Portrait

Aline Di Carlo, directrice de l'association VRAC de Paris, engagée dans le partage du « bien manger ».

Le bureau de VRAC - Vers un Réseau d'Achat en Commun - est en pied d'immeuble, boulevard Ney, près de la Porte d'Aubervilliers. Aline Di Carlo accueille à bras ouverts les personnes qui viennent toquer sur la vitre pour dire bonjour en passant. Elle connait les voisin.e.s et ils.elles la connaissent bien. Ici, on prend les commandes pour prévoir les quantités à acheminer vers l'épicerie éphémère située un peu plus loin sur le boulevard. Pleine d'énergie, Aline virevolte d'une sollicitation à l'autre, avec le sourire.

En 1999, elle est arrivée de Moselle à Paris pour faire ses études. Des années où il a fallu se débrouiller avec sa bourse étudiante et des petits boulots. Elle se forme dans une école d'assistante sociale. Au travail de bureau, elle préfère commencer par aller à la rencontre des personnes fragiles, sans-abri Son souvenir des maraudes nocturnes avec le SAMU Social est tout de suite ponctué du constat alarmant sur la présence aujourd'hui d'enfants mineurs dans la rue. De son travail dans un centre de soin en addictologie, elle retient d'abord le courage des personnes. Leur accès aux places d'hébergement la préoccupe. Elle travaille avec le Service Intégré de l'Accueil et de l'Orientation (SIAO) dont elle deviendra par la suite coordinatrice en charge des « circuits spécifiques » (jeunes, personnes victimes de violences, etc.). Les questions économiques et de travail la mènent vers une reprise d'étude dans le champ de l'Economie Sociale et Solidaire.

La question de l'alimentation est centrale pour Aline. Cet attachement, elle le tient beaucoup de ses parents italiens qui lui ont transmis l'amour des bons produits, simples et sains, ainsi qu'un savoir-faire culinaire. Pour elle, « *la bonne cuisine doit être savoureuse et nourricière, c'est celle qui nourrit le corps et les cœurs sans détruire la Terre. Mais comment bien se nourrir quand on n'a pas d'argent ?* ». Comme pour le logement, il faut rappeler l'évidence. « *La nourriture est essentielle à la vie* » insiste Aline. Et, dire à une personne en situation de précarité « *prends ce qu'on te donne* » est une humiliation de plus. Elle « s'insurge ». Un mot qui revient dans la bouche d'Aline.

Le logement et l'alimentation sont ses deux dadas. C'est comme ça qu'en 2019, elle s'arrête sur une offre d'emploi de l'association VRAC et s'embarque dans l'aventure. L'association défend l'accès à une alimentation durable et de qualité pour tout.e.s et propose la mise en place de groupements d'achat qui reposent sur l'engagement des habitant.e.s. Sa mission : développer le réseau des groupements d'achat de denrées alimentaires en vrac dans les quartiers populaires parisiens.

Quand on lui demande quel est son rôle dans l'association, avec humour, elle lance « femme à tout faire » ! Et demander à ses collègues de décrire une journée type d'Aline les lance sur une énumération de rendez-vous et de déplacements. Il faut se rendre à l'évidence : il n'y a pas de journée « type » ! Aline a commencé toute seule à gérer et organiser toutes les étapes de la chaîne jusqu'à la distribution des commandes aux habitant.e.s dans les épiceries. Elle a noué des relations avec les associations locales telle que D2L dans le 19e, les bailleurs sociaux et les centres sociaux, notamment Rosa Parks dans le 19e et Maurice Nogues dans le 14e. Des liens précieux pour tous !

Pour se faire connaître, elle est aussi allée à la rencontre des habitant.e.s et s'est installée aux pieds de quelques immeubles avec une table et des produits à goûter. L'idée était de proposer aux habitant.e.s de rejoindre le groupement d'achat de leur quartier et de laisser le choix à chacun de venir s'approvisionner chez VRAC. ***« Ce que j'aime bien ici, c'est que vous ne forcez pas, on a le choix ! »*** témoigne un habitant, et le choix, c'est important pour Aline et pour l'association VRAC qui en a fait un principe. Loin des discours moralisateurs, des liens de confiance se nouent. « *Tout ce qu'on fait, c'est à partir de ce que veulent les gens* » explique Aline. **Aujourd'hui, pas moins de sept épiceries éphémères s'installent une fois par mois dans différents quartiers populaires de Paris.**

Concours 2022 dans le quartier Porte de Vanves : Fatou pose avec son plat « Soumbala party » avec lequel elle remporte la 2e place !

A propos de ses plus beaux souvenirs dans cette aventure, sans hésitation, Aline parle du concours annuel de cuisine. "*C'est un engagement pour chacun.e des participant.e.s qui y met tout son cœur*". La règle du jeu : que de la contrainte naisse de la créativité ! Chaque mets doit contenir au moins un légume ou un fruit de saison et tous les plats doivent être présentés dans leur version végétarienne. "*C'est plus économique et écologique !*"

C'est un concours qui donne de la fierté. Chaque année les membres du jury se composent d'éminents représentants de la cuisine. Parmi les jurés : Aïcha Ballo, l'une des premières participantes à Master Chef, fondatrice d'Afro gourmet, Stéphane Browne, chef du restaurant "Nous 4" dans le 12e et prix jeune talent Gault et Millau 2017.

Si les concours de cuisine sont un événement si puissant « *c'est parce que le lien de confiance est créé des mois à l'avance avec les partenaires et les futur.e.s candidat.e.s* » explique Aline. Il y a d'abord la mobilisation, le travail sur la confiance en soi, les ateliers de cuisine préparatoires. Arrive ensuite le jour J : « *entre joyeux stress et vrai enthousiasme, c'est une explosion de couleurs et de saveurs !* » Puis, vient l'après, avec le souvenir, la fierté, et aussi les belles histoires comme ces concurrentes qui ont ouvert leur propre service traiteur ou la fille d'une gagnante qui dormait avec le diplôme du concours de sa maman. Le concours révèle des trésors de savoir-faire. Et, Aline le souligne : « *on prend le contrepied des idées reçues sur les quartiers populaires. Oui, les familles modestes savent aussi faire végétarien, cuisiner de bons produits durables avec talent, et en plus, c'est délicieux* ! »

« *Être au service, c'est la plus belle place* » n'hésite pas à préciser Aline.
Aujourd'hui, VRAC Paris est une équipe de quatre personnes, et accueille régulièrement des jeunes en service civique et en stage. VRAC Paris compte plus de 550 foyers adhérents et presque la moitié est accompagnée pour la prise de commandes. « *La fracture numérique ne doit empêcher personne de participer aux groupements d'achats. C'est aussi cela qui nous permet d'avoir un lien fort avec les adhérents* ».

Aline poursuit le développement du projet avec l'envie d'aller plus loin avec les adhérent.e.s et les partenaires. En ligne de mire : « *initier une expérimentation de Démocratie Alimentaire, dans la veine de la Sécurité Sociale Alimentaire et montrer que collectivement, avec l'engagement des producteurs, des habitant.e.s et du Politique nous pouvons avoir un impact sur l'accès à une alimentation saine et durable pour toutes et tous* ». Son souhait le plus cher serait que les politiques publiques auxquelles elle reste très attachée, proposent « *des politiques d'accès à ce qui est nécessaire pour mener une vie digne, c'est-à-dire le logement, l'alimentation, l'éducation, etc. et que la solidarité soit au cœur de toutes les actions mises en œuvre* ».