la commune, Eléa et Marine, éducatrice spécialisée et apprentie de l'association Imaj 95, Valérie BACHOTET responsable de la Maison de la Médiation (MDM) de la commune dans le QPV Ampère, Sylvie LORIDAN Coordinatrice de l'association d'aide sociale (LHSS, CHRS et maison relais) Espérer 95, Murielle DOUNGA intervenante culinaire de l'association Mimi Gourmandise, Malika LOUKINI du CCAS de Goussainville, Marie-Anne LAGACHE, responsable de secteur du service assistance sociale du CD 95.

Et deux partenaires institutionnels : Khader BERREKLA, DGA en charge de l'urbanisme de la commune de Goussainville, Valérie FRESNEDA, DGA de la CARPF (Communauté d'Agglomération Roissy Pays de France)

Pour **Kader BERREKLA, Directeur général adjoint** à l'aménagement, les services techniques et le développement économique de la ville de Goussainville, l'arrivée du PTCE Pays de France sur la commune de Goussainville par le biais de la recherche action est perçu comme une opportunité en relation avec le projet territorial Regards<sup>12</sup> et du fait qu'il s'agisse d'un « sujet nouveau pour nous et que nous n'avions pas d'acteurs identifiés sur ces questions ».



Selon lui, la recherche action pour lutter contre la précarité alimentaire a eu plusieurs effets notables :

**Informier** le territoire sur la situation (diagnostic territorial) : « *on sentait les choses mais on n'avait pas forcément pris conscience de cette réalité* ».

**Inscrire** cette préoccupation dans les plans d'action et de financement de la ville (plan local de santé, contrat de ville).

**Ouvrir** un Tiers lieu culinaire rénové et mis à disposition par la ville avec un loyer accessible afin « *d'essayer de trouver des solutions à cette équation : mieux manger de manière accessible* ».

**Avoir apporté** sur la ville « *une pluralité d'acteurs qui peuvent être mobilisés en fonction des sujets* » (fonction ressource déjà souligné par les acteurs)

**Offrir aux habitants** une « *continuité d'action* » par rapport aux initiatives municipales plus ponctuelles comme le festival du bien manger.

Au-delà de ces premiers engagements en faveur de la lutte contre la précarité alimentaire sur la commune, le PTCE Pays de France pourrait être associé à l'avenir à d'autres opportunités comme l'exploitation d'un terrain communal en pied d'immeuble (QPV La Grande Borne) ou l'installation d'une offre de restauration de qualité et solidaire.

Concernant la perception plus critique de la recherche action menée de la part des acteurs et actrices, celle-ci se concentre sur les points suivants :

- ▶ **L'absence à ce stade d'acteurs clés** comme les producteurs, les commerçants ou les autres associations d'aide alimentaire dans le tour de table partenarial.
- ▶ Vis-à-vis des publics, le **défaut de réponses sociales** adéquats de l'équipe opérationnelle faute de compétences métiers sur des sujets qui dépassent la vocation du Tiers lieu nourricier (ce qui fait apparaître le besoin d'un accueil de jour au niveau communal) et la difficulté à intégrer davantage de jeunes.
- ▶ Le regret de ne pas avoir davantage été impliqué ou d'avoir bénéficié de retour réflexif et **d'enseignements de la partie recherche** de la recherche action.
- ▶ Enfin d'un point de vue organisationnel, la surcharge de sollicitations que cette nouvelle dynamique territoriale peut entraîner pour des acteurs qui sont déjà très mobilisés par ailleurs.

À une autre échelle économique et institutionnelle, celle de l'agglomération, **Valérie FRESNEDA, directrice générale adjointe de la CARPF** (Communauté d'Agglomération Roissy Pays de France), souligne les limites géographiques de la recherche action qu'elle souhaiterait pouvoir ouvrir à une démarche d'abord plus quantitative et plus large impliquant communes urbaines denses avec QPV et communes plus rurales où la précarité ne dit pas son nom mais existe bel et bien.

<sup>12</sup> Briques d'actions articulées en relation avec le projet Agoralim porté par la Semmaris : pratique agricole respectueuse de l'environnement (Bois du Seigneur), emploi et formation (CFA), sensibilisation des habitants au bien manger (Festival du bien manger bi-annuel), Tiers lieu dédié au bien-manger, Jardins familiaux, ...

« J'ai un problème d'échelle. La Recherche action sur Goussainville c'est pertinent mais j'aimerais avoir un premier travail plus théorique sur l'ensemble du territoire. On aimerait aller plus loin sur les questions de santé et prévention. L'idée c'est de se pencher sur la question avec un appui technique : qu'est-ce que c'est, comment on l'approche, qualifie et mesure sur le territoire ? (...) »

Valérie FRESNEDA pose par conséquent la question de l'inscription de cette démarche et notamment du CLAPS dans le futur Conseil Local de l'Alimentation que l'agglomération devrait mettre en place prochainement dans le cadre de son PAT.



Petit déjeuner inter-acteurs animé par Bejamin Masure et Estelle Mairesse, consultant du programme Coop'Terre de l'Ademe qui accompagne la formation de l'éco-système PTCE.



Petit déjeuner inter-acteur-ices 2024 à la Goussette.

## CONCLUSIONS

Vers une dissémination ?

Les questions à se poser.

**La capitalisation de cette recherche action sous forme d'étude visait à fournir un matériau réflexif en vue d'établir notamment les conditions d'une éventuelle dissémination à d'autres territoires.**

**1/ Si le processus d'implantation de la démarche sous forme de cartographie des acteurs locaux et de diagnostic territorial de la précarité alimentaire semble avoir bien fonctionné, la dynamique d'expérimentations de solutions a fait l'objet d'aléas compte tenu :**

- de la prégnance sur le territoire d'une population en très grande précarité dont les demandes sont multiples et appellent des réponses spécifiques, parfois très en dehors du champ alimentaire.
- du manque de moyens opérationnels permettant de développer plus avant les actions expérimentées et de les consolider, en particulier dans l'animation du Tiers Lieu nourricier<sup>13</sup>.

► Il faut donc ici se poser la question des publics que l'on souhaite toucher, des partenaires avec lesquels on prévoit un accompagnement social serré de ceux-ci (ou bien l'intégration d'une ressource humaine de type accompagnement social dans l'équipe) et de la capacité de la structure à absorber (personnels et compétences) cette charge mentale et de travail.

