


L'ALIMENTATION AU COEUR DES TERRITOIRES :

Quels acteurs ? Quelles solidarités ?
Quelle éducation ?


19 novembre 2015
Amiens

COMPTE-RENDU

Sommaire

 Plénière	Page 3
➤ Ouverture de l'après-midi	Page 3
➤ Introduction à l'approche territoriale de l'alimentation	Page 4
➤ La gouvernance alimentaire en Nord Pas-de-Calais	Page 5
➤ Projet sur les systèmes alimentaires alternatifs, Assises locales de l'alimentation dans le sud de l'Oise	Page 6
 Ateliers thématiques	Page 7
➤ Atelier 1 : Aide alimentaire : quelle articulation avec les agriculteurs ?	Page 7
➤ Atelier 2 : Mobilisation et implication dans les projets alimentaires : quels acteurs ? Quels processus ?	Page 9
➤ Atelier 3 : L'éducation alimentaire au service de dynamiques territoriales : quelles passerelles ?	Page 12
 Synthèse de la journée	Page 15
 Annexes	Page 17
➤ Liste des participants	Page 17
➤ Recettes : les douceurs dégustées à la pause	Page 18
➤ Diaporamas des intervenants (voir fichier joint)	

Ouverture de l'après-midi

 **Christian Richard**, *Chef de projets en charge de l'animation régionale de la Politique publique de l'alimentation, Service Régional de l'Alimentation, DRAAF Picardie*

Christian Richard, a choisi de mettre en relief une avancée politique dont l'expression est aujourd'hui complémentaire des projets menés au sein de l'association ETS.

La loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 mentionne, dans son article 39, la concertation nécessaire entre l'ensemble des acteurs d'un territoire pour la mise en place de Projets Alimentaires Territoriaux (PAT). En animant des PAT sur les trois départements Picards, l'association ETS participe à la consolidation d'un système alimentaire territorial.

Ceci s'inscrit en complémentarité d'autres actions comme la formation cuisine et potagers nourriciers impulsée par la DRAAF, ou encore le projet Uniterres à l'étude dans notre région. Ces deux projets visent au décloisonnement du secteur agricole et social afin que toutes et tous, aient accès à une alimentation de qualité.

L'enjeu est aujourd'hui de renforcer les liens et la cohérence des projets alimentaires existant sur les territoires, de sorte qu'ensemble, ils contribuent à la construction d'un projet alimentaire de territoire, plus global.

 **Amandine Dejan-court**, *Responsable de service et Référente Régionale Nutrition, ARS Picardie*

Amandine Dejan-court insiste sur le fait que l'alimentation est à la croisée de différentes politiques publiques, en particulier celles en direction des secteurs sociaux, sanitaires et économiques. Les actions d'ETS ont pu s'inscrire dans une démarche concertée, en particulier avec la DRAAF et l'ARS.

De manière plus générale, il faut repenser la coordination des actions sur les territoires, et face aux contraintes budgétaires notamment, il faut travailler sur l'optimisation et la mutualisation des actions et services. Lorsqu'on interroge les solidarités à mettre en œuvre afin d'impulser une réflexion sur la place de l'alimentation au cœur des territoires, il faut travailler l'intersectorialité et la mutualisation. Le travail de l'association ETS se situe au cœur de ces deux logiques et participe donc à cette stratégie politique.

Enfin, Amandine Dejan-court confie à la salle le « pari fou » qu'à partir de la synthèse de la journée, un plaidoyer en faveur d'une alimentation saine et locale soit réalisé puis soumis à un regard politique afin de développer des coalitions. Cette journée d'échanges autour de l'alimentation au sein d'un espace régional pourrait servir donc de point d'appui pour une telle démarche.



Claire Tauty, *Directrice, Association Échanges pour une Terre Solidaire* :

Pourquoi une approche territoriale de l'alimentation ?

Il faut au préalable définir le concept de système alimentaire : l'ensemble des moyens, institutions, pratiques et acteurs au travers desquels les sociétés organisent leur approvisionnement alimentaire. (*Rastoin et al, 2010*) ; ou encore : réseau d'acteurs interdépendants qui, au sein d'un espace géographique donné (local, national, mondial) participent à la création d'un flux de biens et de services orienté vers la satisfaction des besoins alimentaires des consommateurs de cet espace ou à l'extérieur de celui-ci. (*Malassi et al, 2010*)

On constate que le système alimentaire agro-industriel s'est développé et a induit une mondialisation du système, une délocalisation des approvisionnements et une déterritorialisation de la question alimentaire. En parallèle, le modèle alimentaire correspondant pose des problèmes qu'il faut analyser au regard d'enjeux environnementaux, sociétaux, économiques et sanitaires.

Face aux enjeux, comment reconcevoir, reconstruire collectivement un système alimentaire durable ?

Cette réflexion amène à reconnecter alimentation et territoire. Il faut s'attacher :

- à la satisfaction des besoins alimentaires : à relier à la saisonnalité, à la qualité nutritionnelle, à la transparence vis-à-vis de l'origine
- à la territorialisation de la question alimentaire : ce qui permet la possible réappropriation des décisions par les populations locales
- au rôle nourricier de l'agriculture pour son territoire.

On constate une convergence aujourd'hui entre certaines politiques publiques et la mobilisation citoyenne et associative.

Différents concepts sont utilisés pour aborder l'approche territoriale alimentaire : sécurité alimentaire, souveraineté alimentaire, démocratie alimentaire, gouvernance alimentaire, projets alimentaires territoriaux, conseil alimentaire local. Ils se distinguent par leur historique, le contexte de leur émergence, et leur mode d'application. Il est intéressant de situer à quelles échelles ils sont utilisés et quel est leur processus précis.

