

Rapport d'activité 2022



aquitanis

MÉSOLIA
"TERRITOIRES & MÉTROPOLIS DU SUD-OUEST"

Domofrance
Groupe ActionLogement



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité



Table des matières

1. Le projet associatif de VRAC Bordeaux	4
1.1. Présentation	4
1.2. Missions.....	4
1.3. Valeurs.....	6
2. L'organisation.....	7
2.1. Les groupements d'achats VRAC en 2022.....	7
2.2. Organisation opérationnelle des groupements d'achats.....	9
2.2.1. Adhésion à l'association	9
2.2.2. Les produits proposés par VRAC	9
2.2.2. Préparation et livraison des produits	11
2.2.3. Distributions	11
3. Les moyens de VRAC.....	11
3.1. Les financements mobilisés par VRAC.....	11
3.2. Ressources humaines (organigramme).....	12
3.3. Locaux et équipements	13
4. Le bilan de l'année 2022.....	13
4.1. Budget annuel	13
4.2. Les adhérent.e.s et les commandes	13
4.3. Les ventes de produits.....	15
4.4. L'animation des quartiers et les projets de sensibilisation	16
4.4.1 Un pôle animation qui s'est développé	16
4.4.2 Nos moyens matériels et humains	20
4.4.3 Les perspectives : nécessité de cibler davantage notre public cible.....	22
4.5. La poursuite du projet Acclimat'action	24
4.5.1. Partenaires du projet et territoire du projet.....	24
4.5.2. Sensibiliser par le jeu : parcours de sensibilisation Acclim'à table	25
4.5.3 Agir sur l'évolution des pratiques alimentaires par la communication	27
4.5.4 Contribuer avec les habitants à susciter des changements de pratiques alimentaires à une échelle plus large en s'appuyant sur l'idée de démocratie alimentaire	29
5. Les défis relevés par VRAC en 2022	31

5.1.	L'ouverture de la Maison Popote	31
5.1.1	Fin d'aménagement du lieu.....	31
5.1.2	Etude socio-géographique.....	32
5.1.3	L'épicerie de la Maison Popote	34
5.1.4	Le cycle d'animation cuisine.....	36
5.1.5	Un lieu de démocratie alimentaire.....	37
5.1.6	Dossier de presse.....	39
5.2.	Le lancement du projet Popote Story : le parcours culinaire des habitants de Cenon.....	40
5.3.	Le lancement des ateliers Boxe and Cook.....	42
5.4.	Le projet Bien dans mon assiette	45
5.5.	L'arrêt de la distribution de Beaudésert	47
5.6.	Le lancement d'un nouveau groupement d'achat autonome à Bègles	48

1. Le projet associatif de VRAC Bordeaux

1.1. Présentation

L'acronyme « VRAC » signifie « **vers un réseau d'achats en commun** » et fait référence au projet de l'association : favoriser le développement de **groupements d'achats de produits de qualité** (c'est-à-dire sains, pas ou peu transformés, écologiques, issus de l'agriculture biologique et locale au maximum) dans les **quartiers prioritaires de la politique de la ville de la métropole bordelaise (QPV)**.

Son projet est orienté vers **l'accès du plus grand nombre à des produits de consommation courante de qualité**, et ceci à **prix juste**. Si les prix des produits choisis par VRAC peuvent être considérés comme raisonnables, c'est grâce à :

- L'**achat en grande quantité** permettant de baisser le prix unitaire ;
- La réduction des coûts intermédiaires en privilégiant les **circuits courts** ;
- La réduction des coûts superflus grâce à la **limitation des emballages** ;
- La **vente à prix coûtant** (sans marge pour l'association)

VRAC permet ainsi aux habitant.e.s des quartiers prioritaires de s'inscrire dans un **mode de consommation digne et durable, reposant sur le collectif, la capacité à agir et les dynamiques locales**.

1.2. Missions

Depuis son implantation en 2017, VRAC Bordeaux s'est structuré en plusieurs pôles, afin d'étayer ses propositions et de répondre au mieux à ses ambitions.

Le pôle groupements d'achat

Proposition d'une offre qualitative accessible sous forme de groupements d'achat.

Des distributions mensuelles sont mises en place avec les habitants et les partenaires du quartier.

Le pôle animation

Encourager les changements de pratiques à travers des actions de sensibilisation autour des questions environnementales et alimentaires.

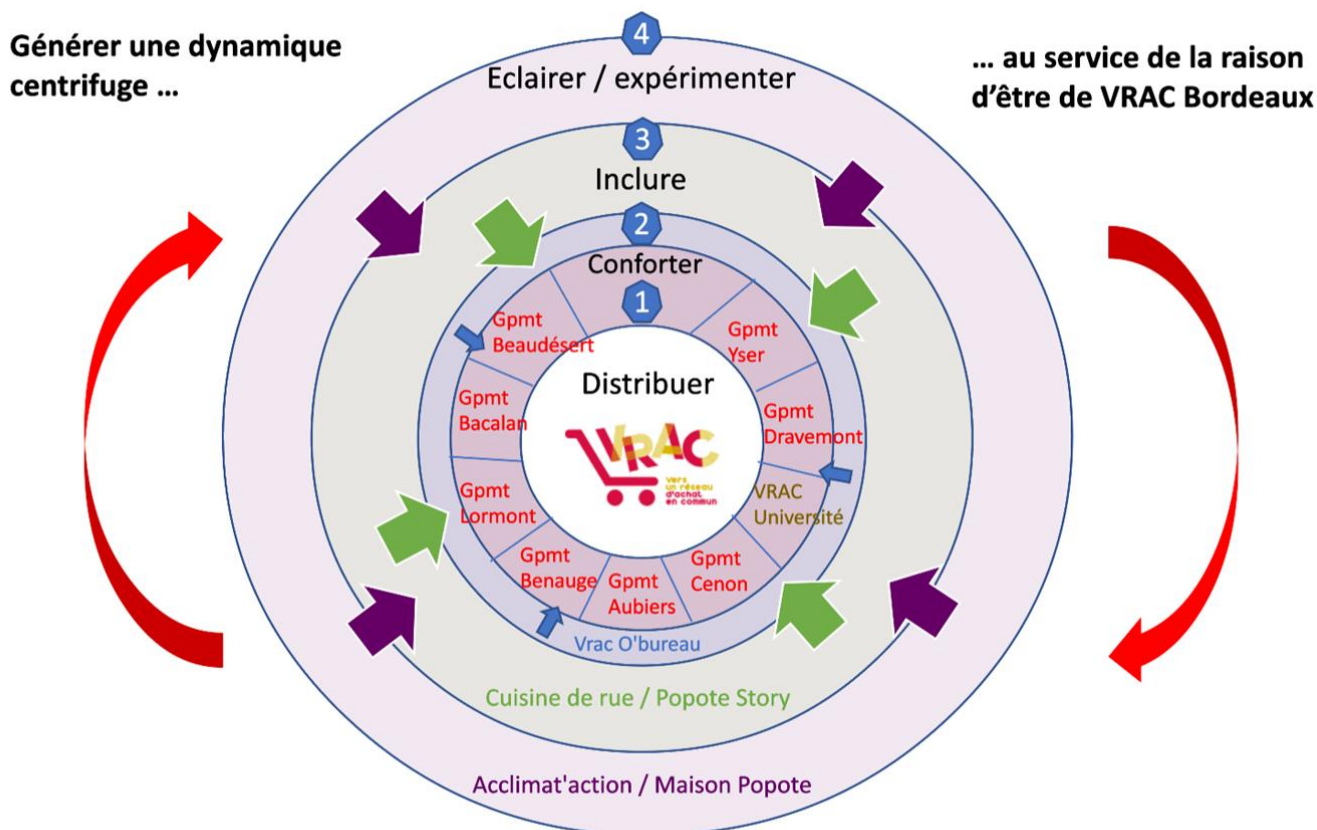
Le pôle expérimentation

Constat d'une dégradation concomitante des conditions socio-économiques et de la situation écologique.

Constitution d'un collectif de chercheurs et d'acteurs de l'alimentation durable et solidaire.

Réflexions autour d'actions à mener sur :

- l'amélioration des conditions d'accès à une alimentation durable et de qualité afin de s'adapter au changement climatique dans un esprit de justice.
- l'évolution des pratiques alimentaires de chacun.e afin d'atténuer les effets du changement climatique.



1.3. Valeurs

Les **valeurs de l'association**, partagées par les salarié.e.s, les adhérent.e.s et les partenaires, sont au cœur des missions menées sur le territoire de la métropole bordelaise :

QUALITE & DEMOCRATIE ALIMENTAIRE

VRAC propose une alternative à un système alimentaire inégalitaire où « qualité » rime trop souvent avec « gros budget » et où pour certain.e.s, le choix n'existe pas. En rendant accessibles à ses adhérents – sur le plan géographique, économique et culturel – des produits de qualité, biologiques et/ou locaux, l'association œuvre pour une démocratie alimentaire où les mangeur.se.s ont le droit de choisir, et reprennent le pouvoir sur leur alimentation !

COOPERATION & EMANCIPATION

Le projet VRAC fonctionne grâce à l'implication des adhérent.e.s dans le fonctionnement de leur groupement d'achats. Il s'inscrit dans une démarche émancipatrice et se reconnaît dans les valeurs d'éducation populaire en proposant à chacun.e de se réapproprier ses choix de consommation.

SOLIDARITE & JUSTICE SOCIALE

En rendant financièrement accessibles des produits sains et de qualité tout en rémunérant à juste prix les producteur.rice.s, VRAC œuvre pour compenser les inégalités socio-économiques et renforcer les solidarités collectives.

2. L'organisation

2.1. Les groupements d'achats VRAC en 2022

En 2022, l'association coordonne :

- le fonctionnement de **10 groupements d'achats (dont 1 autonome)** sur le territoire de la Métropole
- le **lancement d'1 nouveau groupement d'achat autonome** (dans la commune de Bègles). Voir partie 5.5.

Parmi les 10 GA en fonctionnement, le groupement d'achat Beaudésert sera arrêté en juillet 2022 (voir partie 5.6).



9 GROUPEMENTS DIRECTS :

Ils sont gérés directement par l'équipe VRAC et des adhérent.e.s bénévoles.

- Les Aubiers, Bordeaux. En partenariat avec le Centre d'animation Aubiers Le Lac.
- Bacalan, Bordeaux. En partenariat le Centre d'animation de Bacalan.
- Dravemont, Floirac. En partenariat avec le bailleur social Aquitanis.
- Génicart, Lormont. En partenariat avec le centre social DIDEE.
- La Benaugue, Bordeaux. En partenariat avec le Centre d'animation Bastide Benaugue.
- Beaudésert, Mérignac. En partenariat avec La Maison des habitants de Beaudésert.
- Yser Pont de Madame, Mérignac. En partenariat avec la Maison des Jeunes et de la Culture Centre-ville.
- Palmer, Cenon. En partenariat avec le centre social et culturel La Colline.
- Campus de l'Université Bordeaux Montaigne, Pessac. Distribution organisée à la Maison des Etudiants.

1 GROUPEMENT AUTONOME :

Géré par le **Centre Social Bordeaux Nord**, dans le cadre de son projet alimentaire « Maison Interculturelle de l'Alimentation et des Mangeurs ».

1 GROUPEMENT AUTONOME EN LANCEMENT :

Dans le quartier **Paty-Monmousseau-Dorat**, commune de **Bègles**, en partenariat avec le **CCAS** de Bègles et le **Centre Social et Culturel de « L'Estey »**.

2.2. Organisation opérationnelle des groupements d'achats

2.1.1. Adhésion à l'association

L'adhésion à l'association se fait au moment du retrait de sa première commande. Les habitants un parc social ou les personnes bénéficiant de petits revenus (non-assujetti à l'impôt sur le revenu) paient une **cotisation annuelle libre à partir de 3€**. Les autres s'acquittent **d'une cotisation annuelle libre à partir de 30€**.

L'association continue à assurer la **mixité sociale** sur ses groupements. Ainsi, en plus des habitant.e.s des quartiers où sont implantés les groupements d'achats VRAC, des personnes issues de quartiers extérieurs ou du centre-ville se rendent dans les points de distribution. Cela permet une rencontre entre des publics qui se croisent rarement. Les distributions sont alors de vrais lieux de **socialisation** et de mixité où des gens d'horizons divers se croisent, échangent et coopèrent.

2.1.2. Les produits proposés par VRAC

Chaque mois, VRAC propose à ses adhérent.e.s une soixantaine de références de produits. Les produits proposés sont issus de l'agriculture **biologique, locaux, français et/ou approvisionnés en circuit court dans la mesure du possible** et favorisent d'une manière générale des démarches durables sur le plan social et environnemental.

Le catalogue de produits en fin 2022 :

CATALOGUE VRAC

Produits de qualité
à prix accessibles
dans votre quartier !