**2/ Par ailleurs, une structure sans ancrage territorial préétabli doit déployer de nombreux efforts pour se faire connaître, reconnaître et installer des coopérations fructueuses.**

► La question du porteur local de la démarche coopérative est par conséquent très importante dans un contexte où, bien souvent, la question de l'accès de tous à une alimentation de qualité est encore peu structurée et les moyens disponibles peuvent faire défaut (local et ressources humaines).

**3/ Parmi les outils déployés pour lutter contre la précarité alimentaire c'est la diversité de ceux-ci adaptés au type de public qui semble porter ses fruits.**

► Cette diversité d'action dépend du potentiel spatial d'accueil du Tiers Lieu nourricier (stockage, cuisine professionnelle, espace d'atelier pédagogique, espace de restauration, espace de vente ou d'exposition) de son emplacement dans la ville et de la capacité de l'équipe opérationnelle à générer de l'initiative en coopération dans ou hors les murs avec ses partenaires et les habitants « ressources » impliqués dans la gestion du lieu et de ses activités.

**4/ La démocratie alimentaire est un exercice participatif exigeant dont les fondements et les modes de fonctionnement sont encore à concevoir et expérimenter afin qu'une pluralité d'acteurs contribuent à des projets concrets d'accès de tous à une alimentation de qualité.**

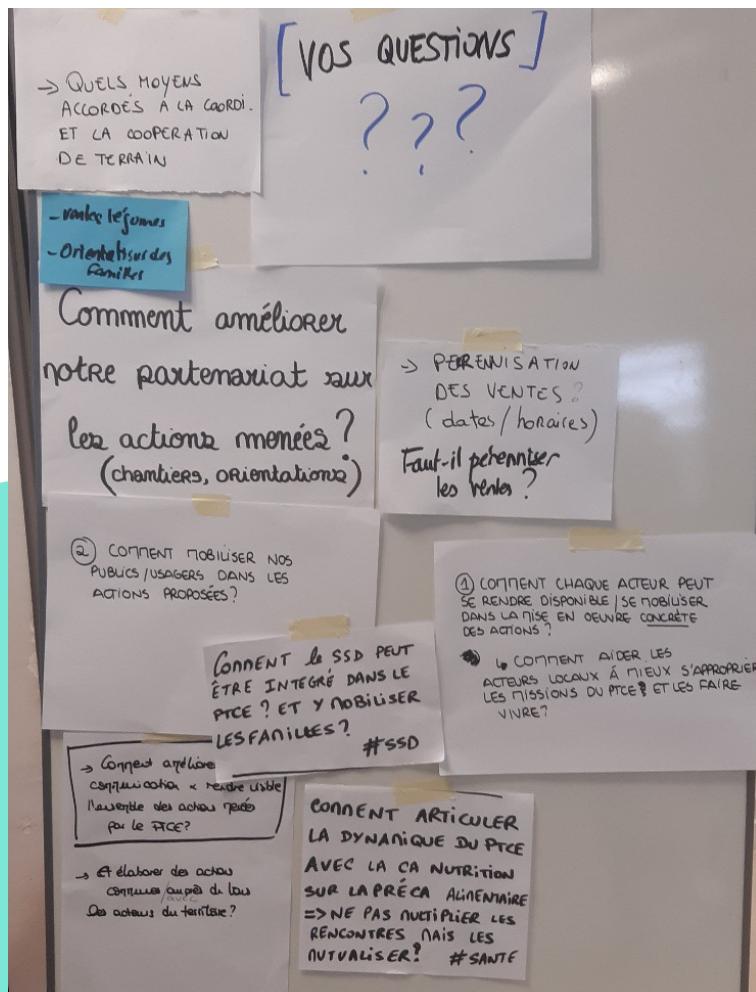
► La question de la participation des acteurs économiques que sont les producteurs, transformateurs et distributeurs doit se poser au même titre que celle des publics précaires et non-précaires dans une optique de transformation du système par une approche de coopération territoriale propre aux logiques de développement des PTCE.

<sup>13</sup> Concernant Goussainville, un(e) chargé(e) d'animation dédié(e) au Tiers Lieu sera d'ailleurs recrutée en 2025 pour pallier ce manque.

## 5/ In fine, c'est la gouvernance et la portée politique de ce type de démarche qui est aussi à interroger sur le territoire d'implantation.

- ▶ Que voulons-nous transformer ?
- ▶ Quelle articulation entre l'échelle locale et celle de l'agglomération (PAT (Projet Alimentaire Territorial) et futur CLA intercommunal (Conseil Local de l'Alimentation)) ?
- ▶ Comment les champs scientifique et expert peuvent-ils venir davantage en soutien de ces démarches (apports réflexifs, ingénierie et méthodologie) ?
- ▶ Et selon quels principes de gouvernance démocratique ces instances de participation peuvent-elles accompagner une transition écologique et sociale juste et bonne pour la santé du système de consommation alimentaire ?

Ce sont des questions clefs à poser pour de prochains territoires d'expérimentation.



**Et en 2025,  
où en sommes-nous ?**

**Depuis la réalisation de cette démarche de capitalisation/évaluation qui prend en compte la dynamique jusqu'en 2024, les activités de l'association PTCE Pays de France sur le terrain se sont considérablement densifiées puisque de nouveaux projets sont en cours d'études pré-opérationnelles :**

- des projets d'agriculture urbaine sur Goussainville, Gonesse et Villiers le Bel, en lien avec AgroParisTech ;
- un projet de création d'une plateforme d'approvisionnement alimentaire et solidaire (PASS) dont un prototype se met en place sur Goussainville, en lien avec des professionnels du sujet ;
- des réflexions sont en cours sur la possibilité de création d'une épicerie solidaire à Goussainville, en lien avec les acteurs sociaux et les services de la ville.

Ce qui est recherché c'est **la possibilité de constituer une boucle alimentaire locale impliquant un maximum d'acteurs** (habitants, collectivités, chercheurs, agriculteurs,...) susceptibles de jouer, chacun à leur niveau, en complémentarité et en coopération, la carte du mieux vivre alimentaire sur leur territoire. C'est ainsi que nous poursuivons l'objectif de créer des « Territoires Zéro Précarité Alimentaire », en tout cas d'essayer de trouver les moyens de s'en approcher au mieux.

Dans 2 ans nous renouvelerons ce travail de capitalisation/évaluation avec le soutien et **l'implication d'AgroParisTech et d'autres chercheurs du groupe AUPA (Agriculture Urbaine et Précarité alimentaire)** qu'elle pilote. Notre démarche de recherche action a également besoin du regard des pairs pour soutenir la réflexion critique et pour nous aider à maintenir le cap de l'ambition initiale pour aller plus loin et mieux.



