

Diagnostic du système alimentaire de Sfax

Initiatives alimentaires inspirantes de Sfax et de Grenoble

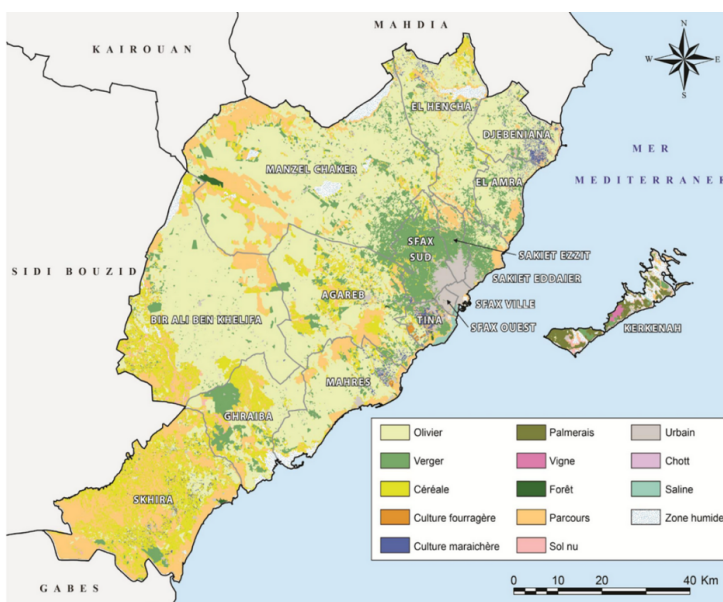
Dans le cadre de la coopération entre la commune de Sfax [Tunisie] et la ville de Grenoble [France], le projet Let's Food Cities analyse la durabilité économique, sociale et environnementale du système alimentaire de Sfax et identifie les initiatives ayant un impact positif sur le territoire. Les résultats du diagnostic aideront à définir les actions pouvant être mises en œuvre localement dans le cadre de la coopération entre les deux villes afin d'améliorer la durabilité du système alimentaire.

Le système alimentaire de Sfax

Sfax, 2ème ville de Tunisie avec plus de 500 000 habitants [Grand Sfax] est une ville côtière située dans la partie Sud du pays, réputée pour ses traditions culinaires locales. Les recettes sfaxiennes se sont construites sur les richesses du territoire : poisson, légumes, huiles d'olive, amandes et plus récemment oeufs, lait et élevage.

Pourtant, les prix de certains produits locaux flambent régulièrement ce qui limite l'accès économique de certaines franges de la population. Plusieurs facteurs explicatifs : l'inflation que connaît le pays, le nombre important d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur ou encore des prix pour le marché local indexés sur les prix à l'export..

92% des terres agricoles sont destinées à l'arboriculture, essentiellement aux oliviers et amandiers. La production d'huile d'olive représente l'activité économique agricole phare de la région, elle est principalement destinée à l'export. Dans une moindre mesure, on trouve également d'autres productions: poulets de chair, poules pondeuses, élevages laitiers et bovins viande ou encore maraichage. Ces productions sont essentiellement destinées à la consommation locale ou nationale.



La pêche est également une activité importante : la pêche traditionnelle avec le système de charfia, les chalutiers intermédiaires et la pêche industrielle.

L'agriculture et la transformation alimentaire posent certains problèmes environnementaux: pression sur la ressource en eau [3 nappes exploitées à 114%, 57% et 146%], pollution des écosystèmes [utilisation d'intrants chimiques, gestion des fientes de volailles, gestion des margines], et pression sur la ressource halieutique [non respect des législations en vigueur et chalutiers illégaux]. A cela s'ajoutent les effets du réchauffement climatique : sécheresses, inondations, etc.

L'autosuffisance alimentaire fait pourtant partie des pratiques sfaxiennes, notamment grâce aux j'nens, jardins nourriciers qui entouraient jadis la ville et l'habitude de constituer des réserves d'eau, d'huile d'olive ou encore de harissa. Aujourd'hui les « J'nens » sont en voie de disparition du fait d'une expansion urbaine importante et peu contrôlée.

La ville de Sfax s'approvisionne principalement par le marché de gros de fruits et légumes situé sur la route de Gabès et le marché de gros de poissons. De nombreux marchés, supermarchés et une offre diversifiée de restaurants facilitent l'alimentation des sfaxiens. Néanmoins, l'arrivée des grandes surfaces, des fast food ainsi que le changement des rythmes de vie menacent le régime Méditerranéen de Sfax pourtant si sain pour la santé et le climat.