PRODUITS ALIMENTAIRES EN VRAC

Produits issus de
l'agriculture biologique

HUILE DE COLZA



3,30 € / L

Landes - France

HUILE DE TOURNESOL



3 € / L

Landes - France

HUILE D'OLIVE



5 € / L

Andalousie - Espagne

FARINE DE BLÉ T65



1,10 € / KG

Deux-Sèvres - France

FARINE DE BLÉ T110



1,10 € / KG

Deux-Sèvres - France

GROS SEL



1,30 € / KG

Ile de Ré - France

RIZ LONG BLANC



2,70 € / KG

Italie

RIZ SEMI-COMPLET



2,50 € / KG

France

COUCOUS BLANC



2,30 € / KG

France

SPAGHETTIS



1,80 € / KG

Italie

PENNE RIGATE



1,80 € / KG

Italie

PÂTES SPIRALES SEMI-COMPLÈTES



1,90 € / KG

Italie

POIS CASSÉS



3 € / KG

Charente - France

HARICOTS ROUGES



4,60 € / KG

Charente - France

POIS CHICHE



3 € / KG

Charente - France

LENTILLES VERTES



3,40 € / KG

Tarn et Garonne - France

DATTES



5 € / KG

Tunisie

FIGES SÈCHES



7 € / KG

Turquie

RAISINS SECS



3,60 € / KG

Turquie

AMANDES EN POUDRE



13,70 € / KG

Espagne

AMANDES DÉCORTIQUÉES



12,50 € / KG

Espagne

SUCRE BLOND



1,80 € / KG

Brésil

CACAO EN POUDRE 100%



6,10 € / KG

République Dcm, Equateur, Sao Tomé

PALETS DE CHOCOLAT NOIR 58%



9,50 € / KG

République Dcm, Pérou, Equateur, Sao Tomé

FLOCONS D'AVOINE



1,40 € / KG

Allemagne

THÉ VERT MENTHE



30 € / KG

Hubei - Chine

THÉ NOIR BREAKFAST CEYLAN



24 € / KG

Kandy - Sri-Lanka

ÉPICERIE

PURÉE DE POMMES



0,30 € / POT 100 G

Drôme - France

JUS D'ORANGES 100%



1,10 € / L

Lot et Garonne - France

JUS DE POMMES 100%



2,70 € / L

Lot et Garonne - France

CAFÉ ARABICA



2,85 € / 250 G

5,25 € / 500 G

Bolivie, Pérou, Honduras, Guatemala, Mexique

MIEL FORÊT, FLEURS D'ÉTÉ, PRINTEMPS



6,50 € / POT 500 G

12 € / POT 1 KG

Gironde - France

PRUNEAUX MI-CUITS



4,50 € / U

Lot et Garonne - France

PRODUITS FRAIS

ŒUF DE POULE DE FERME



0,25 € / U

Charente - France

PAIN COMPLET 500G



1,25 € / U

Gironde - France

FRUITS & LÉGUMES



SECON ARRIVAGE
ET SAISON
DISPONIBLE SUR
L'ÉPICERIE VRAC
France

SOINS DU CORPS

GEL DOUCHE - VERVEINE



5,60 € / U

EN VRAC
5,40 € / L

Gard - France

SHAMPOING FORTIFIANT



5,60 € / U

Gard - France

PRODUITS D'ENTRETIEN

NETTOYANT MULTI-USAGES



3,60 € / L

Gironde - France

LIQUIDE VAISSELLE



1,70 € / L

Gard - France

LESSIVE



2,30 € / L

Gard - France

MATÉRIEL DE CUISINE

POT TRANSPARENT 2L



1,50 € / U

Bruges - France

CASSEROLE



DIAMÈTRE 20 CM
VOLUME 3L

15 € / U

Rumilly - Haute-Savoie

MOULE À GÂTEAU



DIAMÈTRE 23 CM

7 € / U

MOULE À TARTE



DIAMÈTRE 27 CM

7 € / U

2.2.2. Préparation et livraison des produits

Après la centralisation de toutes les commandes et pour chaque jour de distribution, **l'équipe VRAC**, largement aidée par les volontaires en service civique, **assure la préparation des palettes** dans les 100m2 aménagés de stockage VRAC (se trouvant dans le hangar de la Régie de Quartier Habiter Bacalan).

Les palettes préparées, contiennent les produits commandés en quantité exacte pour la distribution du jour.

Pour chaque distribution, la livraison des palettes est assurée par l'équipe de salariés dans les véhicules acquis en 2019 puis en 2021.

2.2.3. Distributions

La distribution des produits a lieu entre **une et deux semaines après la prise de commande** et se déroule le plus souvent sur une demi-journée.

Avant la distribution, l'équipe VRAC et des adhérent.e.s bénévoles déchargent le camion et installent les produits et le matériel dans le lieu de distribution.

Après l'installation, les adhérent.e.s sont invités à récupérer leur commande. Muni.e.s de leurs contenants et de leur bon de commande, ils/elles participent directement au passage du vrac au détail avant de passer en caisse.

3. Les moyens de VRAC

3.1. Les financements mobilisés par VRAC

En 2022, VRAC Bordeaux a bénéficié de financements, détaillés dans le rapport financier 2022 qui accompagne ce rapport d'activités.

3.2. Ressources humaines (organigramme)

Fin 2022, l'équipe VRAC s'organisait ainsi :

GROUPEMENTS D'ACHAT
Camille DACOMO (appro, autonome, stock)
Hugo VASSEUR (univ + Benauge + prépa)
Alicia NIANG (Mérignac + Rive droite)
Nicolas TREZEGUET (Bx Nord + Univ)
ANIMATIONS
Maya SIRIDIWE (anim + prospective)
Julie MAZZALOVO (anim)
RECHERCHE
David FIMAT (coordo)
David GLORY (recherche)
MAISON POPOTE
Coralie LOIRAT (coordo)
Hugo VASSEUR (anim)
FONCTIONNEMENT GENERAL
Nicolas TREZEGUET (RH + rel publ.)
Camille DACOMO (suivi VSC/stage + compta)
Alicia NIANG (com')

Mouvements RH durant l'année 2022:

- Mars 2022: arrivé de Hugo Vasseur sur les missions d'animateur à la Maison Popote, chargé de groupement d'achat et achats produits (après départ en congé maternité de Camille Dacomo)
- Avril 2022 : départ en congé maternité de Camille Dacomo
- Septembre 2022 : départ de Baptiste Quirac
- Octobre 2022: retour Camille Dacomo

3.3. Locaux et équipements

Bureau de l'équipe

En 2022, l'équipe VRAC occupe 2 bureaux au sein d'un espace de travail partagé par plusieurs structures, en plein cœur du quartier des Aubiers.

Stockage des produits

Le stockage des produits VRAC se fait toujours au sein du hangar de la Régie de Quartier Habiter Bacalan, dans la zone d'activité Achard. Une surface de 100m², aménagée et sécurisée, permet l'entreposage de 69 palettes de produits. On y trouve également un point d'eau chaude pour le nettoyage du matériel de distribution, des étagères de rangement et un cabanon de 6m² permettant de stocker de façon plus hermétique les contenants déjà ouverts.

Autres locaux

En 2022, deux nouveaux locaux VRAC ont été aménagés et occupés :

- l'épicerie Maison Popote dans le quartier de Dravemont (Floirac). Voir partie 5.1.1.
- le QG du projet Popote Story dans le quartier Palmer (Cenon). Voir partie 5.2.

4. Le bilan de l'année 2022

4.1. Budget annuel

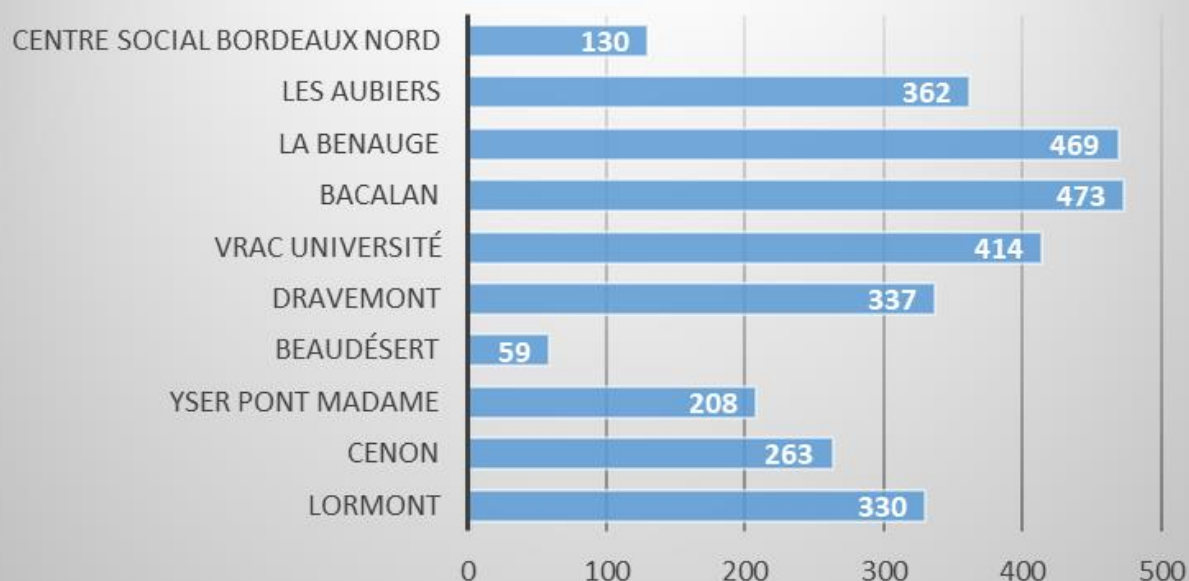
Voir Rapport financier 2022.

4.2. Les adhérent.e.s et les commandes

En 2022, le nombre de foyer **adhérent** VRAC s'élève à **620**.

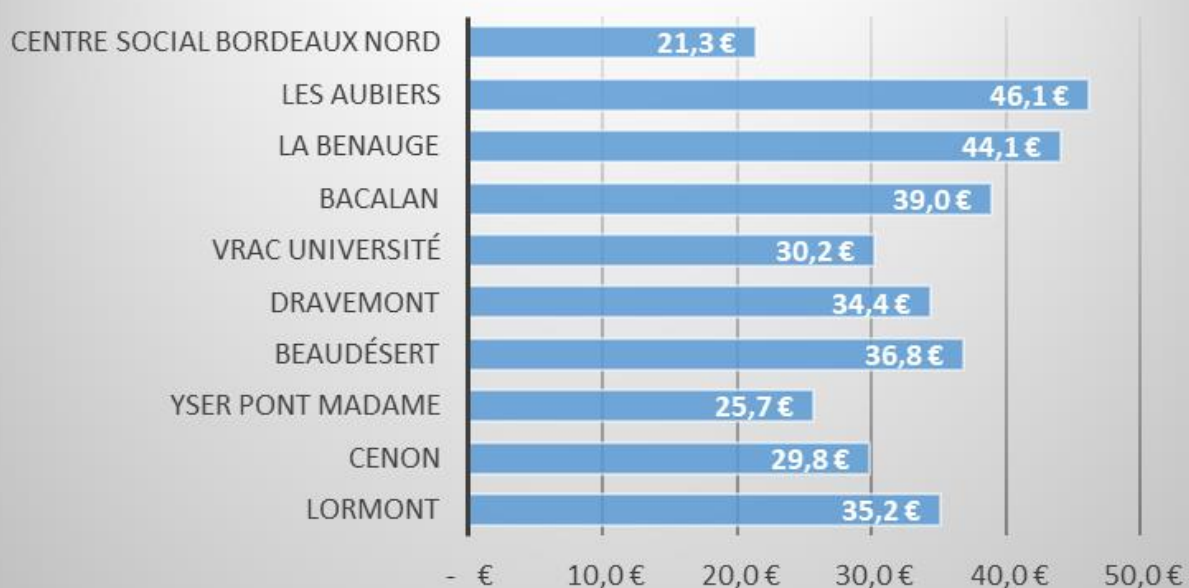
Le nombre de **commandes** sur les groupements d'achats s'élève à **3 206**.

Nombre de commandes par quartier

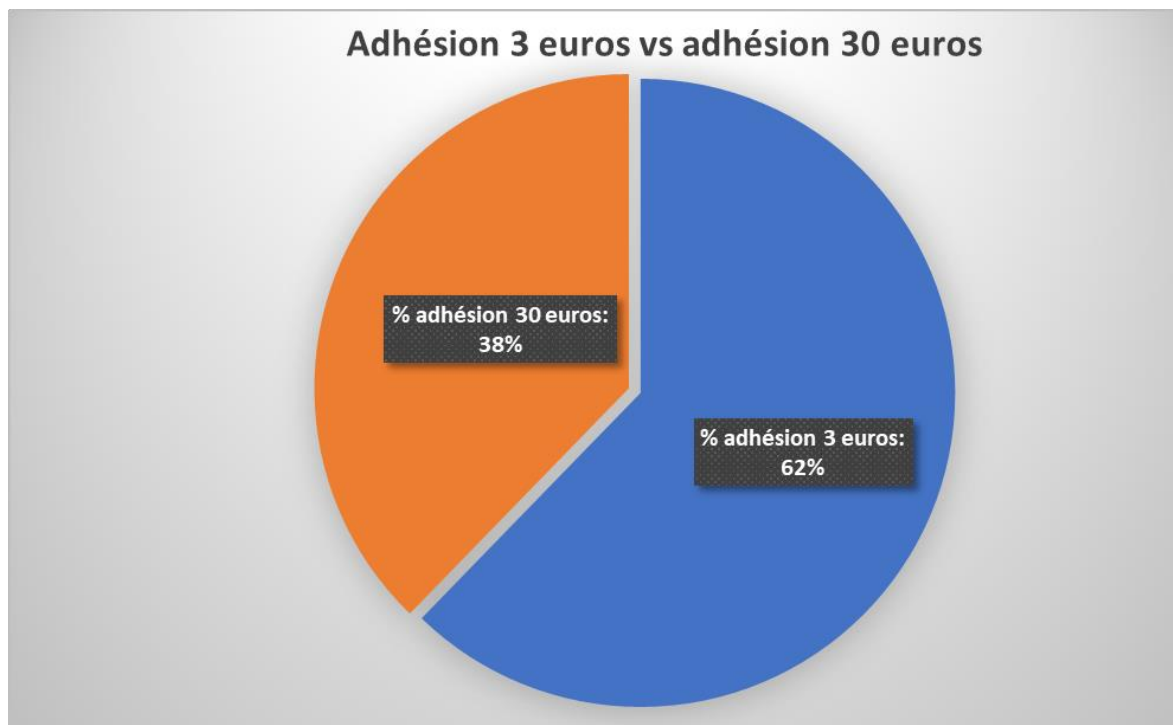


Le **montant moyen des commandes** VRAC sur l'ensemble des groupements est de **35,45 €**.

