

1^{ER} RENDEZ-VOUS DE L'ALIMENTATION

DES TERRITOIRES DE LA NOUVELLE-AQUITAINE

13 oct 2017





Notre rendez-vous
à TULLE

Déroulé de la journée

➔ **Le matin, à la médiathèque intercommunale Eric Rohmer de Tulle :**

10h00 – 12h00 : **Ateliers World café** (principe de pollinisation visant à l'intelligence collective)

Atelier 1 : « Alimentation et solidarité: quelles initiatives pour les populations les plus fragiles? »

Animateurs : Bernard GUYOT (Uniterres) et Roland MAGNAUDET (Voisins et citoyens en Méditerranée)

Atelier 2 : « Transmission du foncier et installation: comment les faciliter en zone rurale fragilisée? »

Animateurs : Olivier FRANÇOIS (SAFER Marche Limousin) et Didier BERTHOLY (Tulle Agglo)

Atelier 3 : « La restauration collective à caractère social : un levier pour l'ancrage territorial de l'alimentation? »

Animateurs : Agnès BERTRAND-LAFEUILLE (CDA19) et Anne BENTZ (3AR)

Atelier 4 : « Vers une alimentation saine et durable : quelle place pour l'éducation? »

Animateurs : Sonia LAGORCE-LEHR (IREPS) et Catherine ARRIUDARRE (Caralim)

Atelier 5 : « Quelles initiatives citoyennes en matière d'alimentation ? »

Animateurs : Bernadette CALMETTES (Fermes du Doustre) et François BOURDARIAS (Mission développement durable - Ville de Tulle)

Atelier 6 : outil : Test d'un prototype d'outil dédié aux thématiques alimentaires en Nouvelle-Aquitaine

➔ **L'après-midi, au Conseil Départemental de Tulle :**

12h30 – 14h00 : « **Buffet du terroir corrézien** » offert par les organisateurs

14h00 – 15h00 : Restitution des ateliers World café du matin suivie d'échanges entre les participants

15h00 – 16h30 : **Table ronde : « Alimentation et territoire, vers une approche globale ? »**

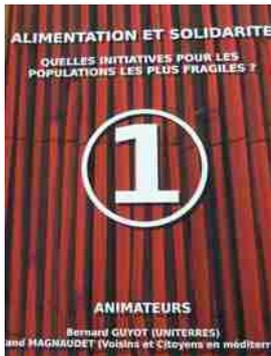
Animateur : Xavier STEFFAN (PQA)

Intervenants : Nathalie CORADE (Maître de conférence, BSA)

Stéphane GERARD (Les Fermes de Figeac)

Jean-Pierre BUCHE (Vice-Président du Grand Clermont, chargé du PAT)

La synthèse



Atelier 1 : « Alimentation et solidarité : quelles initiatives pour les populations les plus fragiles ? »

Animateurs : Roland MAGNAUDET (Ex-directeur de l'association Voisins et citoyens en Méditerranée) et Bernard GUYOT (Uniterres)

Éléments de contexte :

- La définition de la « fragilité » varie d'un acteur à l'autre et englobe différents spectres : de la pauvreté (précarité financière) à l'hospitalisation (précarité physique et de santé) en passant par les milieux carcéraux (précarité sociale). Les différentes formes de précarité n'étant bien sûr pas hermétiques les unes par rapport aux autres et pouvant varier dans le temps.
- Les discussions mises en œuvre montrent une place prépondérante au ressenti de l'acteur qui prend la parole. Les préjugés (qu'ils soient positifs ou négatifs) sont présents et peuvent avoir tendance à monopoliser l'attention et la réflexion.

Quelle place pour les collectivités ?

- La place de la collectivité semble assez importante dans les visions développées, notamment à l'échelle de la commune ou de la communauté de communes.
 - Une addition d'actions de petite ampleur devrait permettre de faire avancer les choses.
 - L'importance de la transversalité entre les différents échelons est soulignée et devrait être améliorée.
 - Les communes peuvent avoir besoin d'un accompagnement pour connaître certains dispositifs et développer certaines pratiques, ce qui confirme l'importance de la transversalité.
- Focus sur la place prépondérante de la restauration collective :
- en tant que relais vers une part importante des populations fragiles ;
 - en tant que pourvoyeur d'une alimentation mais aussi d'un message associé (santé, environnement, qualité, etc.)

Quelle place, quel rôle pour les bénéficiaires ?

- Sans tomber dans la moralisation, des actions d'éducation et de pédagogie doivent pouvoir permettre aux bénéficiaires de l'aide alimentaire de devenir de plus en plus acteurs de leurs démarches alimentaires.
- Le développement des dispositifs d'aide alimentaire impliquant une (petite) participation du bénéficiaire permet de le remettre au cœur d'un dispositif dont il se sent a priori plus réellement acteur. Cela permet en outre de redonner de la dignité dans l'acte d'approvisionnement puis de consommation.

Exemples d'initiatives mises en avant

- Démarche de Bordeaux Métropole : analyse du territoire pour partir de l'existant.
- Utilisation des terrains communaux en jachère pour des cultures à visée caritative (projet Cendrecor)
- Glanage : outil pédagogique et d'accès à une alimentation locale, composée de produits frais
- Projets VRAC : création de groupements d'achats dans les quartiers défavorisés pour faire diminuer les prix d'achat
- Forfait auto-collecte (abonnement sur un an à l'accès à la cueillette)
- Mise en place de jardins partagés, notamment pour les offices HLM

ATELIER 1 – Alimentation et solidarité : quelles initiatives pour les populations les plus fragiles ?

Questionnement de l'atelier	<ul style="list-style-type: none">• Quels leviers pour les collectivités (aide alimentaire, transports, logistique, etc.) ?• Quelle place pour les personnes concernées ?• Comment conjuguer les politiques sociales et de développement économique ?
Points saillants des échanges	<ul style="list-style-type: none">• Importance de la définition de la « fragilité » des populations (précarité financière, physique, de santé, sociale, etc.)• Place prépondérante de la restauration collective, comme relais d'information et source d'une alimentation et du message associé (santé, environnement, qualité, etc.)• Sans esprit de moralisation, les bénéficiaires de l'aide alimentaire doivent être acteurs des dispositifs les concernant
PROPOSITIONS leviers, actions, autres idées lumineuses!	<ul style="list-style-type: none">• Rôle des collectivités pour analyser l'existant et améliorer les conditions de développement du territoire• Développement d'un tissu logistique suffisant, permettant notamment le transport vers les structures d'aide alimentaire et/ou d'accompagnement• L'amélioration de la transversalité des actions doit permettre une meilleure homogénéisation des impacts et une plus grande efficacité de leurs effets



Mijoteuse à idées

> **Voisins et citoyens en Méditerranée** : <http://vcm.1901.org/>

L'association s'est donné pour mission de :

- soutenir et développer les initiatives collectives d'entraide et de solidarité,
- identifier les questions éthiques révélées par leurs expériences,
- créer des espaces de recherche et de négociation avec les pouvoirs publics pour faciliter leur reconnaissance,
- enrichir le débat public et nourrir la réflexion des citoyens, des acteurs, des décideurs

> **ANDES**: Association Nationale du Développement des Épiceries Solidaires <https://andes-france.com/>

En 2000, suite à une demande croissante de « conseil » de la part de porteurs de projet souhaitant ouvrir des épiceries solidaires, ANDES est créée. Elle accompagne le développement de ces épiceries, les rassemble au sein d'un réseau dynamique et innovant qui a pour but de resserrer le maillage de l'aide alimentaire sur le territoire national. Depuis lors, son action se diversifie au travers d'actions telles que :

– **Uniterres**, programme en circuit court qui permet aux petits producteurs de vendre leur production. Les prix sont fixés par les producteurs et sont figés sur une année. De plus, un système de précommande leur permet de prévoir en amont leur production.

<https://andes-france.com/nos-actions/uniterres/en-images/>

– **le Potager de Marianne**, chantier d'insertion sur le marché d'intérêt national de Rungis, qui récupère les fruits et légumes invendus par les grossistes afin de les trier pour les distribuer au sein des réseaux d'aide alimentaire.

<https://andes-france.com/nos-actions/les-chantiers-de-marianne/en-images/>

– **la Grande Maison**, chantier d'insertion dédié à la production de fruits et légumes

<https://andes-france.com/nos-actions/la-grande-maison/en-images/>

> **VRAC** : Vers un Réseau d'Achats en Commun

<http://vrac-asso.org/>

L'association VRAC favorise le développement de groupements d'achats dans les quartiers prioritaires de la politique de la ville de l'agglomération lyonnaise.

Le projet de l'association est orienté vers l'accès du plus grand nombre à des produits de qualité issus de l'agriculture paysanne/biologique/équitable à des prix bas, grâce à la réduction des coûts intermédiaires (circuits-courts) et superflus (limitation des emballages). Ainsi, VRAC permet aux habitants de ces quartiers de s'inscrire dans un mode de consommation durable et responsable, qui repose sur le collectif et les dynamiques locales pour faire face à la précarité et proposer un autre rapport à la consommation, à la santé et à l'image de soi.

> **Glanage** :

Pratique ancestrale, qui remonte au Moyen Âge, le principe historique du glanage est de ramasser ce qui reste au sol après la récolte.

Aujourd'hui, le site Glanage.fr ambitionne de revisiter et d'élargir cette pratique, de la mettre au goût du jour !

Glanage.fr créé un réseau organisé en mettant en relation directe les agriculteurs avec les consommateurs. Notre volonté est de permettre le rapprochement des particuliers et des producteurs. Cette nouvelle pratique du glanage a trois objectifs majeurs : éducatif, économique et écologique.

<http://www.glanage.fr/>

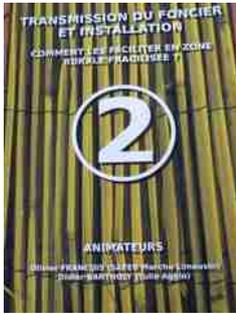
> **Jardins partagés** :

Un jardin partagé est un jardin conçu, construit et cultivé collectivement par les habitants d'un quartier ou d'un village.

Un jardin partagé ne se décrète pas, il prend tout son sens parce qu'il répond aux attentes et aux besoins des habitants d'un lieu. Réunis en association les habitants gèrent le jardin au quotidien et prennent les décisions importantes collectivement. En ce sens chaque projet est unique par son aménagement et son fonctionnement.

Ces jardins se fondent sur des valeurs de solidarité, de convivialité, de lien et de partage entre les générations et les cultures.

<http://jardins-partages.org/>



Atelier 2 : « Transmission du foncier et installation : comment les faciliter en zone rurale fragilisée ? »

Animateurs : Olivier FRANÇOIS (SAFER Marche Limousin) et Didier BERTHOLY (Tulle Agglo)

Éléments de contexte :

Age moyen élevé des exploitants (55 ans pour Tulle Agglo), capital foncier croissant (agrandissement des fermes), capital d'exploitation élevé, faible rentabilité du capital en élevage bovin, diminution du nombre d'installations hors cadre familial, nouveaux profils de candidats à l'installation, projets d'installation sortant des cadres « traditionnels », autant de facteurs qui rendent de plus en plus difficile l'équation transmission / installation.

La solution pour minimiser les investissements à l'installation passe-t-elle par le recours aux investisseurs privés ou institutionnels pour le foncier ?

Un territoire dispose-t-il de leviers suffisamment puissants pour soutenir de façon significative l'accès au foncier ?

