

FICHE TRAJECTOIRE

LA BUTINERIE

UNE APPROCHE GLOBALE DE L'ALIMENTATION À PANTIN
(SEINE SAINT DENIS - 93)



FICHE IDENTITÉ

LA BUTINERIE

- Création officielle : 2020
- Type de structure : SCIC
- Nombre de salariés : 4
- Pantin (93)

Pensée dès l'origine avec un modèle de développement mobilisant le référentiel de l'Économie de la Fonctionnalité et de la Coopération, la Butinerie tente, depuis l'ouverture de son tiers-lieu en mai 2022, de réinventer les manières de vendre, de consommer, de contractualiser dans le champ de l'alimentation.

1 L'HISTOIRE DE BUTINERIE ET SON AMBITION

Le projet de la Butinerie est le prolongement d'une première initiative : la création d'Ecobul, une association basée à Pantin, en Seine-Saint-Denis (93), situé sur le territoire d'Est Ensemble qui se crée pour initier / soutenir les initiatives locales citoyennes en matière de solidarité et de transition écologique en 2014. Rapidement, Ecobul met en place des Disco Soupes dans l'espace public, pour engager l'échange autour des enjeux de gaspillage alimentaire. Puis, l'association s'implique dans les quartiers politique de la ville en organisant des ateliers sur le thème du "bien manger".

Ces ateliers sont conçus comme complémentaires à l'action de l'association Marché sur l'Eau, qui a développé pendant 12 ans un mode de commercialisation alimentaire durable de fruits et légumes d'Île-de-France, en circuit court. L'hypothèse sous-jacente des deux associations est que pour donner du sens à l'achat de produits, il convient de pouvoir aborder plus largement les enjeux alimentaires. Elles souhaitent le faire à partir des pratiques et questions des personnes.

Les ateliers sont conçus comme des moments d'échange et de partage autour de l'alimentation, abordant des sujets variés tels que le "sucre" ou le "petit-déjeuner". **Le but n'est pas de donner des leçons, mais de favoriser la discussion en s'appuyant sur les connaissances des participants** et en apportant des informations sur la qualité nutritionnelle des aliments.

En 2017, Ecobul réalise une carte des initiatives inspirantes sur la Ville de Pantin. À l'automne, l'association invite les différents acteurs pour voir si des coopérations et des mutualisations peuvent se mettre en place. **Une dynamique de projet collectif s'initie alors autour des questions alimentaires, avec pour fil conducteur l'idée de partager un lieu entre différents acteurs / activités complémentaires dans le champ de l'alimentation.**

Participent à l'origine : des AMAP, des personnes engagées dans des jardins partagés, un habitant gérant d'un magasin Biocoop à Paris intéressé à créer un Biocoop à Pantin, les associations Ecobul et Marché sur l'eau, Les Relais (SCIC portant un centre de formation aux métiers de la cuisine et de la salle et un restaurant d'insertion), plusieurs circuits courts alimentaires présents sur la ville, des habitants qui souhaitent créer un projet sur les enjeux de bien vivre. Le projet prenant de l'ampleur au fil des réunions et des activités proposées, la création d'une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) est décidée fin 2019 et officiellement créée en janvier 2020. Le projet vise à répondre aux enjeux de bien vivre alimentaire avec la perspective affichée de construire des coopérations entre un ensemble plus large d'acteurs publics, privés, ainsi qu'avec les habitants de Pantin.

Un local commercial de 380 m² "brut de béton" a été identifié grâce à une collaboration avec la ville de Pantin, pour accueillir la SCIC. Le collectif mène un travail avec des architectes pour en faire **un espace multifonctionnel visant à soutenir les habitants dans les différentes dimensions autour de l'alimentation.**

En effet, tout le monde est concerné par l'alimentation, mais une partie des personnes sont confrontées à des contraintes qui les empêchent de donner la priorité à cette question. Le "bien manger" recouvre un ensemble de dimensions comme la qualité des produits et l'impact environnemental de la production agricole. Mais "bien manger" au quotidien demeure compliqué : on peut manquer de compétences culinaires. Existente aussi des limites pratiques telles que le temps, l'argent et l'équipement de la cuisine. De plus, les messages sur la nutrition peuvent parfois être contradictoires.

Ces difficultés expliquent qu'en **Seine-Saint-Denis**, on note une prévalence élevée à l'**obésité** chez les adultes et les enfants, ainsi que des taux de **diabète** importants au sein de la population.