Panier moyen par quartier

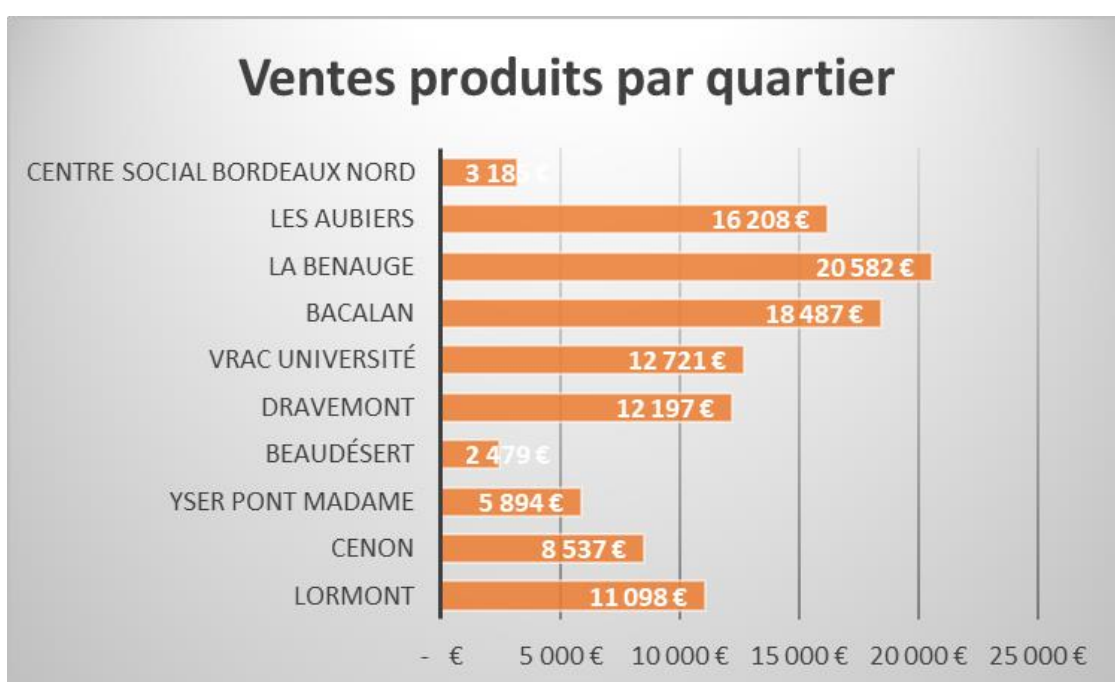


Types d'adhésions 2022 :



4.3. Les ventes de produits

En 2022, **117 000€** de produits secs ont été vendus sur les groupements d'achats. Le **volume total** de produits secs vendus en 2022 sur les groupements d'achats s'élève à plus de **30 tonnes**.



4.4. L'animation des quartiers et les projets de sensibilisation

Initiées en juin 2021 avec l'arrivée du Vélo Popote et la levée des restrictions sanitaires, les animations cuisine se sont poursuivies tout au long de l'année 2022.

Avec le recul des premiers 6 mois d'expérimentation en 2021 et l'expérience de terrain d'une année civile complète, nous pouvons dresser un bilan positif de nos actions et relever les axes d'amélioration en vue de mieux répondre à l'objectif de sensibiliser les habitants à l'impact environnemental de l'alimentation.

4.4.1. Un pôle animation qui s'est développé

En 2022, nous comptabilisons **117 animations cuisine**, à bord du Vélo Popote ou avec du matériel mobile (camion, tables et plaques à induction). Cela représente 9,75 animations par mois ou 2,25 par semaine (moyenne sur 52 semaines).

Un calendrier d'animations saisonnier

Le calendrier d'animations s'organise en fonction des sollicitations et des projets construits avec nos partenaires. Le parti pris du Vélo Popote et la cuisine hors les murs nous emmène vers une activité saisonnière, avec un pic d'activités entre juin et septembre.

- L'hiver est calme avec un **temps de bilan en janvier-février** et préparation du calendrier d'animations (réunions, concertations avec les partenaires et rédaction de nouveaux projets)
- Des ateliers campus – financés grâce au soutien de la Fondation Abbé Pierre- **positionnés stratégiquement pendant la période creuse** et avant la période d'examens, entre février et avril
- Lancement de la saison estivale avec **60 ateliers entre juin et septembre**, soit une moyenne de 3,75 ateliers par semaine : pieds d'immeubles, programme d'animation lormontais Bel Eté, fêtes de quartier, Projet Alimentaire Territorial à Bassens, ateliers programmés dans le cadre de Quartiers d'été sur toute la métropole.
- Une **arrière-saison rythmée par la rentrée scolaire** sur le campus, la Semaine Européenne de Réduction des Déchets en novembre, en plus d'évènements ponctuels et la poursuite des animations dans le quartier Bois Fleuri à Lormont.

Répartition territoriale des ateliers cuisine : 78% dans les quartiers avec groupements d'achat (GA)

Nous comptabilisons un total de 78% d'ateliers dans les quartiers où sont implantés les groupements d'achat, campus inclus.

Nombre d'ateliers						
Territoires avec GA						
Lormont	Floirac	Cenon	Mérignac	Aubiers	Bacalan	Benauges
23	10	7	6	4	5	4
Total GA hors campus						59
Campus						33
Total GA + Campus						92
hors GA						25
TOTAL ATELIERS CUISINE 2022						117

La Ville de Lormont, en partenariat avec Aquitanis, a lancé en 2021 et a poursuivi en 2022, une expérimentation en vue d'animer le quartier Bois Fleuri, autour de la place Vercors en proposant aux habitants de descendre de chez eux pour profiter de nombreuses activités assurées par les partenaires associatifs (Sport Emploi, Ricochet Sonore, Ressourcerie Pépites) à un rythme régulier : 1 mercredi par mois dans l'après-midi et 1 vendredi par mois en afterwork, en vue de créer un rendez-vous récurrent et de nouvelles habitudes d'appropriation de l'espace public. Nos ateliers se sont ainsi inscrits dans une dynamique locale forte et nous avons pu tisser des liens privilégiés avec les lormontais. Cette récurrence n'est cependant pas la norme – hormis sur le campus – et c'est pourtant cela qui nous permet de créer un lien de confiance qui prend forme sur le long terme et nous permet d'être reconnus auprès des habitants et d'aborder au fil du temps et des échanges les thématiques défendues par VRAC. C'est également à Lormont que nous avons mené pour la première fois un projet auprès d'un public jeune enfant, en partenariat avec la Cité Educative et l'école élémentaire Albert Camus.



Nos interventions cuisine de rue hors Lormont, dans les quartiers d'intervention de VRAC, s'inscrivent dans le cadre des Contrats de Ville pour Bordeaux et Mérignac et les animations en pied d'immeuble des bailleurs Aquitanis, Mésolia et CDC habitat.

De nouvelles recettes pour amorcer l'échange autour de l'alimentation durable

Les habitants nous réservent un accueil très chaleureux et les liens se créent au fur et mesure que les rendez-vous se renouvellent. Les ateliers sont des moments très plaisants où de véritables rencontres ont lieu.

Les recettes sont source de débats et sont accueillies avec curiosité et sens critique : croque-monsieur végétarien (épinards et chèvre), hot-dog végétarien (à base d'un mélange d'avoine, pois-chiches et betterave), nuggets de courgettes ou cordon bleu végétal (à base d'aubergine, fromage et chapelure), bouddha bowl végétarien, kebab végé, tempuras, bricks de légumes, bar soupes : des formats qui ont fait leurs preuves !

Selon la météo (Bordeaux a connu plusieurs épisodes de canicules à l'été 2022), nous nous adaptons et proposons des recettes sans cuisson, apportant de la fraîcheur : gazpacho, smoothies de fruits de saison ou brochettes de fruits ou de crudités.



Des nouveaux formats créés en fonction des sollicitations de nos partenaires

Nous avons également répondu à des sollicitations plus ponctuelles, sous des formats événementiels, en dehors des quartiers où sont implantés les groupements d'achats : soirée de fin du Super Défi pour la transition écologique de Bordeaux Métropole, démolition de la tour Watteau par Mésolia, inauguration d'équipements sportifs par Domofrance

Nous avons aussi expérimenté des façons différentes d'amener nos ateliers :

- Les ateliers Les Mots à la Bouche en partenariat avec Alt, sur le quartier de Saige où l'objectif était de **pratiquer la langue française en s'appuyant sur la cuisine**. Ces ateliers ont eu dans la cuisine du centre social Alain Couderc.
- Journée cohésion d'équipe pour la mairie de Floirac, avec **glanage de légumes et herbes aromatiques au Conservatoire du Goût puis cuisine en collectif** avec notre matériel de cuisine mobile.
- **Prestation traiteur** avec plat & dessert pour 37 personnes pour le séminaire d'équipe de Médecins du Monde
- **Atelier de cuisine libre** autour du thème "plat nourrissant d'automne" selon l'inspiration des participants présents : des résidents de centres d'hébergement d'urgence ou CADA qui vivent avec des possibilités de cuisiner restreintes, qui ont pu exprimer leur talent et nous faire goûter leurs spécialités à partir de produits VRAC (légumineuses, féculents) et légumes de saison.

4.4.2 Nos moyens matériels et humains

Logistique : arrivée du Vélo Popote n°2 et occupation du QG Popote Story à Cenon (permettant le stockage du Vélo Popote n°1 sur la rive droite)

De juin 2021 à octobre 2022 le Vélo Popote et sa remorque¹ ont été entreposés au stock de VRAC, dans les locaux de la Régie de Quartier Habiter Bacalan. Cet outil est un outil collaboratif et nous le partageons avec d'autres associations basées rive droite, il était donc important qu'il soit entreposé de l'autre côté de la Garonne mais cela n'a été possible qu'à partir d'octobre 2022, lorsque nous avons eu la mise à disposition d'un ancien local commercial situé au 3-5 rue Joachim du Bellay à Cenon. Cette mise à disposition, par Domofrance s'inscrit dans le cadre du projet Popote story (voir chapitre 5.2) et elle prendra fin en décembre 2023.

Pendant plus d'une année donc, le Vélo Popote a été stocké rive gauche et se déplaçait de Bacalan à Lormont, à Floirac ou à Cenon ou encore en centre-ville de Bordeaux, aux Aubiers ou sur les quais. Le temps de trajet a été considérablement réduit depuis qu'il est entreposé au QG Popote Story à Cenon. Nous nous servons du 2ème Vélo Popote, arrivé au printemps

¹ Le dispositif initialement pensé se composait du Vélo Popote, triporteur cargo électrique équipé d'un attelage à l'arrière auquel était accroché sa remorque. La pratique a montré que le matériau utilisé, bois contreplaqué, était beaucoup trop lourd et représentait une trop grosse charge pour le moteur du Vélo Popote. Nous avons dû arrêter de l'utiliser car l'attelage n'était pas sécurisé. Aujourd'hui, la remorque n'est donc pas fonctionnelle et aurait besoin d'être motorisée et sécurisée avec un autre système d'attelage ce qui a un coût d'environ 7000€.

2022 pour les animations sur la rive gauche. Ce deuxième Vélo Popote a été financé par la Fondation Abbé Pierre et Bordeaux Métropole, à travers l'appel à projets "Initiatives de lutte contre la précarité étudiante".



Pour les animations à Pessac ou Mérignac, l'équipe s'appuie sur le matériel de cuisine mobile (plaques de cuisson électrique et tables) et utilise donc les véhicules lorsqu'ils ne sont pas mobilisés par les distributions.

Nous nous tournons vers le fabricant, Ecotriporteur, qui a une antenne en centre-ville de Bordeaux pour les révisions, rayonnage ou recalibrage des freins et c'est l'équipe VRAC qui se charge de l'entretien et réparations quotidiennes.

Les ressources humaines

En janvier 2022 Emma Délérís a quitté l'équipe et a été remplacée par Julie Mazzalovo (1 ETP), en binôme avec Mayara Siridiwê (0,8 ETP) au pôle animation. Nous avons également pu compter avec le soutien de formidables volontaires en service civique et stagiaires : Amaya et Pauline en début d'année, Olga, Quentin et Julie C. pendant l'été puis Moussa, Aimen et Mirella, arrivés au dernier trimestre de l'année. Nous avons également pu compter sur Aude, Moïra, Lise, Lucile, Hugo en tant que bénévoles.

Nous avons constaté avec l'expérience qu'il est nécessaire de mobiliser au moins 2 personnes pour assurer une animation surtout s'il s'agit d'une animation avec le Vélo Popote ; il est parfois nécessaire de manœuvrer en pleine route ou parer à des soucis techniques.

En vue d'installer l'atelier, d'orienter les participants dans la réalisation des recettes, de surveiller lorsqu'il y a des enfants et d'échanger avec les habitants et ainsi mener à bien notre mission de sensibilisation, une troisième personne serait nécessaire à chaque atelier.

4.4.3 Les perspectives : nécessité de cibler davantage notre public cible

Au fur et à mesure que le Vélo Popote a fait connaissance avec les quartiers, l'équipe a pu observer la diversité des publics qui venaient à notre rencontre :

- port de la lune à Bacalan – majorité de femmes au foyer et des enfants
- place Ginette Neveu aux Aubiers – majorité d'enfants 8-14 ans
- parc Pinçon à la Benaude – familles
- rue des Arts à Lormont – enfants 8-14 ans
- rue Camille Corot à la Sarraillière - familles et jeunes sortant du collège/lycée
- square Joséphine Baker à Dravemont – familles

Les créneaux horaires sont bien sûr déterminants : le mercredi après-midi et la fin de journée/début de soirée sont des créneaux à privilégier. Nous nous sommes rapidement rendus compte que les plus jeunes viennent de façon spontanée et lorsqu'ils sont accompagnés par leurs parents, nous permettent de rencontrer notre public cible.

