

# Loon-Plage : circuits courts, offre alimentaire et insertion sociale

Alex Obry, directeur du Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de Loon-Plage

Loon-Plage est une ville de 6 000 habitants, intégrée dans la communauté urbaine de Dunkerque et membre du Réseau français des Villes-Santé OMS. Au début des années 2000, le taux de fréquentation de la cantine scolaire en maternelle et primaire était relativement faible (inférieur à 30 %) et ne permettait pas de répondre à l'objectif d'accessibilité pour tous. La cantine apparaissait pour les familles comme trop chère et de mauvaise qualité. La préparation des repas était alors sous-traitée et la municipalité a donc décidé d'en reprendre la gestion. La volonté municipale, conjuguée à l'arrivée d'un nouveau responsable de la cuisine centrale, ancien restaurateur attaché à la qualité des produits et à la proximité de son approvisionnement, a modifié les pratiques. A partir de 2012, dans cette dynamique d'amélioration de l'offre alimentaire, le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) a joué un rôle clé en participant au développement d'un nouveau circuit court pour l'approvisionnement en légumes et en intégrant les publics les plus défavorisés dans cette démarche.

## Qualité et accessibilité de la restauration collective

En 2010, la ville a initié une politique de développement des circuits courts pour approvisionner la

cuisine centrale municipale et offrir un service de qualité aux enfants fréquentant le restaurant scolaire, aux aînés déjeunant au foyer municipal, ainsi qu'aux bénéficiaires du portage de repas à domicile. L'ambition était d'offrir un service de qualité à un prix accessible et au plus grand nombre. Ainsi, la cuisine centrale s'est approvisionnée auprès de producteurs locaux (bouchers, boulangers, agriculteurs etc.).

Afin de garantir l'accessibilité des repas de qualité pour tous, la municipalité a souhaité que cette amélioration de l'offre alimentaire se fasse sans augmentation du coût des repas pour les familles. La municipalité a donc subventionné le léger surcoût ; le prix des 500 repas servis chaque jour est resté ainsi abordable. Il est établi en fonction des revenus des familles : 1,25 € à 2 € par repas pour la cantine scolaire et 3,20 € à 6 € pour le portage à domicile et le repas pour les aînés.

En 2013, le nouveau directeur du CCAS a proposé d'inclure un volet solidaire à cette politique municipale avec la création d'un « Jardin de Cocagne ». Objectif : approvisionner en légumes bio la cuisine centrale, tout en favorisant l'insertion professionnelle.

## Jardins de Cocagne : circuit court et insertion professionnelle

Le concept du Jardin de Cocagne est né en France au début des années 1990 avec la volonté politique de développer la distribution en circuits courts, de favoriser l'insertion par le travail de personnes en situation de grande précarité, et de respecter le cahier des charges de l'agriculture biologique. Aujourd'hui une centaine de ces jardins existent, animés

par le Réseau Cocagne. Ce concept est porté au sein de l'agglomération dunkerquoise par l'Association des Flandres pour l'Éducation, la Formation des Jeunes et l'Insertion sociale et professionnelle (AFEJI), une association départementale de lutte contre les exclusions. Au niveau de l'agglomération dunkerquoise, l'AFEJI est gestionnaire de trois sites « Cocagne » (Leffrinckoucke, Gravelines et Loon-Plage). Cette implantation participe à l'insertion professionnelle de personnes en situation de précarité, puisque les salariés sont employés dans le cadre d'un contrat à durée déterminée d'insertion (CDDI). Le contrat est signé avec l'AFEJI et non avec la mairie, ce qui facilite ainsi l'insertion professionnelle des employés car ils peuvent alors travailler au sein de toute l'agglomération et pas uniquement à l'intérieur de la commune.

## Paniers solidaires : une forme renouvelée d'aide alimentaire

Le Réseau Cocagne porte aussi le programme national « 30 000 paniers solidaires ». Il permet à des familles ayant de faibles revenus d'accéder à des paniers de légumes bio produits dans les Jardins de Cocagne à un prix solidaire.

