Équité alimentaire et coopération décentralisée : transferts d'expériences entre la Région Centre-Val de Loire et le Tamil Nadu

Laura Verdelli et Bertrand Sajaloli

Universités de Tours et d'Orléans
Laboratoires de recherche CITERES « CItés, TERritoires,
Environnement et Sociétés »
et CEDETE « Centre d'Etudes pour le Développement des
Territoires et de l'Environnement »



PATAMIL









Introduction

- Constat initial: Une alimentation à deux vitesses, avec des produits locaux de qualité pour les populations aisées et des produits industriels de moindre qualité pour les populations vulnérables.
- Objectif du projet : Lutter contre cette inégalité en favorisant la justice alimentaire, la démocratie alimentaire et l'équité, en identifiant des stratégies concrètes pour des systèmes alimentaires territoriaux équitables.

Objectifs de la présentation

- Explorer les dynamiques de justice alimentaire en croisant les contextes français et indien.
- Analyser les stratégies locales pour construire des circuits alimentaires équitables.
- Partager les enseignements du projet PATAMIL, en mettant en lumière les transferts d'expériences entre la Région Centre-Val de Loire et le Tamil Nadu.

Le projet PATAMIL

- Partenaires impliqués: Universités de Tours et d'Orléans, Institut Français de Pondichéry, Madras university, Pondicherry university, Dhan Foundation, ASIE, CENTRAIDER, RESOLIS, IEHCA
- Terrains d'étude :
 - France: Pays des Châteaux, PETR Centre-Cher.
 - Inde : Pondichéry, Jawadhi Hills, Madurai.
- **Méthodologie** : Recherche-action participative impliquant des lycéens, étudiants, collectivités locales et acteurs de la solidarité internationale.

Études de cas : Inde

Pondichéry

- Plateforme alimentaire: Coordination des initiatives locales pour renforcer les liens entre agriculture et alimentation, promouvoir les circuits courts et valoriser le patrimoine culinaire local.
- Initiatives observées :
 - Revitalisation des millets : Encouragement de la production et de la consommation de millets locaux, souvent délaissés au profit du riz poli.
 - Événements communautaires : Festivals tels que le Local Food System Festival, organisés pour sensibiliser le public aux enjeux de l'alimentation durable.

Jawadhi Hills

- **Pratiques agricoles**: Utilisation de systèmes d'irrigation traditionnels pour la culture du riz et du millet.
- Partenariat avec la Dhan Foundation : Formation des communautés locales, notamment les femmes et les tribus, à des pratiques agricoles durables et à la transformation des produits locaux.

Études de cas : France

En Région Centre-Val de Loire, le projet a permis d'explorer des dispositifs territoriaux innovants :

- Des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) intégrant une dimension sociale forte.
- Des initiatives de solidarité alimentaire : aide alimentaire, épiceries sociales, paniers, alimentation à l'école ou dans les tiers-lieux.
- Une réflexion croissante autour de la **démocratie alimentaire** : comment impliquer les habitants dans les décisions liées à leur alimentation ?
- Ces initiatives montrent que la lutte contre l'injustice alimentaire ne relève pas seulement de l'aide, mais d'une transformation structurelle des politiques publiques, au croisement de l'agriculture, de la santé, de l'éducation et de l'environnement.

Le rôle de la culture et des savoirs dans l'alimentation : France

- L'alimentation est liée au **patrimoine culinaire**, aux **savoirs paysans**, mais aussi à une volonté de transformer les politiques publiques.
- On valorise les savoirs agricoles locaux, mais leur transmission reste en tension (vieillissement des agriculteurs, manque de relais).
- La médiation se fait souvent par des **lieux hybrides** : tiers-lieux nourriciers, fermes pédagogiques, AMAP.

Le rôle de la culture et des savoirs dans l'alimentation : Inde

- La culture alimentaire est un outil de résilience.
- À travers la **revalorisation des recettes traditionnelles** à base de millets, on restaure à la fois la santé des populations et la mémoire des anciens.
- Le lien entre **agriculture**, **spiritualité et identité culturelle** est plus direct, ancré dans des pratiques ancestrales.

Dans les deux contextes, l'alimentation est un support de culture, mais aussi un levier pour redonner sens et dignité à des communautés en marge.