Nous avons ainsi identifié le besoin de recentrer notre projet d'animation sur un territoire plus concis en vue de permettre une plus grande régularité de nos actions et définir une stratégie en vue de toucher les adultes. En collaboration avec Cyril Beaune de Mésolia et Sylvie Berthaud de Domofrance nous avons co-construit un projet permettant un suivi sur le long terme, avec la création d'un cadre spatio-temporel propice aux échanges, à la réflexion et à la mise en pratique : il s'agit du projet Popote Story, présenté dans le chapitre 5.2 qui est mis en œuvre à partir d'octobre 2022 et pour une durée de trois ans.

4.4.4 Les ateliers sur le campus Bordeaux Montaigne

Les ateliers à destination du public étudiant s'inscrivent dans la dynamique du groupement d'achat du campus Bordeaux-Montaigne. Ces ateliers sont autant d'occasions de faire connaître le GA auprès des étudiants qui constitue **un public souvent déjà sensibilisé aux enjeux environnementaux**. Leur difficulté en termes d'accès à une alimentation saine et durable étant principalement liée à leur budget.

Bordeaux Métropole a lancé la première édition de l'appel à projets « Soutien aux initiatives de lutte contre la précarité étudiante » à la rentrée 2021 pour une mise en œuvre pendant l'année universitaire 2021-2022. VRAC a été lauréate et nous avons ainsi pu déployer un

programme de vingt ateliers sur le campus Bordeaux Montaigne et 2 à l'IUT Bordeaux Montaigne entre février et avril 2022.

Nous avons touché une trentaine d'étudiants à chaque atelier, très enthousiastes et très volontaires dans l'exécution des recettes. Nous comptons environ 600 étudiants touchés par nos actions en 2022 qui ont repris dès la rentrée de septembre avec la semaine d'accueil des étudiants. Nos ateliers se sont poursuivis à raison de 1 fois par mois sur le campus Bordeaux Montaigne entre septembre et décembre.

Nos partenaires dans ce projet riche ont été nombreux : Université Bordeaux Montaigne, IUT Bordeaux, La Cuvée de Ecolos, Etu'Récup, le CREPAQ, le Comptoir d'Alienor, ALT.



4.5. La poursuite du projet Acclimat'action

4.5.1 Partenaires du projet et territoire du projet

Le projet Acclimat'action est porté par VRAC Bordeaux au sein d'un collectif d'acteur de terrain de l'alimentation durable et solidaire (E graine, Cap Sciences, Râteleurs, Saluterre, Supercoop, Centre Social de l'Estey, la Boussol et la MIAM du Centre Social Bordeaux Nord) ainsi que des acteurs d'interface et de la recherche (Du Vert dans les rouages, le laboratoire CEDS de l'université de Bordeaux, l'UMR MOISA de l'INRAE)

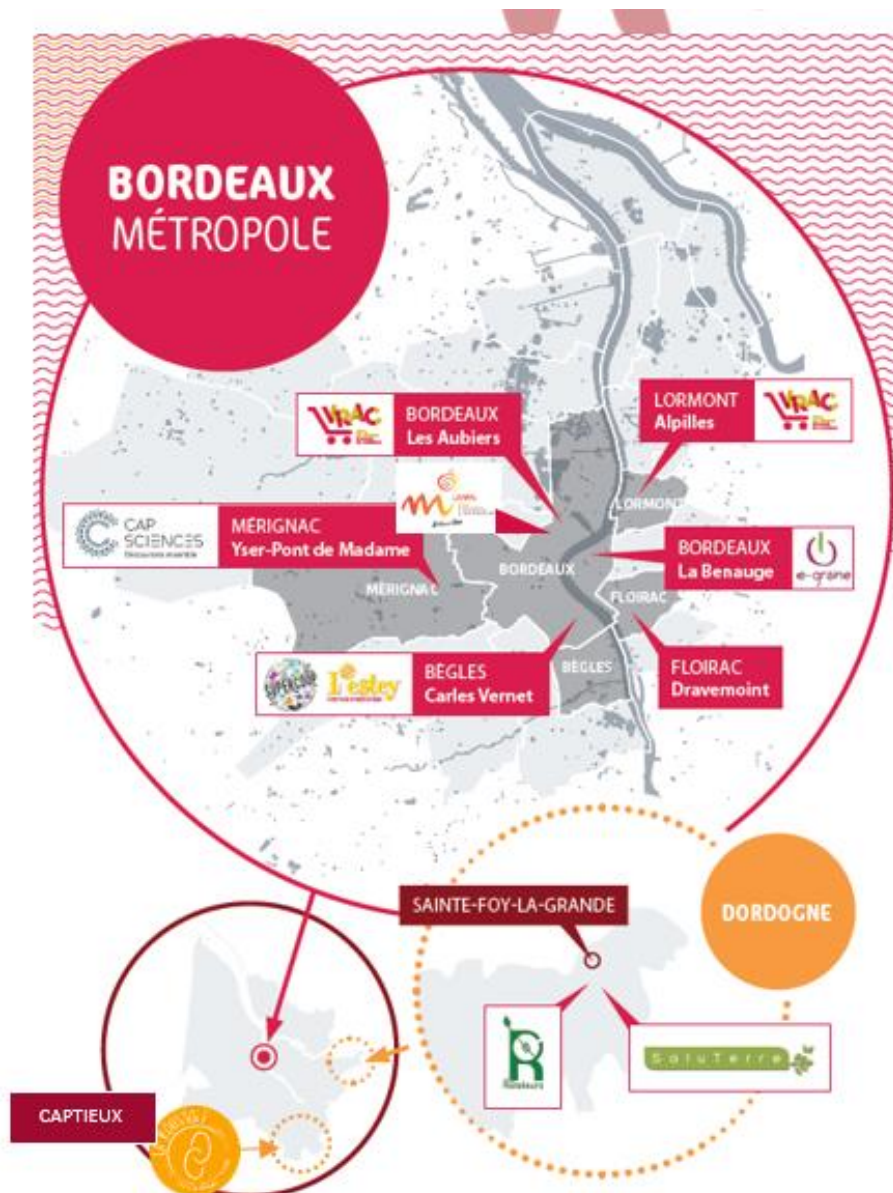
Ce partenariat consiste à :

- partager nos expériences et mûrir nos réflexions pour concilier accès à l'alimentation et urgence climatique
- réfléchir ensemble à des actions communes à mener chacun sur son territoire de « référence », afin d'expérimenter des outils de sensibilisation à l'évolution vers des pratiques alimentaires accessibles et répondant à l'urgence climatique
- construire ensemble à l'élaboration de préconisations de politiques publiques pour une alimentation accessible répondant à l'urgence climatique (à partir de l'expérimentation de mécanismes plus poussés d'accès financier à une alimentation durable et de démocratie alimentaire)

L'ensemble des réflexions sur les actions sont menées par le collectif au sein d'un comité technique auquel tous les partenaires participent.

Les expérimentations sont conçues et menées par les acteurs de terrain de l'alimentation durable et solidaire avec l'appui et le regard des acteurs d'interface et de la recherche.

D'autres acteurs locaux de l'accès à une alimentation durable et de qualité ont rejoint le collectif en 2022 : la MIAM du Centre Social Bordeaux Nord et la Boussole qui est un tiers lieu citoyen en Sud Gironde. Un site internet www.acclimataction.fr permet de mettre à jour les outils et résultats de nos actions



4.5.2 Sensibiliser par le jeu : parcours de sensibilisation Acclim'à table

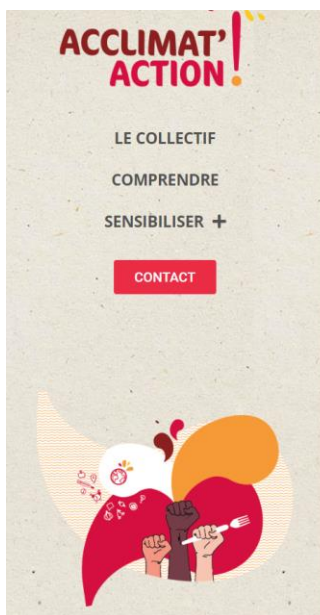
ACTIONS : Diffusion et évaluation des 4 jeux Acclim'à table

- 1 site internet regroupant les outils et un module cartographique
- 1 bilan collectif en avril
- 1 formation en 2022 (salariés et bénévoles).

Les jeux ont été testés, utilisés et repris à l'AG VAC, AG Aquitanis, Funky green day, Journées des sciences, dans la mobilisation de l'action 3), dans le programme d'animation de VRAC et de CAP SCIENCES.

Six mois après ces ateliers, nous avons mené des entretiens semi-directifs avec 22 participants afin d'identifier les modifications de leurs pratiques alimentaires et leurs discours sur le système alimentaire suite aux jeux : L'étude a confronté les discours alimentaires aux pratiques quotidiennes des participant.e.s. Cela a fait ressortir trois modes de consommation selon le niveau d'engagement : des discours engagés et réalisés dans la pratique (modèle de l'implication), des discours engagés et non réalisés dans la pratique (modèle de la contrainte) et des discours non engagés et non réalisés (modèle du détachement).

=> Les jeux fonctionnent bien : les règles sont vite comprises, les participants se prennent au jeu. **Le parti pris d'un fil rouge sur l'empreinte carbone semble pertinent, cela évite de perdre les participants et n'empêche pas d'aborder la complexité du système et les limites de cet indicateur**



Accueil » Animer et sensibiliser par le jeu

Sensibiliser par le jeu

Ici on entend que l'alimentation est une des principales causes du changement climatique, et que tout le monde peut agir pour en limiter les effets : vraiment tout le monde... et les petits budgets ? Mais comment s'y prendre... et est-ce suffisant ?

Là on nous dit qu'avec le changement climatique, on ne pourra plus manger certains aliments ! Mais comment le climat et l'alimentation s'impactent-ils l'un l'autre ? Cela va-t-il toucher à nos traditions culinaires, à notre culture ?

Ces 4 jeux sont 4 étapes d'un parcours « du climat à l'assiette » pour sensibiliser à l'évolution des pratiques alimentaires dans un contexte d'urgence sociale et climatique. Ce sont des outils pour aborder ces questions et échanger dans une ambiance ludique.



1. La Ficelle



2. Le Thermomètre



PERSPECTIVES :

-Accompagner l'appropriation et la diffusion des jeux Acclim' à table localement et sur d'autres territoires

-Structurer avec Cap Sciences un pôle local de partage, de mutualisation, autour de la conception et l'adaptation de jeux sur le droit à une alimentation durable dans un climat qui change

4.5.3 Agir sur l'évolution des pratiques alimentaires par la communication

Vers une campagne d'affichage réutilisable par tous

ACTIONS :

Angle mort et en même temps un dénominateur commun fort dans les envies d'agir, la sensibilisation aux changements de pratique par la communication a donné lieu à une expérimentation, avec deux parti pris :

1/Utiliser les mêmes armes que la publicité afin de faire (un peu) contre poids dans le flot d'informations publicitaires.

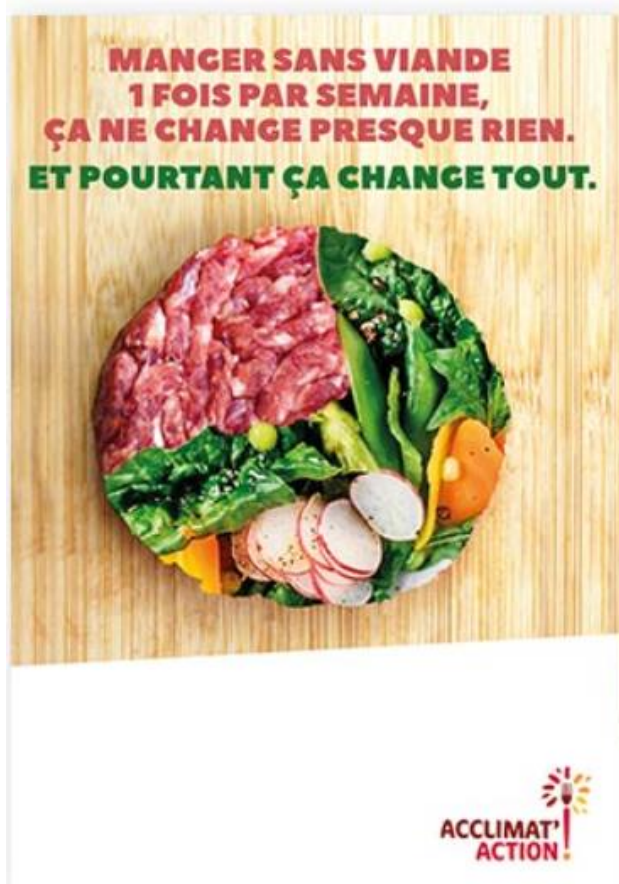
2/Interpeller différemment sur la consommation de viande

2 concepts d'affiches ont été réalisés :

1/par l'identification et la connivence. Cet axe montre sous forme de clin d'œil qu'on peut arriver à construire un quotidien avec moins de viande sans pour autant tout changer, on ne donne pas de leçon. Cela s'est traduit par 3 affiches (un par public cible) chacune décliné en 2 versions: une avec plus d'information dédiées à une utilisation proche de l'action et accompagné par un échange. Une deuxième plus sobre qui se suffit à elle-même.

