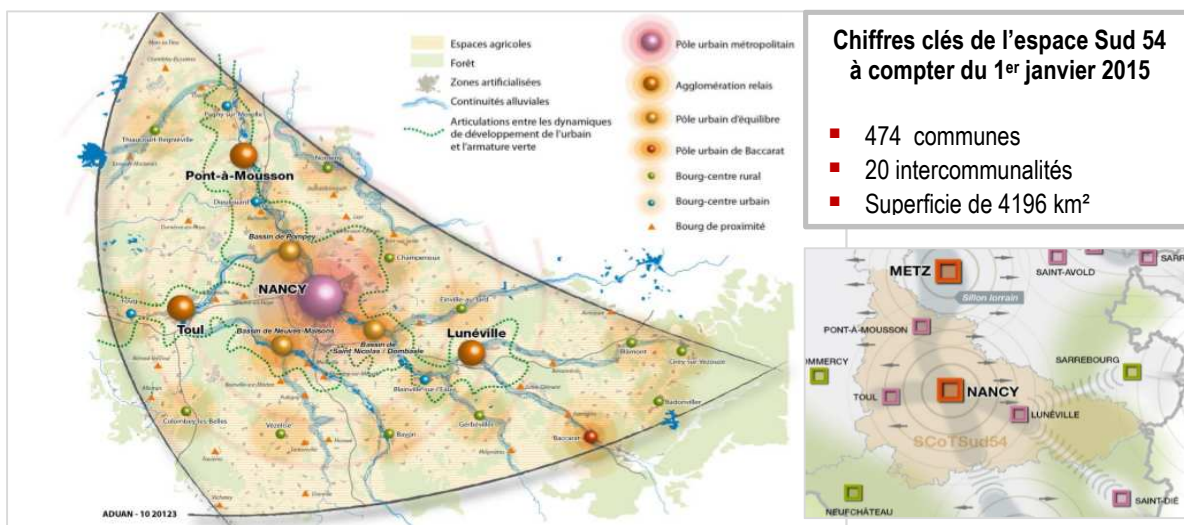


IMAGINONS ENSEMBLE LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU SUD MEURTHE-ET-MOSELLAN

Les nombreuses initiatives qui émergent dans les territoires le prouvent, le développement d'une alimentation locale, de qualité et durable est une préoccupation de tous.

Cette dynamique dessine les contours d'un projet alimentaire territorial, d'un nouveau système alimentaire qui permet d'inventer de nouvelles filières, de partager des moyens logistiques, d'exploiter les ressorts de l'économie circulaire, d'impliquer les consommateurs, de sécuriser les approvisionnements...

1- L'ESPACE SUD MEURTHE-ET-MOSELLAN : un bassin de mobilité et de consommation cohérent



Le Sud Meurthe-et-Moselle constitue un bassin de population de 570 000 habitants structuré autour de la Métropole du Grand Nancy, des agglomérations de Toul, Lunéville et Pont-à-Mousson, des bassins de Neuves Maisons, Pompey/Frouard et Saint-Nicolas-de-Port/ Dombasle-sur-Meurthe.

L'élaboration du SCoT a confirmé la pertinence de ce périmètre qui correspond au grand bassin de vie et d'emplois nancéien (94% des mobilités internes et 99% de concentration de l'emploi).

Le SCoT, document de planification stratégique approuvé en 2013, détermine les conditions de la préservation et du développement viable des espaces et des activités agricoles, et favorise l'émergence d'un projet agricole adapté aux enjeux d'aménagement, d'agriculture et d'alimentation.

Le SCOT Sud 54 entend favoriser le maintien d'un équilibre entre espaces agricoles, forestiers et urbanisés par une maîtrise plus forte de l'urbanisation autour des polarités urbaines, mais aussi conforter le système de polyculture et d'élevage et les cultures identitaires porteuses d'une image forte pour la Lorraine.

Un travail sur les circuits de proximité participe à renforcer les liens et la réciprocité entre les milieux urbains, périurbains et ruraux, à contribuer au développement économique endogène et à établir une politique de foncier agricole stratégique.

2- UNE DEMARCHE INTERTERRITORIALE ET MULTIPARTENARIALE

Le projet, objet de notre candidature, associe un collectif d'acteurs souhaitant s'engager dans l'élaboration d'une démarche alimentaire concertée et articulée à différentes échelles de territoire.

En accord avec les partenaires, la coordination globale du projet est assurée par le Département de Meurthe-et-Moselle.

