

Des « halles alimentaires » pour manger local

INFO JDD Le prochain Conseil de Paris doit valider un nouveau dispositif de magasins qui proposeront des produits bio ou locaux en circuit court et à des prix abordables

BERTRAND GRÉCO

Du bio pour tous: ce pourrait être un des nouveaux slogans de la Mairie de Paris, qui doit voter une délibération en ce sens lors de la prochaine assemblée municipale, les 4, 5 et 6 juillet. La Ville veut créer un « nouveau dispositif », baptisé Les 4 Saisons solidaires, visant à « promouvoir le droit à une alimentation saine et accessible ». Concrètement, il s'agit d'installer des « halles alimentaires » dans Paris, c'est-à-dire des magasins parapublics, tenus par des prestataires extérieurs aidés par la Ville, « dédiés à l'alimentation durable » et ouverts à tous. « C'était un engagement de campagne, qui figurait dans notre contrat de mandature avec Anne Hidalgo », précise Nicolas Bonnet, président du groupe PCF-FDG, à l'initiative du projet.

Les clients doivent passer commande avant

La délibération, dont le JDD dévoile la teneur, précise que ces futures halles alimentaires vendront des « produits issus des circuits courts, solidaires du producteur – rémunéré à un juste prix – et des consommateurs, sans distinction sociale ». On y trouvera donc des produits, bons et pas chers, bio ou provenant de l'agriculture dite « intégrée » ou « raisonnée »: fruits et légumes, produits laitiers, viande, poisson, épicerie...



CHRISTOPHE MORIN/IPS/MAXPPP

La première halle doit ouvrir ses portes d'ici à la fin de l'année au 1-9, rue Bichat (10^e), au rez-de-chaussée d'un immeuble neuf de logements sociaux de Paris Habitat. Au départ, le bailleur social voulait installer ici un Monoprix, mais un collectif d'habitants (Stopmonop) s'y est opposé, réclamant un commerce « alternatif ». Il sera géré par Kelbon-goo!, une société d'économie sociale et solidaire, lauréate d'un appel à projets. « Nous travaillons avec une quarantaine de fermes familiales certifiées bio [30 % des produits vendus] ou sensibilisées aux questions environnementales. Notre marge est de 23 %, pour le transport et la commercialisation; 77 % reviennent à nos petits producteurs », précise Léa Barbier, cofondatrice de la SARL qui possède déjà une boutique dans le 20^e. Pour éviter tout gâchis, les clients doivent passer commande – en ligne, sur téléphone ou sur place – pour être livrés en magasin les mercredis et samedis.

Une deuxième expérimentation doit être lancée, en 2017, dans une HLM de la rue Didot (14^e), à proximité du boulevard Brune. Nicolas Bonnet imagine déjà des halles « dans tous les arrondissements populaires »: « L'alimentation est un enjeu de santé publique: obésité, maladies cardio-vasculaires... Plus on est démuné, moins on mange sain et équilibré », observe-t-il. C'est pourquoi les futures halles alimentaires devront aussi être des « lieux d'accompagnement pédagogique et d'animation auprès des enfants, des étudiants et des familles », indique la délibération.

L'élu PCF part du constat que l'offre en bio est abondante à Paris (Biocoop, Bio c'Bon, Naturalia...), mais réservée à certains quartiers et à des catégories de populations aisées. Or, selon l'Inserm, 6,3 % des ménages parisiens et de petite couronne vivent en « insécurité alimentaire ». Autre chiffre: le coût du panier moyen à Paris est de 466 €, contre 410 € en France, selon UFC-Que choisir. Pour faire baisser les prix, plus élevés dès lors qu'il s'agit de bio, un rapport de l'Inspection générale de la Ville de Paris (IGVP) préconise notamment la disparition des intermédiaires (circuit court) et des loyers modérés (200 € le m² rue Bichat). Les bailleurs sociaux parisiens (Paris Habitat, RIVP, SIEMP) sont mis à contribution pour libérer des locaux bon marché. La mairie, elle, a budgété une enveloppe de 1,1 million d'euros dans son plan d'investissement de la mandature (PIM). Les prémices d'une « véritable politique municipale de l'alimentation ».