- ▶ **Une ville qui s'étend au détriment des terres agricoles :** Le taux d'urbanisation de la ville de Sfax a été de + 8,1% par an sur la période 1987-2001, l'agglomération urbaine s'étend ainsi aujourd'hui sur 220 000 ha pour seulement 500 000 habitants. Les Schémas de planification urbaine n'ont pas suffi à limiter les dérogations et certaines constructions se sont construites en dehors des limites de la ville pour échapper aux règles d'urbanisme ce qui renforce le morcellement des terres agricoles et affaiblit la résilience alimentaire du territoire.
- ▶ **Une transition nutritionnelle urbaine qui entraîne de nouvelles problématiques de santé publique :** 46% des tunisiens sont en surpoids et le taux de prévalence des diabètes et des maladies cardio-vasculaires augmentent du fait de l'évolution des régimes alimentaires vers des produits industrialisés comportant davantage de sucre et de gras. L'accès physique à l'alimentation est assuré pour tous à Sfax mais l'accès économique reste parfois difficile avec la flambée de certains produits de base : le prix reste le premier critère d'achat.
- ▶ **Les pratiques industrielles qui favorisent les monocultures et le chalutage menacent les ressources et l'économie locale basée sur des variétés anciennes et pêches traditionnelles :** Les ressources en eau sont faibles et surexploitées à Sfax, ce phénomène s'aggrave aujourd'hui avec les sécheresses à répétition qui poussent les agriculteurs à irriguer des oliviers auparavant cultivés à sec. Un code de régulation de l'eau tarde à se mettre en place à l'échelle nationale et de nombreux puits illégaux voient le jour. Par ailleurs les monocultures et l'arrivée de nouvelles espèces d'oliviers appauvrissent encore davantage les sols. Les petits agriculteurs peinent à survivre face à la concurrence de grandes exploitations achetées par des commerçants pour l'export. Les exploitations de moins de 5ha souffrent du manque de reconnaissance légale et de faibles subventions de l'Etat. Culturellement, les agriculteurs sont assez méfiants vis à vis des coopératives qui pourraient pourtant leur permettre de mieux négocier les prix et récupérer une part plus importante de la valeur ajoutée. L'augmentation du nombre de flotilles exerce également une pression croissante sur les ressources halieutiques notamment du fait d'un chalutage illégal en basse profondeur. Le chalutage industriel, souvent étranger, ne respecte pas les quotas et menace les écosystèmes marins tout comme les pêcheurs traditionnels.
- ▶ **Des industries agro-alimentaires polluantes et énergivores en plein cœur de ville :** Sfax produit 55% de la production nationale d'œufs et 25% de la viande de volaille. Les fientes de volailles sont riches en ammoniac, nocif pour les écosystèmes si libérées de manière non contrôlée. Par ailleurs les huileries, principalement situées en centre ville, produisent des margines toxiques largement sous valorisées dont le stockage peut provoquer la pollution des écosystèmes. Les procédés de trituration sont également très gourmands en eau: la production d'1 kg d'huile d'olive nécessite 5,12m³ d'eau.
- ▶ **Une production de déchets importante et une absence de valorisation des déchets organiques ménagers :** En Tunisie, 40% des déchets solides sont évacués dans les décharges contrôlées. A Sfax, le compostage industriel est possible et effectif pour les déchets verts mais il n'y a pas de filières pour assurer un tri des déchets au niveau des acteurs privés et des ménages. Les marchés de gros tout comme les restaurateurs sont pourtant de gros producteurs de déchets organiques : la valorisation pourrait permettre de créer du compost pour les sols et créer de l'énergie via un processus de méthanisation.
- ▶ **le processus de décentralisation se fait attendre et les décisions tout comme les compétences et les financements restent aujourd'hui très centralisés :** La municipalité de Sfax ne possède pas toutes les compétences nécessaires pour développer les projets concernant la gestion des déchets, l'éducation ou la santé. Pour autant la société civile (acteurs privés, associations et universités) est très présente sur le territoire sfaxien et doit aujourd'hui être soutenue et accompagnée pour développer les solutions de demain.