2/ un axe générique. L'objectif : parler de manière plus globale de la facilité et de l'intérêt de faire évoluer son régime alimentaire. Cela s'est traduit par 2 affiches : une affiche menu, adaptable par chacun, qui met en avant les petits changements dans les menus du jour. Une autre qui tentent par une interpellation graphique qu'on n'est pas obligé d'arrêter la viande, mais qu'on peut déjà en diminuer une partie, en reprenant le steak haché comme point graphique de départ.





Ces affiches sont destinées à être utilisées notamment en atelier cuisine dans l'espace public, elles disponibles en libre téléchargement sur le site www.acclimataction.org.

ENSEIGNEMENTS :

Les affiches suscitent des réactions de 3 types:

- qui n'ont rien à voir avec le sujet (beaucoup de texte, les gens ne lisent pas et restent sur le portrait et le visuel)
- l'adhésion à des pratiques existantes (public des « mères de famille »)
- qui renvoient à l'injonction au veganisme ou végétarisme (public adolescents et « pères de famille »). Pour ces derniers, le fait d'être présent permet d'engager la discussion et de dépasser les représentations. Cela nous amène d'une part à douter qu'avec autant de texte, les affiches invitent réellement à l'action, et d'autre part à préciser leurs conditions d'utilisation

Confirmations:

- le choix stratégique d'une communication basée sur l'identification fonctionne (les personnes préfèrent l'affiche qui leur correspondent le plus)
- l'affiche des menus a été la deuxième la plus appréciée: elle semble donner le choix, inviter à manger une diversité de plats, et le rapport à la consommation de viande est moins frontale

Adaptations :

- peu de personnes lisent réellement le texte (même quand elle passent du temps devant). Nous avons donc opté pour une version très épurée pour affichage de rue et une version avec plus de texte pour les ateliers avec échanges.

-le public cible des "femmes et mamans" s'est avéré non pertinent car les échanges nous montrent qu'elles sont déjà bien souvent dans les pratiques visées par l'affiche. Par contre elle se heurtent au refus/blocages des garçons de leur famille (leur mari et de leurs enfants ados ou jeunes adultes) : nous avons donc choisi de réaliser une affiche visant une famille plutôt qu'une mère de famille

4.5.4 Contribuer avec les habitants à susciter des changements de pratiques alimentaires

A une échelle plus large et en s'appuyant sur l'idée de démocratie alimentaire

ACTIONS :

Nous avons défini un cadre commun pour cette deuxième phase d'expérimentation du projet : En postulant qu'un plus grand pouvoir de décision aux mangeurs et mangeuses sur la création et la gestion des dispositifs d'accès à l'alimentation répondre aux enjeux sociaux et climatiques de l'alimentation, il s'agissait de :

1/Suivre ou mener des expérimentations améliorant l'accès de tous à une alimentation durable et de qualité.

2/Mener des analyses et échanges pratiques sur les initiatives ayant une portée innovante et un potentiel dupliquant sur les mécanismes d'accès à une alimentation durable pour tous.

3/ Réaliser un livrable qui interpelle les décideurs sur l'intégration dans les politiques publiques de nouveaux mécanismes d'accès à une alimentation durable et de qualité pour tous

=>Pour cela nous nous sommes fixé l'horizon d'une Sécurité sociale de l'alimentation, comme cadre de pensée et d'action pour répondre à deux enjeux clés : accès financier à l'alimentation et démocratie alimentaire (choix et participation). Nous avons participé aux rencontres du réseau des initiatives vers une SSA, organisé une intervention d'un membre du collectif SSA national et avons impulsé la création d'un collectif SSA Girondin avec le CREPAQ et Local Attitude.

Cette dynamique a impulsé :

=>en 2021 et 2022 la création de deux initiatives de quartiers cherchant à expérimenter des mécanismes d'accès financiers à des fruits et légumes de qualité (La Maison Popote une épicerie VRAC participative fonctionnant par une caisse d'ajustement des prix, et l'expérimentation d'un Service Civique Paysan entre groupement d'achat et maraichers)

=>en 2022 la construction d'un parcours d'engagement vers une démocratie alimentaire pour accompagner des habitants dans l'élaboration et la diffusion de propositions pour transformer les dispositifs publics d'accès à l'alimentation. Dans la perspective de préfigurer une sécurité sociale de l'alimentation en Gironde, nous avons accompagné (via des binômes d'animation) sur 4 territoires (Sud Gironde, Pays Foyen, Bègles et Bordeaux) des groupes de 10 personnes à définir les conditions d'expérimentation de caisses communes de l'alimentation sur leur territoire. Le parti pris est de donner la parole en majorité à ceux qui la prennent moins et connaissent ou ont connu des situations de vulnérabilité sociale et économique : ils constituent la moitié des participants

ENSEIGNEMENTS :

=>Le service civique paysan : Un partenariat équitable entre des volontaires désireux de découvrir le métier, des maraichers locaux et des groupements d'achats qui n'a jamais vu le jour : le niveau d'engagement requérait une pratique et une confiance encore à construire avec les maraichers, ce qui explique leur retrait précoce. D'autres part un frein juridique (se substituer à un travail salarié) : s'il a été levé en précisant le cadre d'intervention (rôle d'animation et de création de lien entre les fermes et le quartiers) des peurs persistaient face à la potentielle incompréhension de l'administration du travail en contexte de contrôles fréquents. Le travail s'est réorienté sur les conditions de liens renforcés habitants /paysans avec l'analyse de Julie Casenave, en stage de M2 chez VRAC.

=>La pratique de la participation: réflexion pour la construction des parcours : Une étude sociologique a été menée par Jennifer Dubecq Princeteau, stagiaire de M2 afin de cerner les ressorts de la participation chez les initiatives s'en revendiquant le plus (L'Estey, Miam, Local Attitude). Elle montre que pour les participants elles agissent comme lieux forts de socialisation, des aides à devenir acteur et à reprendre confiance mais aussi comme facteurs de changement de pratiques alimentaires. Beaucoup disent ne pas s'être engagés pour cela, mais avoir évolué dans leur rapport avec les aliments et la cuisine, au contact des autres. D'autres part en s'engageant dans les initiatives, ils n'ont pas l'impression d'avoir un impact collectif, d'être dans un engagement citoyen ni d'agir sur la planète, alors que dans les faits, leurs actions reviennent à agir par le prisme citoyen dans un intérêt général qui ont également des incidences sur l'environnement. Quant aux animateur-trices ils dirigent sans diriger » et ils « guident sans contraindre ». L'analyse de leur discours atteste d'une position d'inclusion de ceux-ci dans le groupe de participants. Ce sentiment d'appartenance au groupe est en corrélation avec la confiance qu'ils accordent aux participants. Ainsi, ils exercent une fonction d'agent de changement en facilitant l'accès à des ressources nouvelles ou existantes

PERSPECTIVES :

=> la mise en œuvre des parcours d'engagement, et la construction du partenariat avec le Conseil Départemental à la ville de Bordeaux

5. Les défis relevés par VRAC en 2022

5.1. L'ouverture de la Maison Popote



Le projet « Maison Popote » propose un lieu défendant un accès digne et non stigmatisant à une alimentation durable et de qualité.

Pour (re)découvrir la Maison Popote en 3 minutes [> CLIQUEZ ICI <](#)

5.1.1 Fin d'aménagement du lieu

Avant d'ouvrir ses portes aux habitant.es, l'aménagement du lieu s'est terminé en début d'année 2022.

La fin du chantier éducatif s'est déroulé en janvier 2022 : 4 jeunes du quartier, Youssef, Jessy, Salim, Jessi, Aiyemen, ont participé activement à la réhabilitation de ce lieu en vue de créer un lieu propre, chaleureux et convivial.

Encadrés par les médiateurs de la Ville et les Compagnons Bâisseurs, les jeunes se sont ainsi essayés à de nouveaux métiers, et ont pu (re)découvrir leurs compétences/appétences et reprendre confiance en eux.

Les missions réalisées dans le cadre du chantier éducatif de 3 semaines étaient :

- Réalisation d'une peinture murs et plafonds de tout le local, et du sol dans le garage
- Aménagement de la salle de bain pour créer un espace de stockage des denrées alimentaires
- Réalisation de meubles pour la vente, à partir de palettes de récupération : une cinquantaine de palettes destinées à être jeté ont trouvées une nouvelle vie !



Un chantier éducatif a également été mis en place en février pour créer une fresque attractive sur la façade du bâtiment : 3 jeunes, encadrés par l'artiste local, ont réalisé une fresque, sous forme de graffiti, pour mettre en lumière le lieu.

Le chantier s'est déroulé début février 2022 sur 4 jours. Ce chantier a également permis de réaliser le flochage d'un camion dont l'association est propriétaire et qui a assuré en grande partie la logistique de la Maison Popote.



5.1.2 Etude socio-géographique

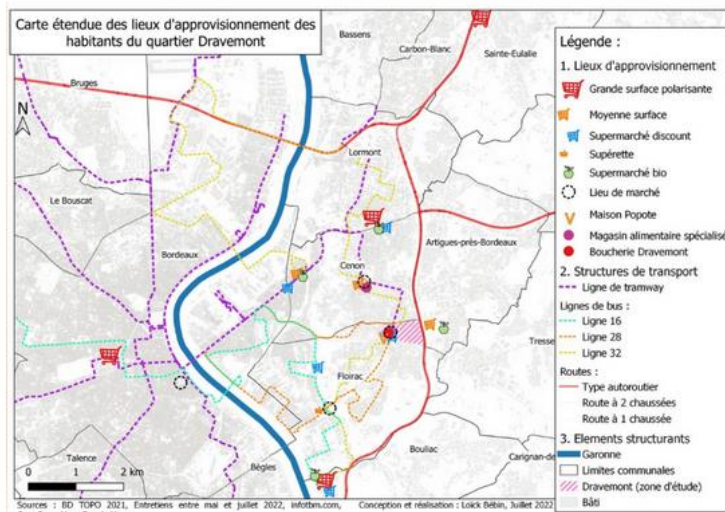
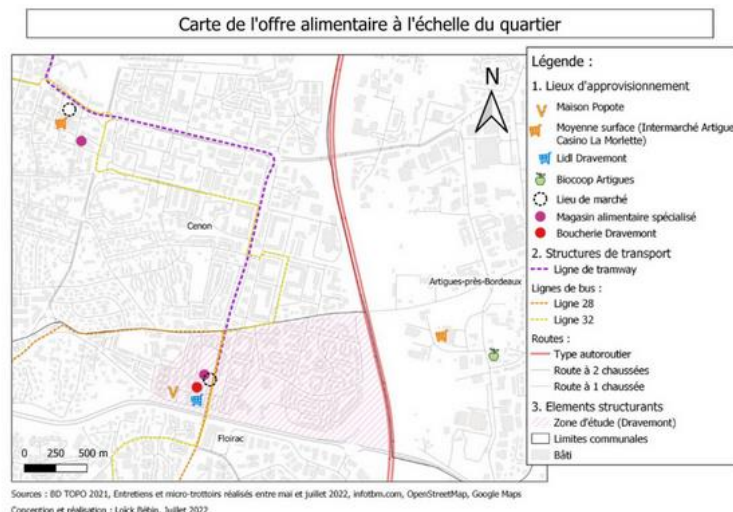
Un étudiant en Master 2 "Gestion des Territoires et Développement Local - parcours Écologie Humaine" a réalisé une étude socio-géographique de la fermeture d'un supermarché dans le quartier de Dravemont à Floirac, en partenariat avec l'Université Gustave Eiffel, Bordeaux Sciences Économiques et le collectif Acclimat'action.

Cette étude a permis de documenter, au travers de techniques d'enquêtes qualitatives, l'évolution des pratiques d'approvisionnement alimentaire à l'échelle de ce quartier soumis à des transformations de son offre alimentaire (déjà peu florissante), dans le contexte du renouvellement urbain.

➤ **DIAGNOSTIC DE L'OFFRE ALIMENTAIRE**

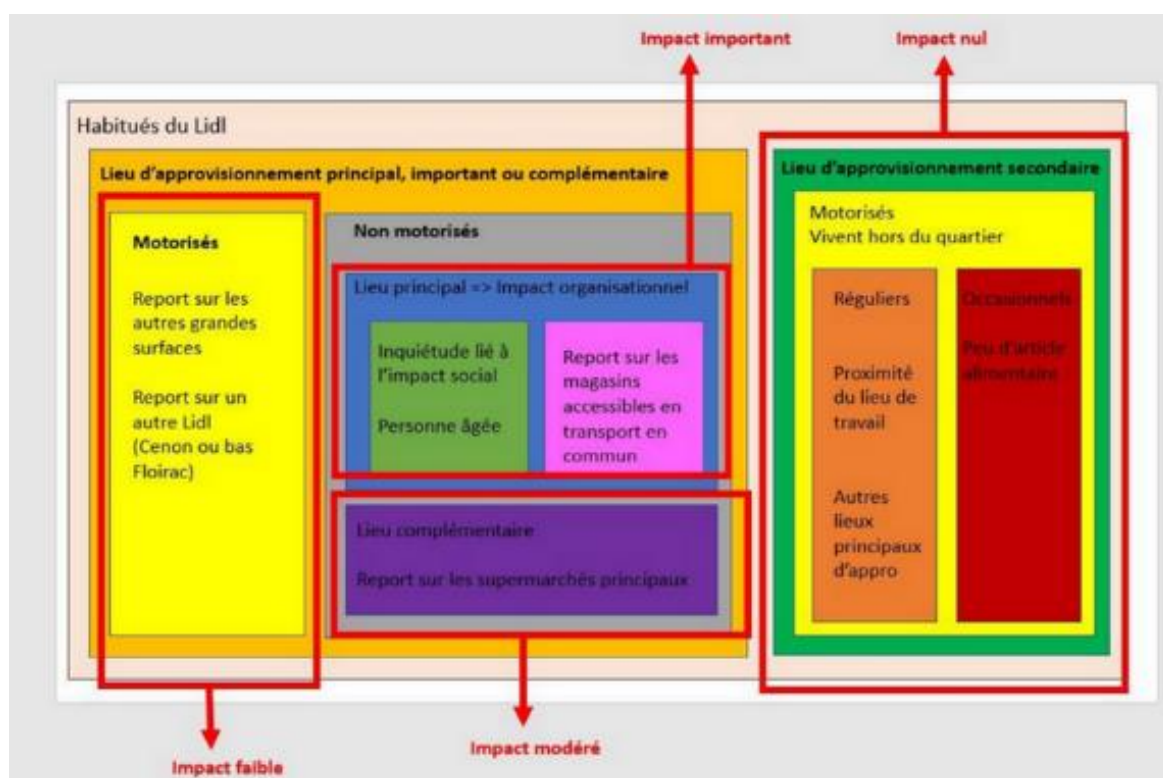
Ce diagnostic permet de mettre en évidence le fait que l'offre de supermarché est présente autour du quartier Dravemont. Ces offres sont facilement accessibles en voiture, en revanche leur accès nécessite parfois la combinaison de plusieurs modes de transport en commun, ce qui peut mettre en difficulté certaines personnes.