Voici trois réflexions à mettre en avant :

- On observe l'émergence de projets alimentaires nombreux sur les territoires, même s'il n'existe pas encore en France de politique locale alimentaire.
- Tout système alimentaire local concerne de nombreux acteurs, aussi peut-on s'interroger sur la mobilisation, la participation et l'implication de ceux-ci, en particulier : les élus locaux, les agriculteurs, les citoyens.
- La question de la justice sociale et économique face à l'alimentation ouvre le champ des solidarités alimentaires, qui prennent des formes variées.

Pour travailler plus particulièrement sur les problématiques qui nous ont semblé prioritaires, trois ateliers ont été organisés lors de cette demi-journée d'étude

La gouvernance alimentaire en Nord Pas-de-Calais

La gouvernance alimentaire est un nouvel ensemble de coopération entre les différents acteurs et les échelles. C'est l'ensemble des personnes qui travaillent sur l'alimentation, de manière cloisonnée et sectorielle, et cela engendre donc des liens nouveaux avec les gens qui travaillent sur l'alimentation, dans un espace géographique.

Il faut aujourd'hui questionner les centres de pouvoirs.

Dans les années 70, se pose le problème du foncier agricole, qui est menacé de disparition. En Rhône Alpes et en Ile de France, des collectifs d'agriculteurs s'organisent pour défendre le foncier, notamment par la valorisation de leur production en circuits courts. Aujourd'hui, cette même idée est portée par la société civile sur le local, la santé, les préoccupations autour de la cuisine à travers la télé-réalité, ...etc.

Dans le Nord Pas de Calais, suite aux élections régionales, le nouveau Vice-président en charge de l'agriculture offre une vision systémique de l'agriculture, il parle de système alimentaire et non d'agriculture. Pour lui, nous perdons le contrôle de l'organisation de notre système alimentaire (économique, environnement, ...etc.). Il faut créer de nouveaux liens et parler de gouvernance alimentaire.

Se posent alors plusieurs questions :

- Comment parle-t-on de gouvernance alimentaire à une collectivité ? On évoque la restauration collective, l'aménagement du territoire, la santé, ...donc des entrées très diverses.

- Comment travailler avec tous les services ? Il faut poser le projet d'études transversales. Il faut que cette idée politique puisse faire l'objet d'une expérimentation sur le territoire.

- Comment la mettre en œuvre ? Il faut d'abord faire un travail de repérage sur les dispositifs actuels, et les liens entre secteurs. Il faut créer une équipe projet pour avoir une vision commune et mettre en cohérence les dispositifs.

L'une des limites de cette démarche est que le résultat se voit seulement sur le moyen et long terme et est difficilement valorisable politiquement. Lancer un tel projet dépend de la volonté des personnes, dans un contexte où il y a déjà des priorités régionales.

Au sein du Conseil Régional du Nord Pas de Calais, une équipe projet en concertation avec les acteurs extérieurs a été mise en place. L'animation de l'équipe projet était assurée par une cheffe de projet rattachée au service agriculture car l'objectif est la complémentarité avec le secteur agricole. L'idée est de mener une politique agricole en faveur d'un système alimentaire durable. Ce changement de vision n'a pas encore beaucoup d'impacts mais il modifie les choses au niveau cognitif.

Un premier travail a été fait au sein des services pour rassembler l'ensemble des acteurs qui travaillent sur l'alimentation, car bien que la question soit avancée par le service agriculture, de par sa diversité et sa complexité elle implique de nombreux autres services.

L'un des axes de travail a été animé par le CERDD (Centre de Ressource de Développement Durable) qui a réunit plusieurs acteurs régionaux de divers secteurs de l'alimentation. Ils ont travaillé sur une définition collective de l'alimentation durable. Dans l'ensemble, les acteurs se sont montrés d'accord sur la vision du système alimentaire actuel mais il n'y a pas d'accord sur un système alimentaire idéal. Pas encore du moins. Il n'y a aucun arbitrage politique dans ce groupe.

Un autre axe de travail concerne les CAAP'Agglo (Contrat d'Agriculture et d'Alimentation périurbain d'agglomérations) sur les intercommunalités suivantes : Communauté d'Agglomération du Douaisis (CAD), Métropole européenne de Lille (MEL), en partenariat avec le Conseil Régional.

Globalement, en regardant les travaux menés sur les deux dernières années, on peut dire que ces projets de gouvernance alimentaire territoriale fonctionnent lorsque le projet est porté politiquement, si une équipe technique dédiée y travaille et enfin s'il y a un lien avec l'agriculture, donc un travail avec la chambre d'agriculture.

HUNGRY FOR RIGHTS : Projet sur les systèmes alimentaires alternatifs, Assises locales de l'alimentation dans le sud de l'Oise

Ce projet, initié en 2013, vise à créer des conseils alimentaires dans 5 pays (France, Chypre, Lituanie, Écosse, Italie) et est en lien avec le Sénégal.

Le partenaire français, Urgenci (réseau international des AMAP) a mis en place ce projet dans l'Oise, en s'appuyant sur l'association Echanges pour une Terre Solidaire.

Il s'agissait de mobiliser divers types d'acteurs du territoire : citoyens, agriculteurs, acteurs des collectivités et des secteurs associatifs et sociaux, en vue de favoriser les systèmes alimentaires alternatifs.

Ce projet a mis en œuvre une méthodologie favorable à une implication citoyenne : des réunions de mobilisation ont permis d'apporter une information sur le projet à toute personne intéressée, ce qui a débouché sur la formation d'un groupe de 17 catalyseurs, c'est-à-dire de personnes prêtes à s'engager sur le thème alimentaire sur leur territoire.

