

# Quelle alimentation / agriculture la CCA doit-elle favoriser ?

Réflexion collective lors de la journée grand angle du 13 décembre 2024

	La CCA doit favoriser / inclure ...	C'est aux habitants de décider :	La CCA ne doit pas inclure
<p><b>GROUPE 1</b></p> <p><u>Composition</u> : Amina, Angélique, Patricia, Marie, Françoise, Aline, Hélène (habitantes Bellevue) Isabelle (habitante Breil), Audray (Mâche)</p>	<p>Alimentation bio</p> <p>Variété de produits pour laisser le choix</p> <p>Bonnes rémunérations des produits</p> <p>Inclure l'alimentations des bébés et des personnes âgées</p> <p>Produits de base à définir par le comité</p> <p>Toutes personnes sans distinctions de culture, de savoirs</p>	<p>Choix des produits</p> <p>Périmètre de l'alimentation locale</p> <p>L'exclusion des produits issus de fermes intensives (critère de la taille ?)</p> <p>Un atelier de transformation fournissant la caisse pour des conserves "fait maison"</p> <p>Boissons alcoolisées</p> <p>Modalités de financement et de distributions</p>	<p>Produits de préparation industrielle / plats cuisinés industriels</p> <p>Pas de produit ultra transformé</p> <p>Pas de boisson très sucrée</p>
<p><b>GROUPE 2</b></p> <p><u>Composition</u> : François (Association Nantes Ville Comestible), Cécile (Habitante Pornic), Antoine (habitant + Ecos), Clément (Association Ecos), Violette (Nantes Métropole), Aurélie (Département), Mathilde (Ferme Urbaine des Dervallière) Jeanne (Océan),</p>	<p>Boîte à outil d'évaluation</p> <p>Produits de saison</p> <p>Produits issus de l'agriculture biologique (comme carte Alim de Seine St Denis)</p> <p>Magasins alternatifs (Epicerie sociale et solidaire, biocoop, vente de produits locaux, AMAP...)</p>	<p>Les produits animaux issus de l'élevage intensif</p> <p>Grande surface : "généraliste et opportuniste"</p> <p>Commerce alimentaire de quartier (boulangerie, boucherie...)</p> <p>Les produits suremballés</p> <p>Lieu de restauration</p> <p>Fruits bio ou non</p> <p>Tous les producteurs locaux qui répondent aux cahiers des charges "alimentation durable"</p>	

<p>Caroline (animatrice de l'atelier)</p>		<p>Diversité de lieux de vente,</p> <p>Les "faux labels" qui promeuvent des pratiques non vertueuses</p> <p>Synergie entre l'accompagnement de l'agroécologie et de cette expérimentation</p> <p>Evaluation de cette expérimentation</p>	
<p><b>GROUPE 3</b></p> <p><u>Composition</u> : Charles (Epicerie Associative Le Pellerin), Lucie (Habitante Bellevue), Fari (Associatif CS Famille), Marie-Hélène (Environnement Soildaire Asso Bellevue), Marie (Ferme des 1000 Bras Bouguenais), Andréanne (Ferme des 1000 Bras Bouguenais), Anne-Sophie (Campus fertile), Alexandra</p>	<p>Le respect des cultures alimentaires</p> <p>Produits bio</p> <p>Produits locaux</p> <p>Produits autant que possible de saison</p>	<p>Marché de producteur à développer</p> <p>Non alimentaire (hygiène, comestique...)</p> <p>Valeurs communes éthiques</p> <p>Accueil, pédagogie, bienveillance, accompagnement, sensibilisation des bénéficiaires</p> <p>Grande distribution, favoriser le développement des moyennes surfaces</p>	<p>Produits ultra transformés</p> <p>Produits néfastes pour la santé</p>
<p><b>GROUPE 4</b></p> <p>Laura (Projet solidarité cité), Lucien (harmonie mutuelle), Aline (épicerie Vrac Pays de Retz), Emelie (Nantes Ville Comestible), Aude (harmonie mutuelle), Sarah (monéko)</p>	<p>Produits sains</p> <p>*Plat prêt-à-manger peu transformé (pates, sauces, ratatouilles...)</p> <p>*Produits avec peu ou sans intrants chimiques (résiduels) (mais aussi dans production)</p> <p>Une offre de produits variés permettant de composer un panier équilibré</p>	<p>Matériel de cuisine durable, écolo</p> <p>Partenariat avec des associations d'aide à domicile</p> <p>Partenariat avec des établissements de formation agricole</p> <p>Traiter les questions de l'impact environnemental des produits</p>	<p>Produits ultra transformés industriellement</p>