Comment mieux accompagner la transmission des exploitations et du foncier pour faciliter le développement d'une agriculture de proximité ?

L'enjeu majeur : Anticiper les cessations d'activités et la disponibilité du foncier
= favoriser l'inter-action entre l'offre et la demande

La prospective au niveau local est un travail collectif difficile car il concerne une population non habituellement habituée à communiquer là-dessus. L'idéal est d'**identifier et de rencontrer les propriétaires très tôt** pour accompagner au mieux la transmission. Cela induit une veille exhaustive difficilement réalisable compte tenu des faibles moyens humains dédiés (notamment, rareté des personnels affectés au foncier agricole dans les collectivités).

Chaque année, des agriculteurs sortent de la formation continue, 90 % non issus du milieu agricole et 70 % n'ont pas de terres. Ils s'installent (succession ou reprise d'exploitation) avec des projets qui n'intègrent pas forcément les logiques traditionnelles ou contextuelles du territoire (ex : souhait d'une échelle d'activité plus limitée, d'un nouveau type d'élevage ou de culture). L'évolution des pratiques agricoles peut se trouver parfois freinée voire compromise par **le poids des habitudes** qui se cumule souvent avec **les contraintes réglementaires diverses** (ex : loi sur l'eau).

La reprise se trouve facilitée par **la dynamique et l'attractivité en place sur les territoires**, facteurs qui résultent de choix politiques stratégiques (protection de terres agricoles, circuits courts, ...) mais aussi de **la connaissance du potentiel agronomique** du territoire et **des éventuelles contraintes** compromettant l'accueil de certains projets agricoles (desserte en eau, topographie,...). Des études réalisées à des échelles de territoire cohérentes et s'appuyant des approches thématiques adaptées semblent incontournables pour structurer des stratégies d'action réalistes et pragmatiques.

Même s'ils doivent avoir une vision globale sur leur territoire, **les élus sont rarement sensibilisés** sur les enjeux de l'agriculture (poids économique, social, environnemental), sur la diversité des dynamiques qu'elle insuffle sur les territoires et sur les leviers à leur disposition **pour agir notamment au travers de la maîtrise foncière**.

Proposition : Mettre en œuvre une meilleure coordination inter-acteurs pour optimiser l'efficacité dans l'accompagnement des porteurs de projets

à noter : GT sur l'installation/transmission en cours au niveau de la DRAAF

Comment limiter le poids de l'investissement foncier lors de la reprise agricole?

> **Favoriser la concertation** voire l'achat amiable du foncier plutôt que d'en arriver à un contexte conflictuel pénalisant pour les différentes parties.

> Ne pas opter que sur les projets d'acquisition conduisant à des agrandissements d'exploitation qui augmentent la valeur de la structure et peuvent, à terme, compromettre sa revente du fait d'un coût trop élevé. On ne parle plus uniquement ici de transmission mais aussi de **transmissibilité des exploitations**.

> Mettre en œuvre une action complémentaire à celle des Aménagements Fonciers Agricoles et Forestiers (AFAF, remembrement) en vue d'**un regroupement des terres à des échelles d'exploitations viables**. Hypothèse d'une société foncière locale agissant au bénéfice d'un territoire.

> Miser sur **un « mixage » encore plus large des activités** pour sécuriser et enrichir les perspectives d'avenir sur un territoire et ainsi contribuer à son attractivité (ex : CA Libournais: tiers lieu réflexion artistes architectes bureaux d'étude + dimension maraîchère plate-forme restauration + touristes).

> Rendre **les citoyens encore plus acteurs des territoires** en les sensibilisant à l'investissement collaboratif dans l'achat de foncier mais attention à l'investissement sur des terres agricoles sous couvert de défiscalisation. Attention aussi à l'acquisition des terres par des capitaux « étrangers » au territoire permettant une utilisation non conforme aux choix retenus localement = pour les élus, sentiment de réduction de la capacité à agir et à influencer le développement local.

> **Décaler le remboursement du foncier** au début de la production et des gains de l'exploitation voire repenser la logique des aides à l'installation. Imaginer plutôt une dotation en début de carrière professionnelle qui serait restituée au terme du parcours professionnel afin de faciliter le démarrage d'autres carrières = sorte de « legs » professionnel intergénérationnel.

Comment concilier des projets agricoles individuels avec la demande et/ou les besoins de la collectivité ?

> Volonté forte des élus visant à **redonner ses lettres de noblesse à la politique territoriale** (connaissance et aménagement du territoire) et ainsi de bâtir une politique sur le long terme qui s'imprègne des attentes sociétales (production de qualité, de proximité, bio, ...).

> **Réunir la diversité des acteurs du territoire** pour apprendre à se connaître, tisser des partenariats, identifier les contraintes respectives et les manques (ex: besoin récurrent d'ateliers de transformation), bâtir un projet socio-économico-politique du territoire et aboutir à une dynamique bénéfique à l'ensemble des filières.

> **S'appuyer sur une méthodologie** afin d'opérer des choix pertinents (état des lieux, enjeux du territoire, moyens mobilisables, choix, résultats, suivi, bilan) voire réaliser des enquêtes de terrain, constituer des répertoires, une veille notamment pour le foncier.

> Nécessité de se définir **une échelle de territoire raisonnée et raisonnable** sur laquelle il est possible d'agir collectivement. Acter les choix dans des documents opposables ou stratégiques pérennes (SDADDET, SCOT, PLUi...), ce qui conduit à la constitution de réserves foncières agricoles par les collectivités notamment sur les zones agricoles sensibles. Cas des agglomérations : difficulté de l'échelle des raisonnements lorsque l'on veut aborder la notion d'approvisionnement alimentaire, l'échelle de territoire s'élargit vite (ex : Bordeaux Métropole = échelle Girondine).

> **Trouver des outils comptables et financiers** facilitant la mise en synergie des filières de proximité et leurs débouchés dans des structures collectives locales (ex : maraîchage et restauration collective). Trop grande rigidité des procédures rattachées à la commande publique.

> **Ne pas omettre les projets citoyens** qui permettent de compléter et/ou de conforter l'organisation globale

ATELIER 2 – Transmission du foncier et installation : comment les faciliter en zone rurale fragilisée ?

Questionnement de l'atelier

- Comment disposer du foncier pour développer l'agriculture de proximité ?
- Comment concilier des projets individuels avec la demande de la collectivité ?
- Comment financer la reprise des exploitations agricoles ?

Points saillants des échanges

- Rien ne peut se construire sans forte volonté politique et stratégie à long terme
- Une meilleure coordination inter-acteurs pour optimiser l'efficacité dans l'accompagnement des porteurs de projets
- Co-construire des documents stratégiques (SRADDET) et opérationnels (SCOT, PLUi) audacieux préservant le foncier agricole de façon pérenne

PROPOSITIONS leviers, actions, autres idées lumineuses!

- Promouvoir les formes de participation populaire dans les opérations foncières (investissement participatif)
- Miser sur l'attractivité des territoires donc préserver le tissu local
- Rester bienveillants à tout type de projet et s'ouvrir aux démarches collectives



Mijoteuse à idées

> Le **SRADDET** est le Schéma régional d'aménagement, de développement durable et d'égalité des territoires que, conformément à la loi NOTRe du 7 août 2015, chaque Région doit élaborer pour **réduire les déséquilibres et offrir de nouvelles perspectives de développement et de conditions de vie**. Habitants, associations, entreprises, collectivités, organisations, jeunes et moins jeunes, à la ville comme à la campagne, tout le monde est concerné.

<https://www.nouvelle-aquitaine.fr/concertations-pour-co-construire-nouvelles-politiques-regionales/sraddet-ensemble-imaginons-nouvelle-aquitaine.html>

> Le **PAEN** (Périmètre de protection et de mise en valeur des espaces agricoles et naturels périurbains). Élaboré sur un programme de travail pluriannuel, il a pour objectif général d'assurer une mise en place réussie de la politique élaborée en faveur des espaces agricoles et naturels périurbains.

Origine :Loi DTR n° 2005-157 du 23 février 2005, Décret d'application n° 2006-821 du 7 juillet 2006 *Articles L.143-1 à L.143-6 et R.143-1 à R.143-9 du code de l'urbanisme*

Terres en Villes et Fédération nationale des SAFER

<http://www.experimentation-paen.fr/terres-en-ville-fnsafer.asp>

> **Vigifoncier** est un service d'information en ligne proposé par les Safer vous permet:

- de connaître au plus vite les projets de vente de biens sur votre territoire
- de disposer d'indicateurs de suivi et d'analyse des dynamiques foncières locales

<http://www.vigifoncier.fr/>

> **Terres de liens** est né en 2003 de la convergence de plusieurs mouvements liant l'éducation populaire, l'agriculture biologique et biodynamique, la finance éthique, l'économie solidaire et le développement rural. Pour permettre à des citoyens et des paysans de se mobiliser et d'agir sur le terrain, le mouvement a inventé de nouveaux outils de travail capables d'enrayer la disparition des terres et de faciliter l'accès au foncier agricole pour de nouvelles installations paysannes. Ces outils sont à la portée de tous, de sorte que chacun puisse s'impliquer de façon effective dans l'avenir de nos fermes et de notre agriculture.

<https://terredeliens.org/-aider-les-paysans-a-s-installer-.html>

> **ADEAR pour s'installer paysan**

Les ADEAR ont vocation à accueillir tous les porteurs de projet et à leur proposer un accompagnement global où le projet de vie doit être pleinement intégré au projet professionnel.

<http://www.jeminstallepaysan.org/accompagnement-adear>

> **Lurzaindia** se veut l'outil qui permet :

1. L'acquisition collective de terres agricoles et de bâtis
2. La mise à disposition de la terre à des paysans nombreux via des baux à long terme
3. La sensibilisation à l'enjeu de la protection et du maintien du foncier agricole

<http://www.lurzaindia.eu/index.php/fr/>

> **Le Répertoire Départemental à l'Installation** (Synagri 19)

Le RDI est un dispositif visant à encourager l'installation Hors Cadre Familial en facilitant les mises en relation entre les candidats à l'installation et les chefs d'exploitation à la recherche d'un repreneur ou d'un associé. A la demande du cédant, la conseillère RDI se déplace sur l'exploitation agricole et rédige avec lui « l'offre » définissant les conditions de cession des différents composants : cheptel, matériel, terres, bâtiments, parts sociales...

<http://limousin.synagri.com/19/synagri/cedant>



Atelier 3 : « La restauration collective à caractère social : un levier pour l'ancrage territorial de l'alimentation ? »

Animateurs:

Agnès BERTRAND-LAFEUILLE (CDA19), Anne BENTZ (Association Aquitaine des Acheteurs publics Responsables 3AR)

Éléments de contexte :

Les types de restauration collective à caractère social sont la restauration publique de type scolaire, de santé, de travail

La notion d'ancrage territorial renvoie aux politiques publiques permettant la relocalisation des productions agricoles, le développement des circuits de distribution de proximité et le

questionnement de l'alimentation dans ses dimensions sociales et environnementales.

La problématique de l'atelier peut se décliner en différentes questions :

- Dans quelles mesures, les achats publics (les choix alimentaires) peuvent-ils impacter les productions locales ? structurer l'offre locale ? le cas échéant, quels sont les freins et leviers à ce type d'achat coté producteur, coté acheteur ?
- Dans quelles mesures, la restauration collective peut-elle permettre d'engager des actions plus globales en matière d'alimentation (éducation alimentaire, lutte contre le gaspillage alimentaire, sensibilisation santé-environnement....) ?