Elles ont ensuite suivi une formation sur les sujets qui leur semblaient prioritaires : systèmes alimentaires alternatifs ; circuits courts et solidarité ; alimentation, santé, et environnement; restauration collective ; foncier ; conseils alimentaires. Pour la compléter, ont été organisées des visites de ferme, et des conférences sur différents thèmes : compostage pour restauration collective ; jardins ; alimentation, environnement et santé.

Quant à la participation de la délégation française à des événements internationaux, elle a renforcé la dynamique, les contacts et les connaissances des participants : citons l'expo des peuples sur l'alimentation qui a eu lieu à Milan du 2 au 6 juin 2015 en parallèle de l'exposition universelle de l'alimentation. De plus, une rencontre européenne des catalyseurs des 5 pays a été accueillie en Picardie du 14 au 16 novembre 2014.

Enfin, une ressource a été créée sous forme d'étude de cas dans les 6 pays, dont 3 dans l'Oise.

Les Assises de l'alimentation locale ont eu lieu le 28 novembre 2015 à Nogent sur Oise , elles ont permis l'ouverture des débats sur l'alimentation , la présentation d'une déclaration commune, et la création d'un espace permettant d'encourager un ensemble d'actions favorables aux systèmes alimentaires alternatifs.

Ateliers thématiques

Atelier 1 : Aide alimentaire : quelle articulation avec les agriculteurs ?

Animatrice : Marie-Paule Lecoq, *Chargée de mission animatrice territoriale PICASOL et Contrat Local Santé de Creil, Association Echanges pour une Terre Solidaire*

Intervenants :

- Christian Becuwe, *Président des Banques Alimentaires de la Somme et de la Région Nord-Est*
- Valérie Gheeraert, *Coordinatrice du réseau des épiceries solidaires des régions Nord-Pas-de Calais et Picardie* et Alexane Rombouts, *Animatrice réseau en Picardie*

Nombre de participants : 12 personnes

Synthèse des Interventions

Pour illustrer et introduire la question sur laquelle les participants de l'atelier 1 ont échangé, « *Aide alimentaire : quelle articulation avec les producteurs ?* », les intervenants ont commencé par présenter les objectifs de leur structure ainsi que les projets mis en œuvre pour enfin proposer leur réflexion et expériences en lien avec la question posée tout au long de l'atelier.

Banque alimentaire

Christian Becuwe - Président des Banques Alimentaires de la Somme et de la Région Nord-Est

Monsieur Becuwe, a présenté le projet « Bon et Bien ». Ce projet a pour objectif de créer un « social business » afin de soutenir l'emploi local et lutter contre le gaspillage alimentaire. Bon et Bien collecte les écarts de triage de légumes auprès des cultivateurs régionaux faisant partie du réseau des agriculteurs partenaires de McCain. Ainsi, une activité économique de transformation est proposée dans le Nord Pas de Calais. La transformation des produits consiste en la fabrication de soupes ensuite vendues en grande surface grâce au partenariat avec les magasins Leclerc de la région, acteur de la grande distribution. Depuis Mai 2015, 3 types de soupes sont distribuées.

Ce projet est mis en œuvre avec le soutien de différents partenaires : Mc Cain Industry, Leclerc, Randstad, la fédération des Banques Alimentaires et le Groupement d'Agriculteurs Producteurs de Pommes de terre pour l'Industrie (GAPPI).

Une équipe de salariés en insertion a été embauchée pour ce projet. Le projet devrait se développer au niveau national.

ANDES :

Valérie Gheeraert - Coordinatrice du réseau des épiceries solidaires des régions Nord-Pas-de Calais et Picardie, **Alexane Rombouts** - Animatrice réseau en Picardie

L'Association Nationale de Développement des Epicerie Solidaires a pour objectif de promouvoir l'accès des personnes en difficulté à une véritable citoyenneté économique en leur permettant de choisir les produits qu'elles souhaitent consommer à travers les épiceries, en vendant, à prix réduit, les denrées alimentaires et enfin, en proposant des activités de reconstruction, témoignant d'une volonté de créer des outils-tremplin pour la personne.

Alexane Rombouts et Valérie Gheeraert ont présenté le programme Uniterres . Ce programme permet de soutenir des producteurs en difficulté économique et de leur permettre de produire pour les épiceries solidaires. Les producteurs, très majoritairement maraîchers, produisent alors en fonction d'un cahier de commandes établi pour toute l'année, leur permettant d'avoir une sécurité financière et de débloquer des situations très précaires. Parallèlement un programme d'accompagnement des épiceries permet de valoriser ces produits et d'inciter les clients de les consommer via, par exemple, des ateliers culinaires autour de la consommation de fruits et légumes frais.

Lien vers le film Uniterres visionné en atelier : <http://www.epiceries-solidaires.org/news/uniterres-des-circuits-courts-dans-le-reseau-des-epiceries-solidaires>

Les échanges

A partir de ces deux exemples concrets de lien possible entre agriculteurs et aide alimentaire, le groupe a échangé sur les liens, encore fragiles, entre aide alimentaire et agriculteurs.

1. Les Initiatives connues

Les participants à l'atelier ont pu, dans un premier temps, **lister un certains nombres d'initiatives** qu'ils connaissaient, mettant en lien aide alimentaire et producteurs :

- Mise en place de paniers solidaires à travers une AMAP en lien avec un centre social (la commune ou la communauté de communes prend en charge un pourcentage du prix du panier pour que celui-ci soit accessible à des personnes en situation de précarité économique et sociale),
- Le glanage dans les champs,
- Approvisionnement d'épiceries solidaires par des producteurs locaux,
- Le dispositif SOLAAL,
- Le programme Uniterres,
- ...etc.