1 - Préserver l'agriculture périurbaine et favoriser l'agriculture urbaine pour augmenter l'autonomie alimentaire des sfaxiens

GRENOBLE ALPES METROPOLE - Protection des terres agricoles dans le PLUI

La Métropole a placé le foncier au coeur de sa stratégie politique agricole en requalifiant dans le plan d'urbanisme en zones naturelles et agricoles des terrains destinés à être urbanisés. Une convention tripartite a été signée entre la métropole, la Société d'aménagement foncier et d'établissement rural et l'Etablissement Public Foncier Local, afin de faciliter la protection de certaines terres agricoles. La métropole a par exemple acquis 60 ha de terres agricoles afin de les louer à des agriculteurs locaux. La métropole a également un partenariat avec l'association Terre de Liens, permettant d'acquérir certaines fermes dans le besoin.

VILLE DE GRENOBLE - Ferme urbaine municipale

Située sur le centre horticole de Saint-Martin d'Hères, la Ville met en location 5,5 ha de terrain pour créer un lieu de production agricole en ville. Un agriculteur est employé de la métropole pour s'occuper de la ferme. La ferme vend ses fruits et légumes directement aux consommateurs, sur site, sous forme de paniers ou dans les marchés de la ville.



VILLE DE SFAX - Projet d'écotourisme sur les terres agricoles municipales

La Ville de Sfax possède un terrain agricole de 2450 ha qui comporte 37 000 pieds d'oliviers, sur la zone de "Bichka". La ville souhaite y développer un lieu d'éco-tourisme et de sensibilisation ouvert à tous les Sfaxiens afin de valoriser les produits locaux et le métier d'agriculteur et de développer l'artisanat agricole.

SFAX - ASSOCIATION GRAINE D'ESPOIR, Projet de jardin sur toit et épicerie solidaire

Graine d'Espoir est une association qui vise à promouvoir le développement durable sur le territoire sfaxien et tout particulièrement les enjeux liés au maintien de la petite agriculture de proximité. Ils souhaitent créer un jardin sur leur toit ainsi qu'une épicerie solidaire afin de soutenir les producteurs locaux et développer l'agriculture en ville.



GRENOBLE - COLLECTIF CULTIVONS

NOS TOITS - Le Bar Radis

Le Bar Radis est un projet de lieu multi-fonctionnel : restauration, agriculture urbaine sur les toits, événements culturels et formations. Ce lieu vise à promouvoir l'autonomie alimentaire sur un toit de 2000m² au cœur de la métropole grenobloise.

2 - Assurer la santé des sfaxiens en multipliant l'offre alimentaire saine et sans produits chimiques ainsi que les espaces publics sportifs



VILLE DE SFAX - Candidature Réseau villes créatives UNESCO, Préserver le patrimoine culinaire

La ville de Sfax a déposé sa candidature au Réseau des villes créatives de l'Unesco en juin 2019. La ville de Sfax a choisi l'art culinaire comme spécialité, pour la contribution de cette filière dans la promotion de la pâtisserie traditionnelle et la valorisation des cultures d'amandiers et d'oliviers qui caractérisent la région. Ce dossier a été construit en concertation avec les acteurs associatifs.

VILLE DE GRENOBLE - Repas bio et locaux pour les cantines scolaires

La Ville de Grenoble est en charge des cantines des écoles primaires et crèches et sert 12 000 repas par jour. Grenoble fait figure d'exemple à l'échelle nationale en termes de cantines durables et saines. En effet, en 2018, 50% des produits servis dans les cantines de la Ville sont bio et/ou locaux. Ceci permet à tous les enfants d'accéder à un repas complet et sain par jour à un prix accessible, et de soutenir l'économie agricole locale et durable.

TUNISIE - ASSOCIATION TUNISIENNE DE PERMACULTURE, Développer des fermes en permaculture et en circuits courts

L'Association Tunisienne de Permaculture vise à accompagner la transition des agriculteurs vers des systèmes agricoles plus respectueux des ressources naturelles. Elle coopère avec le Ministère de l'Agriculture pour former les formateurs agricoles à la permaculture dans chaque gouvernorat. L'association démarre en 2020 un projet d'accompagnement de 50 micro fermes en permaculture pour les jeunes chômeurs de 18-25 ans dans toutes les régions. Elle développe également le système participatif de garantie pour les producteurs afin de recréer la confiance avec les consommateurs. Les pratiques permacoles permettent de limiter l'usage des intrants chimiques et de l'eau: association de cultures, agroforesterie, culture en 3 étages typique des oasis (palmiers/arbres fruitiers/herbacées).