L'idée est donc de réunir les acteurs capables de répondre aux habitants sur les différentes dimensions du rapport à l'alimentation au travers d'un ensemble d'activités / propositions complémentaires entre elles. Dans sa phase initiale (de l'idée jusqu'à l'ouverture du tiers-lieu), qui représente un investissement en temps de plusieurs années, le projet de La BUTINERIE a reçu le soutien financier de l'ADEME Île-de-France, du Conseil Départemental de Seine-Saint-Denis, de la Fondation de France.

LA BUTINERIE

MAISON DU BIEN-VIVRE ALIMENTAIRE

NOTRE HISTOIRE

La Butinerie germe en 2017, à partir d'une carte des acteurs de la transition écologique et solidaire à Pantin. Jusqu'en 2020, le projet se construit en conjuguant des actions et événements collectifs avec des temps de réflexion et de structuration. Sur ce terreau fertile ont fleuri :



Une coopérative vivante...

(Société Coopérative d'Intérêt Collectif)

- Habitants, associations, entreprises, collectivités locales peuvent prendre des parts sociales, participer au projet et aux décisions.
- **Entreprise démocratique** : 1 sociétaire = 1 voix = 1 vote, quel que soit le nombre de parts.
- **Écosystème territorial** : les sociétaires sont répartis en collèges, avec une pondération des droits de votes pour mieux refléter la diversité des parties prenantes.
- **Économie réelle** : la valeur de la part sociale est fixe, à 50 €, pas de profit en revendant ses parts.
- **Priorité au projet** : le bénéfice positif doit être majoritairement réaffecté aux réserves, investissements et salariés.



2 UN ÉCOSYSTÈME D'ACTEURS PANTINOIS POUR PORTER DES ACTIVITÉS COMPLÉMENTAIRES

En 2025, la Butinerie est **la réunion d'un premier ensemble d'acteurs complémentaires** : un magasin bio (Biocoop), une association axée sur l'éducation populaire en matière d'alimentation (Ecobul), des cuisiniers salariés et bénévoles, des nutritionnistes, **qui cherchent à travailler de manière complémentaire, pour répondre aux multiples questions liées à l'alimentation** : quels produits choisir ? Comment les cuisiner ? Quels(s) effet(s) sur ma santé ? Etc.

FOCUS SUR QUELQUES ACTIVITÉS DE LA BUTINERIE

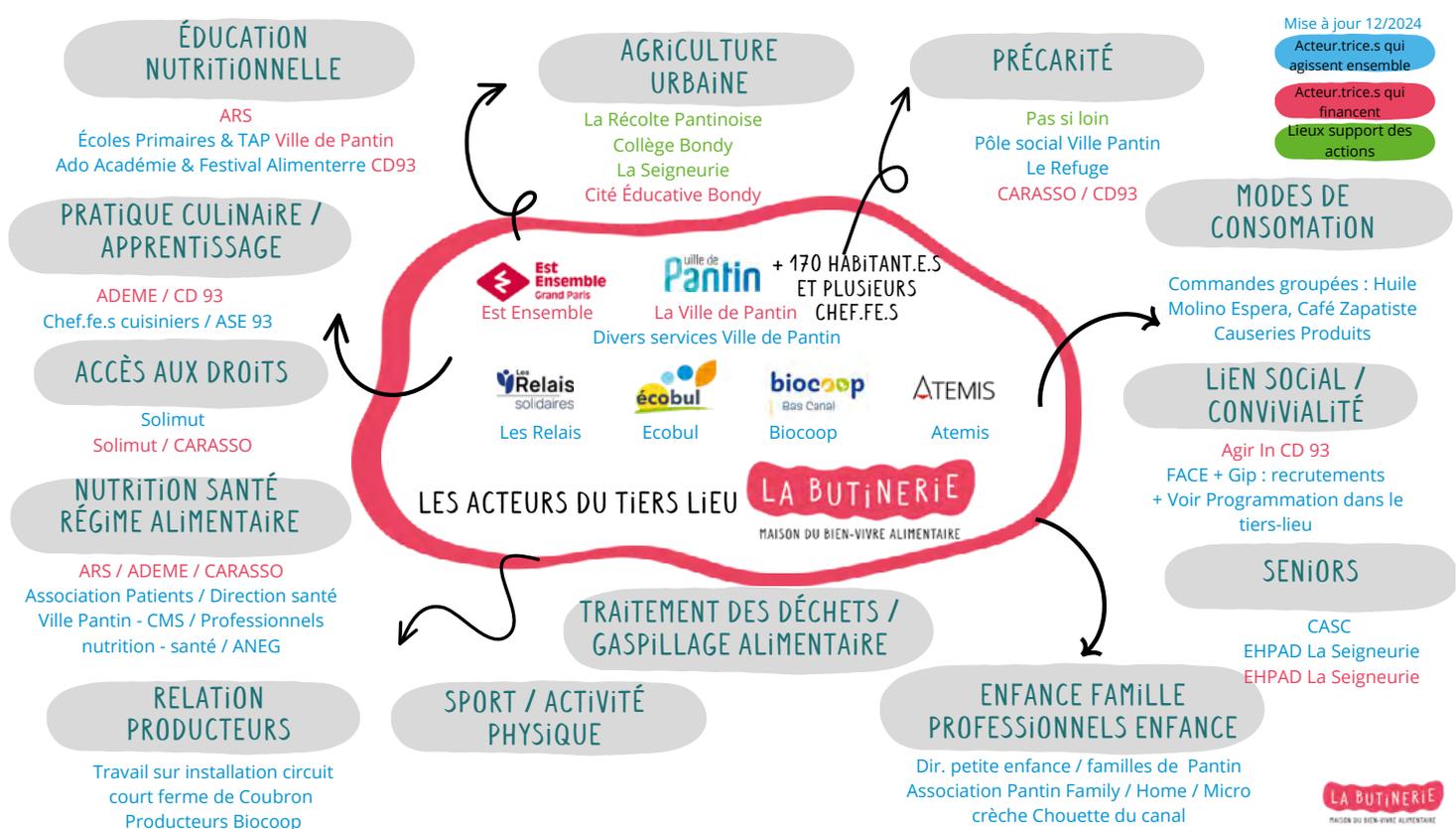
Une des activités "socle" de la Butinerie est la "cantine participative", organisée quatre fois par semaine pour le déjeuner autour de deux temps. En matinée, des repas végétariens sont confectionnés par des habitant.e.s invité.e.s à préparer ces repas à partir d'invidus et de produits bio achetés au magasin Biocoop présent dans le tiers-lieu . Un cuisinier animateur salarié de la Butinerie anime le temps de façon à créer **une dynamique de contribution et de convivialité**, tout en garantissant la production et la qualité des repas servis à midi. Ensuite, vient le temps du déjeuner, ouvert à tout.e.s, que l'on ait cuisiné ou pas. Cette initiative attire un public varié : des retraités, des personnes en congés, en reconversion professionnelle ou sans emploi, des voisins en télétravail, et même certains jours, des personnes venant de l'EHPAD ou orientées par les services sociaux. Particularité de cette cantine, le repas est à prix libre, guidé ! (voir page 10)