Disco soupe inter-quartiers avec la participation d'une équipe d'élus-e-s dont Monsieur le Maire de Goussainville, Abdelaziz Hamida.



Glanage des derniers légumes de la saison avec un producteur du territoire pour les vendre à la goussette et faire des soupes solidaires à la goussette avec les bénévoles.



Discosoupe interquartiers.



Cuisine et repas partagé à la Goussette.



## ANNEXE 1

### Appréciation des outils et démarches coopératives expérimentées dans le cadre de la recherche action

<b>Les solutions</b>	<b>Les +</b>	<b>Les -</b>	<b>Les enseignements</b>
<p><b>La vente de légumes frais et bios dans les QPV</b></p> <p>Opérations « Patate Gouss » Vente de pommes de terre bios à prix coutant avec également un prix solidaire (je paye un peu plus pour que quelqu'un paye un peu moins)</p> <p>Opération étendue par la suite à d'autres légumes, fruits de saisons et œufs</p>	<p>Cela permet :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• d'être identifié (« C'est vous les patates ! ») et de toucher un public précaire peu mobile en pied de cité (succès du tarif solidaire)</li> <li>• de développer également le partenariat avec les fournisseurs et les acteurs locaux (le bailleur social 1001 vies, l'association Imaj 95 pour les chantiers de jeunes du quartier (manutention et vente) par exemple)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La viabilité économique est incertaine, il faut avoir des distributeurs prêts à reprendre la marchandise car les flux de clientèles sont très variables</li> <li>• Les conditions logistiques sont très exigeantes, voire épuisantes</li> <li>• L'implication des bénévoles est possible mais limitée</li> <li>• Et... le rejet du bio de certains habitant(e)s par principe !</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• C'est un dispositif qui connaît un certain succès (la ville de Villiers-le-Bel a souhaité la mettre en place également) et permet de développer l'image de la structure et de ses actions</li> <li>• Il faut faire attention à l'impact en termes de charge et pénibilité du travail et à ce que la communication soit bien faite dans le quartier pour avoir du monde, le partenariat local est fondamental !</li> <li>• Il pose toutefois des problèmes d'approvisionnement, de reprise des invendus et de concurrence avec les marchands du marché local.</li> <li>• En outre il faudrait arriver à le coupler à un travail d'information / sensibilisation sur le bien manger, l'intérêt du bio, les recettes pour cuisiner les fruits et légumes, etc. ce qui demande plus de moyens d'animation.</li> </ul>
<p><b>Les ateliers culinaires et de nutrition</b></p> <p>Ils sont proposés en partenariat avec des acteurs locaux comme le Centre Social empreinte ou l'association ESPERER 95 à des mères de famille ou couples parents-enfants.</p> <p>Ou bien en accès tarifé ou gratuit pour les adhérents de La Goussette.</p> <p>Ils sont animés par des nutritionnistes et chefs professionnels, ou bien des bénévoles de l'association.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les taux de satisfaction et d'apprentissage sont très positifs quand les ateliers sont dispensés dans un cadre contraint de partenariat avec une structure.</li> <li>• Les évaluations montrent qu'à 80 % les participant(e)s (ateliers socio-linguistiques du centre social) se sentent capables de reproduire les recettes et d'expliquer la valeur nutritive des aliments à leurs enfants</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il est beaucoup plus difficile d'installer une offre dans le Tiers Lieu « La Goussette » même s'ils sont gratuits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'articulation de l'apprentissage valeurs nutritives alimentaires / savoir cuisiner sainement fruits, légumes et céréales ou légumineuses fonctionne très bien avec ces publics lorsqu'ils sont engagés dans un parcours collectif avec d'autres, accompagnés par des partenaires</li> <li>• S'engager individuellement dans un atelier est une démarche plus compliquée qu'un autre public peut faire éventuellement comme pour l'atelier Top Chef qui a connu un beau succès avec des participant(e)s ne relevant pas de la précarité alimentaire</li> </ul>

<b>Les démarches de coopération territoriale</b>	<b>Les +</b>	<b>Les -</b>	<b>Les enseignements</b>
<b>Les stands d'information santé et d'ateliers de bonnes recettes</b>  Il s'agit d'être présent dans l'espace public lors d'un événement ou à l'invitation d'un établissement (scolaire, social) avec un message santé alimentaire et ateliers recettes (energyballs, smoothie, tarte aux pommes,...)	<ul style="list-style-type: none"> <li>La découverte par le tout venant de conseils recettes ou de fabrication culinaire simples et bonnes à refaire chez soi facilement</li> <li>Le rôle éducatif auprès des enfants qui convainc aussi... les parents</li> <li>La collaboration avec des partenaires santé (expo Ligue contre le cancer) ou cuisine saine (Plaine saison)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Demande des moyens logistiques et en animation importants</li> <li>La difficulté de ce fait de répondre à toutes les sollicitations</li> <li>La difficulté à évaluer l'impact a posteriori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ces stands sont des moments privilégiés d'éducation à la santé alimentaire et au changement des habitudes par le goût et l'apprentissage de recettes simples et reproductibles chez soi</li> <li>91 % des répondants ont exprimé vouloir cuisiner davantage de fruits secs après la tenue des stands « Energyballs »</li> </ul>
<b>La cuisine collective et le repas partagé</b>  En accès libre, un repas partagé est cuisiné collectivement par les participant(e)s	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faire la cuisine ensemble, découvrir des recettes d'autres pays est plébiscité par le public, c'est le motif de satisfaction N°1</li> <li>Les portions non-consommées sont données à des associations d'aide alimentaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A l'instar des ateliers, le défaut de fréquentation périodique</li> <li>La difficulté à associer des publics hétérogènes socialement</li> <li>La responsabilisation des usager(e)s dans l'organisation de ces repas (choix des approvisionnements, achats, répartition des tâches, etc.)</li> <li>Les portions de repas non-consommées ne sont pas emportées par les bénévoles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si faire à manger ensemble soulève l'enthousiasme, l'engagement des bénévoles dans la préparation du repas partagé reste aléatoire</li> <li>Sur ce type d'activité il peut être paradoxalement difficile de mélanger les publics lorsqu'ils sont perçus comme trop homogènes en termes de catégories socio-ethniques</li> <li>Un travail sur le vivre ensemble autour du repas et du partage de la table doit également être mené</li> </ul>
<b>Les discosoupes</b>  Cet événement propose de challenger plusieurs chefs et leurs équipes d'habitants(e)s sur un concours de la meilleure soupe tout en prévoyant une animation musicale divertissante et autres activités	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elles mobilisent de nombreuses personnes (50 à 100) intergénérationnelles</li> <li>Elles stimulent l'envie de bien cuisiner ensemble un met accessible et original, une bonne soupe</li> <li>Elles donnent l'occasion d'un temps privilégié de convivialité et d'amusement</li> <li>Elles ont permis d'approfondir les coopérations</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elles sont lourdes à porter et organiser</li> <li>Elle privilègient peut-être l'esprit de compétition sur l'esprit du repas partagé ?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ces événements génèrent de la visibilité, de la dynamique locale et du lien social</li> <li>Ils sont populaires et le taux de satisfaction est quasiment de 100 %, notamment sur la partie convivialité de proximité.</li> <li>Toutefois, il est difficile de mesurer en quoi ils participent de la lutte contre la précarité alimentaire.</li> </ul>