Le schéma ci-dessous met en avant par un système de boîte les différents facteurs qui aboutissent à un niveau d'impact plus ou moins important selon les situations des personnes qui ont l'habitude de se rendre au Lidl de Dravemont.



➤ IMPACT DE LA FERMETURE DU LIDL

Le profil de la personne impactée de façon importante relève d'abord de la place du Lidl dans l'approvisionnement de l'habitant.e, du fait de pouvoir se déplacer facilement vers les autres supermarchés et des habitudes de déplacements vers d'autres lieux qui peuvent déjà être mises en place. L'aspect social de cette fermeture est également à prendre en compte dans l'évaluation de l'impact. Le profil de la personne impactée est donc plutôt une personne âgée, ayant du mal à se déplacer ou n'est pas véhiculée et qui d'en plus d'une perturbation dans son organisation peut potentiellement subir un isolement.



➤ STRATÉGIES D'APPROVISIONNEMENT

Critère de choix du lieu	Pratiques associées
Recherche des promotions	Lecture des prospectus, lieux d'approvisionnement différents liés à ces promotions
Correspondance à des habitudes très ancrées (horaires, prix, produits)	Lieu unique, habitude de compter
Recherche de rapport qualité/prix	Image incarnée par l'enseigne Lidl, qui constitue le lieu principal d'approvisionnement
Lieux situés sur le trajet d'une routine quotidienne	Plusieurs lieux d'approvisionnement, utilisation de la voiture
Choix du lieu en fonction du type de produits recherché	Exemple : un lieu pour les fruits et légumes, un lieu pour la viande, un autre pour les produits d'hygiène
Trouver tout au même endroit	Grosses courses dans les grandes surfaces, Lidl comme complément
Courses en drive	Perception des courses comme une tâche désagréable, évitement des grandes et moyennes surfaces, Lidl comme lieu
Absence de stratégie économique	Pratique des courses comme un temps de balade, « sans réelle nécessité », lieu de sociabilité

Ce travail a permis de mettre en avant toute la complexité qui encadre ces pratiques, et en quoi les modes d'approvisionnement influencés par les grandes et moyennes surfaces, qui sont les lieux d'aboutissement des produits issus du modèle agro-industriel, sont cohérentes avec la recherche de rapidité, de flexibilité et d'efficacité par l'ensemble de la population.

Une initiative telle que la Maison Popote, va à l'encontre de cette vision productiviste, et cherche à l'inverse à transformer les habitudes d'approvisionnement et de consommation très ancrées dans notre modèle de société.

Selon l'étude, la Maison Popote est un bon vecteur de sensibilisation, car elle est associée à un réinvestissement de la vie du quartier en plus d'être un lieu de vente et d'approvisionnement.

La multiplication de ce type de projet répond tout à fait aux missions fixées par les territoires concernant les Quartiers Politiques de la Ville (QPV), à savoir qu'en plus de permettre la diffusion de pratiques répondant aux enjeux de la transition écologique, ils réinvestissent positivement la cadre de vie et la création de lien social dans ces quartiers.

5.1.3 L'épicerie de la Maison Popote

La Maison Popote a ouvert le 14 février 2022 afin de répondre à l'enjeu premier d'un manque d'approvisionnement dans le quartier tout en défendant un accès digne et non stigmatisant à une alimentation durable et de qualité, à prix accessible pour tou.tes.

Cet espace a su trouver sa place dans la vie du quartier tout en répondant à ces objectifs. On y trouve des habitant.es satisfait.es d'avoir accès à des produits de qualité à prix accessibles.

“ Ce sont des bons produits, c'est dans mes moyens et c'est juste en bas de chez moi : c'est génial ! ”

“ J'essaie de passer du conventionnel au bio, donc c'est bien ici c'est vraiment du bio et pas trop cher... ”

“ Moi je sais qu'ici je m'en sors bien et je peux manger des bons produits ”

Ce lieu a aussi été un espace convivial où les habitant.es ont pu se retrouver, à s'entraider ou tout simplement à discuter autour d'un thé ou d'un café, et (re)créer du lien social entre eux.

“ Ça me réchauffe le cœur de venir à la Maison Popote ”

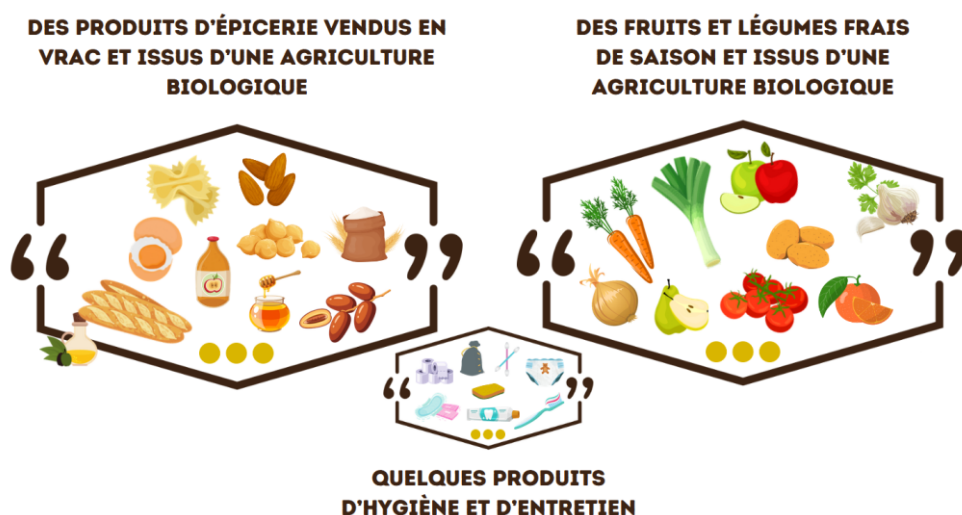
“ Ici, ce n'est pas comme au supermarché, on discute avec les gens ”

“ J'aime bien venir ici on papote, c'est agréable et chaleureux ”

L'épicerie a pu proposer une ouverture aux adhérent.es 3 demi-journées par semaine :

- Lundi de 14h à 18h30
- Mardi de 9h à 14h
- Jeudi de 14h à 20h

L'offre d'épicerie a constitué une offre de substitution partielle à la GMS avec la proposition d'une gamme alimentaire élargie par rapport aux groupements d'achats actuels de VRAC :



Grâce à un système solidaire qu'est la caisse commune d'ajustement des prix mise en place à la Maison Popote, chacun.e a pu contribuer selon ses moyens :

3 PRIX AFFICHÉS

➔ **Prix accessible = Prix coûtant - 30%**

L'objectif de proposer un prix juste pour ceux et celles qui travaillent la terre pour préserver notre santé, nos assiettes et notre environnement, c'est pourquoi l'ajustement des prix ne se fait pas au détriment des producteurs, ces -30% sont absorbés principalement par des financements extérieurs.

➔ **Prix producteur.trice = Prix coûtant**

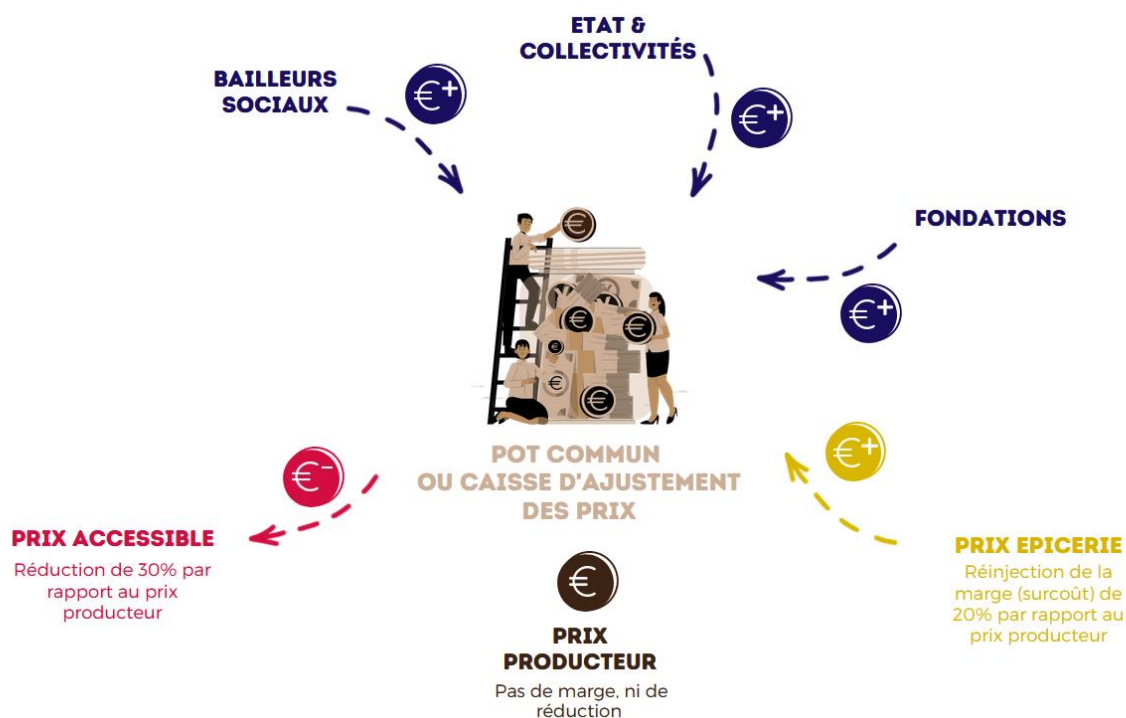
Sans négociation avec les productrices et les producteurs, le prix indiqué correspond à ce dont les producteurs ont besoin à minima pour vivre de leur travail.

➔ **Prix épicerie = Prix coûtant + 20%**

Cette marge permet d'intégrer les coûts logistiques liés au projet, ici elle est directement réinjectée dans la caisse d'ajustement des prix.

FARINE DE BLÉ T110	
✓	0,70 € / KG
✓	1,00 € / KG
✓	1,20 € / KG
Deux-Sèvres - France	

La caisse commune d'ajustement des prix est un système solidaire pensé comme un mécanisme d'accessibilité financière expérimental permettant d'atténuer les freins financiers de l'accès à une alimentation durable et de qualité.



5.1.4 Le cycle d'animation cuisine

La Maison Popote, a été pensée comme un lieu aux multiples vocations. Au-delà de l'accès à une épicerie, des animations, autour de l'alimentation de qualité, ont été proposées.

La mobilisation des habitant.es du quartier a été menée depuis mars 2022 par l'intermédiaire d'ateliers de cuisine. Ce premier cycle d'animation autour de la cuisine s'est achevée en juillet par l'organisation d'une belle fête et d'un concours cuisine.

L'objectif de cycle d'animation était de mobiliser les habitant.es tout en créant un climat convivial et de confiance propice à l'engagement d'une dynamique collective.

- ➔ 14 ateliers de cuisine participative ont été réalisés, invitant les habitant.es à partager leurs talents culinaires en proposant leurs recettes, principalement végétariennes. 126 participant.es au total ont participé à ces ateliers, avec en moyenne 9 participant.es par atelier.



- ➔ 1 temps fort : **le concours cuisine "DRAVEMONT BON"**, où 4 plats salés et 4 plats sucrés, proposés par 8 habitant.e.s, ont été présentés à un jury d'exception et ont fait honneur à un buffet coloré, gourmand et festif où un peu plus d'une centaine de personnes sont venues déguster ces délicieux mets et danser sur un rythme latino-américain entraînant.!



5.1.5 Un lieu de démocratie alimentaire

Avec la perspective de fermeture de la Maison Popote au printemps 2023, les habitant.es ont souhaité.es s'investir pour voir perdurer ce lieu d'approvisionnement, de vie et de convivialité.

Les habitant.es partagent une insatisfaction due au peu d'offre alimentaire accessible et de qualité dans leur quartier, notamment de fruits et légumes. En ce sens, mangeuses et mangeurs du quartier se sont réunis pour réfléchir collectivement à des solutions pour diminuer les inégalités d'accès à l'alimentation de qualité. Ils et elles ont alors repris la parole

quant à leurs vécus, leurs choix et leurs ressentis en termes d'alimentation, sous l'angle de l'accès aux fruits et légumes frais de qualité.



Le travail engagé collectivement s'est organisé de la manière suivante :

➔ **PHASE 1 : Se former, comprendre**

Objectif : Réfléchir collectivement à des solutions pour diminuer les inégalités ou les difficultés d'accès à ces fruits et légumes frais de qualité dans le quartier de Dravemont à Floirac (en perspective de la fermeture de la Maison Popote en mars 2023).