Synthèse des débats

Le développement de la restauration collective a souvent eu comme corollaire l'industrialisation de l'alimentation (cuisine centrale) avec un objectif principal, celui de la sécurité alimentaire. Les participants soulignent la contraction entre les injonctions du "local dans les assiettes" et un ensemble de contraintes le rendant difficile. Or, les échanges ont tout à la fois permis de pointer les difficultés / les freins et d'identifier des solutions (voir tableau). Par ailleurs, il a été souligné l'importance d'inscrire ces actions de relocalisation alimentaire dans une approche plus globale de l'alimentation notamment par l'éducation alimentaire et la communication.

Freins identifiés de la part des gestionnaires / acheteurs / producteurs	Les solutions / pistes de réflexion proposées
Le risque sanitaire	
<p>Plus importants pour les produits locaux ou en circuits de (salmonelles pour les œufs par exemple) ?</p> <p>Difficulté d'obtenir des informations précises sur les produits directement des producteurs.</p>	<p>Les producteurs sont en mesure de communiquer sur l'origine et la saisonnalité de leurs produits, de leurs modes de production, des possibilités de distribution, de conditionnement.</p> <p>De nombreux travaux sont conduits par les chambres d'agriculture avec les producteurs pour évaluer les possibilités de production pour la restauration collective.</p> <p>Les producteurs sont formés au plan de maîtrise des risques HACCP (notamment par les chambres d'agriculture), certains acheteurs ne doivent donc plus rester sur des comportements de "peur" ou de méfiance par rapport aux circuits de proximité.</p>
Le budget	
<p>Prix des produits locaux trop élevé pour rentrer dans les budgets alimentation alloués.</p>	<p>Au final le coût matière est faible par rapport au coût global du repas (2€/10 à 12€) représentant environ 25% avoir une approche globale permet de relativiser les coûts, des produits de meilleure qualité ont de meilleurs rendements en matière de cuisson (moins de perte de matière, prix au kilo cuisiné inférieur), la lutte contre le</p>

	<p>gaspillage alimentaire permet de réaliser des économies (réduction bio déchets, quantités commandées ajustées), présenter des repas moins diversifiés, avec des produits de saison (moins chers) diminuer les quantités servies (adapter à l'âge et l'envie des convives)...</p> <p>La massification des commandes peut permettre de diminuer les coûts d'achat. Les groupements de commande entre collectivités peuvent être une solution. Côté producteurs, le regroupement des productions peut permettre d'atteindre les volumes requis par la commande publique.</p>
L'approvisionnement local	
<p>Côté « acheteurs »: peu de connaissances de l'offre locale et coté producteurs : difficulté de réponse aux appels d'offre (procédure complexe)</p> <p>Difficultés d'obtenir les volumes nécessaires, la régularité des approvisionnements</p> <p>Impossibilité de commander à des entreprises locales pour des raisons d'agrément sanitaire</p> <p>Le fonctionnement en régie directe et en délégation (prestataire) a des impacts sur les niveaux d'approvisionnement locaux</p>	<p>Depuis la réforme de la commande publique, les collectivités peuvent faire du sourcing et discuter avec les représentants de la filière (concertation entre acheteurs et fournisseurs). Pour rapprocher l'offre et la demande, les acheteurs et les producteurs peuvent prendre contact avec les organisations professionnelles, les chambres d'agriculture ou consulter différents sites d'information (Agrilocal, portail de la restauration collective...).</p> <p>Filières viandes : une carcasse de bovin peut être valorisée différemment parties arrière pour consommateurs et parties avant pour la collectivité.</p> <p>La réglementation permet à certaines entreprises de fournir en "remise directe" voir la DDPP.</p> <p>De bons exemples d'utilisation des produits de proximité ont été donnés dans les deux situations.</p>
Les contraintes réglementaires relatives au code des marchés publics	
<p>Pas de possibilité de mettre des critères de proximité dans les cahiers des charges</p>	<p>Possibilité d'inclure des critères techniques spécifiques des productions locales, des critères liés au développement durable, de saisonnalité, des visites d'exploitations qui permettent de donner une "préférence" aux entreprises locales.</p> <p>Possibilité de réaliser des allotissements, (scinder les lots) permettant aux producteurs de répondre sur un ou plusieurs lots, de fonctionner par accord cadre.</p> <p>En fonction du montant du marché alimentaire, possibilité de faire du gré à gré (bons de commande)</p>

CONCLUSION :

→ Accompagner un changement de pensée et des changements des pratiques :

Il faut s'appuyer sur une volonté politique de changement, la notion d'exemplarité de la collectivité est importante.

Autres pistes d'action évoquées : rédaction orientée de cahier des charges en fonction d'une connaissance précise de la production locale, un plan de communication important pour pouvoir expliquer les choix qui sont faits en matière budgétaire et d'achat local (impacts sur l'économie

locale par exemple), vers les convives en général mais aussi vers les enfants (les impliquer dans les commissions restauration), vers les parents (par exemple séance de dégustation de repas alternatifs), la formation des personnels (de la restauration et éducatif)...

→ **La communication vers les convives**

Cette action s'est révélée importante à tous les niveaux, partenaires du projet alimentaire et bénéficiaires directs et indirects des repas.

→ **Conduire des actions plus globales, notamment en lien avec l'éducation alimentaire pour favoriser l'ancrage territorial de l'alimentation**

Les objectifs initiaux de la restauration collective doivent évoluer: ce n'est plus seulement la production de repas à prix maîtrisé pour le plus grand nombre, ce doit être aussi une alimentation de qualité et une occasion de faire passer des messages éducatifs sur l'alimentation (saisonnalité, goût, durabilité...).

Les actions d'éducation alimentaire pouvant être proposées sont variées:

pour les enfants, prévoir un aspect ludique, du type ateliers du goût, ou bien des rencontres avec les producteurs dont les produits sont présentés à la consommation, ou bien des visites sur les fermes. Certaines collectivités souhaitent mettre en place un réseau de fermes pédagogiques avec leurs fournisseurs.

Dans certains cas, les enfants sont impliqués dans la conception des menus et les proposent, avec une certaine fierté aux autres enfants.

Il ressort l'importance d'inscrire ces aspects éducatifs dans le projet des établissements scolaires.

Dans certains EHPAD, il y a une participation des résidents à la composition des menus, à leur préparation (épluchure), voir parfois en amont à la récolte de produits.

→ **Mieux faire savoir les réussites**

Cet atelier a été l'occasion de montrer de nombreuses expériences positives en matière de projets alimentaires tant sur le volet proximité que sur le volet éducatif.

Les exemples ci-dessous illustrent la richesse des échanges de l'atelier.

Exemple de la ville de Lons-le-Saunier où le problème de la qualité de l'eau dans les captages d'eau potable a favorisé l'installation de producteurs bio parce que ces derniers ont trouvé une valorisation de leur production par la restauration collective. Cet exemple illustre la traduction d'une volonté politique en matière d'alimentation durable.

Contact : Brigitte Allain, ex députée de Dordogne

Exemple du lycée agricole de St Herblain (Loire Atlantique): mise en place d'une légumerie permet l'approvisionnement de la cuisine du lycée en produits locaux et sert de lieu de formation pour les apprenants.

Contact : Brigitte Allain, ex députée de Dordogne

Témoignage de l'Agglo de Tulle : préparation d'environ 2,3 millions de repas/an. Le coût matière est d'environ 2 euros/repas soit approximativement 5 millions/an dont au moins 2 millions pouvant aller à l'approvisionnement local et bénéficier aux exploitations locales (en moyenne 4000€/exploitation). Cet exemple illustre la volonté de la collectivité de renforcer l'économie locale (agricole mais aussi de commerces). Il s'agit parfois de faire des arbitrages ou des transferts de financement et de savoir où sont les priorités pour le territoire.

Penser long terme : l'approvisionnement local de la restauration collective est un levier économique pour les collectivités (création de plateforme logistique ou d'atelier de transformation par exemple). Si l'activité agricole, agroalimentaire de proximité est détruite, les conséquences seront une perte d'attractivité du territoire et un coût supplémentaire s'il faut aider à réinstaller des producteurs et des entreprises.

Contact : Agglo de Tulle, Eric Bellouin / Didier Bertholy (projet alimentaire de l'agglo de Tulle)

Témoignage du CCAS d'Agen : la restauration (achat et restauration) est en délégation avec la société Elios. Dans le cahier des charges du prestataire, des exigences en matière d'origine et de qualité des produits ont été imposées. Par ailleurs, un groupement de commande a été mis en place avec des agriculteurs locaux pour permettre une planification des cultures et des commandes (mise en culture spécifique de pommes de terre et carottes). Si les volumes produits ne sont pas utilisés, ils sont redirigés vers une légumerie collective installée par la communauté de communes.

Cela fait 10 ans qu'une convention tripartite (groupement de commandes- mairie / chambre d'agriculture / prestataire) permet de mettre tout le monde autour de la table et que chacun fait un effort : travail sur les livraisons, sur les volumes, sur le prix payé aux producteurs...

Le respect des exigences du cahier des charges est régulier c'est d'ailleurs un poste de contrôle important en terme de temps de travail

Bilan actuel : 50% produits frais et locaux avec prix maîtrisé, 1,9€/enfants 2,02€/adulte pour un total de 7 000 couverts/jour.

Contact : CCAS d'Agen Mmes Sandrine Pequignot ou Alexia Labonne

Témoignage de la collectivité de la Couronne (Charente)

L'approvisionnement local du service de restauration est à l'origine une commande politique mais il a fallu expliquer le projet et motiver les équipes.

Menus alternatifs sans œuf, sans poisson ont par exemple été mis en en place de façon progressive avec beaucoup d'explication.

Cela a nécessité aussi des formations pour les équipes de cuisine (création de formations culinaires, trouver des idées de recettes attractives) et une mobilisation du réseau "villes actives PNNS".

Il a fallu changer ses pratiques pour la construction des menus : discussion avec les producteurs sur ce qui est possible (coté offre) et élaboration des menus en fonction (l'inverse est souvent fait). Il faut aussi pouvoir conserver de la souplesse pour parer aux aléas climatiques en cas de changement sur les menus et éviter de se donner des obligations en précisant par exemple quels sont les légumes qui seront servis et dire plutôt "légumes de saison", en fonction des arrivages.

Témoignage d'une diététicienne : Comment intégrer des objectifs de santé dans des projets d'alimentation ?

Cet objectif n'est pas toujours au cœur des décisions qui sont prises en matière de choix alimentaire. "Manger local" n'est pas automatiquement synonyme de "manger de qualité" donc d'un gain en matière de santé.

Elle fait le choix de travailler sur les menus en donnant une priorité aux **apports nutritionnels par rapport aux grammages**.

Beaucoup de cuisiniers ou de gestionnaires s'enferment dans les recommandations du GMERCN (Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition). En effet, il est souvent fait un amalgame entre les recommandations du GEMRCN et les obligations réglementaires relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire. **Les recommandations GEMRCN ne comportent aucune obligation réglementaire à moins que les contractants ne l'aient décidé dans un cahier des charges : c'est alors eux-mêmes qui décident de cette contrainte.**

Contact : Mme Aurélie Benazet- association « Les pieds dans le plat »

ATELIER 3 - La restauration collective à caractère social : un levier pour l'ancrage territorial de l'alimentation ?