2. Les freins aux articulations entre producteurs et aide alimentaire

Mais les **freins aux articulations possibles** entre producteurs et aide alimentaire ont très rapidement fait surface au cours de l'échange :

- Transport des denrées alimentaires d'un point de production à un point de distribution : qui prend en charge le coût du transport et qui se charge de faire le déplacement ?
- Stockage des grands volumes difficile pour certaines associations d'aide alimentaire
- Conditionnement des produits
- Faible consommation de fruits et légumes par les bénéficiaires de l'aide alimentaire : le groupe a développé ce point en insistant sur le fait qu'il est important d'accompagner les bénéficiaires dans leur consommation de fruits et légumes par la mise en place d'ateliers cuisine au sein de l'association. Toutefois, même lorsqu'on organise x ateliers cuisine, une personne qui ne va pas bien ne souhaitera pas cuisiner. Il faut donc d'abord parvenir à « Donner envie de ».
- Manque d'informations sur les articulations possibles entre agriculteurs et aide alimentaire (notamment du côté des producteurs). Il y a très peu de moyens mis en œuvre pour communiquer sur les liens possibles.
- Faible accompagnement des équipes au sein des structures de l'aide alimentaire notamment.

Synthèse et pistes d'action

Le groupe conclue sur la **nécessaire prise de conscience qu'il faille travailler avec les producteurs et favoriser les circuits-courts de proximité**. Seulement, pour informer et mettre en place des projets, la coordination est essentielle.

Un des premiers leviers d'action consiste alors à diffuser l'information sur les différentes articulations qui existent entre producteurs et aide alimentaire. L'association ETS a distribué au groupe **un guide des pratiques solidaires agricoles** réalisé par Charles Lambert ingénieur agricole ayant fait son stage de Master II au sein de l'association. Ce guide présente, sous la forme d'un recueil de pratiques, des initiatives solidaires dans le domaine agricole. Il donne des pistes aux agriculteurs pour mettre en place des actions solidaires en direction de publics en difficultés socio-économiques. Bien que non exhaustif, il espère semer des graines, à partir d'expériences, pour donner des idées aux personnes intéressées.

Atelier 2 : Mobilisation et implication dans les projets alimentaires : quels acteurs ? Quels processus ?

Animatrice : Claire Tauty, *Directrice, Association Echanges pour une Terre Solidaire*

Intervenants :

- Simon Hallez, *Chargé de projets filières et territoires, GABNOR*
- Cédric Burgun, *Chargé de mission animation du programme Picardie Alimentation Solidarité, Association Échanges pour une Terre Solidaire*

Nombre de participants : 12 personnes

Synthèse des Interventions

Gabnor

Simon Hallez - Chargé de projets filières et territoires

Simon Hallez, est intervenu dans l'atelier 2 pour nous parler de la mobilisation des acteurs agricoles du monde conventionnel sur la question de l'agriculture biologique dans un projet de territoire. Sur ce point, le Gabnor a mis au point des outils de diagnostic territorial et des outils d'animation. Pour lui, il s'agit notamment d'accompagner les élus dans la construction de leur projet et l'animation du changement. Il insiste aussi sur le fait qu'il faut partir des acteurs et de leurs projets pour réaliser le diagnostic. L'expérimentation qui a consisté à faire réaliser une partie du diagnostic territorial directement par les agriculteurs du territoire a permis une meilleure intégration des acteurs dans la dynamique et le projet du territoire. Finalement, Simon Hallez a insisté sur l'importance pour les acteurs de s'exprimer et de se mobiliser, non plus pour des intérêts mais pour des besoins.

Association Echanges pour une Terre Solidaire

Cédric Burgun - Chargé de mission animation territoriale PICASOL

Cédric Burgun a présenté dans l'atelier 2 différentes problématiques rencontrées dans la mobilisation des acteurs dans des projets et dynamiques alimentaires sur les territoires. Il insiste sur l'importance d'avoir une approche globale, participative et autant que possible inclusive des questions alimentaires qui se posent sur les territoires. Un objectif central de l'animation territoriale doit être de casser les clivages, de décloisonner les catégories d'acteurs qui agissent souvent de manière sectorielle et par habitude. Pour cela, il faut réunir le plus grand nombre de partenaires, favoriser les rencontres et les échanges, et associer les acteurs dans l'animation collective et commune de projets alimentaires sur leur territoire, projets qui doivent être valorisés et s'inscrivent dans une dynamique territoriale sur l'alimentation.

Les échanges

À partir d'un schéma présentant les différentes catégories d'acteurs, l'analyse partagée a permis de repérer les expériences positives, les outils et les pistes, ainsi que les limites dans l'implication des parties prenantes.

Par catégorie		Acteurs cités	Expériences Pistes	Outils	Limites
Agriculteurs et jardiniers		Chambre d'agriculture Coopératives agricoles	Rencontres professionnelles Connaissance des personnes ressources S'appuyer sur les dynamiques d'installation agricole	Potagers Jardins partagés Jardins familiaux Jardins de quartier	Sensibilité faible à l'approche globale alimentaire Difficulté à travailler à la fois avec des agriculteurs conventionnels et en agriculture biologique