Des collaborations sont établies avec **les services sociaux et des associations de solidarité pour les personnes en situation de fragilité sociale ou professionnelle** afin d'organiser des temps de cuisine favorisant l'échange et la création de liens. Des ateliers, tel que "Chef.fe d'un jour" (animés par Ecobul), invitent les participants à partager des plats issus de leur culture, à examiner leur composition, leur équilibre nutritionnel et la provenance des aliments (financements ARS et Contrat de Ville). Au lieu d'émettre un avis sur ce qu'est un bon régime alimentaire, **la Butinerie se concentre sur les pratiques des habitants pour proposer un accompagnement propre à chacun.e.**

Ecobul porte un ensemble d'activités de sensibilisation au bien-vivre alimentaire hors les murs, auprès des bénéficiaires directs. L'association organise avec eux des ateliers participatifs de type disco soupes (sensibilisation sur le gaspillage alimentaire et la réduction des déchets), des échanges, des débats pour que chacun.e se réapproprié et/ou prenne conscience de son pouvoir d'agir en faveur d'une transition écologique et sociale, des ateliers dans le cadre scolaire ou périscolaire, des animations dans l'espace public à l'occasion d'évènements (ex : semaine du développement durable).

La Butinerie est plutôt dans une démarche de prévention. “Ce que nous essayons de faire, c’est de créer une ressource complémentaire à celle des professionnels de santé qui accompagnent les personnes. Par exemple, en 2024, nous avons créé un « mini parcours » pour accompagner les parents dans l’alimentation des jeunes enfants en lien avec la direction de la petite enfance et des familles de la ville de Pantin, en s’efforçant toujours de partir des pratiques et des questions des personnes autour de ces enjeux de bien vivre alimentaire.” explique Patrice Vuidel, Président de la Butinerie.

L'ÉCOSYSTÈME D'ACTEURS MOBILISÉS



3 LA BUTINERIE OU L'EXPÉRIMENTATION D'UN MODÈLE ÉCONOMIQUE INNOVANT

La Butinerie a pour l'ambition de porter un projet visant à développer un nouveau modèle économique au service du dépassement des logiques « en silos » qui fragilisent les acteurs. Elle vise à adresser les enjeux suivants :

- Enjeu pour les producteurs agricoles / maraîchers : sortir de la logique « industrielle / productiviste », construire des circuits et des relations avec les consommateurs qui soutiennent un autre modèle agricole. En Île-de-France, cela passe en partie par le développement de circuits courts dans lesquels un acteur joue l'intermédiation ;
- Enjeu pour les acteurs publics et pour les acteurs de la prévention et de la santé : mettre en place des réponses opérantes aux enjeux de malnutrition, à la fois dans une logique de prévention et dans une logique d'accompagnement ou de soins lorsque les signes avant-coureurs ou la maladie, surviennent (diabète, obésité, etc.).

