

# LA THÉMATIQUE



?

QU'ENTENDONS-NOUS PAR LÀ ?

On parle ici **des denrées alimentaires** (ex : légumes, viandes, céréales, insectes, champignons, nourritures imprimées en 3D, etc.), **des productions agricoles** (ex : ferme urbaine, agriculture biologique, champignonnière, ferme en aquaponie, etc.), **de l'achat de nourriture** (ex : drives, AMAP, marchés, livraisons à domicile, etc.), **des façons de transformer les aliments et de les cuisiner** (ex : par des mamies, lors d'atelier de cuisine familiale, etc.), **des manières de se restaurer** (ex : sur le pouce, via un food-bike ou food-truck, dans un lieu improbable, chez l'habitant, etc.) ainsi que bien d'autres choses qui tourne autour de l'alimentation et de la restauration (ex : le recyclage de déchets ménagers, les jardins partagés, la cantine scolaire, etc.). L'alimentation et la restauration, de par leurs implications dans **le développement durable et la santé publique**, doivent être abordées de façon systémique et organisationnelle incluant les questions suivantes ; qui produit, où, comment et quoi ? Qui vend, où et comment ? Si besoin qui transforme, où, comment ? Qui consomme, où et comment ? et peut-être, que se passe-t-il après ? Ces questions sont également à mettre exergue avec d'autres grandes tendances de nos sociétés post-moderne comme par exemple ; **l'uberisation ou la free-lancilisation, le numérique, l'économie collaborative, le développement durable**, etc.

# LE DIAGNOSTIC

VIA UNE ANALYSE DOCUMENTAIRE

## SITUATION ACTUELLE

### ARLES

La commune d'Arles avec sa superficie de 759 km<sup>2</sup> comporte de nombreuses terres agricoles qui sont actuellement divisées en deux géopays distincts : la Crau, à l'est, et la Camargue, à l'ouest et sur la majeure partie du territoire. L'enjeu principal du territoire du Crau est le coût et la disponibilité de l'eau dans l'avenir. L'abandon des cultures les plus demandeuses en eau est donc à envisager. L'agriculture camarguaise connaît aussi des problèmes et doit notamment faire face à la salinisation des sols, aux inondations et à la sécheresse.

## ALIMENTATION

Concernant l'alimentation, les possibilités d'acheter des aliments locaux, frais ou bio sont nombreuses que cela soit via le marché qui a lieu deux fois par semaine dans le centre ville d'Arles ou via la dizaine d'épiceries fines proposant des produits du terroir ou encore "La ruche qui dit oui" ou le projet de "De la terre à la table". Arles comporte aussi de nombreuses grandes surfaces en son centre ou en périphérie. Elle compte également 148 restaurants dont deux étoilés par le guide Michelin (57 font de la cuisine française, 25 de la cuisine régionale, 16 de la cuisine du monde, 30 de la restauration rapide et 19 sont spécialisés (bio, fruits de mer, huîtres, viandes, etc.).

## PRINCIPAUX PROBLÈMES

Les principaux problèmes relevés concernant cette thématique sur Arles sont : un manque de connaissances des offres en terme d'alimentation et de restauration; des emplois du temps ne concordant pas forcément avec les horaires du marché ou d'ouverture de magasins; l'attraction que peut exercer les grandes chaînes de restauration rapide et les budgets alloués pour s'alimenter et se restaurer.

## ORIENTATION & AMBITION

- Préserver la qualité et la quantité de l'eau potable;
- Inciter les pratiques agricoles durables;
- Favoriser une alimentation durable et locale.

# LE DIAGNOSTIC

## ÉMANANT DES IMMERSIONS

Ce document relate ce que l'on a entendu, vu et écouté. Puis, nous avons validé ou invalidé ces verbatimes et leurs affirmations par une recherche documentaire.

**“JE VOUDRAIS MIEUX CONSOMMER MAIS JE TRAVAILLE LES JOURS DE MARCHÉ ET IL Y A TRÈS PEU D’OFFRE EN TERME DE COMMERCE DE PROXIMITÉ”**

Arles accueille deux jours par semaine le marché, le mercredi et le samedi. Celui du samedi étant plus important, il s'étend sur plus de 1,5 km. Les grandes surfaces offrent des horaires d'ouvertures plus larges.

**“ON A MCDO ET BURGER KING, POUR NOUS C’EST PAS CHER ET PUIS EN FAIT ON AIME ÇA C’EST ADDICTIF. MAIS SI ON NOUS PROPOSAIT AUTRE CHOSE PAS CHER ON IRAIT, MÊME POURQUOI PAS DU VEGAN.”**

Les deux fast-food McDonald's et Burger King ouvert récemment se situent proche du Lycée et attire les jeunes qui sont tout de même plus proche du centre ville que de la zone d'activité où sont implantés ces fast food.