Apports croisés : ce que chacun apprend de l'autre

Ce que la France apprend de l'Inde:

- La place centrale des femmes dans les dynamiques alimentaires locales.
- L'importance des solutions à faible technologie mais à fort impact : semences locales, agriculture manuelle, systèmes d'irrigation traditionnels.
- Une résilience communautaire fondée sur les liens sociaux, la coopération, la réciprocité.

Apports croisés : ce que chacun apprend de l'autre

Ce que l'Inde peut puiser dans l'expérience française :

- Des **cadres de gouvernance alimentaire territoriale** plus structurés (PAT, collectivités).
- L'intégration de l'alimentation dans des politiques publiques pluridimensionnelles (santé, éducation, urbanisme).
- L'importance du droit à l'alimentation comme pilier démocratique.

Ce croisement d'expériences permet de dépasser les oppositions Nord/Sud : il fait émerger une vision plurielle et solidaire de l'alimentation comme bien commun.

Transferts d'expériences et coopération décentralisée

- Échanges bilatéraux : Visites réciproques entre la Région Centre-Val de Loire et le Tamil Nadu, partage de bonnes pratiques et coconstruction de solutions adaptées aux contextes locaux.
- Rôle des jeunes : Implication des lycéens et étudiants dans des projets communs, favorisant la compréhension interculturelle et l'engagement citoyen.
- **Réseaux de soutien**: Collaboration avec des réseaux tels que CENTRAIDER, RESOLIS, IEHCA, pour assurer la pérennité et la diffusion des initiatives.

Transferts d'expériences et apprentissages croisés

• L'un des grands apports de PATAMIL est d'avoir permis une véritable diplomatie alimentaire des territoires, fondée sur le dialogue, l'observation réciproque et l'expérimentation.

Les échanges bilatéraux ont pris plusieurs formes :

- Missions croisées entre acteurs des deux territoires.
- Ateliers participatifs, forums citoyens, festivals et événements culturels.
- Projets pédagogiques menés par des lycéens et étudiants des deux pays.

Ces échanges ont permis de faire émerger des convergences insoupçonnées :

- L'importance des réseaux de solidarité locale.
- Le rôle fondamental des femmes dans les dynamiques de transformation.
- La nécessité d'un ancrage culturel et territorial des systèmes alimentaires.

Équité alimentaire : expériences croisées

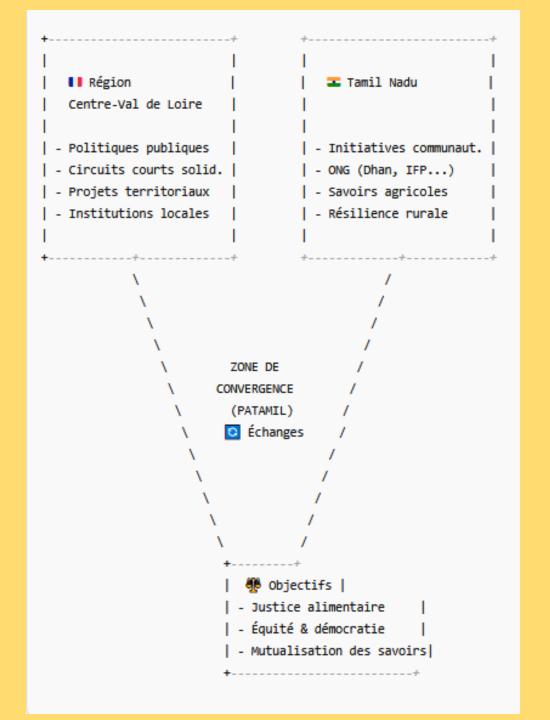
Thématique	Région Centre-Val de Loire (France)	Tamil Nadu (Inde)
⊘ Contexte	Système alimentaire industrialisé, mais avec accès généralisé	Inégalités structurelles, précarité alimentaire dans les zones rurales
₩ Défi principal	Inégalités d'accès à une alimentation saine et locale	Souveraineté alimentaire menacée par la monoculture et la pauvreté
Acteurs moteurs	Collectivités locales, réseaux institutionnels, PAT	ONG (Dhan Foundation, IFP), communautés tribales, femmes rurales
/ Stratégies d'action	- Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) - Circuits courts solidaires - Tiers-lieux nourriciers	- Revalorisation des cultures vivrières (millets, légumineuses) - Savoirs communautaires - Agriculture résiliente
🐧 Lien à la terre	Reconnexion progressive, via démarches citoyennes et locales	Ancrage fort dans la culture agraire traditionnelle
🏂 Place des femmes	Actrices dans l'éducation alimentaire, l'économie solidaire	Pilier des dynamiques agricoles et de la transformation locale
Rôle de la culture alimentaire	Patrimoine culinaire comme levier d'engagement	Recettes traditionnelles comme outil de santé et d'identité
Production de savoirs	Études académiques, cartographies participatives	Savoirs populaires, tradition orale, outils communautaires
Ce que chacun apprend de l'autre	Résilience communautaire, sobriété, leadership féminin	Gouvernance territoriale, reconnaissance des droits à l'alimentation
Vision commune	Alimentation = levier de démocratie, résilience et justice sociale	Alimentation = support de dignité, autonomie et équilibre écologique