Il est notamment apparu pertinent au collectif de réaliser à l'échelle du Sud 54 un diagnostic agricole et alimentaire de l'offre et de la demande en travaillant en partenariat avec les acteurs engagés et de définir des objectifs et une stratégie partagés.

A un échelon local, les territoires partenaires de la démarche sont et seront porteurs de projets répondant à des besoins spécifiques ou prioritaires à leur niveau et mettront notamment l'accent, dans le cadre de la démarche mutualisée, sur des approches plus particulières liées à une thématique sociale, environnementale et/ou socio-économique.

Dans le cadre de leur projet de territoire, les Pays/PETR ou le Parc naturel régional de Lorraine souhaitent aussi, notamment dans le cadre des programmes LEADER, développer des politiques alimentaires globales dans lesquelles s'inscriront les actions portées dans le cas du présent projet.

Un projet qui s'inscrit dans les évolutions institutionnelles en cours dans le Sud54

Le 9 janvier 2016, dans un contexte de reconfiguration territoriale, les représentants des intercommunalités du Sud54, du Conseil Départemental, du Conseil Régional, des Pays et PETR du territoire ont affirmé leur volonté de transformer le Syndicat Mixte du SCoT en Pôle métropolitain. La préfiguration de ce Pôle métropolitain est en cours de structuration avec l'objectif de disposer d'un outil opérationnel pour septembre 2017.

Le programme de travail 2017-2020, en cours de finalisation, attache un intérêt particulier aux politiques agricoles et alimentaires. En construisant des objectifs et une stratégie agricole et alimentaire territoriale à l'échelle du Sud Meurthe-et-Moselle, l'étude alimentera nécessairement les actions qui seront conduites par le Pôle métropolitain et contribuera à préciser les leviers d'actions pertinents à mobiliser à cette échelle Sud Meurthe-et-Moselle.

3- LES DEMARCHES ENGAGEES

Notre projet se base sur l'idée que c'est la diversité des initiatives, des opérateurs qui permet de tisser de nouveaux liens et de construire un nouveau modèle alimentaire local. Pour représenter le modèle qui se dessine sur le territoire sud meurthe-et-mosellan, voici les démarches déjà initiées.

L'approvisionnement local dans la restauration collective.

Depuis plusieurs années, le département de Meurthe-et-Moselle et l'ex Région Lorraine, en lien avec les Pays/PETR et la Chambre départementale d'agriculture, travaillent à développer les approvisionnements de proximité dans la restauration collective du territoire.

Les collèges comme les lycées peuvent ainsi accéder à une offre locale et régulière de produits régionaux élaborée par les réseaux Fermiers lorrains¹ et Paysan bio lorrain².

Sur le plan économique, ce travail a conforté la mise en place d'une démarche d'organisation progressive d'une filière locale d'approvisionnement à partir de la structuration de l'offre et de sa mise en correspondance avec le marché.

Ainsi, une vingtaine de collèges sont soutenus par le Département pour leur approvisionnement en produits locaux, avec en moyenne 8% d'achat local par rapport à leur coût d'achat de denrées.

Cette démarche « circuits de proximité » se traduit également par un travail de sensibilisation et d'échanges auprès d'autres acteurs de la restauration collective, tels que le Réseau éducatif de Meurthe-et-Moselle, le Crous Nancy-Metz Lorraine, le CHU, l'armée, l'AEIM et les établissements d'hébergement de personnes âgées et de personnes handicapées.

De même, une enquête avait été conduite en 2010 à l'échelle du Grand Nancy pour évaluer le potentiel et les modalités d'approvisionnement en produits locaux dans les écoles primaires. Suite à cette étude, certaines collectivités sont passées à l'acte à travers la commande publique en introduisant une part d'approvisionnement en produits locaux dans les nouveaux marchés de restauration (Villers-lès-Nancy, Vandœuvre-lès-Nancy...).

¹ « Les fermiers lorrains », association créée par la Chambre d'agriculture de Meurthe-et-Moselle permettant la mise en œuvre d'une plateforme de commande en ligne via internet afin de simplifier l'achat et offrir une plus grande lisibilité de l'offre locale.

