

# 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 connaît 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 répond à toutes les sollicitations 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 et des sans-abri. Son souvenir des maraudes nocturnes avec le SAMU Social est tout de suite ponctué d'un constat alarmant sur la présence d'enfants mineurs dans la rue. De son travail dans un centre de soin en addictologie, elle retient d'abord le courage des personnes. Elle poursuit son parcours professionnel.

**La question de l'alimentation est centrale** pour elle. Cet attachement, Aline le tient 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.

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 comme D2L dans le 19<sup>e</sup>, les bailleurs sociaux et les centres sociaux, notamment Rosa Parks dans le 19<sup>e</sup> et Maurice Nogues dans le 14<sup>e</sup>. 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. 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, huit épiceries éphémères s'installent un jour par mois dans un quartier-populaire différent.**

A propos de ses plus beaux souvenirs dans cette aventure, sans hésitation, Aline parle du concours annuel de cuisine.



Concours de cuisine 2022, Porte de Vanves : 2<sup>e</sup> place remportée pour le plat «Soumbala party» !

“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 12<sup>e</sup> 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 avec les partenaires et les futur.e.s candidat.e.s est là » explique Aline. Il y a d’abord la préparation avec la mobilisation et les ateliers. Arrive ensuite le jour J : « entre joyeux stress et vrai enthousiasme, c’est une explosion 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 petite fille qui a dormi avec le diplôme reçu par sa maman.

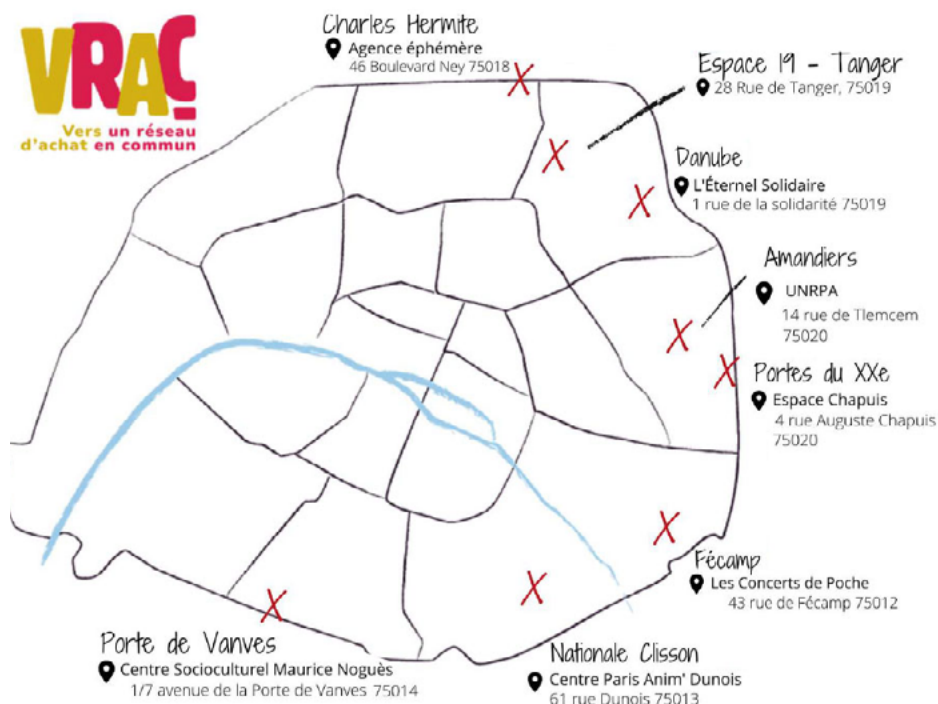
Le concours révèle des trésors de savoir-faire. Et, Aline le souligne : « **on prend le contrepied des idées reçues** sur les quartiers populaires. Oui, les familles modestes savent aussi cui-

siner végétarien, de bons produits durables, avec talent, et en plus, c’est délicieux ! »

### « Être au service, c’est la plus belle place »

pour Aline. Aujourd’hui, VRAC Paris est une équipe de quatre personnes qui accueille régulièrement des jeunes en service civique et en stage. Les épiceries éphémères comptent **plus de 550 foyers adhérents** dont la moitié est accompagnée pour la prise de commandes. « La fracture numérique ne doit pas empêcher 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.

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 ». ■



**Le site :** [paris.vrac.asso.org](http://paris.vrac.asso.org)  
précise les conditions d’adhésion et met à disposition un formulaire d’adhésion

**Contact :** [paris@vrac-asso.org](mailto:paris@vrac-asso.org)



**À (ré)écouter :**  
reportage dans une  
épicerie VRAC



En savoir plus sur les  
quartiers populaires  
sur [paris.fr](http://paris.fr)



Propos recueillis et rédaction Lamya Monkachi, pôle  
Ressources Politique de la ville, mai 2023