Septembre – Octobre 2022

Cycle d'ateliers (cartographie sensible, balade alimentaire ...) invitant les habitant.es à partager leurs expériences, ressentis, aspirations en matière d'alimentation

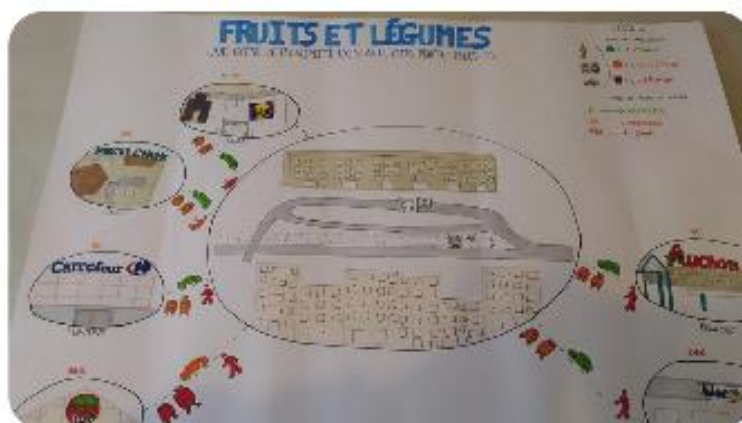
Novembre 2022

Projection du film "La part des autres, l'accès de tous à une alimentation de qualité et durable", suivi d'une soupe préparée par les habitant.es

Novembre - Décembre 2022

Cycle de visites et rencontres (coopératives, fermes maraîchères, expert.es ...) invitant les habitant.es à observer le territoire et le système alimentaire dans lequel ils agissent sous l'angle de l'accès aux fruits et légumes frais de qualité

Aperçu du travail réalisé avec les habitant.es : Cartographie sensible



➔ PHASE 2 : Rêver, imaginer, atterrir

Objectif : Imaginer et proposer des solutions réalistes pour une suite au projet La Maison Popote.

Novembre - Décembre 2022

Réflexions autour d'un nouveau lieu (proposé par AQUITANIS, en occupation temporaire) : aménagement, partage des locaux avec d'autres acteurs complémentaires ...

Décembre 2022

Réflexions partagées pour imaginer concrètement un fonctionnement collectif permettant de proposer des fruits et légumes frais de façon hebdomadaire, tout en réfléchissant sur les modes et sources d'approvisionnement (coopérative, direct producteur...)

➔ PHASE 3 : Restituer

Objectif : Restituer le travail mené auprès des différents décideurs et partenaires.

Ce travail sera réalisé en début d'année 2023, avant la fermeture de cette phase expérimentale d'épicerie Maison Popote.

5.1.6 Dossier de presse

Sur l'année 2022, le projet de Maison Popote a bénéficié d'une couverture médiatique sur 3 médias.

L'association VRAC prend ses quartiers à Dravemont

Les logements de la résidence Le Clos des Vergnes doivent être détruits dans le cadre du PRU. Aquitanis, le bailleur social, propose aux associations du territoire d'occuper temporairement ces locaux. Dans ce cadre, l'association VRAC de Dravemont y a installé une épicerie éphémère début février.

Une alimentation de qualité
VRAC (Vers un Réseau d'Achat en Commun) est orienté vers l'accès du plus grand nombre à des produits de qualité issus de l'agriculture paysanne/biologique/équitable à des prix bas, grâce à la réduction des coûts intermédiaires (circuits-courts) et superflus (limitation des emballages).

Ainsi, VRAC permet aux habitants des quartiers prioritaires de la politique de la ville un mode de consommation durable et responsable.

« Notre démarche sur Dravemont est en lien direct avec la fermeture du magasin Lidl. Nous proposons aux habitants du quartier une offre de qualité et à moindre coût »

précise Coralie, coordinatrice du projet pour l'association VRAC. « Au-delà de l'offre alimentaire, nous proposons un lieu dédié à l'alimentation et à la proximité : tout au long de l'année, des ateliers seront proposés autour de la cuisine et l'alimentation ».

Au printemps, l'aménagement d'un potager est également envisagé.

Les jeunes du quartier mobilisés
Youssef, Salim, Jessy et Aymen, quatre jeunes du quartier âgés de 17 à 21 ans, ont été mobilisés pendant 3 semaines pour des travaux permettant d'accueillir l'épicerie. Pendant l'installation de meubles, « ils ont été tellement efficaces qu'on a dû trouver d'autres activités à leur proposer », sourit Coralie. Encadrés par les médiateurs de la Ville, les jeunes rissent à de nouveaux métiers, découvrent leurs compétences et prennent confiance en eux.

En partenariat avec les **Compagnons Bâtisseurs**, ils ont également construit et installé des étagères réalisées à partir de palettes, qui accueillent les produits mis en vente. Laurent Blaujaud, qui a l'habitude d'encadrer des chantiers participatifs pour les Compagnons Bâtisseurs ajoute : « Ce groupe de jeunes, c'est la crème de la crème. Ils sont très motivés, efficaces et ça se passe vraiment très bien. Ils sont fins prêts pour le marché du travail » conclut-il.

INFO PRATIQUES VRAC :
Épicerie et ateliers ouverts à tous.
Produits de l'épicerie vendus au conditionnement.
10 rue des Vergnes à Dravemont.
Tous les vendredis d'ouverture de 10h à 18h / tous les samedis de 10h à 18h / tous les dimanches de 10h à 18h / tous les lundis de 10h à 18h.

INFO + :
VRAC est à la recherche de 2 services citoyens pour participer au fonctionnement et à l'animation de l'épicerie.
Envoyez vos candidatures à : coralie-bordeaux@vrac-asso.org

Article paru sur le Mag de Floirac en décembre 2021

L'association Vrac ouvre une épicerie pour des produits de qualité à prix accessibles

Lundi, La Maison Popote a ouvert ses locaux au numéro 1 de la rue Racine (ou 15 clos des Vergnes). Cette épicerie sera ouverte le lundi de 14 à 18 h 30, le mardi de 9 à 14 heures et le jeudi de 14 à 20 heures. Elle est l'œuvre de l'association Vrac, aidée par plusieurs partenaires.

Coralie Loirat, coordinatrice du projet, explique que l'association proposait déjà un groupement d'achat au niveau du centre commercial Dravemont. D'importants travaux vont y être réalisés prochainement et les habitants se sont inquiétés de savoir où ils vont pouvoir faire leurs achats de proximité. Le bailleur aquitain a mis à disposition un local pour accueillir cette épicerie éphémère La Maison Popote. Les élus floiracais Nathalie Lacuey, Christophe Bagilet et Olivier Saillan ont participé à cette ouverture.

Des tarifs préférentiels
Le service médiation de la Ville de Floirac accompagne régulièrement des jeunes dans leur réinsertion via des chantiers collaboratifs : travaux de peinture, de nettoyage, d'embellissement, etc. Ainsi, Idir, Aymal, Nayer et Younes, quatre jeunes du quartier Dravemont âgés de 16 à 21 ans, ont réalisé une décoration à l'entrée de ce local. Encadrés par l'artiste gra-



Les nouveaux clients de la Maison Popote, M.O.

phes Mas, ils ont aussi réalisé à l'intérieur des meubles de rangement à base de palettes, installés des étagères et aménagé divers espaces pour permettre le démarrage de cette épicerie.

Les visiteurs pourront y acheter lentilles, pois chiches, miel, huiles, café, thé, légumes, pain, etc. Une caisse d'ajustement des prix a été instituée.

Les personnes concernées par la fermeture du Lidl de Dravemont se voient appliquer le tarif rouge (prix coûtant moins 30 %). Les

personnes qui arrivent à l'intérieur des meubles de rangement à base de palettes, installés des étagères et aménagé divers espaces pour permettre le démarrage de cette épicerie.

Les visiteurs pourront y acheter lentilles, pois chiches, miel, huiles, café, thé, légumes, pain, etc. Une caisse d'ajustement des prix a été instituée.

Les personnes concernées par la fermeture du Lidl de Dravemont se voient appliquer le tarif rouge (prix coûtant moins 30 %). Les

Martine Guillot

Contact : 06 41 53 92 98

Floirac : François Ruffin est venu à la rencontre des habitants du quartier Dravemont

Lecture 1 min
Accueil Grond Floirac



François Ruffin et ses amis à la rencontre des habitants du quartier Dravemont. © C. B. M.

Par Bertrand Morain
Publié le 21/09/2022 à 10h28

Mercredi 21 septembre, François Ruffin, député de la Somme et figure de proue de La France insoumise (LFI) est parti à la rencontre des habitants du quartier Dravemont, à Floirac. Au programme, des échanges sur la hausse des prix et la qualité de vie.

À Floirac, une quinzaine d'habitants du quartier Dravemont attendent patiemment l'arrivée de François Ruffin ce mercredi 21 septembre. Le député La France insoumise (LFI) de la Somme est depuis quelques jours en tournée dans le Sud-Ouest. D'abord en visite dans le Médoc durant la matinée pour rencontrer des ouvriers des vignes, François Ruffin a ensuite fait un crochet par le quartier populaire de Dravemont pour rencontrer ses habitants. À son arrivée, le brouhaha des discussions se fait. Une femme se tourne vers sa voisine et lui souffle : « C'est lui, François Ruffin ? »

Des chaises sont disposées en cercle, rapidement chacun s'installe. Plusieurs fois, le député change de place pour finalement terminer au centre. Carnet et crayon à la main, l'homme conserve ses réflexes de reporter. La discussion tourne d'emblée autour de la hausse des prix. Lulu, une habitante du quartier, lui tend son dernier ticket de courses. « Avant, j'en avais pour 20 euros, maintenant, pour les mêmes courses, je paye 37 euros », raconte-t-elle. Tout au long de ces échanges, le député de la Somme note les récits des habitants du quartier, tout en réagissant à leurs propos.

« Écouter les gens »

« J'ai besoin d'écouter les gens. Je viens recueillir leurs paroles. Il y a des choses, à coup sûr, que je peux utiliser lors des débats ou dans l'hémicycle. Les idées d'amendements ou de lois naissent parfois de ce genre de discussion. C'est un risque pour tout homme politique de s'éloigner des gens, du réel et du vécu, et d'être enfermé dans de la statistique ou du juridique », déclare François Ruffin, avant de s'entretenir plus personnellement avec des habitants.

Au bout de quelques temps, ses attachés parlementaires lui signalent qu'ils ont du retard sur leur programme. François Ruffin prend le temps de saluer tout le monde. Roseline Horeau, 76 ans et habitante du quartier Dravemont depuis 1988, quelque peu étonnée par cette rencontre, lâche : « Je ne savais pas que le métier d'un député, c'était d'écouter les gens se plaindre... »

Article paru sur le journal Sud-Ouest en septembre 2022

Article paru sur le journal Sud-Ouest en février 2022

5.2. Le lancement du projet Popote Story : le parcours culinaire des habitants de Cenon

Le projet Popote Story a été co-construit avec nos partenaires Domofrance et Mésolia pendant le printemps et l'été et a été mis en œuvre en octobre 2022, après obtention du financement du Fonds d'Innovation Sociale (FIS). Ce projet a pour objectif d'accompagner au changement de pratiques alimentaires les habitants des quartiers Palmer-Marègue-Saraillère à Cenon en proposant un parcours culinaire étalé sur plusieurs mois, rythmé par des ateliers de sensibilisation, des interventions de partenaires et bien sûr des ateliers cuisine et se clôturant par le grand concours cuisine des habitants de Cenon.

Au fur et à mesure des réunions de travail, le projet Popote Story s'est dessiné autour de trois étapes :

- **La mobilisation** : d'octobre à décembre, phase cruciale, nous permettant de recruter des participants en faisant connaître le projet. L'objectif fixé était ambitieux : 60 participants qui s'engageraient sur le parcours culinaire de janvier à juin à raison de 2 rendez-vous par mois et qui seraient répartis en 6 équipes de 10 personnes.
- **La sensibilisation** : de janvier à avril, 2 rendez-vous par mois (une demie-journée toutes les 2 semaines) lors desquels les participants découvrent les jeux Acclimat'action (animés Cap Sciences et l'équipe VRAC) et participent, au choix : à un atelier nutrition avec Caralim, ou jardinage avec Germaine Veille ou un atelier sur le budget alimentaire avec l'Atelier Budgétaire. Les personnes s'engageant sur le parcours culinaire sont **gratifiées par un bon d'achat de 20€ au groupement d'achat de Cenon** entre janvier et juin 2023.
- **L'action** : d'avril à juin, les ateliers cuisine pour mettre en pratique et créer des menus qui seront présentés au concours cuisine.

En vue de répondre au besoin de toucher un public adulte, nous positionnons les rendez-vous prévus pendant la phase sensibilisation et action pendant la semaine et en journée (9h-12h ou 13h30-16h30).

La phase mobilisation s'est déroulée comme prévu d'octobre à décembre. Pendant 8 semaines, nous avons actionné 3 leviers pour mobiliser les habitants :

- **Permanence sur le marché du Cenon tous les mercredis** de 10h à 12h avec le Vélo Popote. Crêpes, thé et café offerts pour interpeller les passants et leur présenter le projet.
- **Porte à porte** dans les quartiers cible 1 fois par semaine pendant 2 heures.
- **Pieds d'immeuble avec le Vélo Popote**, à proximité des entrées des bâtiments mais aussi près des arrêts de tram et dans les axes passants des quartiers cible.



Nous avons récolté 120 contacts à l'issue de la phase de mobilisation. Tous ont été conviés au **goûter fédérateur de présentation du projet** à la Maison des Associations de Cenon le jeudi 22 décembre 2022 à 15h30. Nous avons pu compter avec la présence de nos partenaires pour accueillir les 50 personnes présentes. Un succès pour la phase mobilisation de cette première édition !