² « Paysan Bio Lorrain », société coopérative et participative qui a développé une plateforme de commandes en ligne de produits bio de producteurs lorrains. Elle rassemble 70 producteurs biologiques lorrains. Ces producteurs se sont organisés pour fournir la restauration hors domicile depuis plus de 12 ans déjà. Concrètement PBL simplifie les démarches des acheteurs, des gestionnaires, des cuisiniers puisque nous enregistrons les commandes de toutes les familles de produits (fruits, légumes, viandes, fromages, desserts, épicerie...) et les répercutons auprès des producteurs les plus proches en organisant un important service de livraison et de facturation unique.

Mesure de l'impact du gaspillage alimentaire.

Le Conseil départemental a accompagné 11 collèges, 1 EPHAD et 1 MECS et le Grand Nancy, 2 établissements scolaires (Groupe scolaire Albert Camus à Villers-les-Nancy et collège-lycée La Malgrange à Jarville) et 1 maison de soins ("Les Elieux" à Seichamps) dans la mise en œuvre du compostage sur site de leurs déchets de restauration. Cela permet de réduire massivement le volume de biodéchets par le biais d'une sensibilisation des jeunes et du personnel à la lutte contre le gaspillage et de réduire la facture annuelle de la collecte et du traitement des déchets des établissements. Des données précises ont pu être capitalisées dans plusieurs types d'établissements : collèges, EPAHD et maisons d'enfance à caractère social :

Dans les collèges, en 2015, le gaspillage alimentaire moyen s'établit à 149,5 g/plateau et à 167,3 g/repas en incluant les denrées non servies aux convives (entrées, plats ou desserts qui n'ont pas été servis et qui ont été jetés). En prenant en compte les déchets de préparation, la production globale de bio-déchets est de 175,8 g/repas. En 2016, 25 collèges ont fait l'objet d'une sensibilisation au gaspillage alimentaire.

Au niveau national, ces chiffres s'établissent entre 179 et 200 g/repas/personne. Le département de Meurthe et Moselle est donc en dessous de cette moyenne.

Sur la base de 2 millions de repas servis par an, le gaspillage alimentaire correspond à 300 tonnes/an de déchets pour les collèges départementaux.

Estimation du coût du gaspillage dans les collèges :

- Coût denrées : 2€/plateau
- Evaluation produits bruts jetés : 28% (expérimentation sur 1 collège – donc à prendre avec précaution), soit 1,12 millions d'euros jetés
- Vu que les 2/3 des déchets sont issus de fruits, légumes et féculents qui ont un coût denrée inférieur à celui des protéines animales, le coût est moins élevé et proche de 1 million d'euros/an
- A cela, il faut encore ajouter le coût du traitement des déchets, environ 100 €/tonne, soit 30 000 €/an

Une dynamique globale d'amélioration continue peut s'installer : avec les économies réalisées grâce à la réduction du gaspillage alimentaire, il est possible d'affecter des moyens supplémentaires à l'amélioration de la qualité de l'alimentation, aux conditions de repas, au matériel de cantine pour réduire encore le gaspillage, améliorer le bien-être des cuisiniers et des convives.

Dans les Maisons d'Enfance à Caractère Social, le gaspillage alimentaire moyen s'établit à 139,5 g/plateau et à 179 g/repas en incluant les denrées non servies aux convives. En prenant en compte les déchets de préparation, la production globale de bio-déchets est de 208 g/repas. Ces chiffres sont à interpréter avec précaution puisqu'ils ne concernent que deux établissements, dont les résultats sont par ailleurs très différents.

On notera tout de même un plus grand écart entre le gaspillage alimentaire généré directement par les convives et celui dû à des quantités de nourriture préparée trop importantes.

Dans les EHPAD, le gaspillage alimentaire moyen s'établit à 65,2 g/plateau et à 87,4 g/repas en incluant les denrées non servies aux convives (entrées, plats ou desserts qui n'ont pas été servis et qui ont été jetés). En 2016, 5 maisons de retraite ont fait l'objet d'une sensibilisation au gaspillage alimentaire. En prenant en compte les déchets de préparation, la production globale de bio-déchets est de 104 g/repas. Les chiffres obtenus sont assez homogènes entre les trois EHPAD suivis, ce qui confirme un gaspillage alimentaire moins important que dans les autres types d'établissement. Cela s'explique par un mode de service à table moins incitatif au gaspillage, et un public visé moins enclin à gaspiller, compte tenu de son expérience de vie.