**“LES CANTINES SCOLAIRES”**

L'art de vivre provençal. Il y a 25 restaurants à Arles qui proposent une cuisine régionale ainsi que 11 épiceries fines.

**“LES RESTAURANTS BIO EXISTENT À ARLES”**

La chassagnette, Chez Félix, Cador et la Boatel sont les restaurants proposant des plats bio à Arles.

**“ON NE MANQUE PAS DE RESTAURANT ICI.”**

La ville d'Arles compte 148 restaurants dont deux étoilés par le guide michelin ( 57 font de la cuisine française, 25 de la cuisine française régionale, 16 de la cuisine du monde, 30 font de la restauration rapide et 19 sont spécialisés ( bio, fruits de mer, huîtres, viandes...)

**“QUAND JE VIENS À ARLES J’AI ENVIE DE MANGER LOCAL, UNE BONNE GARDIANNE DE TAUREAU !”**

L'art de vivre provençal. Il y a 25 restaurants à Arles qui proposent une cuisine régionale ainsi que 11 épiceries fines.

**“IL FAUT DES FOOD-TRUCKS AU BORD DU RHÔNE”**

**“EN HIVER L’OFFRE N’EST PAS LA MÊME, BEAUCOUP DE MAGASINS SONT FERMÉS”**

# LES MOUVANCES

## LISTE NON-EXHAUTIVE



**LES INSECTES**

Les insectes comestibles, constituent un marché d'avenir. Consommés par plus de deux milliards de personnes dans le monde, les insectes comestibles n'ont pas encore conquis l'industrie agroalimentaire en France. Mais la situation pourrait évoluer dans les années à venir.



**LES CHAMPIGNONS**

Les champignons pourraient devenir un des éléments phare des fermes urbaines de demain comme en témoigne l'émergence de nombreuses champignonnières en ville que cela soit dans des caves, des boîtes de parking ou des sous-sols.



**L'AQUAPONIE**

Forme d'agriculture innovante qui combine à un élevage de poissons une production de fruits et légumes. L'aquaponie émerge en Europe avec des projets ambitieux de Berlin à l'Ardeche. Après l'industrie, c'est au tour de l'agriculture de faire son entrée dans l'économie circulaire !



**L'HYDROPONIE**

Dix milliards d'hectares de terres supplémentaires seront nécessaires d'ici 2050 pour alimenter une population mondiale regroupée à 80 % dans les centres urbains. Nous n'avons pas un tel espace, alors un scientifique américain conscient de ces paramètres pour notre agriculture future, a développé une idée originale : construire des fermes verticales utilisant l'hydroponie : la culture sans terre.



**L'UBERISATION DE LA RESTAURATION**

L'uberisation est un phénomène récent consistant en l'utilisation de services permettant aux professionnels et aux clients de se mettre en contact direct, de manière quasi instantanée. Cette nouvelle tendance fait émerger de nouveaux concepts en restauration : Vizeat (plateforme permettant de manger chez des particuliers), Mamie régale (start-up permettant le lien entre retraités-cuisiniers et salariés d'entreprise voulant bien manger à midi).

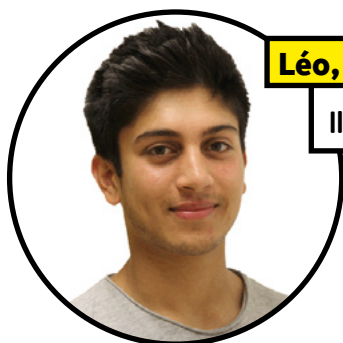


**LES FOOD-BIKES**

Le food-bike répond de la même façon que le food-truck à un besoin de restauration de proximité. Facilité de se restaurer entre midi et deux, rapidité et inventivité en sont les points forts, mais la version bike va encore plus loin, si l'on peut dire, car elle est aussi plus respectueuse de l'environnement.

# LA LISTE DES BESOINS

C'est à partir des personnas que les groupes de travail ont identifié des besoins. Ces derniers vous sont présentés ci-dessous



**Léo, 15 ans**

Il est 12H00 et il sort du lycée avec ses potes. Ils ne reprennent qu'à 15h00.

- pouvoir manger et avoir accès à la wifi ;
- pouvoir se restaurer rapidement et sainement ;
- pouvoir manger, jouer et se détendre.



**Ayami, 50 ans**

Elle fait un voyage organisé et elle a une journée libre sans programmation. Elle part donc dans la ville de bon matin avec ses deux copines.