5.3. Le lancement des ateliers Boxe and Cook

L'activité physique est un déterminant majeur de l'état de santé des individus et des populations à tous les âges de la vie. L'enfance et l'adolescence s'inscrivent comme des périodes propices pour augmenter l'activité physique et limiter la sédentarité afin d'éduquer à des comportements de santé pérennisés à l'âge adulte. Cependant, on constate au niveau mondial, qu'un adulte sur quatre manque d'exercice et plus de 80 % des adolescents n'ont pas une activité physique suffisante (Stratégie nationale sport-santé 2019-2024 du ministère des Solidarités et de la Santé).

Alors que l'OMS préconise aux enfants âgés de 5 à 17 ans de cumuler au moins 60 minutes par jour d'activité physique d'intensité modérée à soutenue, à peine plus de deux tiers (67,9%) des jeunes néo-aquitains déclarent pratiquer une activité physique régulière en dehors des cours d'EPS. On note également que 18,5 % des jeunes néo-aquitains sont en surcharge pondérale : 14,6% présentent un surpoids et 3,8% une obésité (Zoom santé Nouvelle-Aquitaine, ORS 2018).

S'ajoute à ces données, la corrélation entre obésité et milieu social : l'obésité est deux fois plus élevée chez les catégories populaires (employés et ouvriers) que chez les cadres : 18,0% vs 9,9% (enquête épidémiologique nationale ObÉpi-Roche 2020).

De plus, l'expérience de VRAC Bordeaux auprès des habitants précarisés des QPV nous amène à reconnaître qu'aujourd'hui les problématiques écologiques et plus précisément d'alimentation saine, durable et de qualité sont difficiles à traiter pour des contraintes économiques, géographiques et sociologiques.

Face à ces différentes observations, nous avons souhaité porter une attention particulière aux publics jeunes présents sur ces territoires fragilisés. VRAC Bordeaux a développé un cycle d'ateliers sport-alimentation à destination des adolescent.es des Quartiers Prioritaires de la Politique de la Ville de Mérignac, permettant ainsi la sensibilisation à une alimentation saine et durable, répondant aux enjeux écologiques, sous une forme adaptée à notre public cible, à savoir la pratique régulière d'une activité physique suivi d'ateliers sur l'alimentation durable.

Le projet Boxe & Cook est donc un cycle d'ateliers sport-alimentation à destination des adolescent.es du quartier de Beaudésert à Mérignac, mené de janvier à juin 2022.

Les objectifs de ce projet sont multiples :

- Encourager la pratique régulière d'une activité physique
- Favoriser l'estime de soi
- Promouvoir une alimentation saine, équilibrée, locale, favorable à la santé et préventive de maladies chroniques ou de leurs complications
- Transmettre des savoirs et savoir-faire pour consommer autrement
- Permettre aux jeunes de s'approprier cet espace (Maison des habitants) comme un lieu de cohésion sociale et de partage

Sept ateliers ont eu lieu et se sont articulés de la manière suivante :

1. Pratique de la boxe française par un apprentissage progressif et pédagogique de techniques pieds-poings (durée 45min)
2. Atelier de cuisine d'une recette salée végétarienne ou recette sucrée, avec des produits de saison (durée 45min)
3. Dégustation partagée et temps d'échange sur les pratiques alimentaires de chacun.e et l'alimentation saine et durable (durée 20 à 30 min)

Ce cycle d'ateliers a été animé par Alicia NIANG (salariée de VRAC) et avec la présence d'Alban BRAHIMI (éducateur du Centre Social et Culturel de Beaudésert).

L'ensemble des ateliers se sont déroulés au Centre Social et Culturel de Beaudésert qui a mis à disposition une salle et une cuisine.

L'intégralité du matériel de boxe provient de la Recyclerie Sportive, articles de sport de seconde main. Ce qui a donné lieu à un partenariat avec La Recyclerie Sportive sur ce projet. En effet, la partie cuisine d'un des sept ateliers a été encadrée par Mathieu de la Recyclerie Sportive, venu avec leur Bicymixeur (vélo qui permet de mixer des fruits et/ou légumes lorsqu'on pédale), très apprécié des jeunes.

Le bilan quant à la mobilisation des jeunes sur la durée n'a malheureusement pas été à la hauteur de nos attentes. En moyenne, cinq adolescent.es étaient présents aux ateliers, contre une dizaine attendue.

Cependant, nous avons pu constater un réel enthousiasme pour la découverte de recettes végétariennes. En effet, nous avons fait le choix de travailler des plats appréciés des adolescent.es et qui initialement contiennent de la viande, en les cuisinant cette fois-ci avec des protéines végétales : kebab et burger végétariens, nuggets et pizza de légumes...

Les participant.es ont manifesté leur satisfaction quant à la découverte de nouveaux ingrédients et de nouvelles saveurs et ont particulièrement apprécié l'apprentissage de nouvelles techniques pour cuisiner ces aliments peu présents voire absents de leurs habitudes alimentaires.

La premier dédié au sport a permis d'instaurer un dialogue de confiance avec ces jeunes sur toute la durée du cycle et c'était l'occasion bien sûr de faire le lien direct entre l'importance d'une activité physique et d'une bonne alimentation.



BOXE & COOK

*Un entraînement de boxe française
suivi d'un atelier cuisine !*



2 MERCREDIS PAR MOIS - DE 17H30 À 19H30

UNE ACTIVITÉ EN 3 TEMPS :

- 📍 une séance de **boxe française** (apprentissage de techniques pieds-poings)
- 📍 un atelier de **cuisine responsable et saine** (kebab végétarien, falafels, wok de légumes...)
- 📍 et une **dégustation partagée** !

Inscris-toi vite !
07 55 59 65 74
alicia-bordeaux@vrac-asso.org



**AU CENTRE SOCIAL ET CULTUREL
DE BEAUDÉSERT - MÉRIGNAC**

INSCRIPTION GRATUITE



Mérignac

Domofrance
Groupe ActionLogement

**Recyclerie
SPORTIVE**



5.4. Le projet Bien dans mon assiette

Un parcours de l'alimentation durable à Yser Pont-de-Madame en 7 étapes racontées et illustrées par des collégiens.

Un groupe de collégiens et adhérents à la MJC Centre-Ville de Mérignac ont souhaité monter un projet autour de la cuisine saine et durable en allant à la rencontre de professionnels intervenant dans les différentes étapes du cycle de vie d'un produit alimentaire : "Nous souhaitons apprendre à manger en respectant notre environnement, avec une alimentation locale, de saison, biologique, et avec moins de viande".

Leur idée était donc de partager ces rencontres, principalement faites sur le territoire de Mérignac, à travers un support illustré par leurs soins et le diffuser dans leur quartier, et au-delà.

Ce projet a été conjointement porté la MJC Centre-Ville Mérignac et VRAC Bordeaux et soutenu par le département Gironde dans le cadre de son budget participatif jeunesse et résilience.

Afin de promouvoir leur projet auprès des votants, les jeunes ont réalisé une vidéo : [Budget participatif - "bien dans mon assiette, la cuisine de demain", par Marwa - YouTube](#)

Dans le cadre de ce projet, plusieurs temps de rencontres et animations ont eu lieu :

- Atelier de cuisine autour du pois chiche réalisées au restaurant Casa Gaïa à Bordeaux
- Préparation d'une pizza avec un pizzaiolo professionnel au CSC du Burck
- Préparation de pain et de cookies avec l'association Seconde tournée qui revalorise les invendus de la boulangerie Pain & Partage, à Mérignac
- Une visite du jardin partagé d'Yser Pont de Madame avec l'association Place aux Jardins (quizz fruits et légumes, réalisation de boutures, confection d'une tisane avec les plantes aromatiques du jardin)
- Une visite à L'Echoppe Zéro Déchet en compagnie de la co-fondatrice
- Une rencontre d'une adhérente de l'AMAP « La Passerelle vers la Terre » qui distribue chaque semaine ses paniers au CSC de Capeyron
- Des interviews de producteurs et/ou revendeurs sur le marché de Mérignac où les jeunes se sont glissés dans la peau de journalistes de terrain

Afin de préparer ces rencontres et de les retranscrire, les jeunes ont été accompagnés par une journaliste, Eva, qui a aidé à structurer les rencontres, sous forme d'interview et à collecter les informations essentielles, et par un illustrateur, Poulop, qui est intervenu sur les ateliers de retranscription par le dessin à la suite des différents échanges et animations.

Les jeunes ont été impliqués à chaque étape du projet (de son écriture à sa finalisation). Lors des sorties et rencontres, ils n'ont pas été de simples spectateurs mais bien des acteurs de la situation : en position de journaliste de terrain lors des interviews sur le marché et à L'Echoppe, derrière les fourneaux pendant les ateliers cuisine, en apprentis jardiniers aux côtés de l'association Place aux Jardins...



Au-delà de la forme de ces ateliers, le fond était tout aussi important puisqu'il a permis des échanges sur des thématiques actuelles et essentielles telles que l'accès à une alimentation saine et durable, les enjeux environnementaux qui y sont liés, une cuisine équilibrée... Des connaissances clés pour ces décideurs de demain.

Le support final de ce projet est une carte dépliant en format A2 paysage (ouvert) où l'on y retrouve les expériences vécues par ces jeunes sous la forme d'un parcours illustré en 7 étapes par leurs propres dessins, ainsi que la narration de tous ces échanges.

Ce parcours illustré a été imprimé en 500 exemplaires par l'imprimeur La Plante, également situé à Mérignac, a été distribué au collège Gisèle HALIMI, à la Mairie, à la MJC, lors des distributions et ateliers de cuisine de rue, auprès de nos différents partenaires et à divers événements.

Une restitution du projet a eu lieu le 2 mars 2022 à la MJC Mérignac Centre-ville en compagnie des jeunes, des encadrants et des partenaires.

Le projet a également été présenté aux collégiens de l'établissement Gisèle HALIMI, autour d'une animation "le jeu des 5 sens" et des dépliants ont été distribués à cette occasion.



5.5. L'arrêt de la distribution de Beaudésert

Les chiffres clés sur 2022 -janvier à juillet :

- o 7 distributions (janvier à juillet 2022)
- o 12 adhérent.es (dont 5 adhésions à 3€)
- o Nombre de commandes en moyenne/mois = 8
- o Panier moyen = 36,5€

Lancé en pleine crise sanitaire fin 2019/début 2021 avec le Centre Social et Culturel, le groupement d'achat de Beaudésert s'est arrêté en juillet 2022.

Dû à un trop faible nombre d'adhérent.es sur ce groupement et à la difficulté de mobiliser les habitant.es, il a été décidé, conjointement avec nos partenaires, de ne pas poursuivre les distributions.

Une partie des adhérents de Beaudésert a rejoint le groupement d'achat d'Yser Pont de Madame.

VRAC est toujours présent au sein du quartier avec, notamment un cycle d'ateliers de cuisine à destination des habitant.es (tout public), débouchant sur un grand concours cuisine au

printemps 2023. Ces ateliers et concours cuisine sont portés par la Ville de Mérignac et co-organisés avec Cap Sciences et le Centre de Loisirs de Beaudésert.

5.6. Le lancement d'un nouveau groupement d'achat autonome à Bègles

Les premiers échanges avec la ville de Bègles concernant le lancement d'un groupement d'achat VRAC dans une des quartiers QPV de la commune remontent à mars 2022.

Il a rapidement été question de mettre en place un groupement d'achat autonome, au sein du quartier de Paty-Monmousseau-Dorat.

Les principes d'un groupement d'achat autonome :

Il est porté par des partenaires locaux (ici, le CCAS de la ville de Cenon et le Centre Social de l'Estey) qui gèrent les permanences de commandes et les distributions.

L'association VRAC Bordeaux appuie ces partenaires dans un premier temps sur la mise en place du groupement d'achat (notamment pour l'acquisition du matériel de base, nécessaire aux distributions)

VRAC s'engage également à être présent lors des trois premières distributions, afin de former l'équipe de salarié.es et les bénévoles aux différents outils et fonctionnements.

Par la suite VRAC s'engage à :

- mettre à disposition de l'équipe de salarié.es et de bénévoles les outils de gestion (site de commande en ligne Epicerie VRAC)
- assurer l'approvisionnement et le stockage des denrées commandées pour la distribution mensuelle
- préparer les commandes avant la distribution, dans le hangar de stockage avant d'être récupérées par les partenaires (ici la cuisine centrale de Bègles)
- réceptionner les recettes des ventes lors des distributions et assurer la gestion comptable

De son côté, les partenaires s'engagent à :

- mobiliser son réseau de partenaires et des habitants autour du développement du groupement d'achats et d'assurer la gestion des différentes sollicitations externes
- diffuser et relayer les différentes informations relatives aux prises de commandes, aux livraisons, et au fonctionnement des distributions auprès des habitants du quartier
- assurer l'encadrement et la mobilisation des bénévoles, adhérent.es du groupement d'achat, pour venir s'impliquer dans le fonctionnement général et l'organisation des distributions
- mettre à disposition un local pour l'organisation des distributions

De mars à novembre, les échanges avec le CCAS et le centre social de l'Estey concernèrent la mise en place du groupement d'achat : achat matériel, rédaction et mise en signature de la convention, organisation à tenir, création des outils de communication et de gestion

Une réunion publique a été organisée le 10 novembre avec les habitants du quartier intéressés. Une concertation a été faite sur les produits VRAC à sélectionner pour la première distribution, les jours et horaires de la future distribution, les rôles des bénévoles etc...

La **première distribution** a eu lieu le jeudi **8 décembre 2022** au sein **de la Maison des Lacs (annexe du centre social et culturel l'Estey)**. Il s'agissait d'une vente directe de produits, sans précommande. Plus de 30 personnes vinrent acheter des produits et adhérer à l'association.