Retour d'expérience sur le compostage et le lombricompostage

Le lombricompostage constitue aujourd'hui une solution innovante pour composter ses biodéchets en appartement. La métropole du Grand Nancy promeut cette forme de compostage par la vente de lombricomposteurs à prix réduit depuis 2013. La diffusion de cette pratique passe nécessairement par la formation des habitants. La promotion du lombricompostage vise à offrir aux usagers résidant en appartement une solution de compostage des déchets de cuisine et d'éviter 10 tonnes/an soit un objectif d'équipement de 250 foyers par an.

Pays Terres de Lorraine : la préfiguration d'un PAT

Depuis 10 ans, un mouvement a eu lieu sur le territoire du Pays Terres de Lorraine avec l'essor de projets de diversification et de commercialisation en circuits de proximité qui concernent aujourd'hui près d'une 1 exploitation sur 6 de Terres de Lorraine (soit 120 exploitations). La mobilisation des acteurs publics et la structuration des producteurs ont également permis des avancées dans la rencontre entre productions locales et alimentation des habitants notamment à travers les actions conduites en restauration hors domicile dans les écoles primaires et les collèges. Le programme Leader du Pays Terres de Lorraine a accompagné ce mouvement entre 2010 et 2015 en apportant son soutien à 20 projets de diversification ou de transformation de produits à la ferme, aux expérimentations en RHD ainsi qu'à des actions collectives innovantes telles que l'opération de gestion foncière en viticulture du GFA « Côte à Côte ».

Le Pays Terres de Lorraine a retenu la transition comme fil rouge de son nouveau projet de territoire 2015-2020. L'un des axes de ce projet porte sur la relocalisation des questions liées à l'alimentation et cherchera notamment à renforcer les liens entre agriculture et alimentation.

Le 10 novembre 2016, le Pays Terres de Lorraine, la Chambre départementale d'agriculture et le Conseil départemental de Meurthe et Moselle ont initié un projet alimentaire territorial en organisant un colloque qui portait sur la relation entre agriculture et alimentation. Ce colloque qui a réuni les parties prenantes dans leur diversité (140 participants), a mis en évidence les mutations auxquelles l'agriculture locale, majoritairement en système de polyculture élevage, doit se préparer pour saisir les opportunités liées aux changements dans les pratiques alimentaires en cours et à venir. Il a également permis d'identifier les changements d'échelle à préparer dans le champ des circuits de proximité (organisation des producteurs, logistique, restauration collective...) en jetant les bases d'une coopération nouvelle entre espaces ruraux et urbains. Il a enfin ouvert de nouveaux axes de travail au-delà des questions agricoles : relier amélioration de la qualité dans la restauration collective et lutte contre le gaspillage, préparer un volet nutrition et santé dans les contrats locaux de santé en émergence en 2017 dans les 4 communautés de communes du territoire, travailler sur un accès digne et durable à une alimentation de qualité des personnes les plus pauvres, soutenir les projets non agricoles qui renforceront la capacité nourricière du territoire : autoproduction, projets publics et de l'économie sociale et solidaire, collectifs citoyens...

PNRL/PETR Val de Lorraine : la préfiguration d'un PAT

Le développement des circuits alimentaires de proximité est une priorité partagée par les acteurs du territoire et est inscrite à ce titre dans la Charte du Parc. Le renforcement de l'économie locale à travers notamment la valorisation des produits locaux et la structuration de circuits de proximité est par ailleurs un axe d'intervention prioritaire du programme LEADER 2014-2020 Ouest PnrL.

Depuis plusieurs années, les actions se multiplient : groupement de commandes pour l'approvisionnement de la restauration hors domicile, expérimentation sur l'approvisionnement local des collèges du Val de Lorraine, construction d'une cuisine centrale sur le Bassin de Pompey, réseau des Boutiques du Parc... Les acteurs du territoire ont aujourd'hui la volonté de passer d'une logique d'actions ponctuelles à une véritable stratégie de développement et d'accompagnement de ces circuits de proximité à l'échelle de plusieurs intercommunalités. L'objectif *in fine* est de mettre en place un projet alimentaire territorial à travers notamment :

- ✓ La structuration et la consolidation de filières ;
- ✓ Le développement de la consommation en produits locaux par la mise en place de circuits de proximité adaptés aux besoins des producteurs et des consommateurs (point de vente collectif, approvisionnement en produits bio/locaux des établissements de la RHD...);
- ✓ La contribution à l'installation de nouveaux producteurs sur le territoire et à la préservation des espaces agricoles.