Cette approche ne va pas de soi. Elle nécessite pour chaque acteur un « déplacement » qui ré-interroge son travail, les formes de coopération possibles, les dispositifs de financement ou d'appui. Cette manière d'entreprendre différemment n'est pas sans poser des difficultés.

Or, **c'est la condition sine qua non pour que le projet aille au-delà d'un espace et d'une offre de services uniquement accessibles à celles et ceux qui auraient les moyens de payer.**

En réponse, **le référentiel de l'Economie de la Fonctionnalité et de la Coopération** est mobilisé depuis l'origine, dans le quotidien des réflexions. Ainsi, à ce jour, sont mis en avant :

- Une ambition de développer **une solution intégrée (biens et services)** associant accès à des biens de qualité (circuit court – producteurs locaux – bio) et un accompagnement des personnes à une « reprise en main » de leur alimentation via de l'information, du conseil, des ateliers, des temps de cuisine.
- Les acteurs de la Butinerie sont conscients que se joue dans le champ alimentaire, un accompagnement à **une évolution des modes de vie**. L'objectif est donc de ne pas s'inscrire dans une relation de « clients-consommateurs » mais d'inviter les personnes à construire leur propre parcours.
- Le projet vise **une action sur un territoire de proximité**, en s'inscrivant dans les enjeux et les dynamiques de celui-ci.
- La dynamique de travail entre les acteurs est **une dynamique de co-développement** : chacun met en œuvre une des dimensions de la solution, chacun participe à l'économie globale du projet au travers de conventions qui cherchent à aller au delà d'une logique de moyens, dans une perspective d'asseoir les contributions sur **la reconnaissance de la valeur créée**.

- La SCIC SA est une structure qui permet de mettre en œuvre **un partenariat avec les acteurs publics** : dès la création de la SCIC la ville de Pantin et l'Établissement Public Territorial Est Ensemble ont pris des parts sociales et sont donc sociétaires. La perspective ici, est d'articuler l'action publique et celle de la Butinerie, au service d'ambitions sociales, environnementales à l'échelle du territoire. (Voir zoom sur la relation avec la ville de PANTIN page 13)
- **Les effets d'externalité positive** sont identifiés : la mise en œuvre de la solution intégrée créant un bénéfice en termes de prévention et de santé. Ainsi, les acteurs de la prévention et de la santé sont incités, à la fois, à participer à la mise en œuvre de la solution et à financer celle-ci.
- **La dynamique de coproduction** de l'offre avec les bénéficiaires a déjà été initiée au travers d'échanges réguliers avec les Pantinois. Elle s'établit également au travers de la mise en place d'ateliers mensuels du Bien manger sur plusieurs quartiers "politique de la ville" visant à faire émerger une compréhension des attentes et besoins des personnes. À ce jour, 140 pantinois sont sociétaires de la SCIC, 700 personnes en suivent les activités via la lettre d'informations diffusée mensuellement.

Le modèle d'affaires de La Butinerie (différent en EFC du modèle économique) repose donc sur les ventes, sur les contributions monétaires et non monétaires des sociétaires, sur des partenariats publics/privés (qui prennent la forme, suivant les cas, de conventions, subventions via appels à projets, prestations).



UNE SOLUTION INTÉGRÉE (SI) AU SERVICE DU BIEN VIVRE ALIMENTAIRE

Il s'agit d'une solution qui doit :

- **Faciliter l'accès à des biens alimentaires au service d'une alimentation saine (ex : produits bruts, de saison, locaux, bio) ;**
- **Soutenir la capacité à cuisiner au quotidien des repas équilibrés (espace cuisine, café, cantine, jardin...)**



ZOOM SUR LES EFFETS UTILES

Le concept opérationnel d'effets utiles renvoie à **l'ensemble des effets positifs que le client / usager, ou d'autre bénéficiaire peut attendre de l'usage d'un bien ou de l'accès à un service**. Dans le cadre de la cuisine participative des repas de la cantine, nous pouvons citer les effets utiles suivants :