TUNISIE - Farm Trust - Plateforme de vente en ligne de produits bio

Farm Trust est une entreprise de distribution en ligne qui vend des produits frais et de qualité sur toute la Tunisie, venant de fermes certifiées bio ou limitant l'usage des intrants chimiques.



GRENOBLE - L'Éléfàn : supermarché coopératif

L'Éléfàn est une épicerie solidaire participative où chaque adhérent donne 3h de son temps par mois. Ceci permet de bénéficier de prix plus bas et plus accessibles pour les ménages les plus pauvres. Les fruits et les légumes sont frais et de saison, issus d'une agriculture biologique ou raisonnée. 70% des produits sont vendus en vente directe garantissant ainsi un revenu correct aux agriculteurs.

VILLE DE SFAX - Espaces sportifs dans les quartiers à Sfax

La ville de Sfax est considérée comme l'un des pôles sportifs les plus importants du pays avec environ quarante clubs sportifs et quelques 7 200 sportifs pratiquants. Un projet de cité sportive est en cours de réalisation. Elle vise à palier au manque et à la vétusté des infrastructures sportives publiques. Des espaces sportifs sont en cours d'aménagement dans les différents quartiers de la ville de Sfax afin de faciliter la pratique du sport pour tous.

VILLE DE GRENOBLE - Réseau de pistes cyclables

Avec 320 km de pistes cyclables, Grenoble et son agglomération possède un des réseaux les plus denses de France. La métropole possède 12 000 places de stationnement vélos ainsi que d'un service de location de vélo : le Métrovélo.

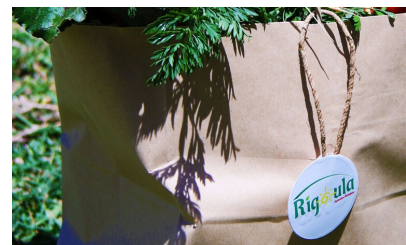
3 - Soutenir les petits producteurs et les pêcheurs en leur permettant de faire reconnaître leurs produits et de vendre directement aux consommateurs

GRENOBLE ALPES MÉTROPOLE - Marchés de producteurs locaux et marché d'intérêt national

La métropole de Grenoble compte 60 marchés répartis sur chacune des communes du territoire, dont 40 marchés bio ou de producteurs locaux. La métropole encourage les circuits de proximité et l'économie territoriale grâce à la présence d'un espace dédié aux producteurs locaux dans le marché d'intérêt national. En 2018, 30 producteurs locaux de la ceinture verte Grenobloise vendaient leurs produits de saison sur le marché de gros.

SFAX - FERME RIGOULA, Paniers de légumes locaux

La ferme Rigoula, située à 3km du centre ville de Sfax, produit une diversité de produits sans intrants chimiques: légumes et fruits, confitures, tapenades d'olives noires et vertes, tomates séchées, oeufs, etc. Les produits sont vendus directement à la ferme, à la pièce ou sous forme de paniers ce qui permet au producteur de mieux vivre de son activité.



GRENOBLE, LA FERME DE BONNE, Magasin de producteurs

La Ferme de Bonne est un magasin de producteurs rassemblant 10 agriculteurs situés dans un rayon de 60km autour de Grenoble. Ils sont rassemblés sous forme de SAS (société par actionnaires simplifiées), leur conférant une grande liberté d'organisation et une répartition équitable des bénéfices. Les dix producteurs ont bénéficié de l'aide financière de la Chambre d'agriculture de l'Isère et des collectivités locales, dont Grenoble Alpes Métropole pour mettre en place leur magasin collectif.

SFAX, JNEN SFAX

Écotourisme et diversification des activités agricoles



"Jnen Sfax" est une oliverie située à 11 km du centre ville de Sfax. En 2014, Mohamed et Salma décident de diversifier leurs activités afin de compléter les revenus issus de la production d'huile d'olive. Ils développent un concept de tourisme agricole, alimentaire et écologique, dans le but de sensibiliser enfants et adultes aux produits du terroir et aux processus de production et transformation agricole.

FRANCE, CHAMBRES D'AGRICULTURE, Label 'Bienvenue à la Ferme'

"Bienvenue à la ferme" est un label créé et attribué par les Chambres d'Agriculture aux exploitations agricoles ayant développé une activité de tourisme agricole. Au travers de repas, activités à la ferme, ou de nuits à la ferme, ces exploitations visent à reconnecter la population au monde rural. L'objectif du label est d'améliorer la visibilité de ces fermes et de valoriser leurs activités touristiques auprès du grand public.