Par catégorie		Acteurs cités	Expériences, Pistes	Outils	Limites
Collectivités locales		CCAS	S'appuyer sur les élus dans le secteur de l'environnement, de l'agriculture, de l'éducation Appui à une production alimentaire périurbaine Réseau nutrition à l'échelle d'une ville ou d'une collectivité	Formation des élus Nouveaux postes dans les services (pouvant s'adapter à la complexité et transversalité de la question alimentaire) Plan Local d'Urbanisme Agenda 21 Conseils citoyens	Trouver des élus sensibles Pérennité difficile du fait des changements d'élus
Association, secteur social et de la santé		MRJC Terre de liens AMAP Alimentons local	Mobilisation des bénéficiaires	Circuits courts Biocabas	
Milieu scolaire et périscolaire		Institut Lasalle	Projets structurés avec différents acteurs du système scolaire	dispositif global Plaisir à la Cantine ; un Fruit pour la Récré	
Population du territoire			Mobilisation citoyenne locale exemple des villes en transition	Actions d'éducation alimentaire	Image : conformisme au modèle de consommation
Entreprises		Entreprises agro-alimentaires	Microprojets RSE Modèle économique : SCIC , SCOP Services partagés (restauration) Lien entre les banques alimentaires et Auchan	Agenda 21	Sensibilité limitée à l'approche globale alimentaire
Transversalement			Fabrique à initiatives (ESS), favorisant l'émergence de projets	Animation de territoire Dialogue Territorial Organisation d'évènements créant de nouveaux liens	Connaissance des lieux de décisions dans et hors territoire Fonctionnement par approches sectorielles, clivées et clivantes Passage de l'intérêt particulier de chaque acteur à l'intérêt général et à une réponse aux besoins collectifs

Synthèse et pistes d'action

Il ressort un besoin d'inventaire des acteurs, des projets, des initiatives.

Le diagnostic peut se faire à partir des acteurs eux-mêmes

les projets sont encore trop « alternatifs », et dépendent d'un équilibre financier souvent précaire, l'approche économique / entrepreneuriale des projets est-elle assez prise en considération ?

Limites à la mobilisation et aux dynamiques territoriales :

Question de la mobilisation : toujours les mêmes personnes. Souvent, le portage du projet tient à une personne. Reste alors la sempiternelle question de la pérennité des actions une fois que l'accompagnement public (notamment financier) s'arrête ou que les porteurs de projets changent.

L'alimentation est un sujet transversal, or les politiques et milieux professionnels sont cloisonnés... Comme le font certains acteurs de la société civile, il faut renforcer les processus de mise en réseau des acteurs.

Il faut un accompagnement et un cadrage institutionnel pour créer du lien entre les acteurs et les projets sur les territoires et les inscrire un Projet Territorial, dans une dynamique plus globale.

Pistes d'action

1. Animation et médiation entre acteurs : organisation multipartenariale d'évènements, rencontres professionnelles, rencontre avec des personnes ressources, mises en réseaux thématiques (exemple : nutrition)
2. Mobilisation des citoyens, des bénéficiaires d'aide sociale : leur implication sur la durée est favorable
3. S'appuyer sur les dynamiques agricoles : installation agricole, production alimentaire périurbaine
4. S'appuyer sur les élus dans le secteur de l'environnement, de l'agriculture, de l'éducation, faire le lien avec les dispositifs existant (agenda 21, conseils citoyens), leur proposer ainsi qu'aux services, des formations transversales
5. Concevoir et animer des projets d'éducation alimentaire structurés avec les différents acteurs du système scolaire
6. S'appuyer sur les opportunités permises par la RSE (Responsabilité Sociale des Entreprises)
7. Favoriser le développement de jardins productifs pour la population.

Atelier 3 : L'éducation alimentaire au service de dynamiques territoriales : quelles passerelles ?

Intervenants :

- Hervé Paucellier, *Maire de Le-Plessier-sur-Bulles, et Laetitia Vandamme, Chargée de communication et d'animation de la Communauté de Communes du Plateau Picard*
- Sophie Manzo, *Chargée de mission Éducation Alimentaire, Association Échanges pour une Terre Solidaire*



Synthèse des Interventions

Communauté de Communes du Plateau Picard

Laetitia Vandamme – Chargée de communication et d'animation

Les eaux souterraines du territoire (qui alimentent les captages d'eau potable) subissent deux types de pollution, une azotée, et une due aux produits phytosanitaires (Atrazine).

En 2010, plusieurs axes de travail ont été mis en place :

- **Agriculteurs** : mise à disposition de matériel de désherbage mécanique pour tout exploitant qui convertit au min 20% de sa SAU en bio sur des zones classées prioritaires : 2 agriculteurs en bénéficient
- **Tout public** : 2010 : ateliers de cuisine - 2011 : semaines régionales de l'environnement - 2012 : création d'un marché de producteurs une fois par mois, 20 producteurs sont présents.
- **Scolaires** : ½ à 1 journée d'animations culinaires ludiques et pratiques « Manger sainement, un jeu d'enfant ». Plus de 1000 élèves en ont déjà bénéficié depuis le lancement

Hervé Paucellier – Maire de Le Plessiers-sur-Bulles – Agriculteur

Premier signataire de la charte régionale, sur le territoire de la CCPP, à avoir signé en O phyto directement, et présent sur le marché de producteurs, Mr Paucellier était déjà sensible à la protection de l'environnement. Aussi, après une étude de marché, son fils et lui choisirent d'orienter leur verger vers une production biologique pour préserver la terre et le marché du terroir. C'est « une opportunité d'avoir ce débouché à proximité et qui respecte nos valeurs de producteurs ».

Son souhait : aider les jeunes à s'installer dans la production biologique. Son fils et lui ont deux métiers.

Il est en lien avec l'école en tant qu'agriculteur et non d' élu → pressage des pommes pour la fabrication du cidre.

Focus sur événement LA NATURE REGALE – Laurence Da Silva et Sophie Manzo, animatrices

Le 7 juin 2015, à la Neuville en Hez, ETS a co-organisé avec Oise Tourisme dans le cadre de l'Oise Verte et Bleue. Objectifs : valoriser le lieu, montrer l'importance de l'ancrage territorial, améliorer l'accès aux aliments issus de l'agriculture locale. Cet événement devait s'inscrire dans une dynamique territoriale durable. ETS y a mis en place un marché de producteurs locaux, une restauration participative, une restauration mobile, au cœur d'une belle forêt.