- l'accès à des aliments à forte qualité nutritionnelle et gustative, locaux et en circuits courts, bons pour la santé ;
- une cuisine anti-gaspi avec l'utilisation d'invendus en priorité et un service en autonomie par les convives qui se servent à la hauteur de leur appétit ;
- des personnes bénévoles accompagnées en cuisine. Elles préparent le repas avec l'animateur.ice de la cantine et sont souvent force de proposition pour les recettes. Au-delà de la fierté de réaliser un repas qui sera dégusté et vendu par la suite, elles renforcent leurs capacités à cuisiner en apprenant une recette et/ou un savoir-faire qu'elles peuvent réintroduire dans leur pratique quotidienne ;
- de l'inclusion, de la création et du renforcement du lien social favorisés par une ambiance conviviale "comme à la maison", ainsi que par les partenariats de confiance avec un ensemble d'acteurs locaux visant à faire participer une diversité de profils d'habitants. Par ailleurs, les grandes tablées incitent les convives à se mêler les uns aux autres et échanger avec des personnes qu'ils ne connaissent pas.

4 L'EXPÉRIMENTATION DE LA DÉPENSE ACCEPTABLE

Depuis son ouverture, dans le cadre de sa cantine participative, la Butinerie propose des déjeuners "à prix libre guidé". L'ambition de la Butinerie est bien d'amener petit à petit les bénéficiaires du repas (salariés, bénévoles, convives) à s'interroger sur **la valeur créée et perçue** du temps de repas. Au moment de régler celui-ci, une question est posée à chaque convive : **"quelle contribution souhaitez-vous faire pour votre repas ?"**

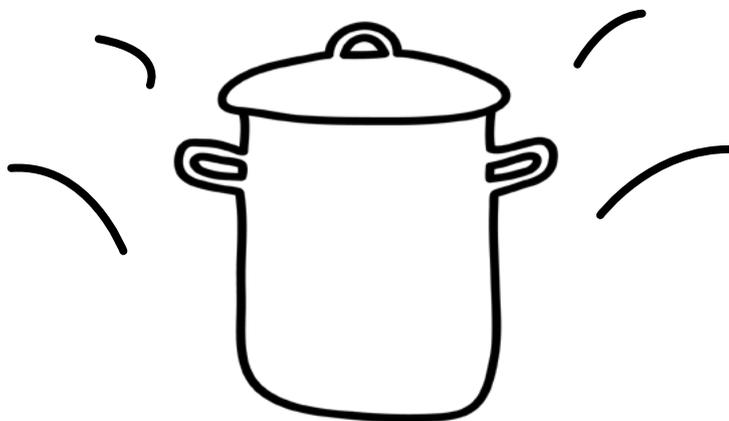
Dans le référentiel de l'EFC, cette approche de la dépense acceptable est centrale : la question pourrait être posée différemment "qu'est-ce que vous êtes prêt.e à dépenser pour ce repas, qui est soutenable pour vous ?"

Avec cette approche, qui désoriente au début, on ne valorise plus financièrement **une valeur purement comptable et désincarnée** (un déjeuner entrée/plat/dessert coûte tant), mais bien **les effets utiles, et les ressources engagées** dans la préparation et la tenue du repas, à savoir : le travail réel.

Prenons l'exemple d'une carotte pour comprendre ce qui se cache derrière le mot "valeur".

« Soit la valeur d'une carotte est dans la carotte : une carotte en vaut une autre (elle devient alors une marchandise dont on peut comparer le prix). Soit la valeur de la carotte demande à être discutée : qu'est-ce qu'on met dedans ? Comment considérer la qualité nutritionnelle, les conditions de production, les enjeux de santé de l'agriculteur, l'origine et le transport ? Le périmètre et la qualification de la valeur sont à discuter car rien n'est évident en soi. »

On parle bien ici de rendre visible **le travail réel des salariés et bénévoles** de la SCIC pour délivrer un repas, **la création de valeur** que celui-ci a permis, mais aussi interroger la valeur des produits utilisés et la manière dont ils ont été produits, par exemple. Enfin, cela amène aussi à réfléchir à **l'utilité sociale pour les bénéficiaires directs et indirects**.



5 INTERNALISATION D'EXTERNALITÉS : L'EXEMPLE D'UNE CONTRACTUALISATION AVEC DES ACTEURS DE LA SANTÉ

La mise en œuvre de cette solution intégrée vise à réduire les déséquilibres et les maladies liés à l'alimentation. A ce titre, les acteurs de la santé seront bénéficiaires d'une externalité positive.

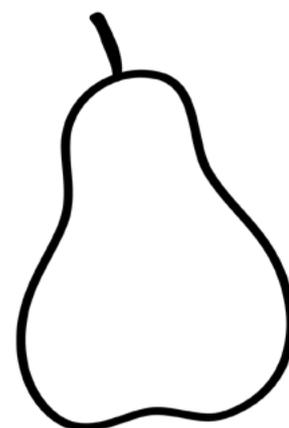
L'internaliser revient à faire rentrer cette externalité positive dans le modèle économique, ce qui implique que ces acteurs...