## Les 3 démarches coopératives territoriales

Les solutions	Les +	Les -	Les enseignements
<p><b>La constitution d'un réseau de partenaires</b></p> <p>Il se réunit régulièrement en séminaires collectifs ou petits déjeuners</p> <p>Il co-porte certaines initiatives comme les disco-soupes ou la distribution de légumes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'arrivée du PTCE sur ces questions a correspondu à un besoin</li> <li>• Les acteurs sociaux se retrouvent bien dans cette démarche et commencent à percevoir les bienfaits de la coopération et de l'intégration plus poussée de la dynamique initiée au point d'entrer au Conseil d'Administration de l'association</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La dimension « écosystème coopératif territorial » est encore à parfaire (compréhension de l'enjeu territorial porté par le PTCE, logique d'intégration et de co-portage, etc.)</li> <li>• Les acteurs économiques présents dans l'étude diagnostic n'ont pas pu être associés à ce stade et notamment les acteurs agricoles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La logique de coopération propre à tout PTCE se construit progressivement et demande du temps</li> <li>• Elle se construit donc pas à pas et se présente en bonne voie puisque l'intégration est de plus en plus forte</li> <li>• Les étapes suivantes devraient permettre de mieux y associer les acteurs économiques et agricoles</li> </ul>
<p><b>La constitution d'un Comité Local de l'Alimentation pour la Santé (CLAPS)</b></p> <p>Celui-ci a pour objectif de faire émerger des propositions d'actions concrètes entre habitant(e)s et acteurs locaux</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La première séance a permis de faire émerger les priorités d'action</li> <li>• L'intérêt et l'envie de tous de travailler sur la question de l'alimentation</li> <li>• Des adaptations comme le Café Blabla ont été programmées en 2024</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La cohabitation au sein du CLAPS d'acteurs locaux et des habitants en situation de précarité ne va pas de soi</li> <li>• Certaines propositions ne sont pas suivies d'effet (exemple du frigo solidaire ou de la cuisine mobile), ce qui est compliqué c'est de porter les initiatives ensemble</li> <li>• Certains publics ne s'y retrouvent pas ; d'autres ne durent pas ce qui rend difficile leur implication dans le temps.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le processus de co-construction d'une démarche de démocratie alimentaire se cherche encore à l'échelle locale</li> <li>• Il peut y avoir un décalage entre les besoins des habitants en situation de précarité alimentaire et l'objectif de transformation systémique du modèle d'alimentation à l'échelle d'un territoire passant par la coopération de toutes les parties</li> </ul>
<p><b>Le Tiers Lieu nourricier « La Goussette »</b></p> <p>Il s'agit dans un espace central de proposer toute une gamme d'activités autour du bien manger</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'ouverture d'un lieu dédié</li> <li>• La fréquentation du lieu</li> <li>• Le nombre d'adhérents et la mise en place d'une monnaie temps</li> <li>• Les activités développées</li> <li>• L'aménagement d'un espace cuisine adapté</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'exiguïté du lieu compromet les possibilités d'une diversité d'activités</li> <li>• La présence d'un public très demandeur car en très grande précarité qui « accapare » le temps de travail de l'équipe opérationnelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le potentiel spatial, la localisation du Lieu et les moyens d'animation déterminent les possibilités d'action</li> <li>• Une réflexion stratégique sur les usages, cibles, partenaires, rôle des bénévoles, étude d'impact et activités du Lieu pourrait être conduite à nouveau en relation avec les limites éprouvées compte tenu de la configuration spatiale du lieu.</li> </ul>

## ANNEXE 2

### La phase d'élaboration d'un plan d'action « Territoire zéro précarité alimentaire » (TZPA) et dissémination à d'autres territoires.

Cette phase prévoit d'articuler un plan d'action à partir d'un modèle systémique issu des travaux autour de la Métropole du Grand Lyon du Labo de l'ESS avec notamment 10 axes et **3 étapes**.

#### 10 axes d'intervention systémique



#### Et 3 étapes

##### ÉTAPE 1 : CONSTRUIRE UN COLLECTIF D'ACTEURS AUTOUR DE CE PROJET

Contenu : mobiliser et favoriser la création d'un collectif d'acteurs agissant contre la précarité alimentaire. La diversité des acteurs sera un garant de l'approche systémique sur le territoire. Ce collectif pourrait comprendre : des pouvoirs publics, collectivités territoriales et services déconcentrés de l'Etat, des acteurs de terrains agissant contre la précarité alimentaire, des réseaux d'acteurs de l'économie sociale et solidaire, des représentants des professions agricoles, des universitaires, des financeurs privés.

##### ÉTAPE 2 : METTRE EN PLACE UNE GOUVERNANCE PARTAGÉE DU PROJET

Contenu : créer une charte des acteurs, mettre les habitants au cœur de la démarche, définir les modes de fonctionnement du collectif – instance, circuits de décision.

##### ÉTAPE 3 : ELABORER UN PLAN D'ACTION « TERRITOIRE ZÉRO PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE »

Contenu : diagnostic territorial, définition des actions à entreprendre, hiérarchisation, définition de la durée et du coût de chaque action, budget prévisionnel, synthèse, formalisation d'un document.