Questionnement de l'atelier	<ul style="list-style-type: none">• Restauration collective des missions élargies• manger pour tous à coût réduit/s'alimenter• Alimentation impacte sur l'économie locale mais aussi dans beaucoup domaines
Points saillants des échanges	<ul style="list-style-type: none">• Fédérer des acteurs d'un territoire• Relocalisation possible de l'approvisionnement• Difficultés identifiées mais solutions aussi• Foison d'expériences, de bonnes pratiques• Approche globale de l'alimentation
PROPOSITIONS leviers, actions, autres idées lumineuses!	<ul style="list-style-type: none">• Volonté politique, implication, équipe projet, personne dédiée• Accompagnement aux changements• Formation (cuisiniers, gestionnaires) et sensibilisation convives, public• Retours d'expériences à capitaliser, à diffuser



Mijoteuse à idées

> Site de la DRAAF Nouvelle-Aquitaine :

Informations sur les activités de la DRAAF et sur la déclinaison régionale du programme national de l'alimentation

<http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr>

> Programme national de l'alimentation :

Le Programme National pour l'Alimentation (PNA) détermine les objectifs de la politique publique de l'alimentation dans le cadre de 4 priorités qui sont déclinées au niveau régional, le plus souvent dans le cadre d'appels à projets :

- la justice sociale : soutien à l'aide alimentaire et amélioration de la qualité de l'offre alimentaire pour les plus démunis et les plus fragiles ;
- l'éducation alimentaire de la jeunesse : promotion de bonnes habitudes alimentaires, connaissances des modes de production, valorisation des métiers, des parcours de formations en lien avec la filière alimentaire ;
- la lutte contre le gaspillage alimentaire : réduction de moitié du gaspillage d'ici à 2025 ;
- l'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine alimentaire: promotion des projets alimentaires de territoire, des circuits de proximité, des modes de production agricole durable, des produits sous signes de qualité.

<http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/Programme-national-pour-l,11>

> Favoriser l'approvisionnement local de la restauration collective :

Mise à disposition d'outils méthodologiques dans ce domaine et communication sur des retours d'expériences locales

<http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/Approvisionnement-de-proximite-de>

> Portail de la restauration collective en Nouvelle-Aquitaine :

Informations et contacts permettant de développer des projets d'amélioration des approvisionnements locaux, bio et de qualité en restauration collective

<http://www.restaurationcollectivena.fr/>

> Réglementation nutritionnelle en restauration collective :

Quelques précisions sur les seules obligations réglementaires relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire (arrêté ministériel du 30 septembre 2011) :

- L'eau soit à disposition sans restriction.
- Le sel et les sauces (mayonnaise, vinaigrette, ketchup) ne soient pas en libre accès et soient servis en fonction des plats.
- Le pain soit à disposition en libre accès.
- La composition du repas : un plat principal, une garniture, un produit laitier et, au choix, une entrée et/ou un dessert.
- La construction d'un plan alimentaire autour de 20 repas avec une variété dans leur contenu, limitant les plus gras, les plus sucrés et favorisant les plus sains (fibres, vitamines, calcium, fer, oligoéléments).

La taille des portions servies doit être adaptée au type de plat et à chaque classe d'âge. Les obligations réglementaires relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire **ne fixent aucune taille de portion pour les plats préparés par les équipes de restauration scolaire (cuisine centrale, cuisine sur place)**. Des grammages sont imposés aux seuls plats préparés par les fournisseurs industriels.

Réglementation nutritionnelle en restauration collective : <http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/Reglementation-nutritionnelle-en>

> Réseau 3AR :

Association ayant pour objet d'accompagner les collectivités à la mise en œuvre d'achats responsables dans différents domaines dont celui de l'alimentation par le biais d'information, de retours d'expérience, d'organisation de formation...

<http://www.achatsresponsables-aquitaine.fr/>



Atelier 4 : « Vers une alimentation saine et durable : quelle place pour l'éducation? »

Animateurs : Sonia LAGORCE-LEHR ([IREPS Nouvelle-Aquitaine](#)) et Catherine ARRIUDARRE ([Caralim](#))

ATELIER 4 – Vers une alimentation saine et durable : quelle place pour l'éducation ?

<p>Questionnement de l'atelier</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Quelle éducation pour quels publics ? (éducation auprès de qui ? Avec quels objectifs (éducation au goût, éducation nutritionnelle, lutte contre le gaspillage...)? • Quelles stratégies et méthodes ?
<p>Points saillants des échanges</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Éducation pour tous et différenciée (priorité aux jeunes et aux personnes en situation précaire) ... mais aussi actions intergénérationnelles • Ouverture large de l'alimentation : nutrition, qualité des produits, environnement • Importance de la posture : non stigmatisation, moralisation, injonction... + prise en compte du vécu et des contraintes des personnes pour adapter (dont spécificités situations financières) + prise en compte de l'image du corps / estime de soi
<p>PROPOSITIONS leviers, actions, autres idées lumineuses!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilisation, formation des relais (diversité d'acteurs dont élus...) • Décloisonnement (travail de partenariat territorial, formations transversales...) • Agir dès le plus jeune âge : en milieu scolaire, inscrire l'alimentation dans les projets d'établissement et aller plus loin que l'éducation (développer le goût, les savoir-faire culinaires, les jardins...) • Développer des approches positives, ludiques, conviviales... PLAISIR... lien avec l'éducation populaire, la citoyenneté !

« Paroles » de participants

Quelle place pour l'éducation ?

L'enjeu : l'éducation qui se tisse tout au long de la vie et donc dans les différents milieux de vie (famille, école, travail...)

- *Doit être à tout instant et depuis le début de l'arrivée au monde d'un individu*
- *Une co-éducation précoce « parents / enfant » (+ famille élargie), dès le plus jeune âge : rôle de la PMI et de l'école maternelle + travail collaboratif*
- *Éducation populaire : décloisonnement + comprendre les cultures et démarches alimentaires de chacun*
- *Éducation à tous niveaux (famille, école, monde professionnel)*
- *Place importante [de l'éducation] : l'alimentation a des impacts économiques, environnementaux sur la santé ; à tous les échelons : famille, école, centre de loisirs,*

lieu de travail, vacances... ; remettre l'alimentation au cœur des politiques : équilibres alimentaires, lutte contre produits sucrés, salés, trop transformés...

- *Hors école : ateliers cuisine, sensibilisation aux différents modes de commercialisation*

Rôle clé de l'éducation nationale, des enseignants :

- *Rôle / place de l'école dans le projet alimentaire => projet global de l'élève, absence des enseignants*
- *Les familles peuvent éduquer mais toutes n'ont pas cette priorité => l'éducation nationale peut prendre le relais*
- *Programme éducation à la santé, au goût, à la cuisine, à l'environnement dans tous les programmes scolaires portés par l'éducation nationale (enseignants, notamment) et par des personnes de terrain : agriculteurs, diététicienne, cuisinier*
- *Donner du sens à cette éducation*

Nécessité d'une démarche partagée, s'appuyant sur le développement des connaissances/ compétences de tous :

- *Pour tout le monde et en tout lieu et surtout pas en « silo », faire travailler /échanger les acteurs, apprendre ensemble*
- *La place de l'éducation est centrale y compris lorsque les choix politiques sont posés ; plusieurs niveaux d'information, de formation, d'éducation : enfants, parents, citoyens, professionnels, producteurs, créateurs et serveurs de repas*
- *Accompagnement des personnes dans une réflexion « en contexte » (adaptée à la réalité des publics), faire un pas avec eux ≠ dogme, injonction*
- *Attention à la posture : pas de démarche descendante => éducation = faire des choix*
- *Jusqu'où aller ? Veiller à ne pas tomber dans la moralisation : ce qui serait « bien » et ce qui ne le serait pas*
- *1. Développer la prise de conscience collective, collégiale,
2. développer le goût (les papilles) et faire évoluer les habitudes alimentaires formatées.
3. Travailler sur l'accessibilité du « bien manger, manger sain » (coût, préparation, recettes, économie)*
- *Place centrale de l'éducation mais par le faire ou par les tiers, ce que j'entends, je l'oublie, ce que je vois, je m'en souviens, ce que je fais, je l'apprends*

Les leviers et les freins

● **Leviers :**

⇒ **Sensibilisation, éducation, formation :**

- *Connaître et communiquer sur les conséquences de la « bonne bouffe » en opposition avec « mal bouffe »*
- *Formation des enseignants et des élus*
- *Éducation des enfants pour éduquer les parents*
- *Intégrer l'éducation au moment du repas (analyse gustative ludique, présentation des produits et des producteurs) dans chaque structure*
- *Formation jardinage*
- *Favoriser le savoir-faire (restaurateur)*

⇒ **Mise en place d'actions :**

- *Faire de l'alimentation un moment de convivialité dans un projet global (agriculteurs/cuisiniers)*
- *Atelier dans les épiceries solidaires*
- *Favoriser l'environnement par des actions (offre alimentaire, accès facile à des produits de qualité)*
- *Amplifier l'aide à l'achat des produits locaux*

⇒ **Environnements favorables :**

- *Développer le jardinage et le lien avec la nature à l'école*
- *Se servir de l'espace public comme support éducatif (potagers, vergers urbains)*
- *Création d'une ferme urbaine « agro écologique » avec animation*
- *Faire redécouvrir la production agricole*

⇒ **Partenariat :**

- *Développement des passerelles entre acteurs*
- *Favoriser la concertation et la proximité du territoire*

● **Freins :**

⇒ **Des manques :**

- *Manque d'intérêt, de temps*
- *Manque de volonté politique, méconnaissance des enjeux*
- *Manque de moyens humains, logistiques, financiers*
- *Manque de connaissances et de méthodes*

⇒ **Multifactoriel dont certaines causes spécifiques identifiées :**

- *Responsabilité des industriels et du marketing*
- *Formatage du goût*
- *Banalisation des produits*

⇒ **Inégalité des catégories des populations**

Les besoins / les attentes

⇒ **Vers une prise de conscience :**

- *Faire prendre conscience de l'impact de nos choix de consommation sur la planète (et notre environnement), montrer les mécanismes de la société de consommation*
- *Redonner de la valeur à l'alimentation, une place noble, respecter le produit, le travail, du producteur, ne pas gaspiller. Rendre les produits de qualité accessibles aux cantines, aux familles (facile à acheter, à cuisiner...), lieu d'achat, rencontres, échanges... Ateliers dans les écoles, liens avec les familles*
- *Redonner la place à l'alimentation et à la nécessité de voir ceci comme un besoin primaire essentiel et non comme une contrainte*

- *La place de l'éducation sur l'alimentation, dans les médias, à l'école, les associations de consommateurs. Comment informer objectivement les jeunes générations, les consommateurs sur les modes de production agricole ? bio ! raisonné ! l'agro écologie ! signes officiels de qualité ! une alimentation saine ! Comment préparer et cuisiner des produits sains*

⇒ **Formations quant aux interventions :**

- *Besoin de repères simples pour que l'éducation soit accessible à tous*
- *De quelle alimentation parle-t-on ? => Rôle de l'alimentation, méconnaissance*
- *Mise en lien entre les « nécessaires » et les expérimentés*
- *Éducation populaire -> changer de paradigme, nous avons tous des connaissances sur l'alimentation, partageons-les !*
- *Des informations à transmettre aux élus pour les sensibiliser => outils de communication*
- *Définir l'alimentation saine et durable, mieux informer, lien alimentation -> santé, besoin*

⇒ **Identifier les ressources et les partenaires :**

- *Identifier les ressources en local*
- *Programme scolaire autour de l'environnement, de la cuisine, de la santé, volonté politique, mutualisation et regroupement de tous les acteurs qui font déjà*
- *Travailler en transversalité avec tous les acteurs, cela nécessite des espaces de croisements*