SFAX, ASSOCIATIONS Jeunes Science Kerkennah et ACG Générations, Soutien à la diversification des activités

Les associations locales souhaitent encourager la diversification des activités des agriculteurs et pêcheurs afin d'augmenter leurs revenus et faire connaître leur patrimoine. Par exemple, Jeunes Science Kerkennah mène le projet "Tnagem", afin d'utiliser l'écotourisme comme un outil de gestion des ressources naturelles et du développement communautaire dans les îles Kerkennah. L'association ACG Générations soutient les femmes ramasseuses de palourdes en leur donnant accès à des formations leur permettant de diversifier leur activité pendant les périodes creuses (coutures, transformation, etc.) et ainsi d'améliorer leurs conditions de vie.

DÉPARTEMENT DE L'ISÈRE, Marque territoriale IS(H)ERE

Is(h)ère est une marque territoriale qui rassemble plus de 120 produits fournis par 20 producteurs agréés du département. L'utilisation de la marque est conditionnée par la signature d'une charte des bonnes pratiques, assurant de la provenance locale des produits, de leur qualité ainsi que de la juste rémunération des producteurs.

4 - Encourager les industries agroalimentaires à développer des procédés propres, à mieux valoriser leurs déchets et à s'approvisionner localement avec des produits de qualité

SFAX, DOMAINE FENDRI, Extraction de l'huile d'olive par décanteur 2 phases

Le décanteur 2 phases permet d'utiliser une quantité limitée d'eau pour l'extraction de l'huile d'olive, et ainsi de produire très peu de margine, et des grignons humides. Cette technique est largement appliquée en Espagne, et sur l'huilerie Bio « Fendri » à Sfax. Dans son huilerie, Slim recycle ses grignons humides et margines en compost pour ses champs, et en combustible pour chauffer son huilerie.



SFAX, Compostage des fientes de volaille

Les fientes de volaille sont riches en composants azotés et représentent donc d'excellents engrais naturels pour les terres agricoles. Elles peuvent être mélangées à de la paille pour être compostées (comme c'est réalisé dans l'unité de compostage de Nâassen, près de Tunis), mais également avec du marc de raisins et des déchets verts (comme dans la station de compostage de Grombalia, au Sud de Tunis).

GRENOBLE, ENTREPRISE ABPLUCHE, Regroupement d'agriculteurs locaux pour la découpe de légumes pour la restauration collective

La société AB Épluche a été créée par 2 agriculteurs isérois dans l'objectif de rassembler les maraichers de la région pour transformer leurs produits ensemble et accéder au marché de la restauration collective avec des produits pré-découpés facilitant ainsi les recettes.

SFAX, MICRO ENTREPRISE MISS CONFITURES, Transformation de fruits locaux et bio en confitures

Miss Confitures est une jeune entreprise familiale et sociale située à 6km du centre ville de Sfax. Aïcha produit une gamme de confitures savoureuses, dans l'objectif de valoriser les fruits locaux ou écartés de la vente car présentant des défauts physiques. Aïcha et sa famille souhaitent revloriser le patrimoine agricole de Sfax et redonner goût aux produits sains et locaux aux Sfaxiens.



GRENOBLE ALPES MÉTROPOLE - Soutien aux entreprises de l'économie sociale et solidaire

Grenoble-Alpes Métropole est l'une des premières collectivités à avoir mis en place dès 2003 une politique publique en faveur du développement de l'économie sociale et solidaire (ESS). Elle propose aujourd'hui aux entreprises de l'ESS : Un soutien financier pour développer leur activité, un accompagnement personnel pour la recherche de locaux, de partenariats, de mise en réseau et de mutualisation de ressources. Aujourd'hui, 10% des entreprises relèvent de l'ESS dans la métropole.