## ANNEXE 3

### Détails des activités annuelles

#### Année 2023

Activités	Nombre de participants	Publics
<b>Opérations Patate Gouss'</b>	<p>3 opérations : <b>2 tonnes</b> vendues</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mai : <b>90 personnes</b> dont 9 au prix « doux » et 17 au prix solidaire</li> <li>Juillet : <b>67 personnes</b> dont 25 au prix doux et 17 au prix solidaire</li> <li>Décembre : statistiques non connues</li> </ul>	Tous publics - Quartiers prioritaires Ampère et Grande Borne
<b>Présence dans des événements locaux</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fête du Centre social Empreinte</li> <li>Fête du bien manger de Goussainville</li> <li>Disco soupe : <b>150 participants</b></li> </ul>	Familial – QPV Familial et professionnel Femmes et enfants - QPV
<b>Repas partagés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>AG du Centre social Empreinte : <b>20 femmes</b> pour la cuisine – <b>150 personnes servies</b></li> <li>Claps N°2 avec le partenaire traiteur de Goussainville « Plaine saison » : <b>15 personnes</b></li> <li>Association SOS « Teame » : <b>20 jeunes</b></li> <li>Association de prévention Imaj : <b>10 jeunes</b></li> </ul>	Femmes usagères du centre social et famille QPV Claps – partenaires, femmes et enfants Jeunes adultes Jeunes adultes
<b>Ateliers nutrition et culinaires</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>6 ateliers au Centre social Empreinte : <b>5 à 13 participants</b></li> <li>3 ateliers culinaires Centre Social Empreinte : <b>4 participantes + 4 enfants</b></li> </ul>	ASL : femmes en alphabétisation Parents – enfants
<b>Comité Local de l'Alimentation pour la santé :</b>	Claps N°1 : <b>30 personnes</b>	Personnes en situation de précarité alimentaire et partenaires du territoire

#### Année 2024

### ACTIVITÉ ANNUELLE DU TIERS LIEU NOURRICIER



#### Le temps d'ouverture au public du Tiers-Lieu

Ouvert en mars 2024, 3 jours d'ouverture par semaine

- Accueil du public
- Orientation du public sur les acteurs locaux

👉 **40** semaines = **392** heures   👉 **1714** personnes accueillies

👉 dont **40** personnes adhérentes



#### Des repas partagés

En partenariat avec l'association Saint Raphaël, le CCAS, ESPERER 95 pour cibler leur public et des dons en denrées.

👉 **20** repas = **157** adultes et **41** enfants touchés



### Des ateliers culinaires

Avec différents partenaires selon la saison et les opportunités.

3 ateliers = 14 personnes touchées



### Des ateliers autour de l'alimentation-santé

Avec Semer l'avenir (Réseau Etre) 17 juillet 2024 (7 pers) et la ligue contre le Cancer du Val d'Oise - 24 juillet 2024 (12 pers)

- Pour sensibiliser à la santé
- Pour apprendre à cuisiner sainement
- Pour lutter contre la précarité alimentaire
- Pour favoriser l'accès à une alimentation saine et de qualité

3 ateliers = 19 personnes touchées

**Soit 1945 personnes accueillies !**

### Focus sur l'opération Patate Gouss'

#### 4 ventes =

1030 kilos vendus

150 kilos suspendus

1300 oeufs vendus

154 personnes touchées

2 QPV = Ampères et Grandes Bornes

4 acteurs issus de la coopération locale

4 chantiers jeunes = 12 jeunes touchés

LE TIERS-LIEU NOURRICIER DU **PTCE**  
Pôle Territorial de Coopération Economique  
Pays de France

### Nos objectifs



#### Cuisine semi-professionnelle

Une cuisine partagée, éducative et pédagogique, mise à disposition des habitant.e.s.



#### Action hors les murs

Actions de sensibilisation, ventes de légumes, rencontres et participations aux actions des interacteurs.



#### Pédagogie et sensibilisation

Créer un espace de sensibilisation pédagogique autour de l'alimentation, la santé et l'environnement.



#### Coopération d'acteurs

Renforcer le lien entre les acteurs locaux, mettre à disposition un lieu de rencontre et des actions collaboratives.

## ANNEXE 4

### Focus sur l'alimentation des jeunes publics

**Eléa et Mélanie**, éducatrice d'Imaj 95 nous brossent un portrait du rapport au bien manger des jeunes avec lesquels elles travaillent :

« Notre public qui peut aller de 11 à 25 ans rencontre des problèmes pour bien manger. Certains jeunes sont en surpoids, ils n'ont pas de connaissance de bien se nourrir, beaucoup de fast food et sucres ajoutés, donc ils font du surpoids. Ce n'est pas leur préoccupation et parfois papa et maman ne sont pas très au fait non plus.

Les jeunes sensibles au bien manger sont ceux qui font du sport et sont dans une dynamique. On le voit en séjour : ils se jettent sur la nourriture, le partage c'est compliqué parce qu'ils n'ont pas assez chez eux, donc ils font des stocks, mangent très vite et beaucoup, de sorte à trop se remplir. Ou alors c'est le cas inverse : tellement ils mangent jamais qu'ils ont du mal à manger trois repas par jour.

Cela pose des problèmes de santé et crée un rapport à la nourriture compliqué. Dans leur quotidien ça crée des problématiques de socialisation car ils se nourrissent très peu ou mal : « renfermement » sur soi, manque de confiance en soi, stress et fatigue ; par exemple s'ils vont manger un grec à plusieurs et que l'un ne peut pas, [cela va créer] de l'enfermement ; c'est valable pour les garçons comme pour les filles, de tous âges. »

Par ailleurs, au cours de l'année 2024, le partenariat du PTCE Pays de France avec l'association d'éducation spécialisée Imaj 95 entamé dès décembre 2023 autour de l'opération Patate Gouss a été systématisé avec le concours du bailleur social 1001 vies.

Celui-ci finance ces opérations sous forme de chantier éducatif qui prévoit d'accorder une bourse aux jeunes afin de réaliser un projet lié à leur insertion sociale et professionnelle coordonné par l'association Imaj 95.

Le chantier consiste à contribuer aux travaux de logistique, manutention, transport et vente des produits proposés par l'association PTCE et la Goussette. 12 jeunes y ont participé.

Après notre échange avec les éducatrices d'Imaj 95 pour cette étude, il nous a semblé intéressant de revenir sur l'impact auprès de ces jeunes en termes d'habitudes alimentaires en relation avec la santé. Un sondage en ligne leur a été proposé auquel 50 % d'entre eux ont accepté de répondre.

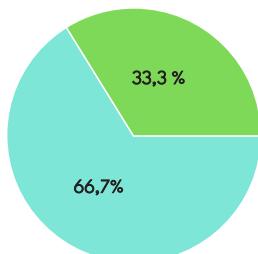
En voici les résultats.

#### Identification du public :

Il s'agit de 4 garçons, 1 fille et une personne qui a souhaité rester anonyme, donc à **67 % masculin**, âgé(e)s principalement de 18 à 20 ans, et dont **une majorité rencontre parfois des difficultés à se nourrir**.