- pouvoir manger, jouer et se détendre ;
- pouvoir s'alimenter via des producteurs locaux ;
- pouvoir ramener des souvenirs culinaires ;
- pouvoir manger comme un romain ;
- pouvoir manger sur les bords du Rhône ;
- pouvoir visualiser les boutiques d'alimentations et leurs ouvertures ;
- pouvoir connaître rapidement les restaurants proposant de la cuisine typiques de Provence.



**Baptiste, 24 ans**

Étudiant à l'école de photo, il fait une collocation à Trebon. C'est le premier samedi du mois et c'est lui qui a été désigné (à la courte paille) pour la "corvée" course du mois !

- pouvoir se faire livrer ses repas à domicile ;
- pouvoir participer à des repas collectifs ;
- pouvoir aller au marché ;
- pouvoir avoir une aide pour faire des courses pour 3 à 4 personnes.

# LA LISTE DES BESOINS

C'est à partir des personnas que les groupes de travail ont identifié des besoins. Ces derniers vous sont présentés ci-dessous



**Valérie, 32 ans**

Ce soir elle reçoit Gab un voyageur qui fait du couchsurfing chez elle pendant deux jours. Ils vont boire un coup avant d'aller manger et qui sait peut être poursuivre la soirée...

- pouvoir avoir accès à une cuisine partagée ;
- pouvoir manger, jouer et se détendre ;
- pouvoir se faire livrer ses repas à domicile ;
- pouvoir participer à des repas collectifs ;
- pouvoir manger comme un romain ;
- pouvoir manger sur les bords du Rhône ;
- pouvoir visualiser les boutiques d'alimentations et leurs ouvertures ;
- pouvoir connaître rapidement les restaurants proposant de la cuisine typiques de Provence.



**Jacques, 67 ans**

Depuis son accident il profite d'un service de portage de repas à domicile. Mais Jacques en a marre de manger leurs "barquettes", il aimerait se faire plaisir !

- pouvoir se faire livrer ses repas à domicile ;
- pouvoir participer à des repas collectifs ;
- pouvoir aller au marché ;
- pouvoir manger des bons petits plats livrés à domicile.



**Sounia, 28 ans**

Citoyenne engagée à Arles en Transition, elle est hyper attentive à son alimentation.

- pouvoir aller à la pêche et à la cueillette et être accompagnée ;
- pouvoir avoir accès à une cuisine ;
- pouvoir se restaurer rapidement et sainement ;
- pouvoir apprendre à cuisiner et s'alimenter suivant les saisons ;
- pouvoir s'alimenter via des producteurs locaux ;
- pouvoir produire soi-même ses aliments ;
- pouvoir participer à des repas collectifs ;
- pouvoir aller au marché.

# LES EMBRYONS D'IDÉE

En partant des besoins, des pistes de concepts ont été imaginées.

- **NAT RESTO** : un service proposant des activités de pêche, de cueillette et de cuisine à l'extérieur.
- **OPEN BAR** : un bar à cocktail créatif où l'on compose ses boissons et où il n'y a pas de barman.
- **LEARNCOOK** : un restaurant ayant une cuisine partagée avec un cuisinier qui nous donne des tuyaux.
- **OH MON RHÔNE** : service d'apéro et de casse dalle là où je suis.
- **LOCABIO** : un service qui nous guide chez les commerçants bio autour de moi.
- **CHEF J'AI FAIM** : un service de cuisine à domicile. Un cuisinier vient chez vous pour vous mijoter des plats pour la semaine. Grâce à lui vous apprenez tous les trucs et astuces pour bien cuisiner et bien manger !
- **RANDO GOURMANDE** : un parcours de dégustation dans la ville.
- **MANGE COMME UN ROMAIN** : plat typique fait comme à l'époque, pain fait avec la farine de blé romain et cuit au feu de bois dans le four en terre cuite... Ce lieu est l'étape "obligé" des visiteurs du parcours Rome antique...
- **COURSE POUR TOUS** : un service de cagnotte en commun pour l'achat de courses.
- **CODRIVE** : un service de livraison de courses entre particulier.
- **E-AMAP** : composer son panier AMAP sur internet et se le faire livrer.
- **ÉPICERIE BEAUTÉ** : c'est bien une épicerie où l'on trouve des aliments (avocats, huile d'olive, oeufs, citron, huile de carottes...) mais ici tous les aliments servent à préparer ses soins et cosmétiques bio !
- **MENU PHOTO** : cette galerie permet de choisir où l'on veut manger juste avec la photo du plat qui nous ouvre l'appétit.
- **SUPERMARCHÉ POTAGER** : supermarché où sont cultivés les aliments, on les cueille pour se servir.