À Loon-Plage, 10 familles bénéficient ainsi d'un panier de légumes bio à 1 € toutes les semaines. Le reste à charge des paniers (environ 9 €) est financé par le CCAS, la communauté urbaine de Dunkerque et le Réseau Cocagne. En contrepartie, les bénéficiaires s'engagent à participer à un atelier de cuisine hebdomadaire, animé par le centre socio-culturel, pour apprendre de nouvelles recettes utilisant les légumes du panier. En amont de l'atelier, les usagers font les courses avec l'animatrice du centre pour acheter les ingrédients complé-

## L'ESSENTIEL

- ▶ À Loon-Plage (Nord), la cantine municipale sert les repas à 80 % des enfants scolarisés contre 30 % il y a une décennie quand ce service était sous-traité.
- ▶ 500 repas de qualité sont servis chaque jour aux enfants, mais aussi aux aînés se restaurant au foyer municipal et aux usagers du service de portage de repas à domicile.
- ▶ Un Jardin de Cocagne bio fait travailler des personnes en insertion et fournit la cantine.
- ▶ Des paniers de légumes bio produits à un prix solidaire sont proposés aux familles à faibles revenus



© Martin Bertrand / Hans Lucas

mentaires utiles à la confection d'un repas (plat et dessert ou goûter) avec lequel ils repartiront à l'issue de l'atelier. Ceci donne lieu à un vrai travail d'éducation alimentaire, en développant à la fois les compétences culinaires des participants et leurs capacités à faire des choix alimentaires éclairés tout en respectant leurs contraintes budgétaires.

Les paniers solidaires représentent un véritable levier d'insertion et de mobilisation sociale, puisque les participantes sont aujourd'hui reconnues pour leurs compétences culinaires et sont ainsi impliquées dans la préparation de collations et buffets servis à l'occasion de vernisages d'expositions ou de spectacles. De plus, depuis la mise en œuvre de cette action, les personnes accompagnées ne demandent plus d'aide alimentaire sous forme de tickets services car elles se sentent valorisées par l'action des « paniers solidaires ».

L'approche globale utilisée dans le cadre du programme « paniers solidaires » a donc permis à la fois de faire preuve de solidarité (aide alimentaire, lien social), et d'agir en faveur de l'insertion sociale et professionnelle, du développement économique et de la santé.

### Impact des dispositifs

Ces différentes mesures se sont traduites par une augmentation de la fréquentation du restaurant scolaire,

avec 80 % des enfants mangeant aujourd'hui à la cantine (contre moins de 30 % lorsque la production des repas était sous-traitée).

Bien que la ville supporte un coût plus élevé pour approvisionner sa cuisine centrale en circuit court et en bio, le retour sur investissement est réel. Le gaspillage alimentaire a été réduit : les déchets ne représentent que 40 g par personne et par repas alors que ce chiffre atteint en moyenne 120 g en France chez les enfants de l'enseignement primaire [1]. De plus, l'économie locale a été stimulée (6,7 tonnes de viande par an sont commandées aux producteurs locaux) tout en concourant à l'insertion des publics les plus défavorisés (8 personnes en contrats aidés ces dernières années).

Néanmoins, seulement 8 à 10 personnes peuvent participer aux ateliers d'éducation alimentaire associés aux paniers solidaires. Depuis 4 ans, une vingtaine de personnes y ont cependant été actives. Par ailleurs, seules des femmes ont participé à ce projet. Pour toucher plus de personnes, des moyens humains supplémentaires seraient nécessaires afin d'animer davantage d'ateliers avec un nombre accru de bénéficiaires.

L'expérience de Loon-Plage montre que les acteurs ont su tirer profit des ressources disponibles sur leur commune : artisans et producteurs

locaux, mais aussi un terrain d'un demi-hectare mis à disposition de l'AFEJI gratuitement par le CCAS pour la création d'un Jardin de Cocagne.

À terme, l'enjeu est de favoriser l'essaimage des actions de type « paniers solidaires » et circuits courts pour la restauration collective sur le territoire de l'agglomération dunkerquoise. Les circuits courts ont en effet été identifiés comme un axe de développement économique pour le territoire par les « états généraux de l'emploi local » initiés par la communauté urbaine de Dunkerque. Le potentiel est là, il faut désormais la volonté d'innover pour passer à une autre échelle, soutenir les acteurs concernés (AFEJI, centres sociaux, producteurs locaux) et structurer une filière économique. Certaines communes de l'agglomération (Ghyvelde et Coudekerque Branche) se sont d'ores et déjà lancées dans une démarche similaire. ■

### RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

[1] Collectif, *Pertes et gaspillages dans les métiers de la remise directe (restauration et distribution) et en restauration collective*, Rapport MAAPRAT, novembre 2011. Document en ligne, <http://www.agriculture.gouv.fr/telecharger/75033?token=d2d871bce4f2734504c1ccbee46d4>