

**ANNEXE 2 A L'EXPOSE DES MOTIFS :  
« ALISOL : ALIMENTATION SOLIDAIRE »**

La Région a adopté le 21 novembre 2013 (n° CR 111-13) la délibération « Alimentation : du champ à l'assiette des Franciliens » qui vise non seulement à reconquérir la souveraineté alimentaire en Ile-de-France mais également à apporter une réponse concrète à l'accès des plus précaires à une alimentation diversifiée et de qualité.

La Région propose son intervention sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, de la production (formation agricole et valorisation du métier d'agriculteur, groupement d'employeurs, soutien des filières, développement du « bio », promotion de la biodiversité et des circuits courts ...) à la consommation (accès à l'alimentation notamment pour les plus démunis, lutte contre le gaspillage, sécurité, qualité et fraîcheur des aliments, comportements alimentaires, restauration scolaire ...). Parce que la Région Ile-de-France doit inscrire son action dans une perspective de solidarité, elle souhaite intervenir de manière ciblée pour lutter contre la « fracture alimentaire ».

Faciliter l'accès à l'alimentation de qualité pour toutes et tous : avec cet objectif, la politique régionale se veut résolument solidaire et responsable, en visant une alimentation de qualité accessible aux personnes en situation de précarité.

### **La problématique de l'alimentation reste au cœur des débats**

Une majorité de Français estime que la qualité sanitaire des produits et l'accès de tous à une alimentation de qualité devraient constituer des axes prioritaires du service public. Ils attendent également que soient menées des actions pour développer la consommation de produits de proximité, pour inciter les industries agroalimentaires à améliorer la qualité de leurs produits, et pour limiter le gaspillage et les emballages alimentaires.

L'alimentation est un sujet de société de premier plan qui recouvre des problématiques diverses : permettre l'accès de tous à une nourriture de qualité, consolider et promouvoir le modèle alimentaire français, maintenir des liens sociaux et rapprocher producteurs et consommateurs, garantir la sécurité des aliments, préserver les productions agricoles et agroalimentaires et les emplois qu'elles génèrent, le tout en s'inscrivant dans une perspective de développement durable.

### **Quelle plus-value des produits bio et locaux ?**

Les choix de consommation déterminent les produits proposés. En achetant des produits « bio » locaux, la petite agriculture de proximité est ainsi préservée.

Le « Bio » est bien sûr le mode de culture qui paraît le plus durable et le moins polluant, mais à condition qu'il soit local. En effet, il faut faire attention au « Bio » qui voyage. D'abord, ces produits ont une importante empreinte écologique, puisqu'ils ont parfois fait le tour du monde. Importés, ils ne sont pas forcément soumis à la même réglementation pour l'obtention du label « Bio ». Enfin, ayant voyagé de longues heures, ils ont perdu une partie de leurs qualités nutritionnelles et gustatives.

Les produits « Bio » ont plusieurs avantages : ils ont une valeur nutritive élevée, ils ont davantage de vitamines et de minéraux et ils contiennent moins ou pas de nitrates ; mais la question du « Bio » se pose surtout par rapport à ce qu'il n'apporte pas : pas de pesticides, pas de produits chimiques, de cires, ni de conservateurs.

Une alimentation de qualité comporte de nombreux atouts : le cahier des charges de l'agriculture bio ou raisonnée porte sur le respect de l'environnement, la maîtrise des risques sanitaires, la santé et la sécurité au travail et le bien être des animaux.

Manger local c'est renouer avec les plaisirs gustatifs de produits de qualité, mais c'est aussi préserver la Région. En terme d'avantage nutritionnel, ce qui importe le plus c'est de savoir si le produit est local et de saison, donc frais.

Par ce biais, il est ainsi possible de connaître l'origine des aliments consommés, de participer à la réduction des gaz à effet de serre et de soutenir l'économie locale ; en effet l'agriculture locale favorise la création d'entreprises de production et de distribution en circuit court et génère des emplois.

48% de l'Ile-de-France est agricole. Toutefois, l'offre de produits frais locaux et / ou bio de saisons est insuffisante en Ile-de-France, et les prix sont souvent inabordables.

Les personnes les plus durement touchées par la crise ont rarement accès aux produits de qualité ; les inégalités de revenu se traduisent par des inégalités nutritionnelles ; dans la recherche d'une alimentation à moindre coût, les personnes les plus précaires trouvent des produits avec une qualité nutritionnelle moindre.

### **De forts liens existent entre alimentation et précarité**

Les personnes ayant recours à l'aide alimentaire connaissent des contraintes liées à leurs conditions de vie qui ont notamment un impact sur leur santé, même si le recours à cette aide devrait permettre d'en atténuer les effets délétères.

L'état de santé des usagers de l'aide alimentaire demeure préoccupant avec des prévalences des pathologies liées à la nutrition (obésité, hypertension artérielle, diabète, certains déficits vitaminiques) particulièrement élevées. Par exemple, 35% des femmes recourant à l'aide alimentaire étaient obèses en 2011-2012, soit le double de ce qui est observé en population générale. Néanmoins, l'évolution favorable de certains marqueurs biologiques de l'état nutritionnel, comme la baisse de l'anémie par carence en fer, encourage à poursuivre les actions entreprises pour améliorer l'organisation de l'aide alimentaire (quantité et diversité des aliments proposés, choix donné aux usagers...).

Certaines études soulignent des consommations faibles de certains groupes d'aliments alors qu'ils sont recommandés pour leur valeur nutritionnelle. Il s'agit, en particulier, des fruits et légumes et des produits laitiers moins consommés par les bénéficiaires de l'aide alimentaire qu'en population générale.

Il apparaît nécessaire d'adapter l'aide alimentaire aux publics qui y ont recours et qui varient selon les territoires. Il faut également renforcer en priorité les actions de prévention, en particulier de proximité, ainsi que les dépistages de maladies chroniques auprès de ces publics.

### **La Région renouvelle son soutien pour 2015**

Le dispositif Alisol a permis de soutenir en 2014 un ensemble de projets auprès de 10 structures associatives qui ont bénéficiées de plus de 60.000 € d'aides régionales. Ce sont essentiellement des petites structures (de type épicerie solidaire ou AMAP) qui ont initiées ou développées un projet d'accessibilité de paniers bio ou de repas de qualité auprès de personnes précaires. Au-delà des offres de denrées à bas coûts, les associations sont en outre la plupart du temps dans une démarche de sensibilisation ou d'animation à l'alimentation saine et à l'éducation nutritionnelle ; certaines utilisent des supports écrits ou collaborent avec des partenaires extérieurs pour des visites de fermes ou des conseils nutritionnels de professionnels ; certaines partagent des repas en collectif.

Un nouveau soutien en 2015 permettra de développer la démarche dans davantage de territoires.