



LE MONDE STYLE

BOUCHE-À-OREILLE|CHRONIQUE

La politique parisienne de la halle

La table pour déjeuner avec Nicolas Bonnet, porteur du projet de « Halles alimentaires » dans Paris, s'imposait à l'évidence : Champeaux, la nouvelle brasserie d'Alain Ducasse sous la Canopée des Halles, récemment inaugurée par Anne Hidalgo. Certes, le lieu s'adresse plus aux CSP+ (catégories socioprofessionnelles +) qu'aux catégories défavorisées visées par ce projet. Ici, ni menu ni formule déjeuner et le ticket moyen pour un repas complet tourne plutôt autour de 40 €. La carte revisite les classiques de la brasserie : escargots, soupe à l'oignon, boudin noir, bavette à l'échalote, poulet rôti, mousse au chocolat, etc., auxquels s'ajoutent des propositions « modernes » : poisson « tout cru », -soufflés salés et sucrés et le semainier « vintage » avec ses plats à jour fixe. Ce lundi, c'était blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf (22 €) copieusement servi en cocotte, véritables œufs mimosa (6 €) avant, et pour finir un Paris-les Halles (un Paris-Brest rebaptisé, 10 €) d'une certaine densité. On sort de table avec le sentiment d'avoir tout simplement bien mangé, ce qui n'est pas toujours le cas dans les brasseries parisiennes. Le savoir-faire de Ducasse a encore frappé.

Nicolas Bonnet, 41 ans, président du groupe PCF-FDG (13 élus) à la Mairie de Paris, croit aux vertus du travail politique : « Notre soutien à Anne Hidalgo dès le premier tour municipales s'appuyait sur deux engagements : la lutte contre la spéculation immo-

bilie et contre l'augmentation du coût de l'alimentation. » L'idée de ces halles alimentaires s'inscrit dans le prolongement du marché des paysans du Modef (syndicat agricole d'obédience communiste) qui viennent un jour, chaque été, à la Bastille proposer 50 tonnes de fruits et légumes en vente directe. " *A 11 heures du matin, tout est déjà parti, preuve qu'il y a une vraie demande, notamment des personnes à revenus modestes et dans la précarité.* "

Pour y répondre, Nicolas Bonnet s'appuie sur le rapport de l'Inspection générale concernant les " *possibilités et les modalités de création de halles alimentaires dans Paris* " remis en février. " *Ces halles ne doivent pas être seulement un lieu de distribution de fruits et légumes à la portée de tous. Il s'agit d'abord d'en garantir la traçabilité et la qualité, de connaître leur origine et leur mode de production, de favoriser les circuits courts et de payer les agriculteurs au juste prix, mais aussi de sensibiliser les populations et de créer une véritable animation autour du manger bien et sain.* "

à la croisée des secteurs

Alors qu'une dizaine d'associations ou d'opérateurs divers (AMAP, La Ruche qui dit oui, Kelbongoo, Naturalia, etc.) se contentent de fournir des paniers, les halles alimentaires sont à la croisée de plusieurs secteurs : la santé publique, le développement durable, la politique de la ville, le développement de l'offre commerciale de proximité, l'économie sociale et solidaire. Vaste programme, qui

devra triompher des lourdeurs administratives mais pour lequel 1,1 million d'euros a été provisionné dans le plan d'investissement de mandature (PIM).

Deux expériences sont actuellement en cours ; l'une dans le 10e, au croisement des rues Bichat et Faubourg-du-Temple, dans un immeuble de Paris Habitat où devait s'installer un Monoprix. " *Un collectif d'habitants du quartier - Stop'monop - militait contre et défendait un projet alternatif. Monoprix a été écarté et la mairie du 10e a lancé un appel d'offres. Kelbongoo y a répondu, les discussions se poursuivent mais la halle devrait ouvrir en septembre 2016.* « L'autre chantier se situe dans le 14e arrondissement, porte de Vanves, dans un quartier classé défavorisé. La halle est prévue au rez-de-chaussée d'un immeuble appartenant à la Ville qui va devenir une résidence étudiante. Elle abriterait des activités mixtes centrées sur l'alimentation : vente de produits frais issus de circuits courts, restauration, ateliers de cuisine, etc. » *Le projet est dans les tuyaux et un budget de 100 000 € est déjà prévu pour la construction d'une cuisine* ", assure Nicolas Bonnet, qui s'est fixé un objectif : " *Mettre en place une vraie politique publique de l'alimentation à Paris.* " Ce serait la première ville en France.

par JP Génés ■