	<p>Atelier de cuisine à partir de produits peu connus</p> <p>Formation à l'alimentation durable alternative</p> <p>Partenariat avec le réseau associatif</p> <p>Des temps collectifs pour créer du lien entre participant.es de la CCA</p> <p>Accroître la diversité des denrées locales</p> <p>Une large offre de protéines végétales</p> <p>Des produits nutritifs</p> <p>Diversités des apports nutritionnels</p>	<p>Produits issus de grosse entreprise, de propriétaire terrien</p> <p>Entreprise non équitable : actionnariat, flux financier, pratique sociale</p> <p>La place des produits transformés, et des produits trop sucré/ salé/ gras</p>	
<p><b>GROUPE 5</b></p> <p>Antoine (GAB44), Fabien (habitant), Justine (Kiosque paysan), Odile (Comptoir des alouettes), Emilie (CLCV)</p>	<p>Produits bio locaux de saison</p> <p>Adapter aux habitudes, envies, besoins des personnes interrogées</p> <p>Fruits et légumes de saison</p> <p>Lien avec les commerces déjà présents sur le territoire</p>	<p>Axe de sensibilisation sur le lien entre la santé et l'alimentation</p> <p>Commencer par ce que les personnes font déjà pour rassurer et aller progressivement vers une alimentation saine et durable à moindre coût</p> <p>Les produits éthiques</p> <p>Produits plaisir / gourmands</p> <p>Des ateliers de transformation</p> <p>Pack d'eau minérale</p>	<p>Alimentation ultra-transformé</p> <p>Des publiques précaires dans les discussions/réflexions</p>
<p><b>GROUPE 6</b></p>	<p>AMAP</p> <p>Fruits et légumes frais</p>	<p>Produits locaux non bio</p>	<p>Zéro alcool</p> <p>Produits ultra-transformé type</p>

<p><i>composition du groupe non renseignée</i></p>	<p>Légumineuses</p> <p>Bonifier le bio local</p> <p>Commerce de proximité (quartier)</p> <p>Epicerie solidaire</p>	<p>Tous les lieux de vente car tout n'est pas accessible localement et que beaucoup de producteur bio de Loire-Atlantique sont en filière longue</p>	<p>plat préparé</p>
<p><b>GROUPE 7</b></p> <p><i>composition du groupe non renseignée</i></p>	<p>Produits locaux</p> <p>Produits alimentaires éthiques environnementaux et sociaux</p> <p>Distributeurs locaux, commerce de proximité</p>	<p>Eau minérale bouteille</p> <p>Produits non alimentaire (1ères nécessités)</p> <p>Grandes distributions</p> <p>Le bio</p> <p>Producteurs locaux jusqu'à quelle distance ?</p>	<p>Produits ultra transformés</p> <p>Alcool / Vin / Bière</p>
<p><b>GROUPE 8</b></p> <p><u>Composition</u> : Emmelie (Océan), Mathilde et Romane (Habitantes hors secteur), Maud (Chargée de mission CCAS), Jasmine (Océan), Amaury (Vrac)</p>	<p>Produits bio / raisonnés</p> <p>Produits frais</p> <p>Légumes et fruits</p> <p>Commerces artisanaux (boulangerie / épicerie / boucherie...)</p> <p>Produits locaux</p> <p>Produits frais (viandes, fromages...)</p>	<p>Bio exclusivement</p> <p>Alcool</p> <p>Marchés alimentaires</p> <p>Seulement produits alimentaires ou aussi offre alimentaire type restaurant, liaison de repas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Livraison de repas</li> <li>- Partage de repas</li> </ul> <p>L'accès aux produits de grandes surfaces</p>	<p>Produits industriels ultra transformés</p> <p>Chaine de restauration fast-food</p> <p>Non alimentaire</p>