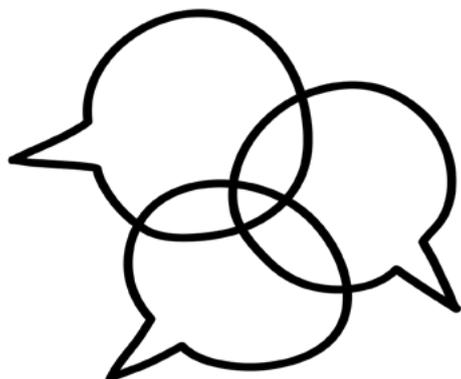
La Butinerie s'est donc rapprochée de plusieurs acteurs de la santé. De premiers partenariats ont été engagés avec l'ARS (Agence Régionale de Santé) à travers la direction départementale de Seine-Saint-Denis et la mutuelle Solimut.

- **L'ARS**, à travers un financement annuel renouvelé depuis 2022, soutient l'investissement dans la construction de relations avec un ensemble de partenaires afin de coproduire de nouvelles réponses aux enjeux d'alimentation-santé. La création en coopération avec les professionnels locaux des ateliers pour les parents de jeunes enfants, pour les personnes ayant du diabète, pour les jeunes suivis par l'aide sociale à l'enfance du département, est le fruit de cet investissement dans le développement de relations.
- **Solimut**, mutuelle choisie par plusieurs villes limitrophes à Pantin pour proposer aux personnes n'ayant pas de mutuelle employeur de souscrire à une mutuelle "territoriale", a formellement signé, c'est une première, une convention de coopération avec la SCIC en octobre 2023.

Il s'agit à présent :

- de renforcer la coopération avec cette première mutuelle
- d'élargir, de manière générale, ce type de partenariat à d'autres acteurs de la santé, pour valoriser les effets utiles générés par la Butinerie auprès des habitants et sur le territoire. C'est un axe important de développement de La Butinerie.





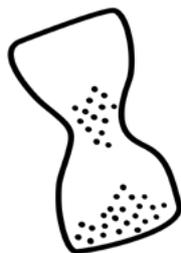
6 LA BUTINERIE : UN ÉCOSYSTÈME COOPÉRATIF TERRITORIALISÉ

On voit au travers de l'expérience de la Butinerie que les relations entre les différents acteurs ne reposent plus sur des logiques de prestation / sous-traitance de l'un vis-à-vis de l'autre, ni de passation de marchés (publics notamment). Il s'agit de la construction d'un ensemble de relations qui s'inscrivent dans **une logique de coopération, avec une visée de co-développement.**

Cette nouvelle approche fait émerger la figure de **l'Écosystème Coopératif Territorialisé** comme nouvelle figure de l'opérateur économique, figure pertinente pour prendre en charge de façon renouvelée des enjeux environnementaux et sociaux.

UN ÉCOSYSTÈME COOPÉRATIF TERRITORIALISÉ (ECT) est un ensemble d'acteurs (entreprises, associations de citoyens, organismes d'intermédiation et de recherche-évaluation, institutions territoriales, ...) construisant, à l'échelle d'un bassin de vie, une dynamique économique fondée sur la coopération, afin de prendre en charge un ou plusieurs enjeux correspondant aux grandes fonctions de vie (s'alimenter, se soigner, habiter, se déplacer, se former, se cultiver, ..., travailler), dans une perspective écologique, de bien-être social et territorial.

L'Écosystème Coopératif Territorialisé formalise et porte au moins une solution intégrée de biens et de services, qui permet d'atteindre l'enjeu visé et qui crée de la « valeur territoriale ».



ZOOM SUR LA RELATION À LA VILLE DE PANTIN

Lorsqu'Ecobul a initié la dynamique de travail collectif autour de la création d'un tiers-lieu permettant de répondre aux enjeux alimentaires, la ville de Pantin a été informée de la démarche. Un point régulier a été fait avec les élu.e.s en charge du développement durable et du commerce, tout en laissant le projet se concevoir en autonomie.

La Ville a apporté un premier soutien lors de la recherche de locaux, pour faire le lien avec un bailleur et se porter garante du projet de façon à favoriser l'accès au bail.