5 - Sensibiliser les sfaxiens au tri des déchets et organiser la valorisation des déchets organiques des particuliers et des professionnels

GRENOBLE ALPES MÉTROPOLE, Gestion et valorisation des déchets verts et organiques

La métropole de Grenoble sensibilise les habitants pour diminuer les déchets (ateliers de formation, forums, visites de centre de tri, guides des gestes écoresponsables.) Plus de 60 sites de compostage partagés permettent aux habitants de l'agglomération de valoriser leurs déchets alimentaires. Un schéma directeur des déchets 2020-2030 a été développé avec pour objectif de réduire de moitié la quantité de déchets. La mise en place d'une tarification incitative est prévue pour 2022: les impôts pour la collecte des déchets seront proportionnels à la quantité de déchets produits pas chaque ménage. La métropole grenobloise s'est associée à 6 autres collectivités du Sud-Isère afin de faire face ensemble à la gestion et la valorisation de leurs déchets. Celles-ci se sont rassemblées afin de réfléchir à la rénovation et l'agrandissement d'un centre de tri, auquel s'ajouterait une unité d'incinération et valorisation énergétique, et la construction d'une unité de méthanisation à un site de compostage déjà existant afin de produire du biogaz.

VILLE DE SFAX - Réflexions en cours et rencontres inspirantes à Strasbourg

La Ville de Sfax réfléchit à sa stratégie de gestion des déchets organiques, en s'inspirant d'expériences réussies dans d'autres villes du monde. Une délégation s'est notamment rendue à Strasbourg (France), afin de rencontrer et visiter des firmes de méthanisation et compostage des déchets organiques. Néanmoins, une collaboration avec les communes limitrophes de Sfax est nécessaire pour coordonner la collecte et le tri des déchets. La municipalité reste également dépendante de l'Etat concernant la gestion des déchets une fois la collecte réalisée.

VILLE DE SFAX, Projet Med3R, Compostage et tri des déchets verts et ménagers organiques

Le projet Med3R est porté par le réseau des villes méditerranéennes MedCités. Il implique 8 villes méditerranéennes et vise à construire un plan de gestion des déchets solides. Suite à ce projet, une unité de compostage des déchets verts a été mis en place et un test de tri des déchets organiques a été conduit. Un partenariat avec le marché de gros a été établi. Peu d'informations sont néanmoins disponibles sur la pérennité de ce projet.

GRENOBLE ALPES MÉTROPOLE, CONSERVERIE SOLIDAIRE, Valoriser les déchets du marché de gros

La conserverie solidaire vise à recycler et revaloriser les produits alimentaires invendus du marché de gros en récupérant les fruits et légumes encore consommables afin de réaliser des conserves artisanales tout en créant des emplois. Les produits transformés par la Conserverie (tartinades, soupes, plats cuisinés, confitures, chutneys...) sont commercialisés dans les épiceries solidaires de l'agglomération Grenobloise, permettant aux ménages à bas revenu d'y accéder à des prix réduits.

SFAX, ASSOCIATIONS Sfax Mezyena, Graine d'Espoir, Association pour le développement de la région de l'Ain, Sensibilisation au tri des déchets et au compostage auprès des habitants de Sfax

Quelques associations sfaxiennes participent à sensibiliser et à former les citoyens au tri et au compostage des déchets organiques. Sfax Mezyena a par exemple mené diverses actions de nettoyage, notamment du jardin public de Touta, aujourd'hui très fréquenté. Le Club Environnement de l'Institut Supérieur de Biotechnologie de Sfax a mis en place un système de tri sélectif des déchets sur le campus, l'association de développement de la région de l'Ain, ou encore l'association Graine d'Espoir, ont mené des projets pilotes tests de mise à disposition de composteurs collectifs dans certains quartiers de la ville (quartier El Bessetine et commune de l'Ain) et sensibilisent également les enfants au sein des écoles.

GRENOBLE, ASSOCIATION CO2MPOST, Collecte de déchets organiques

L'association Co2mpost propose le service de collecte des bio-déchets et et déchets verts chez les particuliers, restaurants et épiceries pour en faire du compost. La collecte est réalisée à vélo dans la ville, et le compost est ensuite redistribué aux jardins partagés de la ville et dans une moindre mesure aux producteurs péri urbains.

6 - Créer un espace pérenne d'échanges et de projets sur le territoire avec tous les acteurs concernés sur les questions alimentaires

GRENOBLE ALPES MÉTROPOLE, Projet Alimentaire Interterritorial

La métropole de Grenoble s'est associée à 6 autres territoires urbains et ruraux (Ville de Grenoble, Pays Voironnais, PNR de Chartreuse, Le Grésivaudan, PNR du Vercors, Trièves) afin de renforcer son agriculture et alimentation locale. L'ensemble du territoire concerné implique près de 750 000 habitants. L'approche territoriale permet de renforcer et structurer les filières alimentaires locales, notamment pour l'approvisionnement des cantines scolaires, protéger les terres agricoles de l'urbanisation, ou encore encourager le développement de circuits de distribution alimentaire de proximité.