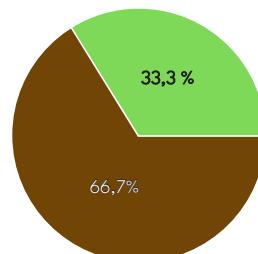
Quel âge as-tu ?  
6 réponses

- Entre 16 et 18 ans
- Entre 18 et 20 ans
- Entre 20 et 25 ans



J'ai des soucis pour bien m'alimenter,  
moi ou ma famille.  
6 réponses

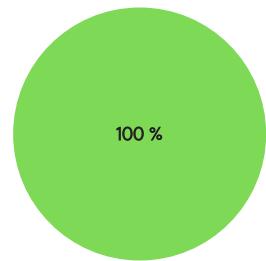
- Parfois
- Régulièrement
- Non



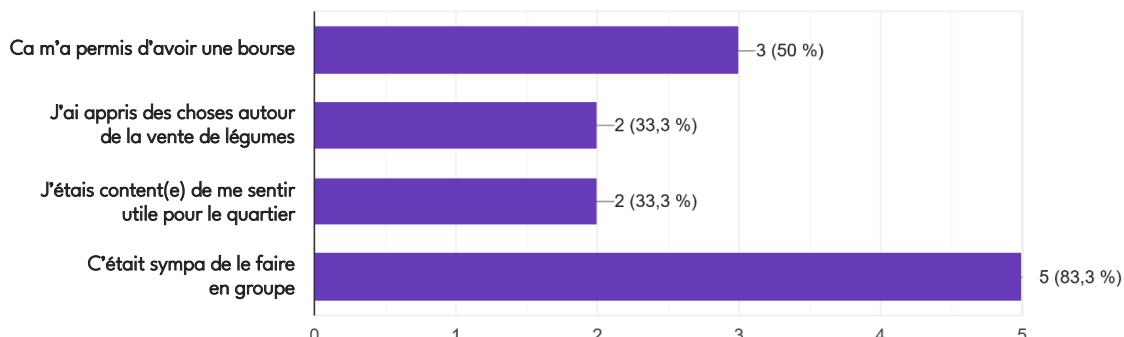
**Une satisfaction à 100 % par rapport au dispositif mis en place, en particulier de l'avoir fait en groupe qui vient en première motivation devant l'obtention de la bourse :**

1 / Globalement, est-ce que tu as aimé participer au chantier « Patate Gouss » ?  
6 réponses

- Pas trop
- Moyennement
- Beaucoup



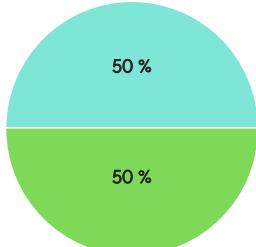
2 / Pour quelles raisons ?  
6 réponses



**Un rôle d'éducation à la santé alimentaire en demi-teinte**

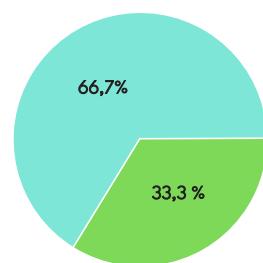
3/ A cette occasion, est-ce que tu as aussi appris des choses sur la manière de bien s'alimenter pour sa santé ?  
6 réponses

- Oui
- Non



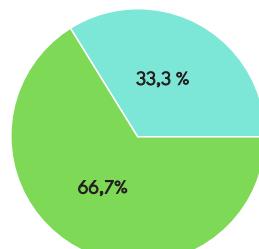
4/ Est-ce que cela t'a donné envie de changer ta manière de t'alimenter ?  
6 réponses

- Oui
- Non



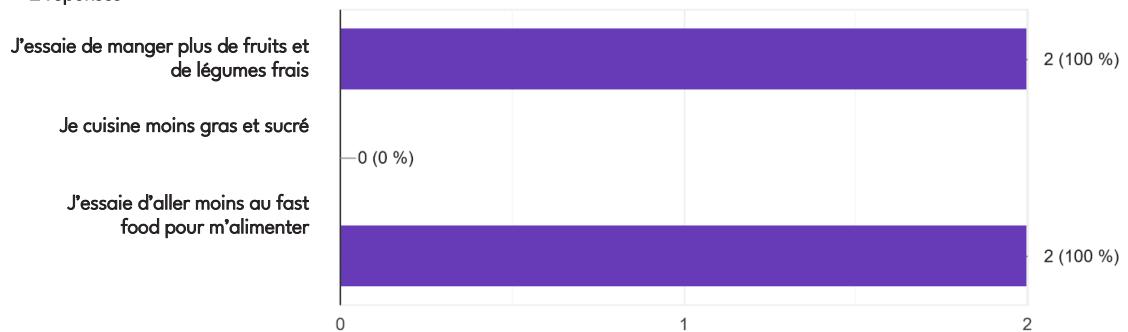
5/ Si oui, est-ce que tu as changé effectivement des choses dans ton alimentation ?  
3 réponses

- Oui
- Non



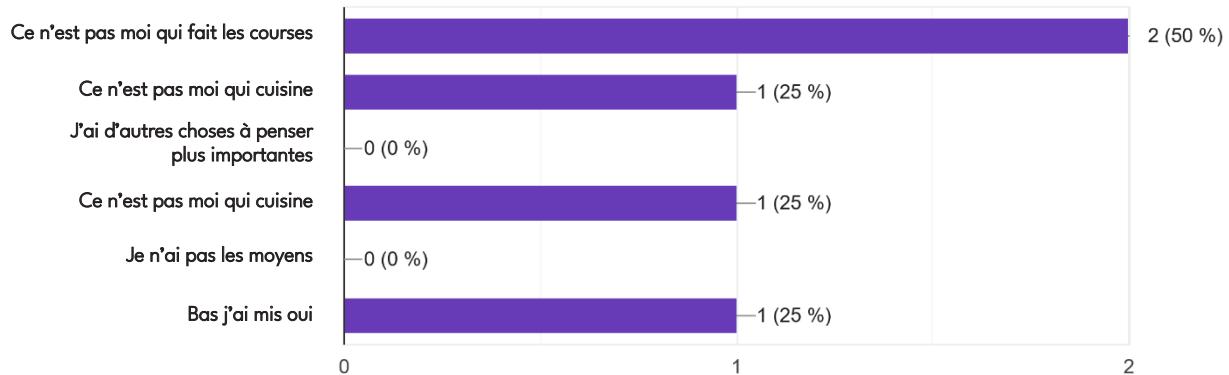
## 6/ Si oui, lesquelles ?