⇒ **Des pistes... et des interrogations :**

- *En attente d'expérience des autres, des méthodes, aller au-delà d'un approvisionnement de proximité et ouvrir le projet vers « l'éducation à l'alimentation » (par exemple semaine du goût)*
- *Cadre réglementaire avec des obligations pour les collectivités*
- *Image du corps, estime de soi, en lien avec l'alimentation*
- *Comment faire pour dépasser une alimentation prescriptive, aller vers une alimentation festive...*
- *Comment promouvoir une éducation pour tous, sans stigmatiser les plus pauvres, les plus précaires ?*
- *Comment intégrer le côté qualitatif à la démarche globale de relocalisation de l'alimentation ?*
- *Comment permettre aux cuisiniers des établissements scolaires d'être reconnus pour leur rôle pédagogique ?*



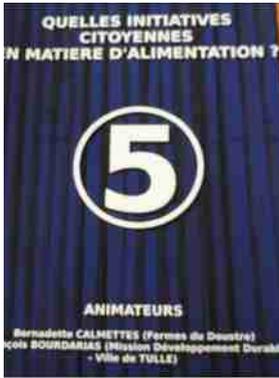
Mijoteuse à idées

Sites ressources nationaux :

- L'espace « Professionnels » du site du programme National Nutrition Santé :
<http://www.mangerbouger.fr/pro/>
- L'éducation nutritionnelle pour les élèves :
<http://www.education.gouv.fr/cid115024/education-nutritionnelle.html>
<http://eduscol.education.fr/pid32788/education-a-l-alimentation.html>

Les sites des structures des animatrices :

- CARALIM : <https://www.caralim.com/>
- IREPS Nouvelle Aquitaine (les sites n'ont pas encore fusionné à l'échelle Nouvelle Aquitaine) :
<http://www.irepslimousin.com/>
<http://www.educationsante-aquitaine.fr/>
<http://www.educationsante-pch.org/>



Atelier 5- « Quelles initiatives citoyennes en matière d'alimentation ? »

Animateurs : Bernadette CALMETTES (Fermes du Doustre) et François BOURDARIAS (Mission Développement Durable – Ville de Tulle)

Éléments de contexte (initiative) :

L'association, basée à La Roche Canillac, organise des loto pour ensuite distribuer des paniers de produits bio, puis une aide financière pour inciter à la convivialité, à l'achat collectif, afin que le consommateur paye ce qu'il achète et que le producteur soit payé le juste prix

* **Définition de l'initiative citoyenne** : groupement de personnes ayant un intérêt partagé sans fondement lucratif, à encourager l'alimentation saine et durable, ce n'est pas un intermédiaire supplémentaire, se sentir acteur

L'initiateur est le citoyen : les parents d'élèves, associations, qui sont à distinguer d'un groupement d'agriculteurs ou de commerçants

* **Qu'est-ce que l'initiative citoyenne ; portées vers le citoyen ou par les citoyens ?** c'est celle qui ne rentre pas dans un cadre institutionnel, qui n'existe pas, celle qui part d'un besoin non satisfait, qui partage le même souci, et donc celle autour de laquelle il faut s'organiser. L'initiative citoyenne vient de la base, car le système ne répond pas ou plus à des besoins et surtout à des valeurs.

> Terres en ville identifie 4 mondes :

- le monde éco
- monde institutionnel
- la société civile
- la recherche

> Exemples d'initiatives citoyennes en matière d'alimentation :

- supermarché coopératif
- jardins partagés
- groupement de commandes
- systèmes d'échanges locaux (monnaie locale)

Mais aussi des micro initiatives locales : elles essaient, mais comment les porter au niveau national ? (ex : fédération des AMAP)

> Les principes d'une initiative citoyenne :

- ne peut pas être juste lucrative
- attachement à un territoire
- par citoyen pour les citoyens
- création qui émerge de besoins non satisfaits
- porté par des valeurs : confiance solidarité et convivialité

> Recensement d'initiatives existantes :

- épicerie associative (dont étudiants)
- parents d'élèves pour inciter au bio dans les cantines
- crèches parentales
- groupement de consommateurs : fourmilière
- mise en relation de consommateurs
- AMAP
- panier paysan
- initiative individuelle pure, une démarche en tant que consommateurs

- initiatives associatives comme terres de lien ou CPIE
- resto de produits locaux
- monnaie locale, conso pensée et responsable
- jardins partagés
- groupement de producteurs (ex : micro ferme) => répondre à une attente
- PAT, outil devant s'appuyer sur les citoyens
- élus en tant que porteurs, ambassadeurs, des attentes citoyennes

> **Les Freins identifiés:**

- définir ce qu'on a envie de faire ensemble, les problèmes de méthodes, être capable de faire évoluer son projet, sous estimation du pouvoir des citoyens
- réglementaires et législatives
- difficulté à monter projets sans aide financière
- le foncier
- individualisme
- le poids des habitudes, consommation nomade des familles
- défaut d'information sur des initiatives parfois confidentielles
- le temps des élus - celui des citoyens qui travaillent aussi
- défiance vis-à-vis des pouvoirs publics/ déconnexion des élites politiques par rapport à la société
- défiance vis-à-vis des lobbies alimentaires industriels/initiatives citoyennes comme moyen de s'affranchir de ces pressions

> Il faut **travailler collectivement** pour faire avancer un projet, mais **comment aller chercher les citoyens**, pour les faire échanger ?

- le lien le plus fort : la table, manger ensemble pour se parler, et cela commence par les plus petits, dès la restauration collective
- créer des espaces de convivialité autour de l'alimentation
- typologie de citoyens, selon les projets : comment faire rayonner un projet auprès de citoyens complètement déconnectés, se rapprocher l'alimentation ?

C'est tout l'enjeu de cet atelier !

> **Des propositions**

- ateliers sur l'alimentation
- mobiliser plus les familles
- interconnaissance des cultures alimentaires
- malgré la défiance du monde politique c'est par l'exemplarité des actions publiques, des outils opérationnels qu'on peut faire évoluer les comportements (ex de serres pédagogiques issues d'un travail collectif) : culture, récolte, la préparation des repas

Il faut l'action publique pour accompagner et pour porter les actions citoyennes :

- obliger la compensation des externalités négatives de l'agro-alimentaire
- redonner du temps
- inscrire une participation citoyenne dans les PAT
- initier des moments ludiques de culture alimentaire table espagnole
- prise de risque par les élus, pousser des limites
- accompagnement des initiatives citoyennes par les élus acteurs et médiateurs
- donner plus de visibilité aux actions citoyennes
- actions pédagogiques
- créer des espaces d'échanges entre les citoyens
- redonner les bases de l'alimentation
- associer élus et prof aux actions citoyennes
- GIEE et glanage

ATELIER 5 - Quelles initiatives citoyennes en matière d'alimentation ?

Questionnement de l'atelier

- Des initiatives citoyennes, localisées sont-elles de nature à favoriser le développement et l'accès à une alimentation saine, durable et de qualité ?
- Comment définir la notion d'initiatives citoyennes ?
- Une réponse à des attentes individuelles ancrées sur les territoires autour de valeurs : la confiance, la solidarité et la convivialité.

Points saillants des échanges

- **Points forts** : nombreuses initiatives existantes
 - manger ensemble, c'est créer du lien social
 - les élus : relais des initiatives citoyennes
- **Freins** : défiance des citoyens, poids des habitudes
 - consommation nomade, poids des normes
 - un modèle économique à redéfinir
 - confidentialité des projets, temps court/temps long

PROPOSITIONS leviers, actions, autres idées lumineuses!

- **Des actions de court terme**, faciles à mettre en place, au plus proche des citoyens : ateliers culinaires, temps de convivialité « tables espagnoles », jardins éducatifs, coopératives d'achats...
- **Exemplarité des pouvoirs publics** : soutien aux initiatives citoyennes, leur mutualisation, leur donner de la visibilité (PAT)
- **Des actions de plus long terme** : donner du temps, méthodologie, vers une éco taxe « alimentaire ».



Mijoteuse à idées

> **Terres en villes** est une association paritaire entre élus et responsables agricoles. C'est un lieu de gouvernance original qui associe l'ensemble des acteurs locaux des territoires autour de la durabilité de l'agriculture et des territoires urbains et périurbains. Le réseau poursuit ainsi 3 missions : échanger les savoir-faire entre membres, expérimenter en commun et contribuer au débat sur la ville et l'agriculture.

Il met également en œuvre 5 grands chantiers

- La co-construction des politiques agricoles périurbaines
- La protection et la mise en valeur des espaces agricoles, naturels et forestiers
- L'économie agricole et la gouvernance alimentaire des agglomérations
- La prise en compte de l'agriculture et des espaces ouverts par la politique européenne
- La forêt périurbaine.

<http://terresenvilles.org/lassociation/>

> **Les AMAP** (Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne) sont destinées à **favoriser l'agriculture paysanne et biologique** qui a du mal à subsister face à l'agro-industrie.

Le principe est de **créer un lien direct entre paysans et consommateurs**, qui s'engagent à acheter la production de celui-ci à un prix équitable et en payant par avance.

<http://www.reseau-amap.org>



Atelier 6 : « Outil Web dédié aux thématiques alimentaires »



Après avoir présenté le « Mijoteur » aux participants de l'atelier, les différentes fonctionnalités de l'outil ont été catégorisées de la façon suivante :

➤ Éléments jugés indispensables à l'ambition et au fonctionnement de l'outil :

MISE EN RÉSEAU

- Opportunité de fédérer les acteurs du territoire
- Possibilité de connaître et de **cartographier** les différents acteurs et projets

ACCÈS À DE L'INFORMATION

- Proposer un centre de ressources et d'information centralisées
- Accéder à une base d'expérience à l'échelle de la Nouvelle Aquitaine

ACCÈS À DE LA FORMATION

- Tutorat pour les futurs porteurs de projet
- Accès à des conférences, des formations et des journées techniques

COOPÉRATION DES TERRITOIRES

- Renforcement de la solidarité territoriale
- Coopération des territoires

APPROCHE MIXTE

- Allier outil numérique et temps d'échanges physiques

➤ Éléments jugés comme devant être retravaillés ou approfondis :

ANIMATION

- Animation régulière du Mijoteur
- Ressources humaines engagées
- Modération de l'outil et vérification des informations ajoutées
- Suivi des projets
- Travail en commun avec les acteurs économiques (agroalimentaire...)

FORMATION

- Gestion du tutorat et des ressources humaines nécessaires pour l'animer sur le long terme
- Nécessité de pouvoir répondre à toutes les demandes de formation

MODÈLE ÉCONOMIQUE

- Paradoxe entre l'ambition de transparence et le modèle économique actuel
- Modèle des start-up qui ont commencé gratuit et se rémunèrent grâce à un effet de masse
- Possibilité de s'appuyer sur des financements existants, notamment concernant la formation
- Possibilité des pouvoirs publics d'accompagner l'outil jusqu'à une stabilité financière
- Point de vigilance : le lancement de l'outil sera un temps moment critique

LIGNE ÉDITORIALE

- Provenance des ressources : le Mijoteur doit s'adresser à tous
- L'angle de l'outil doit être le plus ouvert possible, dans une logique d'écoute
- Besoin d'un échange préalable avec des réseaux d'acteurs
- Question du bénévolat à penser
- La charte d'utilisation doit être co-écrite par tous types d'acteurs
- Question des publics éloignés, plus difficile à atteindre

➤ **Éléments jugés comme non-pertinents au regard de l'ambition de l'outil :**

MODÈLE ÉCONOMIQUE

Le modèle économique présenté en atelier a été jugé comme pouvant défavoriser les collectivités locales les moins armées

En conclusion, l'ambition assumée de l'outil web, à savoir renforcer la coopération entre territoires et entre porteurs de projets alimentaires a été comprise et confirmée par les participants de l'atelier.