VILLE DE TUNIS, Signature du Pacte de Milan pour des Politiques Alimentaires Urbaines

La Ville de Tunis a signé en 2015 aux côtés de plus de 200 villes du monde, le Pacte de Milan pour des Politiques Alimentaires Urbaines. Au travers de cette signature, Tunis s'est engagé à construire un système alimentaire plus durable et résilient pour ses habitants comme pour ses espaces agricoles périurbains. Chaque année, les villes signataires se retrouvent afin d'échanger leurs expériences et bonnes pratiques pour se diriger ensemble vers cet objectif. Toutes les villes peuvent signer le Pacte et rejoindre ainsi une dynamique internationale volontaire portée par des villes du monde entier. <http://www.milanurbanfoodpolicypact.org/>



GRENOBLE COLLECTIF AUTONOMIE ALIMENTAIRE, Coordonner les acteurs de l'alimentation durable

Le collectif "autonomie alimentaire" regroupe les acteurs du territoire s'impliquant dans la construction d'un système alimentaire plus durable et résilient pour Grenoble: association, entreprises, collectivités. Le collectif recense, partage les bonnes pratiques, et connecte les acteurs du territoire afin d'accélérer la mise en place de projets pertinents pour soutenir l'agriculture locale, renforcer les liens producteurs-consommateurs et permettre à tous un accès à une bonne alimentation.

Le projet Let's Food Cities souhaite encourager les échanges d'expériences afin d'accélérer la transition agro-écologique des territoires. De nombreux acteurs opèrent dans le système alimentaire : ils doivent tous être consultés afin de co-construire une vision partagée sur le territoire. Pour cela, l'inter-connaissance et la bienveillance des acteurs est clé. Merci à tous les acteurs qui ont accepté de nous recevoir et de partager avec nous leur expertise.

Achich Yosra, Présidente, Association du jumelage Grenoble-Sfax
Aïcha Frikha, Fondatrice de Miss Confitures
Baklouti Asma, Historienne et géographe
Ben Younes Oussema, Juriste activiste des droits humains
Bennasr Ali, Enseignant-chercheur géographe, Université de Sfax
Besbes Souhail, Enseignant-chercheur, Institut Supérieur de Biotechnologie de Sfax
Boudoyan Katia, Directrice de la Maison de France à Sfax, Consule honoraire de France à Sfax.
Chabbouh Zoubeir, acteur de la société civile
Charfi Ahmed, Directeur executif, Association Sfax Mezyena
Daugreilh Agnès, Co fondatrice, Association Graine d'Espoir
Drira Omer, Co fondateur, Association Graine d'Espoir
Elloumi Mounir, Maire de Sfax
Elwachem Mohamed, Etudiant à l'ISBS, association Spaat4Food
Gargouri Abdeslem, Permaculteur
Gargouri Kamel, chercheur, Institut de l'Olivier, ancien VP à la Commune de Sfax
Ghazel Mezen, Etudiant et activiste pour la permaculture
Hamdi Faten, Fondatrice, ControlMed
Kallel Sihem, Chercheur à Institut National du Patrimoine
Karaa Karim, Commissariat Régional de Développement Agricole
Karaa Sami, Secrétaire Général, Association Jeunes Science Kerkennah
Kriaa Hajer, Synagri
Mahdoui Mohamed, Co fondateur, Jnen Sfax
Mahdoui Salma, Co fondatrice, Jnen Sfax
Makni Farid, Nettoyeur de plage volontaire
Mathlouti Rim, Présidente, Association Tunisienne de Permaculture
Omar Frikha, Chargé de marketing chez Miss Confitures
Souissi Imen, Chargée de programmes, Association ACG Génération
Vinci Igor, GIZ
Weeda Najet, cheffe, Restaurant 'Le Régal' [Kerkennah]
Zayani Faouzi, vice-président, Synagri

Contacts

Association Lets Food
Bordeaux, France
www.letsfoodcities.com

Présidente et co-fondatrice
anna.faucher@letsfoodcities.org
Trésorière et co-fondatrice
louison.lancon@letsfoodcities.org