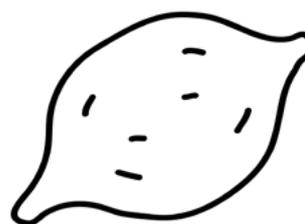
Dès la création de la SCIC SA, **la Ville a voté son entrée au capital social**. Une fois le tiers-lieu ouvert, des échanges ont été menés à la fois avec les élus et avec un ensemble de directions municipales pour réfléchir aux objectifs et aux activités qui pourraient être contenues dans une convention d'objectifs et de moyens. Ce travail a donné lieu à la validation par la ville d'une **convention triennale** associée au versement d'une subvention. Elle est représentée au conseil d'administration de la SCIC par le maire adjoint délégué à l'ESS.

Cependant, il n'est pas toujours simple de faire vivre la convention dans le quotidien. En effet, la mise en oeuvre d'actions pensées en complémentarité de ce que font déjà les services municipaux implique d'une part, que les différents services voient un intérêt à la proposition (et ne vivent pas la Butinerie comme "un concurrent") et, d'autre part qu'ils dégagent du temps et des moyens pour concevoir et mettre en oeuvre des activités. L'objectif n'est pas que le service sous-traite une action à la Butinerie : par exemple, lorsque des personnes en situation de fragilité sociale viennent cuisiner à l'invitation du pôle social, une assistante sociale vient également participer au temps de préparation et de repas. Ce sont bien des représentations (sur les formes de mise en oeuvre de l'action publique, et la légitimité d'un opérateur comme la Butinerie à y contribuer) et des habitudes de travail qu'il s'agit de faire évoluer.

RESSOURCES IMMATÉRIELLES

La capacité à générer ces dimensions de valeur s'appuie sur ce qui s'appelle en EFC des ressources immatérielles (compétences, confiance, santé, qualité des agencements d'acteurs et des dispositifs de travail...).

7 LES DÉFIS ACTUELS DE LA BUTINERIE



➡ Continuer à **structurer l'organisation des activités pour soutenir / faciliter le travail des salariés**. Entre 2022 et 2025, les premiers salariés ont dû développer un ensemble d'activités et de relations au service du projet, mais en décalage avec leurs expériences précédentes (ex : produire des repas avec des habitants n'est pas la même chose que travailler dans la restauration) et ce, sans pouvoir s'appuyer sur une organisation déjà structurée. Cette réalité a fait peser une forte charge psychique sur les salariés et a entraîné un turn-over au sein de l'équipe.

➡ **Rendre plus lisible la proposition de la valeur de la SCIC vis-à-vis des usagers et des acteurs externes au projet**, qui ont encore du mal à comprendre ce qu'est la Butinerie et ce que l'on y fait/trouve. Rendre visible cette valeur créée servira notamment à aller chercher des partenaires financiers (cf internalisation des externalités)

➡ **Organiser des temps d'échanges réguliers entre opérateurs de la Solution Intégrée** pour soutenir les enjeux de coopération et une pertinence de réponses. La coopération se construit à la fois au travers de la formalisation d'un cadre à l'échelle des organisations (au travers notamment de conventions entre les différents acteurs), et à l'échelle des équipes de salariés, pour soutenir la pertinence des activités proposées et la coopération dans le quotidien.

➡ **Trouver des tarifs pour les biens et services proposés, acceptables pour tous, afin d'assurer un équilibre du modèle économique**. Plus largement, réussir à décaler le rapport de "consommation" existant, pour faire vivre une dynamique de coproduction avec les habitants et de soutien de leur part, au travers de la dépense acceptable, et d'engagements bénévoles. Avoir les ressources humaines suffisantes pour accompagner cette réflexion autour de la valeur créée (*subjective à chacun.e.*) auprès des salariés pour qu'ils sachent en parler, mais aussi auprès des bénéficiaires.