Les points de vigilance principaux ayant été formulés concernent le fonctionnement de l'outil en lui-même, notamment à long terme.

Il a été répété qu'un tel outil (plateforme web ou incubateur) nécessiterait une animation régulière et importante afin de garantir un volume d'information et de ressources satisfaisant et une modération pertinente des données.

Enfin, le modèle économique est la dimension ayant suscité le plus de débat. Il apparaît essentiel de déterminer un modèle économique permettant une réelle plus-value aux dispositifs (journées techniques, conférences...) sans pour autant pénaliser de petites collectivités locales ne pouvant pas se permettre d'investissement trop important.



L'ACCÉLÉRATEUR DE VOS PROJETS ALIMENTAIRES

UNE PLATE-FORME COLLABORATIVE POUR AMÉLIORER LA VISIBILITÉ, L'ÉCHANGE ET LA COOPÉRATION ENTRE ACTEURS DE L'ALIMENTATION EN NOUVELLE AQUITAINE.



L'ACCÉLÉRATEUR DE VOS PROJETS ALIMENTAIRES

Le Mijoteur facilite le lancement, la mise en oeuvre et le développement de projets alimentaires en Nouvelle Aquitaine à travers une plateforme collaborative.

CE QUE PROPOSE LE MIJOTEUR



Une plateforme collaborative avec des animateurs dans tout le territoire.



Une cartographie régionale des acteurs et des projets alimentaires.



Un parcours d'accompagnement numérique personnalisé.



Un moteur de recherche par mot clé pour répondre aux demandes.



Une centre de ressources multimédia.



Organisation d'événements, de rencontres, de formations.

À QUI EST DESTINÉ LE MIJOTEUR ?

- Collectivités territoriales et services de l'Etat.
- Organismes d'appui et de recherche.
- Acteurs de l'ESS.
- Société civile.
- Agriculteurs et producteurs.
- Entreprises et coopératives de transformation, distribution et commercialisation.

Le Mijoteur s'adresse à tout citoyen ou groupe de citoyens qui souhaite s'informer sur les initiatives alimentaires en Nouvelle Aquitaine et s'outiller pour lancer et développer son projet.

LES AVANTAGES DU MIJOTEUR !

- + Une plus grande visibilité des projets et acteurs grâce aux initiatives répartisés.
- + Une collaboration plus efficace des acteurs impliqués avec une implication de chacun dans un modèle de co-construction.
- + La montée en compétence des adhérents acquises ou affinées grâce aux projets.
- + La multiplication des initiatives alimentaires en Nouvelle-Aquitaine.
- + Le développement d'un système alimentaire durable basé sur une gouvernance efficace et inclusive.

**CE PROJET VOUS INTÉRESSE ?
VOUS SOUHAITEZ Y CONTRIBUER !**

VOTRE AVIS EST ESSENTIEL POUR CE PROJET !

CONTACT :

lemijoteur@free.fr



Table ronde

Introduction

Intervention de **Madame ROME**

Vice-Présidente du Conseil Départemental : Politique agricole, TIC et Aménagement numérique, Transports et déplacements, Intermodalité, Politiques publiques

Intervention de **Monsieur BELLOUIN** – Vice-président de Tulle Agglo

Rappels sur le fait que l'agriculture est un domaine très ouvert à même d'offrir de multiples opportunités pour les territoires. L'intérêt de ce type de journée repose pour beaucoup sur les témoignages des acteurs de terrain afin de rechercher des exemples pour les décliner ou les adapter sur son territoire d'action.

Synthèse du world café

- Atelier 1 : David Brouque (DRAAF)
- Atelier 2 : Didier Bertholy (Tulle agglo)
- Atelier 3 : Valérie Merle (DRAAF)
- Atelier 4 : Marion Elissalde (ARS)
- Atelier 5 : Véronique Lagrange (DREAL)
- Atelier 6 : outil (Parmenion)

Information sur la conception de l'outil web « **Le mijoteur : l'accélérateur de vos projets alimentaires** »

Sa vocation de plateforme collaborative consiste à faciliter le lancement, la mise en œuvre et le développement de projets alimentaires en Nouvelle-Aquitaine.
(voir flyer de présentation)

Table ronde « Alimentation et territoire : vers une approche globale ? »

Animation par **Xavier STEFFAN** (Pays et Quartiers d'Aquitaine) - <http://aquitaine-pqa.fr/>



Stéphane GÉRARD

en charge de la distribution alimentaire à la coopérative « Fermes de Figeac », coopérative agricole et de territoire située en zone de montagne (SICASLI) <http://sicaseli.fr/>

Quelques chiffres :

650 adhérents 5 cantons 80.000 hectares 6 magasins 5 filiales
155 salariés aujourd'hui contre 20 salariés en 1985

Localement, les agriculteurs représentent moins de 10 % de la population active. Initialement, le territoire était une contrainte = l'agriculture subissait le territoire (notamment la topographie) Plusieurs crises sanitaires des années 2000 (ex : crise de la vache folle) ont incité la SICASLI à intégrer les attentes sociétales d'où un changement de regard et une nouvelle approche faisant du territoire un support avec lequel il peut y avoir émergence de projets : une matrice plutôt qu'une contrainte.

À la base, il a été possible de créer de la valeur grâce aux magasins de vente de produits fermiers (20 millions d'euros) puis par la vente de produits frais (+ de 5 millions d'euros) d'où désormais un chiffre d'affaires avoisinant les 26 millions d'euros.

La démarche permet des alliances entre des initiatives privées et les actions publiques d'où suscite de l'attractivité par la dynamique économique.

Diversification des thématiques d'intervention :

Plusieurs « changements de cap » ont permis de faire évoluer et de repenser les métiers afin de faire du territoire un allié pour créer de la valeur supplémentaire par exemple grâce à la stratégie collective de déploiement d'énergies renouvelables portée par la coopérative :

2008 parc photovoltaïque sur les toits d'exploitation

<http://www.entraid.com/articles/600ha-de-panneaux-photovoltaiques-fermes-de-figeac>

2009 parc éolien 14 MW = production équivalent 1 250 habitants

2011 le bois énergie

2015 méthanisation

Actions en cours :

> rachat d'une scierie spécialisée dans les essences locales.

> marque produits du territoire, projet transversal entre les producteurs et les salariés de la coopérative

> « le grill des éleveurs » production de grillades avec en complément un projet traiteur

En résumé :

À l'échelle d'un territoire, la mobilisation des compétences favorise l'innovation qui conduit à créer de la valeur ajoutée et qui elle-même concourt à créer un territoire vivant.

Par contre, il faut se donner du temps notamment celui de l'appropriation dans le cas des « Fermes de Figeac » l'expérience à débiter en 1990 et s'est progressivement enrichie.

Enfin, il faut concevoir le territoire comme un bien commun, une ressource mais aussi comme un capital à développer.



Jean-Pierre BUCHE

agriculteur, maire de Perignat-ès-Allier commune de 1600 habitants, vice-président du Grand Clermont

<http://www.legrandclermont.com/>

Le Grand Clermont est un territoire actif où vivent 420.000 personnes. Il s'étend sur 106 communes, 4 EPCI, autour d'une grande agglomération : Clermont-Ferrand, capitale auvergnate. Il est l'alliance entre la force d'une métropole et la richesse de territoires ruraux dynamiques. Définition du territoire : Rurbal plutôt que Rurbain !

Le territoire figure parmi les lauréats 2017 de l'appel à projets des PAT.

La volonté politique locale vise à maîtriser les besoins fondamentaux de la population au travers des documents d'urbanisme : manger, se loger, se déplacer. Ce choix résulte du constat qu'en moyenne pour arriver dans l'assiette d'un Clermontois, un aliment effectue environ 1.200km. L'objectif consiste à faire évoluer les pratiques et à miser sur la notion de plaisir et d'éducation alimentaire.

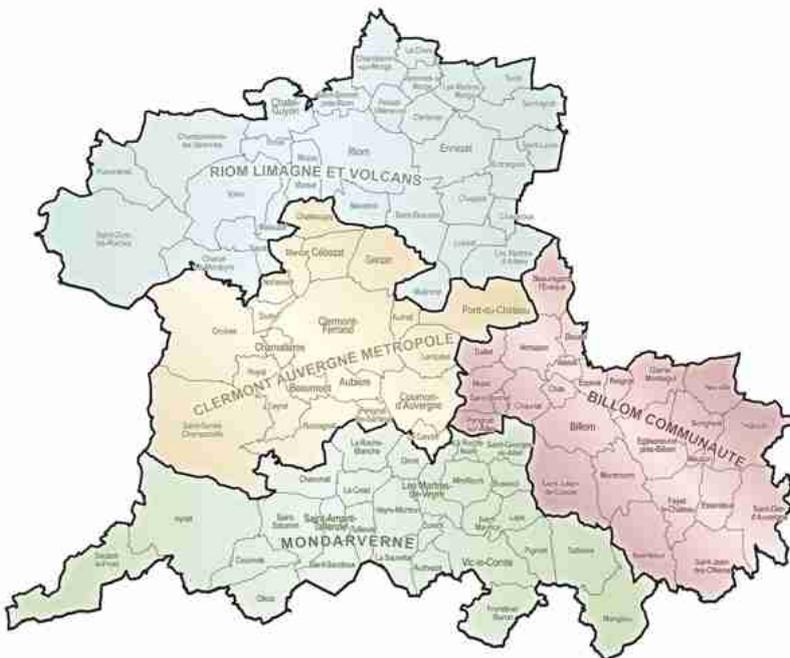
Les outils mobilisés :

Au printemps 2018, des fiches opérationnelles seront produites afin d'orienter les démarches, puis, un passage de relais aux opérateurs sera mis en place. D'ici là, des ateliers de réflexion sur les filières de production, distribution, consommation seront organisés avec invitations d'un maximum d'acteurs pour une représentation la plus large possible des acteurs du territoire.

Un laboratoire d'innovation territoriale en matière d'alimentation est en place afin d'identifier des dispositifs opérationnels en s'appuyant sur la participation des acteurs puis un portage par les habitants

L'utilisation du SCOT pour classer en Zone agricole protégée (= aucune construction possible) les zones agricoles intéressantes notamment le contrefort clermontois très sujet à la spéculation foncière.

Un périmètre rural qui vise néanmoins l'insertion des personnes à la recherche d'un emploi d'où des initiatives concluantes. Exemple, une entreprise d'insertion a initié le montage d'un maraîchage de production de légumes sur une superficie de 2.300 m². Cette structure fournit désormais une AMAP, la Biocoop de Clermont, et propose des paniers de légumes à des clients individuels



Globalement, la démarche du Grand Clermont repose sur le portage d'un projet de territoire sans velléités expansionnistes. L'objectif étant de faire cohésion et de mutualiser les retours d'expérience.

Nathalie CORADE - Bordeaux Sciences Agro

<https://www.agro-bordeaux.fr/ecole/presentation/>

<http://crisalidh.u-bordeaux.fr/>

Présentation des thèmes d'enseignement et de recherches dispensés à Bordeaux Sciences Agro autour du développement territorial et de la "Gestion Durable des Territoires Ruraux". Les formations Sciences Agro proposent différents thèmes (agriculture, alimentation de proximité et territoires) tout en alternant formation et recherche.