Points positifs : bonne implication des bénévoles formés en amont, approvisionnement sur le marché de producteurs, implication du Food Truck qui inclue un aliment bio dans son menu (pommes de terre). Picardie's secrets (stand de restauration sur place) qualifie le projet de très formateur.

Point négatif : accès au site difficile.

Pourquoi vouloir faire du lien entre l'éducation alimentaire et la dynamique territoriale, quels intérêts y voyez-vous ?

○ **H. Paucellier regrette l'absence d'approvisionnement local dans les cantines scolaires.**

FREINS : Le CPIE a tenté de mettre en place un approvisionnement local en restauration collective : refus des producteurs en raison d'une rupture de livraison de 2 mois (vacances scolaires) et réserve des cuisiniers et gestionnaires pour le travail supplémentaire demandé.

Pour l'épicerie sociale de COALLIA (public de 18 à 25 ans), des aliments locaux sont proposés mais les jeunes ne les connaissent pas, ne savent pas les cuisiner = gaspillage.

LEVIERS : Mise en place d'animations culinaires pour mettre les gens en confiance tant sur les produits que sur leurs compétences → valorisation des produits locaux et des individus.

Laetitia Vandamme suggère de s'approvisionner localement pour les ateliers culinaires délivrés dans le cadre du programme « Manger sainement, un jeu d'enfant ».

○ **Il est nécessaire de travailler l'image du bio qui fait souvent « bobo »**

Un travail de communication est nécessaire, un lien avec le territoire pourrait le permettre. Si les différents acteurs se mobilisaient ensemble, les institutions pourraient faire évoluer les mentalités.

○ **Difficulté de lier impact nutrition sur la santé auprès des jeunes et des enfants**

Cuisiner, goûter, parler santé en restant ludique. Montrer la transversalité (santé - territoire - bien-être)

Quelle stratégie de méthodologie ? De pérennisation ? Quels pourraient être les éventuels freins ?

○ **Quels sont les contextes favorables ?**

Pour les élus locaux => construire un plaidoyer pour une alimentation saine

Actions sur l'échelon intercommunal : ne serait-ce pas l'échelle idéale de par sa plus petite taille et sa plus grande proximité ? Quand la volonté et les moyens sont là, ça fonctionne (Ex : C.C. Plateau Picard).

○ **Quelles seraient les méthodologies favorables ?**

- Synergie entre associations

- Actions nationales (semaine du goût, printemps bio, IRE, semaine sans pesticides...)

- Valorisation du territoire : recréer du lien de la terre à l'assiette, jouer sur le terroir (notion à la mode)

- Communication efficace (éviter l'entre soi pour s'ouvrir au public le plus large)

- Prendre en compte la temporalité politique

○ **Besoin d'implication à toutes les échelles pour relier les acteurs entre eux et travailler ensemble**

- Un portage politique fort permettrait de travailler ensemble et de créer un réseau. Nécessité de former les élus et les institutions aux enjeux de l'alimentation pour obtenir leur soutien.

- Nécessité de former des animateurs, des formateurs afin d'accompagner et sensibiliser leur public => formation de formateurs.

○ **Comment créer de nouvelles structures ? A qui s'adresser pour obtenir les informations ?**

Exemple, pour la création d'une légumerie - Conseil départemental ?

Avec quel public ? Sur quels types de projets ?

- Education entre pairs

- Interventions coordonnées entre les écoles et les événements grand-public

- Ateliers culinaires (« essayer c'est adopter ») : événements grand public, écoles,...

Synthèse et pistes d'action

1 - Il est nécessaire de faire un diagnostic au niveau du territoire car aujourd'hui nous travaillons souvent avec les mêmes acteurs qui se trouvent dans notre réseau. Le temps manque.

2 - Dans la restauration collective, l'envie de faire évoluer les repas est là mais les acteurs manquent de connaissances quant aux méthodes et aux moyens pour y parvenir.

3 - L'éducation alimentaire doit rester simple pour toucher tous les niveaux. Elle doit mettre en valeur la convivialité et valoriser les savoir-faire. L'atelier culinaire est un outil moteur pour ces actions.

4 - L'alimentation éco-responsable doit être valorisée au travers de différents points : impact positif sur la santé, économies budgétaires, anti-gaspillage.

5 - Communication sur l'image de l'alimentation biologique plus éthique pour supprimer son côté « bobo ».

En conclusion, une volonté de création d'un réseau a émergé : il devrait être centralisé par le territoire.

Synthèse de la journée

- Philippe Caron, *Ingénieur en agriculture spécialisé RSE et développement durable et Directeur de la MFR de Flixecourt*

La rencontre a commencé par un rêve, celui d'Amandine Dejancourt de l'ARS : que cette journée puisse produire un plaidoyer pour une alimentation saine et locale, et que ceci soit l'occasion d'un cheminement partagé.

Christian Richard de la DRAAF a rappelé que la politique alimentaire est complexe à mettre en œuvre car elle implique et réunit beaucoup d'acteurs, parfois difficiles à mobiliser ensemble sur un même projet. Il a relevé que les thèmes abordés lors de la journée étaient déjà présents dans la loi d'avenir d'octobre 2014.

La mobilisation de tous les acteurs : c'est le cœur du travail d'animation de l'association Echanges pour une Terre Solidaire. Claire Tauty, directrice d'ETS, a introduit différentes notions dont celle de système alimentaire, en rappelant qu'il est constitué d'acteurs qui mènent sur un territoire des actions très différentes : produire, transporter, transformer, consommer, cuisiner, ... sans oublier la question du recyclage !