Malgré les différences, les deux territoires développent des **réponses locales puissantes** à des inégalités globales.

La coopération décentralisée favorise la circulation des idées, des pratiques et des solidarités.

Axes de convergence:

- Équité alimentaire (accès à tous à une nourriture saine, locale, culturellement appropriée)
- Relocalisation (circuits courts, valorisation des cultures vivrières)
- Gouvernance alimentaire partagée (citoyens, collectivités, communautés)
- Transmission des savoirs (académiques & populaires, nord & sud)
- **Diplomatie des territoires** (coopération non hiérarchique, par l'échange)



Quelles leçons tirer? Quelles perspectives pour l'avenir?

Le projet PATAMIL n'est pas une simple étude comparative : c'est un laboratoire d'idées et d'actions, au service d'un objectif fondamental : faire de l'alimentation un levier de justice.

Il a permis:

- Une **réflexion épistémologique** sur les notions d'équité, de démocratie, de souveraineté alimentaire.
- L'identification de **pistes concrètes de remédiation** : valorisation des cultures vivrières, outils juridiques pour garantir l'accès à l'alimentation, gouvernance participative.

Vers une diplomatie alimentaire décentralisée?

 PATAMIL ouvre aussi une piste nouvelle : celle d'une coopération décentralisée centrée sur les biens communs.
 L'alimentation, comme l'eau ou la santé, devient ici un champ d'action transversal, fédérateur, profondément politique.

Vers une diplomatie alimentaire des territoires

- Le projet PATAMIL nous montre que les défis alimentaires **ne sont pas réservés aux experts**. Ils concernent chacun·e d'entre nous, et **peuvent être relevés à l'échelle locale**, grâce à l'implication des citoyens, des collectivités et des associations.
- En favorisant les échanges entre territoires que tout semble opposer, PATAMIL donne corps à une forme de diplomatie alimentaire décentralisée. Une diplomatie qui ne cherche pas à imposer des modèles, mais à faire circuler les idées, les pratiques, les savoirs.

En résumé:

- La comparaison entre France et Inde montre que la justice alimentaire est une question universelle, même si les contextes sont différents.
- Les **solutions locales** sont multiples, mais convergent vers des principes communs : relocalisation, équité, culture du commun.
- La coopération entre territoires est une source d'innovation sociale, d'apprentissage mutuel et de transformation durable.

Conclusions

Le projet PATAMIL a permis de mettre en lumière des stratégies innovantes pour promouvoir une alimentation équitable, respectueuse de l'environnement et accessible à tous.

Perspectives:

- Renforcement des partenariats : Poursuite des collaborations entre les acteurs français et indiens.
- Sensibilisation du grand public : Organisation d'événements et de campagnes de sensibilisation pour promouvoir les résultats du projet.
- Capitalisation des connaissances : Publication de travaux de recherche et de guides pratiques pour partager les enseignements du projet.

En conclusion, le projet PATAMIL nous invite à penser globalement et agir localement, mais aussi à penser localement et échanger globalement.

Il nous montre que, malgré les distances culturelles et géographiques, les luttes pour une alimentation plus juste sont universelles, et que les territoires, qu'ils soient français ou indiens, ont tout à gagner à mutualiser leurs expériences.