2 réponses



## 7/ Si non, pourquoi ?

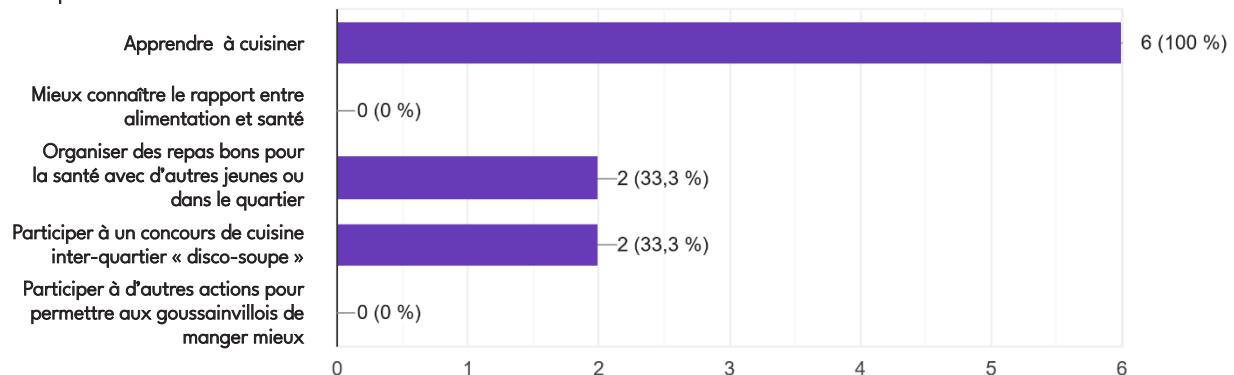
4 réponses



Enfin, 100 % des répondants souhaiteraient surtout apprendre à cuisiner !

## 8/ Est-ce que tu souhaiterais faire d'autres activités autour de l'alimentation ?

6 réponses



## ANNEXE 5

### Bilan ARS 2023 – évaluation des ateliers nutrition et culinaires

#### Extrait bilan qualitatif ARS 2023

Publics ASL (Ateliers SocioLinguistiques) : la communication avec ce groupe allophone en apprentissage du français (niveau intermédiaire) est parfois laborieuse mais la curiosité et l'envie de savoir prennent le dessus sur les difficultés langagières.

Nous avons relevé les interrogations suivantes (non-exhaustives) :

► Sur la nécessité de rééquilibrer alimentation d'origine animale et d'origine végétale : Les questions tournent autour du besoin de viande et la qualité de celle-ci : « *Pourquoi la viande n'est pas obligatoire [dans un repas] ?* », « *Quand on achète la viande comment on peut savoir si elle est bonne ou pas !* » D'autres abordent la différence entre laitages (de vache, de brebis, etc.)

► Sur les « bonnes » graisses : Les questions se portent sur les huiles bonnes pour la santé, celles que l'on peut garder des boites de conserves, l'apport en oméga des sardines, et les huiles de cuisson.

► Sur les sucres et autres aliments : Là encore les questions se portent sur l'impact sur la santé de la consommation de sucre avec le thé à la menthe ou du miel industriel, c'est-à-dire des boissons et aliments très utilisés par ces familles, « *Est-ce que le miel monte la tension si on le mange le matin ?* », ainsi que sur le nutriscore et les DLC.

Nous avons constaté que **ces femmes possédaient un bagage déjà conséquent de notions diététiques et un vif intérêt à bien comprendre le pourquoi de la consommation de tel ou tel aliment**, en particulier lorsque les recommandations touchent à leur consommation quotidienne et pratiques alimentaires de base ou culturelles (menthe, miel, viande, laitage).

La pratique culinaire a également connu un vif succès. Globalement les appréciations de satisfaction sur l'ensemble des ateliers est proche du 100 %. Et ce qui ressort de ce qu'elles ont le plus apprécié est de manière assez systématique :

- en premier lieu le plaisir de cuisiner ou apprendre ensemble (l'aspect convivial du faire ensemble),
- de savoir cuisiner autrement,
- de bien connaître les aliments bons pour la santé ou d'avoir les bonnes techniques de cuisine montrées par le chef.

Nous avons également tenté de mesurer « **l'empowerment** » de ces femmes quant à leurs choix alimentaires et pratiques culinaires à travers 4 questions : Vous sentez-vous capable de...

- **reproduire** la recette apprise ?
- **dire** pourquoi les aliments de la recette sont bons pour la santé ?
- **cuisiner** de nouvelles choses à la maison ?
- **apprendre** à ma famille ce qui est bon pour la santé ?

Ces 4 items reçoivent **entre 70 et 100 % de réponses positives**. Par ailleurs, on perçoit une progression dans les chiffres entre la séance nutrition plus théorique et la séance pratique. C'est dire que la pratique est indispensable à l'apprentissage et au sentiment de capacitation alimentaire et culinaire.

Concernant les Ateliers parents enfants, ils ont également permis des apprentissages et des échanges intra-familiaux autour du bien mangé très appréciés (notamment autour du bon goûter non industriel, des boissons à base de fruits frais (smoothie) ou du gaspillage alimentaire).

**Ayoub** : « C'était super cool de cuisiner avec maman et les autres enfants. On a fait des trucs trop bons, et je me suis senti important en aidant à préparer le goûter »

**Aya** : « Murielle (l'intervenante) était gentille. Elle nous a montré comment faire des choses délicieuses avec des ingrédients que je connaissais pas »

**Maman d'Imran** : « Les conseils sur le gaspillage alimentaire étaient très utiles. Ça m'a fait prendre conscience. »

## ANNEXE 6

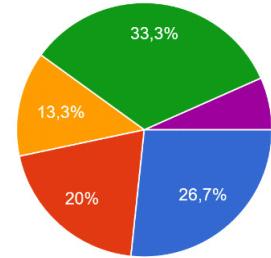
### Extrait sondage Habitants du quartier Ampère - avril 2025

**Les personnes habitant dans le QPV demeurent dans leur quartier ou vont d'un QPV à l'autre** comme l'exprime Valérie BACHOTET :

« Il y a un problème de mobilité, pour les ateliers jeux à la maison pour tous ou théâtre à la mairie, il y a un besoin d'accompagnement. Par contre entre cité les gens communiquent (Ampère - Grande borne) : le local est-il bien situé ? » (Valérie B - MDM)

9/ « La Goussette » est située dans le quartier de la gare, à côté de la station du Bus 11. Seriez-vous prêt(e) à vous rendre à la Goussette ?  
15 réponses

- Seul(e)
- En groupe, avec d'autres personnes
- Accompagné(e) par le service médiation
- Non merci
- Avec la médiation ou d'autres

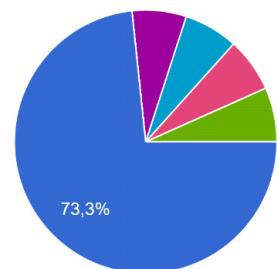


Seules 27 % des personnes interrogées du QPV Ampère (à 4 stations de bus de la Goussette) seraient prêtes à y aller seule mais 33 % pourraient y aller en groupe ou accompagnée par el service médiation.