- > Étude en cours sur la durabilité sur les territoires avec en appui un outil créé ayant vocation à démontrer la durabilité sur 5 territoires
 - > Programme sur les circuits courts et de proximité avec un observatoire et le développement d'un travail sur certains sujets connexes
 - > PSDR Programme sur le développement régional <https://www.psdraquitaine.org/>
 - > Programme de recherche Perfecto (Performance des Circuits courts et de proximité et Territoires) <https://www.psdraquitaine.org/Les-projets-en-Aquitaine/PerfeCTo>
 - > Observatoire Nouvelle-Aquitaine des circuits de proximité : <http://www.proximites-obs.fr/>
- Des jeunes chercheurs de Poitiers et de Limoges ont créé cet observatoire en vue de capitaliser les retours d'expériences initiés dans les territoires en matière de circuits courts.

CONCLUSION DE LA JOURNÉE

> **Marion ELISSALDE (ARS)** : Nous vous remercions d'avoir participé à cette 1^{ère} expérience « in vivo » de « Mijoteur », outil présenté aujourd'hui qui pourrait nous permettre d'essaimer et de développer les démarches territoriales autour de l'alimentation en Nouvelle-Aquitaine.

Avec la DREAL et la DRAAF, nous souhaitons cette journée comme une 1^{ère} réponse aux demandes de certains d'entre vous, de rencontre, d'échanges, de contacts et d'idées pour nourrir vos actions respectives et initier une mise en réseau.

Nous vous remercions par avance de vos retours et suggestions, qui nous permettront de peaufiner nos réponses à venir.

Au niveau de l'agenda des politiques publiques, l'alimentation saine et durable dont nous avons échangé aujourd'hui, est identifiée comme un enjeu majeur, notamment par son inscription dans le PRSE 2017-2021 signé en juillet 2017. Deux mesures déclinent cette ambition et feront l'objet d'appels à projets :

- soutenir les initiatives pédagogiques innovantes visant à favoriser l'accès à une alimentation saine et durable
- sensibiliser, former et accompagner les acteurs de territoire vers une alimentation saine et durable.

www.nouvelle-aquitaine.prse.fr

> **Valérie MERLE (DRAAF)** : Les États Généraux de l'Alimentation, qui se tiennent actuellement, confirment tout l'intérêt sociétal pour la problématique de l'alimentation et contribuent à mettre en exergue le foisonnement des initiatives développées par les territoires en matière de projets alimentaires. La collaboration des 3 services de l'État sur ce thème montre l'aspect éminemment transversal de l'alimentation.

Les projets alimentaires territoriaux (PAT) sont des outils mis en place par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014. Ils visent à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs. Ils présentent donc à la fois un cadre stratégique pour afficher les ambitions d'un territoire et à la fois un cadre opérationnel qui définit un plan d'action dans ce domaine.

Les PAT offrent l'intérêt d'une approche systémique territorialisée et transversale répondant aux enjeux environnemental, social, de santé, culturel, éducatif et économique.

L'appel à projet actuellement en cours sur le programme national de l'alimentation (PNA) doit permettre d'initier et d'accompagner ce type de projet en Nouvelle-Aquitaine.

Le dispositif de reconnaissance instauré par le Ministère chargé de l'agriculture, lancé en février 2017, est également un moyen de soutenir le déploiement de ces projets sur les territoires et de leur donner une plus grande visibilité.

L'objectif fixé en 2016 est de **1 PAT par département d'ici fin 2017 et de 500 projets d'ici 2020.**

Pour plus d'informations :

<https://www.egalimentation.gouv.fr/>

[Appel à projet PNA](#)

[Labellisation des projets alimentaires territoriaux](#)

<http://agriculture.gouv.fr/comment-construire-son-projet-alimentaire-territorial>

1er Rendez-vous de l'alimentation sur vos territoires en Nouvelle-Aquitaine"

VOTRE AVIS NOUS INTÉRESSE

Votre avis sur le World café

Cochez la case correspondant à votre choix pour les items généraux et chacun des ateliers auxquels vous avez participé

					COMMENTAIRES
	Très satisfait-e-	Satisfait-e-	Pas vraiment satisfait-e-	Pas du tout satisfait-e-	
Modalités d'animation	7	10	2	0	- Il aurait fallu un animateur+un témoin+un rapporteur ; - Mieux repréciser les attentes ; - Efficaces, originales ;
Intérêt des contenus proposés	5	11	2	0	- Table ronde décalée ; - pas de contenu proposé dans les ateliers, l'animateur aurait cadré l'atelier ; - manque de cadre ; - trop rapide, sujets survolés ;
Ateliers					
1- Alimentation et solidarité	0	3	3	0	- pas d'animation ;
2-Transmission du foncier et installation	6	6	0	0	- Ne m'a pas beaucoup apporté mais j'ai apporté des éléments aux participants - Attentes de la synthèse sur les solutions/freins ; - Un peu court donc un peu frustrant ;
3 -Restauration collective	3	6	3	0	- Ne m'a pas beaucoup apporté mais j'ai apporté des éléments aux participants ; - attentes de la synthèse sur les solutions/freins ; - Synthétique et efficace propositions ;
4-Éducation	1	6	0	0	- Animation réfléchiée et additionnant les idées des différents groupes ; - Un peu court donc un peu frustrant ; - Pas assez dynamique ;
5-Initiatives citoyennes	0	5	4	1	- Manque de cadrage ; - Un peu court donc un peu frustrant ; - Bon échange ;

Votre avis sur l'outil dédié aux thématiques alimentaires en Nouvelle Aquitaine

Selon vous, quels sont :

les points forts de l'outil ?	les points à améliorer ?
<ul style="list-style-type: none"> • Faire le lien entre les acteurs ; • Le dynamisme et l'écoute des porteurs de projet ; • Co-construction/originalité ; • Ok sur mise en relation ; • Ressources ; • Mise en réseau, cartographie, incubateur ; • Mise en lien ; • Une belle idée ; • Formation, rencontres, partage d'expériences... ; • Échanges capitalisations ; • Intérêt réel des objectifs de l'outil ; • Interrogation sur les points forts – ce n'est qu'un outil possible ; • Complémentarité avec l'existant ; mise en réseau physique/web ; 	<ul style="list-style-type: none"> • Animation, Financement • Enjeux, public cible, modèle économique, • L'animation territoriale devrait être le cœur du projet, et l'outil numérique un élément ; • Attention a faire lien avec autres outils existants: doublons ; • Financement animation ; • pas trop d'abstrait ; • Tutorat, adhésions ; • Le rendre accessible à tous, payant ? • Doit-on absolument avoir un outil 0 proposer où chaque PAT doit-il s'appuyer sur son outil ?; • Modèle économique à préciser ; • Modèle de complémentarité entre prestataires éventuels ou de sélection de prestataires ;

Autres commentaires, propositions pour l'outil

- Payer les contributeurs !!!
- Le titre de l'atelier était trompeur : « test d'un... »
- Pas suffisamment d'info pour que je donne un avis ;
- Comment faire pour que l'outil vive réellement et ne soit pas « un outil de plus » peu mobilisé ?
- Vigilance sur l'aspect chronophage de l'utilisation ;
- Attention à la notion de « tutorat », préférer le « compagnonnage » ;
- Un PAT en fonctionnement accompagne un PAT en émergence ;

1er Rendez-vous de l'alimentation sur vos territoires en Nouvelle-Aquitaine"

Vos avis sur la séance plénière

Cocher la case correspondant à votre choix pour chacun des items

					COMMENTAIRES
	Très satisfait-e-	Satisfait-e-	Pas vraiment satisfait-e-	Pas du tout satisfait-e-	
Modalités d'animation	5	12	2	1	- Ce n'est pas une table ronde ! - Heureusement que l'animateur est bon ; - Interactivité non organisée ;
Intérêt des interventions	9	9	2	1	- Diversité de profil des intervenants intéressante ; - Témoignages trop longs et inappropriés, notamment la ferme de Figeac qui n'a rien à voir avec les PAT si ce n'est qu'elle n'est qu'un acteur potentiel parmi d'autres ; - Contre-productif/PAT ; - Les interventions sont restées éloignées de la problématique ; - Enfin du concret, de l'opérationnel, de l'expérience ;
Échanges avec la salle	1	10	7	0	- Peu d'échange, problème de temps certainement ; - Quasi inexistant ;

Autres commentaires sur la séance plénière :

- Fermes de Figeac : LE CONTRE EXEMPLE DU PAT !!!
- Bonne prestation d'une réflexion collective SCOT/JP BUCHE/enjeux-PAT et la complexité de mobilisation des citoyens.
- Bon exemple d'une régie des territoires ;
- Rôle de la recherche action à développer ;
- Choix des intervenants étrange – manque de cohérence ;
- Dommage que les éléments méthodo n'aient pas été abordés ou une intervention plus ciblée sur les PAT ;
- Pas assez de temps pour échanges/débats avec la salle.

Votre avis sur l'organisation de la journée

Cocher la case correspondant à votre choix pour chacun des items

					COMMENTAIRES
	Très satisfait-e-	Satisfait-e-	Pas vraiment satisfait-e-	Pas du tout satisfait-e-	
Accueil	16	8	0	0	- Connaître les inscrits pour faciliter le covoiturage ; - Nécessite de réfléchir au pot d'accueil : local, bio, équitable ;
Gestion du temps, rythme	12	6	2	0	- Pas assez de débats l'après-midi ; - Rapide sur tous les ateliers ;
Qualité de la restauration	13	8	1	0	- Repas non équilibré-très carné ; - Bon mais pas de fruit, ni de légumes... ; - Manque de légumes ;
Ambiance générale	15	6	0	0	- Bons échanges ;

Votre appréciation globale de la journée

Cocher la case correspondant à votre choix pour chaque question

					COMMENTAIRES
	Tout à fait	Plutôt	Pas vraiment	Pas du tout	
Cette journée a-t-elle répondu à vos attentes ?	6	12	3	0	- Une plénière décevante ; - Ma 1ère attente étant la curiosité:OUI, par contre pas très concret pour le moment mais cela donne envie d'aller plus loin, de se revoir.
Cette journée est-elle utile pour votre pratique ?	5	13	3	0	- Trop générale ; - Quelques nouveaux contacts ; - Utile grâce aux rencontres informelles ;
Globalement, êtes-vous satisfait-e de la journée ?	7	10	2	0	- Compréhension du cadre, origine ,acteur des PAT ;

Quels éléments clés reprenez-vous de cette journée ?

- Le lancement d'une dynamique de réseau, mise en réseau d'acteurs ;
- Contacts avec d'autres acteurs/ Échanges informels- Off / prise de rendez-vous ultérieurs ;
- Importance d'échanger entre acteurs (santé-cuisiniers-agriculture) et entre territoires ;
- Intérêt de l'intelligence collective ;
- Découverte d'outils, de méthodes, du futur outil web ;
- Partage d'expérience, échanges de pratiques, de projets ;
- Formulation de problématique (foncier) ;
- Prendre de la hauteur sur le sujet ;
- Initiatives exemplaires ;
- Qualité des intervenants ;

- Transversalité de l'alimentation (acteurs du territoire) / Multi-thématique ;
- Importance de remettre Alimentation au cœur des projets de territoire ;
- Lien alimentation/santé ;
- Travail à faire pour améliorer les relations entre les SAT
- Le PAT devient une réalité/politique publique locale ;
- Le retour des ateliers intéressant ;

- Importance de la convivialité, du plaisir ;

Selon vous, une telle journée doit-elle être reconduite ? 19 OUI 1 NON

Si oui, à quelle fréquence ? - Une fois par an (15); - Tous les six mois (4);

Quelles seraient vos suggestions pour une prochaine journée (thèmes à aborder, activités, ..) ?