La déterritorialisation de l'alimentation est le résultat d'une évolution subie, corrélée au processus de délocalisation économique. Aujourd'hui, l'enjeu est de ramener les acteurs des territoires à se pencher sur cette question, en vue d'ouvrir des espaces locaux de décisions : or, comment ces différents acteurs avec des intérêts très différents peuvent se rassembler sur cette question et ramener ce sujet au sein des préoccupations du territoire ? Aujourd'hui, en effet, les réponses sont plus au niveau de différents projets, qu'au niveau d'une politique territoriale qui pourrait être plus généralisée et mise en place sur l'ensemble des territoires.

L'exemple du Nord Pas de Calais dans le cadre du Conseil Régional, présenté par Elise Poisnel, nous montre cependant que lorsqu'il y a une volonté politique, il y a la possibilité de mettre en place une politique territoriale alimentaire. Son but en sera de soutenir et d'appuyer des initiatives, à partir d'un diagnostic partagé.

Vivien Deloge, représentant des catalyseurs du projet visant l'émergence d'un Conseil Alimentaire Local a introduit la question : Comment se sentir concerné ? Ou encore, comment construire ensemble un programme alimentaire local prenant en compte la dimension internationale ?

La question du diagnostic de territoire semble vraiment être un préalable pour partir de la réalité du territoire. Ce qui est vrai à Creil n'est pas forcément vrai à Amiens ou sur d'autres territoires. Il est important pour définir les problématiques locales, de connaître les difficultés et les écosystèmes alimentaires sur le territoire. L'autre point important est de bien identifier quels sont les acteurs. On l'a vu, tout repose sur les acteurs, sur leurs dynamiques, sur leurs intérêts, sur leurs motivations. Dans les différents ateliers on retrouve des mots clés, comme : la volonté des acteurs, la motivation, les leviers et les freins éventuels dans les décisions... On s'aperçoit d'ailleurs que les centres de décision peuvent être très éloignés du territoire, et si l'on ne l'a pas pris en compte dans le diagnostic, on peut se retrouver complètement bloqué dans les actions qu'on voudrait conduire.

La stratégie consiste à rassembler différents acteurs dans un espace relativement fermé, pour faire émerger une réponse qu'on ne connaît pas encore. On en revient un peu à la catalyse, on va mettre dans un espace confiné différentes substances. Un élément extérieur (une personne extérieure au territoire), va apporter une analyse, et en même temps va pouvoir cristalliser l'action de projets. Du point de vue des politiques publiques, ça veut dire que les actions ou les projets ne peuvent pas du tout être définis au préalable. On accompagne des acteurs sur des projets dont on ne connaît pas l'intérêt ou la consistance au préalable. C'est faire confiance aux acteurs. Toute la question de la formation et de l'éducation est importante, ainsi que la question de savoir quels acteurs vont se retrouver et quelle est la volonté de ces acteurs de travailler ensemble. Pour que la mise en solution et que la catalyse fonctionne, il faut que les milieux soient différents, si vous mélangez deux milieux identiques, vous n'allez rien sortir de ce mélange !

Il faut travailler à cette ouverture et décloisonner nos organisations, nos fonctionnements. Il a été question justement dans un atelier des cloisonnements entre l'agriculture, avec son organisation politique, économique, et le système scolaire, avec ses propres fonctionnements. Il y a beaucoup d'exemples de cloisonnement qui font qu'on n'arrive pas à faire émerger des actions car on ne se connaît pas, on n'a pas confiance dans les uns dans les autres, et on n'a pas conscience des projets qu'on pourrait lancer ensemble.

Le chemin à parcourir est d'aller vers la création d'espaces où l'on va discuter, échanger, sur la question du système alimentaire, sans pour autant qu'il y ait de pouvoir attribué aux uns ou aux autres, mais des espaces où l'on va permettre l'émergence de projets. Ces espaces sont très différents d'un territoire à l'autre. Il faut aussi qu'il y ait des personnes, des associations, des structures, qui prennent en main ces projets, car s'ils ne sont pas portés par des structures ou associations, finalement, cela reste une belle idée, mais qui a du mal à se mettre en place.

Au niveau du secteur économique, je parlais en introduction de la responsabilité sociétale des entreprises. Aujourd'hui, l'intérêt de la RSE est que l'on n'est pas dans une obligation des entreprises, mais dans une dynamique volontaire, sur un mode de gouvernance qui va mobiliser au sein de l'entreprise l'ensemble des acteurs et de ses partenaires. Si l'on s'appuie sur le fonctionnement de la RSE, ça peut être un outil vraiment intéressant pour nous sur des projets liés aux systèmes alimentaires permettant de mobiliser différents acteurs, où là chacun va s'engager sur une prise en compte des besoins des différents acteurs et des partenaires sur un territoire. A mon avis, c'est une voie intéressante à explorer et sur laquelle on va pouvoir mobiliser des acteurs économiques qui ont les ressources – en effet, ce sont souvent les moyens qui manquent pour mettre en œuvre ces actions.

Annexes

➤ Diaporamas des intervenants

Voir fichier joint.