Elles sont majoritairement intéressées à le faire (73 %) et sinon invoquent des questions de mobilité / praticité pour ne pas s'y rendre.

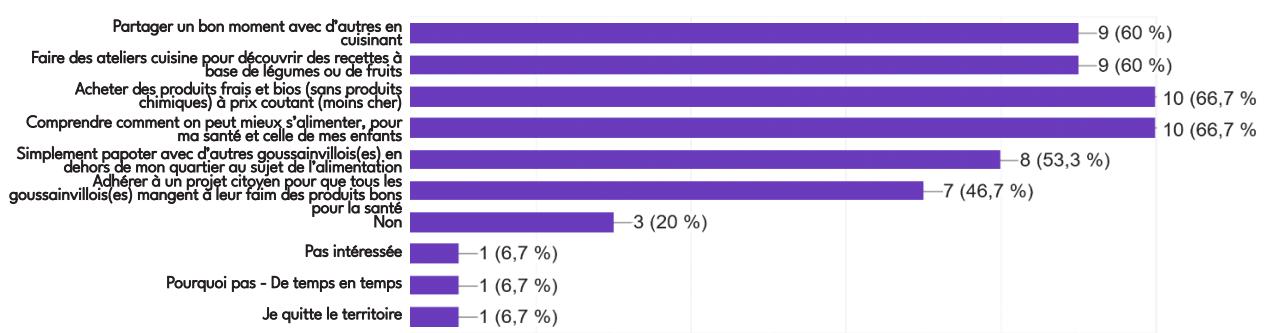
10 / Pour quelles raisons ?  
15 réponses

- Cela m'intéresse
- Je ne suis pas intéressée
- C'est trop loin
- Je n'oserais pas y aller tout(e) seul(e)
- Pas possible de se garer
- Pas trop de temps
- Je ne suis disponible que le matin sauf le vendredi
- J'habite aux Antilles



Les personnes interrogées sont surtout intéressées par l'achat de produits frais et bios et comprendre comment cuisiner sainement pour pas cher (67 %). Puis viennent les enjeux de convivialité et de partage (partager un bon moment, papoter avec d'autres, faire un atelier de cuisine pour 60 % et 53 %) ou adhérer à un projet citoyen (47%).

11/ « La Goussette » est un lieu où on fait de la cuisine et où on discute de la manière de bien s'alimenter pour pas cher. Seriez-vous intéressé(e) à y aller pour nous rencontrer afin de :  
15 réponses



## ANNEXE 7

### Méthode de travail de l'étude et personnes interrogées

Au cours de cette étude de capitalisation nous nous sommes appuyés sur l'ensemble des documents établis à l'occasion de cette démarche et nous avons interrogé ou travailler en atelier avec toutes les personnes ci-dessous, **qu'ils et elles en soient chaleureusement remercié(e)s.**

#### 8 entretiens de partenaires locaux :

- d'**Anabella BARRETO** et **Carole BANANIER** de l'association d'aide alimentaire St Raphaël,
- **Sophie DEPIGNY**, directrice de la Vie Associative (VA) de la commune,
- **Eléa et Marine**, éducatrice spécialisée et apprentie de l'association Imaj 95,
- **Valérie BACHOTET** responsable de la Maison de la Médiation (MDM) de la commune dans le QPV Ampère,
- **Sylvie LORIDAN** Coordinatrice de l'association d'aide sociale (LHSS, CHRS et maison relais) Espérer 95,
- **Murielle DOUNGA** intervenante culinaire de l'association Mimi Gourmandise,
- **Malika LOUKINI** du CCAS de Goussainville,
- **Marie-Anne LAGACHE**, Responsable de Territoire Gonesse Villiers le bel SSD/DVS

#### 2 entretiens de partenaires institutionnels :

- **Khader BERREKLA**, DGA en charge de l'urbanisme de la commune de Goussainville
- **Valérie FRESNEDA**, DGA de la CARPF

#### 2 entretiens individuels du Conseil d'Administration :

- **Dominique PICARD**, Présidente
- **Damien ROUSSAT**, ancien administrateur, fondateur de Crisalim

#### 1 entretien collectif du comité de pilotage :

- **Dominique PICARD, Christine AUBRY et Emilie IVANDEKICS, Marc Alphandery.**

#### de l'équipe opérationnelle :

- 1 entretien individuel chargée de développement : **Emilie IVANDEKICS**
- 2 entretiens collectifs stagiaires et services civiques (2023 puis 2024)
  - **Charles PINSON, Gautier DE VILLEPIN, Noé VINIAL**
  - **Ines BRIQUET et Clément BEAUFORT**

#### habitants et bénéficiaires :

- 7 entretiens d'habitants : **Nina, Tania, Soda, Roland, Martine, Nesrine, Sofia**
- 1 atelier collectif (8 bénéficiaires de La Goussette)
- 2 sondages individuels :
  - auprès de 6 jeunes de l'association Imaj 95 ayant participé aux opérations Patate Gouss
  - auprès de 15 habitants du quartier Ampère sur leur connaissance de la Goussette et des opérations Patate Gouss

Sphérik & Co.

L'étude de capitalisation a été réalisée de novembre 2024 à mars 2025 par l'Agence Sphérik & co et son directeur **Julien NEIERTZ**.

La synthèse du rapport d'analyse a été rédigée par **Julien NEIERTZ** (Sphérik & co) en juin 2025 qui en a supervisé la fabrication graphique.



Les éléments ont été validés par le comité scientifique de pilotage de la démarche.

La mise en page a été réalisée par **Lucie CLAVELLOUX**.



Disco soupe au centre Michel Colucci en 2023 / opération Patate Gouss avec les jeunes de l'association Imaj en 2024.



Espace convivial Alim Santé à la Goussette en 2024 animé par Emilie IVANDEKICS – responsable du développement du PTCE Pays de France.



[ptce.paysdefrance@gmail.com](mailto:ptce.paysdefrance@gmail.com)  
[www.ptcepaysdefrance.com/](http://www.ptcepaysdefrance.com/)

-  ptcepaysdefrance
-  ptcepaysdefrance
-  ptcepaysdefrance