- Donner des objectifs précis à ce type de rencontres ;
- Prévoir une visite d'expérience de terrain qui alimente une entrée thématique de la journée,
ex : : organisation /structuration de la restauration collective dans un PAT,
: organisation des producteurs dans un PAT,
: place des citoyens dans un PAT,
: PAT et formation ;
: la logistique des circuits de proximité ;
: Comment faciliter et accélérer les projets ?
- Suivi de certaines actions ;
- reconduire la journée en la reformatant avec un travail collectif : atelier autour de cuisiniers(en cuisine manges et parles....), les pieds dans le plat collectif a déjà fait cela ;
- Du concret, aller d'avantage dans l'opérationnel de manière thématique (logistique, transformation, éducation, foncier) ;
- Retour d'expérience de territoires ;
- trouver un équilibre entre une matinée judicieusement dynamique et une plénière très statique ;
- Méthode et mieux se connaître ;
- Meilleure valorisation du lieu d'accueil (nous ne savons pas grand-chose de Tulle Agglo) ;
- Préparer nous même notre repas en atelier ;
- Travail sur « le nœud à dénouer » ;

Autres remarques sur la journée

- Le décloisonnement entre les services de l'État est un bon signe : continuez !
- Partager les supports proposés lors de cette journée ;
- Bravo pour cette première !
- J'ai ressenti très fortement un besoin pour tous ceux avec qui j'ai pu échanger, de mieux connaître les expériences des uns et des autres en faisant ressortir les points forts et les points faibles ;
- Faire parvenir le programme prévisionnel en avance ;
- L'intervention de la Ferme de Figeac n'était pas du tout en lien avec les finalités de la journée, s'agissait-il de mettre en avant les coopératives sur le plan politique ?/ Parler de SAT via ce témoignage est très paradoxal !
- Bravo pour l'intelligence développée par la Ferme de Figeac ;

Quelques photos...



Liste des participants

Nom	Prénom	Structure	Adresse mail
BENTZ	Anne	3AR	asso@achatresponsable-aquitaine.fr
CHARLES	Eléonore	AFIPAR	eleonore-afipar@orange.fr
BELLOUIN	Eric	Agglo de Tulle	eric.bellouin@sfr.fr
BERTHOLY	Didier	Agglo de Tulle	didier.bertholy@tulleagglo.fr
REMANGEON	Hélène	Agglo Grand Guéret	helene.remangeon@agglo-grandgueret.fr
BOMME-ROUSSARIE	Stéphanie	AgroBio Périgord	s.bomme-roussarie@agrobioperigord.fr
ALLAIN	Brigitte	Ancienne Députée	brigitteallain.eelv@gmail.com
GUYOT	Bernard	ANDES Uniterres	bernard.guyot@andes-france.com
ELISSALDE	Marion	ARS	Marion.ELISSALDE@ars.sante.fr
CALMON	Emmanuel	ARS DD19	emmanuel.calmon@ars.sante.fr
SORIN	Ernest	Ass Cendrecor Agro-Ecologie	earl-montgenie@laposte.net
SCOUARNEC	Morgane	Bordeaux Métropole	mscouarneck@bordeaux-metropole.fr
CORADE	Nathalie	Bordeaux Science Agro	nathalie.corade@agro-bordeaux.fr
CORNUT	Christine	CA Grand Périgueux	c.cornut@grandperigueux.fr
HAMON	Patricia	CA Grand Périgueux	p.hamon@grandperigueux.fr
LABONNE	Alexia	CCAS Agen	alexia.labonne@agen.fr
PEQUIGNOT	Sandrine	CCAS Agen	sandrine.pequignot@agen.fr
CERVONI	Chrystelle	CD 17	chrystelle.cervoni@charente-maritime.fr
CHASSAING	Sandrine	CD 19	schassaing@correze.fr
LEMOINE	Floriane	CD 19	flemoine@correze.fr
TAYSSE	Annick	CD 19	ataysse@correze.fr
BRIZARD	Gaita	CD 24	g.brizard@dordogne.fr
MOUILLAC	Jean-Marc	CD 24	jm.mouillac@dordogne.fr
FLOCH	Fabrice	CD 64	fabrice.floch@le64.fr
BERTRAND-LAFEUILLE	Agnès	CDA 19	agnes.bertrand-l@correze.chambagri.fr
CHAVEROUX	Mathieu	CDA 19	m.chaveroux@correze.chambagri.fr
MASLE	Isabelle	CDA 87	isabelle.masle@haute-vienne.chambagri.fr
CLAIN-BEAUCHEF	Nathalie	CDA La Rochelle	nathalie.clain-beauchef@agglo-larochelle.fr
ARRIUDARRE	Catherine	CENA	catherine-arriudarre@wanadoo.fr
CARBONNEIL	Christine	CFPPA Tulle-Naves	christine.carbonneil@educagri.fr
RIOUX	Fabrice	CFPPA Tulle-Naves	fabrice.rioux@educagri.fr
BOURRIER	Annette	Chambre d'agriculture	gilannette.barriere@gmail.com
BENAZET	Aurélie	Collectif Les pieds dans le plat	benazet.aurelie@orange.fr
DUPUIS	Dominique	Comité d'agglomération Rochefort Océan	d.dupuis@agglo-rochefortocean.fr
HIRIARTE	Stéphanie	Communauté agglo Pays Basque	s.hiriarte@communaute-paysbasque.fr
MAZERM	Cathy	Corrèze Environnement	correzeenvironnement@free.fr
FREMAUX	Yvette	CPAM 19	prevention@cpam-tulle-crants.fr
ROPERT	Sandra	CPAM 19	prevention@cpam-tulle-crants.fr
DELPECH	Jonathan	CR NA	jonathan.delpech@nouvelle-aquitaine.fr
MAHUTEAUX	Pierre-Alain	CR NA	pierre-alain.mahuteaux@nouvelle-aquitaine.fr
BIDEAU	Caroline	CREPAQ	bureau.caroline@gmail.com
DUBUC	Vincent	CREPAQ	vincent.dubuc@crepaq.org
MAUGER	Gary	CREPAQ	gary.mauger@crepaq.org
NICOLAS	Dominique	CREPAQ	contact@crepaq.org
BORDES	Alain	DDT 19	alain.bordes@correze.fr
BROUQUE	David	DRAAF NA	david.brouque@agriculture.gouv.fr
GENTES	Sylvie	DRAAF NA	sylvie.gentes@agriculture.gouv.fr
MERLE	Valérie	DRAAF NA	valerie.merle@agriculture.gouv.fr
ALIPHAT	Véronique	DREAL NA	veronique.aliphath@developpement-durable.gouv.fr

Nom	Prénom	Structure	Adresse mail
BRAC	Béatrice	DREAL NA	beatrice.brac@developpement-durable.gouv.fr
DEREDEMPT	Nathalie	DREAL NA	nathalie.deredempt@developpement-durable.gouv.fr
DUBOURG	Valérie	DREAL NA	valerie.dubourg@developpement-durable.gouv.fr
PREISS	Elsa	DREAL NA	elsa.preiss@developpement-durable.gouv.fr
VIRLOJEUX	Christine	EPL Tulle-Naves	christine.virlojeux@educagri.fr
CRISTOFARI	Théo	Ethics-Parmenion	theo.cristofari@parmenion.fr
DUPONT	Aurore	Grand Angoulême	a.dupont@grandangouleme.fr
MICHAUD	Jacky	Grand Poitiers	jacky.michaud@grandpoitiers.fr
RAGOT-JOUBERT	Astrid	Interbio NA	a.ragotjoubert@interbionouvelleaquitaine.com
LAGORCE-LEHR	Sonia	IREPS NA – Antenne 19	s.lagorce@irepsna.org
FAUCHER	Anna	IUFN	anna.faucher@iufn.org
DUMORA	Isabelle	La Cali	idumorfra@lacali.fr
LE GUILCHER	Alexandre	Le mijoteur	alexandre.leguilcher25@gmail.com
MAGNAUDET	Roland	Le mijoteur	r.magnaudet@orange.fr
MICHEL	Guillaume	Le mijoteur	guillaumemichel28@free.fr
GERARD	Stéphane	Les Fermes de Figeac	stephane.gerard@fermesdefigeac.coop
CALMETTES	Bernadette	Les Fermes du Doustre	pcalmettes2@wanadoo.fr
BLANCHARD	Elodie	Limoges Métropole	elodie_blanchard@agglo-limoges.fr
DANEAU	Alain	Lycée agricole Périgueux	alain.daneau@educagri.fr
AGUESSE	Nathalie	Mairie de Bayonne	n.aguesse@bayonne.fr
BARBARIN	Anne	Mairie de Brive	cuisinecentrale@brive.fr
GUILLAUMIE	Denis	Mairie de Cornil	mairie.cornil@wanadoo.fr
BAUD-BERTHIER	Daniel	Mairie de Fléac	ccfleac16@orange.fr
PLASSERIAUD	Grégory	Mairie de La Couronne	gestionnaire@lacouronne.fr
FREYGEFOND	Nicole	Mairie de Laguenne	freygefond.nicole@orange.fr
BOURDARIAS	François	Mairie de Tulle	francois.bourdarias@ville-tulle.fr
WACHTEL	Jeanne	Mairie de Tulle	nanou.wa@laposte.net
GRADOR	Dominique	Mairie de Tulle (maire adjointe)	dominique.grador@orange.fr
GROUSSET	Arnaud	Mutualité Française Limousin	agrousset@mutualitefrancaiselimousin.fr
CHEVRE	Jacques	Pays'en graine 24	jacques.chevre@laposte.net
DUCAMIN	Ariane	Phénix SAS	ariane@wearephenix.com
LELAYRE	Vincent	PNR Millevaches	v.lelayre@pnr-millevaches.fr
MANN	Nicolas	PQA	nicolas.mann@aquitaine-pqa.fr
STEFFAN	Xavier	PQA	xavier.steffan@aquitaine-pqa.fr
FRANÇOIS	Olivier	SAFER	olivier.francois@safer-marche-limousin.com
BABAUDOU	Philippe	Saveurs Fermières	phbabaudou@gmail.com
COUTEAU	Julie	Sprint Concept	julie.couteau1@gmail.com
MAZERAND	Paul	Terres en Villes	paul.mazerand@terresenvilles.org
BUCHE	Jean-Pierre	Vice-président du Grand Clermont, chargé du PAT	jp.buche@hotmail.fr

Contacts et
Renseignements

DREAL NOUVELLE-AQUITAINE

Nathalie DEREDEMPPT 05 55 12 96 34

nathalie.dereempt@developpement-durable.gouv.fr

Valérie DUBOURG 05 55 12 96 06

valerie.dubourg@developpement-durable.gouv.fr

DRAAF NOUVELLE-AQUITAINE

Valérie MERLE 05 56 00 43 75

valerie.merle@agriculture.gouv.fr

David BROUQUE 05 56 00 42 21

david.brouque@agriculture.gouv.fr

ARS NOUVELLE-AQUITAINE

Marion ELISSALDE 05 57 01 47 39

marion.elissalde@ars.sante.fr