➤ Liste des participants

ABDI Magid, Bénévole, Picardie Nature
BECUWE Christian, Président des banques alimentaires de la Somme et de la région Nord-Est
CAHOT Aline, Chargée de projets, Conseil Départemental de l'Oise
CARON Philippe, Directeur de la MFR de Flixecourt
DANIEL Jean-Michel, Vice-Président, Conseil de Développement du Grand Amienois
DECAUDAIN Christelle
DEJANCOURT Amandine, Responsable de service et Référente Régionale Nutrition
DELOGE Vivien, Catalyseur du sud de l'Oise
D'HIVER Ambre, Educatrice spécialisée, Coallia, Epicerie Solidaire Jeunes
DRISSI Hocine, Responsable projet cohésion sociale, DRJSCS Picardie
FLOQUET Guillaume, Coordinateur et adhérent, AMAP Les Paniers d'Elise, Saint Quentin
GAILLARD Antoine, Président, AMAP Les Paniers d'Elise, Saint Quentin
GHEERAERT Valérie, Coordinatrice NPDC et Picardie, A.N.D.E.S
GREVIN Hervé, Directeur, A2SPH
GRIVET Solène, Chargée de projet ESS, Ligue de l'Enseignement 60
HALLEZ Simon, Chargé de projet filières et territoires, Gabnor
HAZARD Hervé, Animateur, Les sens du goût
JOUY Marine, Stagiaire CESF, Udapia
LEFEVRE Marie-Charlotte, Directrice, Udapia
LELEU Fanny, Chargée de mission « vers une transition alimentaire », Association De la Graine à l'Assiette
LEPOT Frédérique, Chargée de mission, Mouvement Associatif Picardie
LENGLET Stéphanie, Assistante de direction, Udapia
LIEGEOIS Marie, CPIE des pays de l'Aisne
PAUCELLIER Hervé, Maire, Le Plessier-sur-Bulles
PLATERIER Alexandre, Terre de Liens Picardie
POISNEL Elise, Doctorante en Sciences Politiques, Université de Lille et Conseil Régional NPDC
RICHARD Christian, Chef de projets en charge de l'animation régionale de la politique publique de l'alimentation, DRAAF Picardie
ROMBOUTS Alexane, Animatrice réseau en Picardie, A.N.D.E.S
THOMINE Amélie, Agent, CCAS Nogent-sur-Oise
THUILLIER Francis, Relations syndicales, CCMO
VANCANNEYT Elodie, Chargée de mission développement économique, CRESS Picardie
VANDAMME Laetitia, Chargée de communication et d'animation, Communauté de communes du Plateau Picard
VAN DER ZWAAG Laurence, Responsable de commission restauration, Institut Saint Dominique
VANDEWALLE Fanny, Ingénieure agronome
VAN HAMME Jacques, Administrateur, A2SPH et Maire, Ham
VERMESSE Isabelle, Secrétaire, Picardie's Secrets



➤ Les LEGUMES et les FRUITS :

Aliments à mettre en priorité dans notre assiette. Crus ou cuits, il faut en manger chaque jour à tous les repas.

Ils sont riches en fibres, en vitamines, en minéraux et en antioxydants surtout quand ils sont crus.

Ils sont bons pour notre peau, ils protègent notre côlon ainsi que de nombreuses maladies.

Varié les fruits ou légumes en fonction de la saison et de la production locale. Ils seront plus goûteux, meilleurs pour votre santé et moins onéreux.

➤ CHASSE AU GASPI !

- Regarder dans ses placards et son frigo avant d'acheter des ingrédients pour cuisiner. Chaque famille jette tous les ans entre 20 et 40 kg de nourriture !
- Manger la peau des fruits ou légumes bios après les avoir bien brossés. C'est meilleur pour la santé, une grande partie des vitamines se trouve dans la peau.
- Cuisiner des légumes crus ou peu cuits préserve tous leurs nutriments et leurs vitamines. Et ça économise de l'énergie !
- Conserver les fanes, épluchures, vieux légumes ou fruits abimés pour les transformer en boisson froide sucrée (smoothie), salée (gaspacho), soupe chaude, cake salé, sucré !

Acheter malin,
Bien conserver,
Cuisiner astucieusement
C'est éviter le gaspillage
d'aliments et d'argent.

Association Echanges pour une Terre Solidaire
2 rue de l'Écu - 60700 Pont Sainte Maxence

facebook

www.echangesterresolidaire.org

Nous proposons des animations sur l'alimentation saine pour le grand public, les scolaires, les services sociaux ...



Pour une alimentation
saine et responsable

19 novembre 2015

L'alimentation au cœur du territoire

Fiche recettes

Le Brownie 100% végétal

- 200 g de chocolat noir à pâtisser
- 40 g de purée d'amande
- 1 c à s de purée de noisette
- 80 g de sucre de canne
- 100 g de poudre d'amande
- 3 c à s de compote de pommes
- 2 c à s de fécule de maïs (type Maïzena)
- 1 cc de bicarbonate
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 poignée de noix, noix de cajou

- 1 - Préchauffer votre four à 180°
- 2 - Briser le chocolat dans une casserole et le faire fondre au bain-marie avec la purée d'amande)
- 3 - Remuez jusqu'à obtenir un appareil homogène. Ajoutez-y la poudre d'amande, le sucre et la compote de pomme
- 4 - Incorporer la fécule de maïs, puis le bicarbonate et la fleur de sel
- 5 - Concasser les noix, les ajouter au mélange
- 6 - Verser l'appareil dans un moule carré et enfourner pour 25 à 30 mn

Laisser le brownie refroidir avant de le démouler

Dégustez !

Le Casse-croute fraîcheur

- Pain baguette
- Pesto de noix = 120 g d'huile d'olive, 120 g de noix, ½ bouquet d'herbes fraîches, 1 à 2 gousses(s) d'ail, 30 g de vinaigre balsamique, sel et poivre
- Chèvre frais
- Mâche
- Chou rouge
- Graines germées

Pesto de noix : mixer tous les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Fourrez la demi baguette avec la mâche, le fromage de chèvre frais, le pesto de noix, le chou rouge et les graines germées.

BON APPETIT !