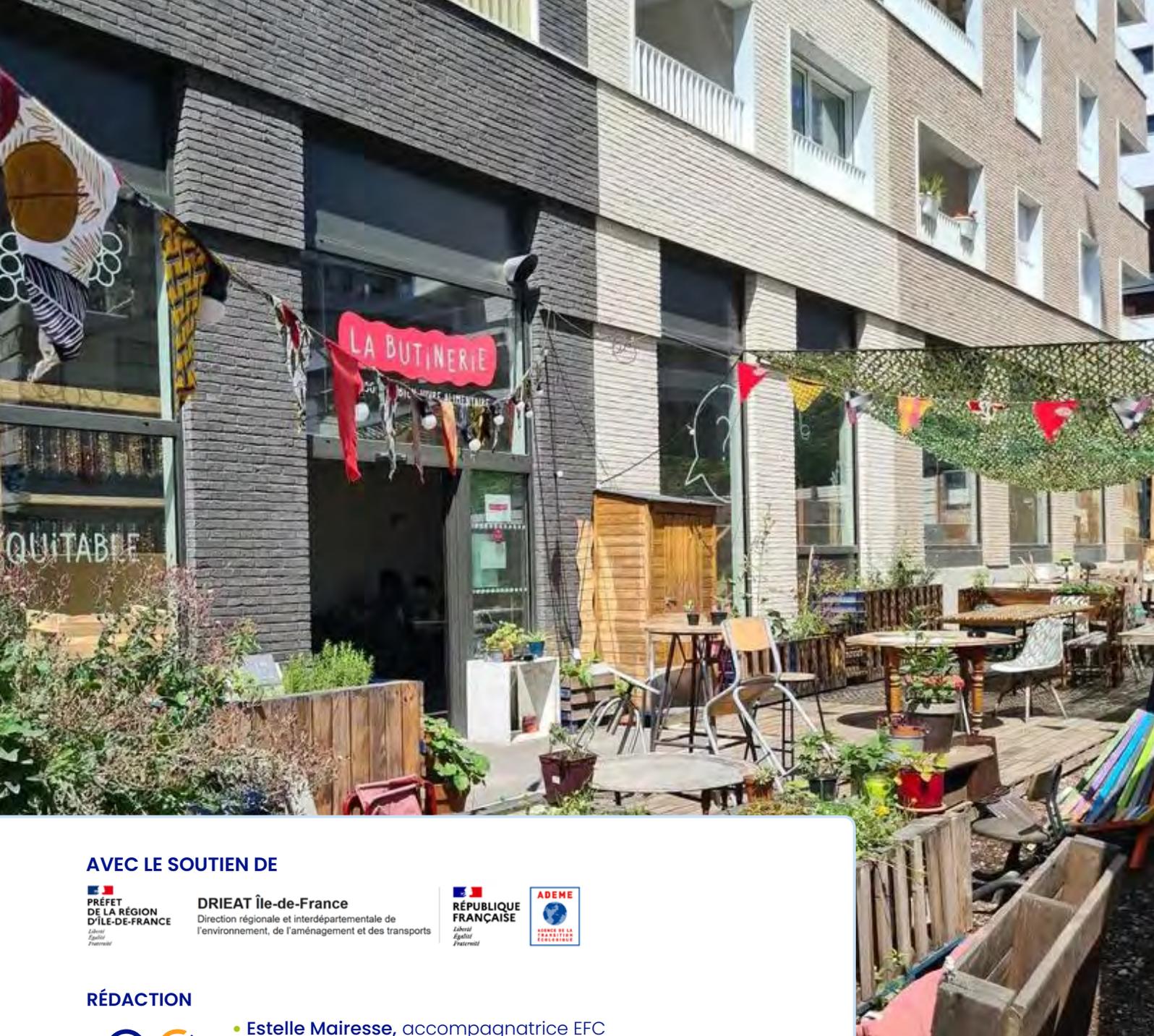
POUR ALLER PLUS LOIN

À LIRE

- Référentiel de BVA : <https://www.ieefc.eu/ressource/referentiel-de-latelier-bien-vivre-alimentaire/>
- Lien Référentiel TERRITOIRES en transition : <https://www.ieefc.eu/ressource/rapport-dactivite-de-lieefc-2023-2024/>
- Le programme COOP'TER : <https://bibliothèque.ademe.fr/economie-circulaire-et-dechets/6695-programme-coop-ter-territoire-de-services-et-de-cooperations.html>

À ÉCOUTER OU REGARDER

- <https://www.youtube.com/watch?v=VjPoen3FPTg&t=12s>
- <https://www.youtube.com/watch?v=6o2iaLVk5v8>



AVEC LE SOUTIEN DE



DRIEAT Île-de-France
Direction régionale et interdépartementale de
l'environnement, de l'aménagement et des transports



RÉDACTION



- Estelle Mairesse, accompagnatrice EFC
- Stéphanie Hauville, Déléguée Générale Terres EFC Île-de-France

ET LA PARTICIPATION DE



- Patrice Vuidel, président de la Butinerie
- Relecture Catherine Buisson





JEAN-CLAUDE CAHAGNET ET L'ADO-ACADÉMIE Le chef Jean-Claude Cahagnet, longtemps étoilé à l'Auberge des Saints Pères d'Aulnay-sous-bois, a proposé ce jour-là aux 24 membres de l'Ado-Académie de réaliser un dessert gourmand et sain à base de fruits et aux 3 chocolats. L'Ado-Académie, qui s'inspire de l'Académie Populaire de la Santé lancée en 2020 par le Département de la Seine-Saint-Denis, est un groupe de jeunes ambassadeurs qui encouragent les bons réflexes nutritionnels et sensibilisent leur entourage aux bienfaits d'une alimentation équilibrée. (© Nicolas Moulard)