Dans le cadre de cette démarche collective, une enquête sur les pratiques de consommation et les orientations de la demande en matière de produits locaux a été menée en partenariat avec l'Université de Lorraine au cours du 1^{er} semestre 2016. Cette enquête a notamment permis de mettre en évidence les besoins alimentaires du territoire (en termes de consommation individuelle), le potentiel de développement des circuits de proximité ainsi que des pistes d'actions concrètes afin de faciliter l'accès aux produits locaux.

PETR Lunévillois : la préfiguration d'un PAT

Le développement des circuits courts alimentaires constitue une action prioritaire du plan d'actions du nouveau projet de territoire du PETER adopté en 2016. C'est l'une des priorités ciblées du nouveau programme LEADER pour la période 2014-2020 dont l'enjeu majeur sera d'apporter un élan à l'économie locale de proximité reposant sur le développement d'activités non délocalisables.

Une étude sur potentialités de diversification agricole conduite en partenariat avec la Chambre d'agriculture a permis de dresser un premier état des lieux du développement des circuits de proximité alimentaires à l'échelle du Pays en 2014.

De nombreuses initiatives locales sont portées sur le Lunévillois par des collectivités, des associations, des établissements d'accueil dont certaines ont notamment un caractère exemplaire.

Cinq intercommunalités se sont regroupées pour porter depuis 2011 un plan mutualisé de prévention pour la réduction des déchets et ont notamment incité les particuliers à pratiquer le compostage individuel. Des vergers et plusieurs jardins solidaires partagés ont été mis en place sur Lunéville, Blâmont, Baccarat en lien avec les associations locales de solidarité et les collectivités. Diverses actions d'animation sont organisées autour (ateliers culinaires, initiation au jardinage...). C'est par exemple le cas sur l'Est lunévillois où une action originale d'initiation au jardinage s'est notamment mise en place avec le Secours catholique et les services départementaux.

Un site pilote, le collège de Gerbéviller, a expérimenté avec succès un dispositif de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de sa cantine scolaire. Une structure d'insertion ayant développé une activité de maraîchage assure depuis quelques années déjà la livraison de paniers de légumes sur le Lunévillois, avec des conditions d'accessibilité privilégiées aux personnes en difficulté. Elle souhaite expérimenter la permaculture sur 1 ha de terrain en périphérie de Lunéville. Des AMAP et associations se sont fédérées pour constituer des groupements d'achats. La cuisine centrale d'un EPAHD sur Gerbéviller fournissant en repas une crèche et des accueils collectifs de mineurs a introduit dans son marché d'approvisionnement une clause privilégiant les circuits de proximité.

La cuisine centrale de la Communauté de Communes du Bassin de Pompey

La nouvelle cuisine centrale du Bassin de Pompey ouvrira en janvier 2017 à Custines et servira, pour démarrer, 2 000 repas par jour aux cantines scolaires, maisons de retraite et crèches. Les matières seront issues pour partie des filières agricoles de proximité et bio afin de sensibiliser les consommateurs aux qualités gustatives des produits. Ce projet est un véritable levier pour la remise en culture de certains produits, le développement d'exploitations existantes et la réimplantation de maraîchage (création d'un chantier d'insertion d'une quinzaine de personnes en cours d'étude à Marbache).

La réalisation d'un diagnostic agricole sur le Grand Nancy

Le Grand Nancy a lancé un marché pour la réalisation d'un diagnostic agricole et forestier, en vue de renforcer la connaissance des espaces urbains et périurbains productifs et de leurs dynamiques. Ce diagnostic compte parmi les travaux préalables nécessaires à l'élaboration du P.L.U. intercommunal de la métropole.

Il constitue également un préalable indispensable à une réflexion plus large sur les actions possibles du Grand Nancy en termes d'agriculture périurbaine, de mise en valeur des ressources forestières et de sécurisation des filières liées à l'agriculture et à la sylviculture.

Le diagnostic agricole, dont le cahier des charges a été établi avec le concours méthodologique de l'A.D.U.A.N. et de la Chambre d'Agriculture, répond à 2 objectifs principaux :

- formuler un constat sur la situation actuelle de l'agriculture et de la forêt sur son territoire,
- appréhender l'évolution probable de cette activité à moyen terme, afin d'établir un projet cohérent de développement durable de l'agglomération.

Le diagnostic, dont le coût s'établit à 48.700 € HT a été lancé mi 2016. Il durera 15 mois.

4- VERS LA CONSTRUCTION D'UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

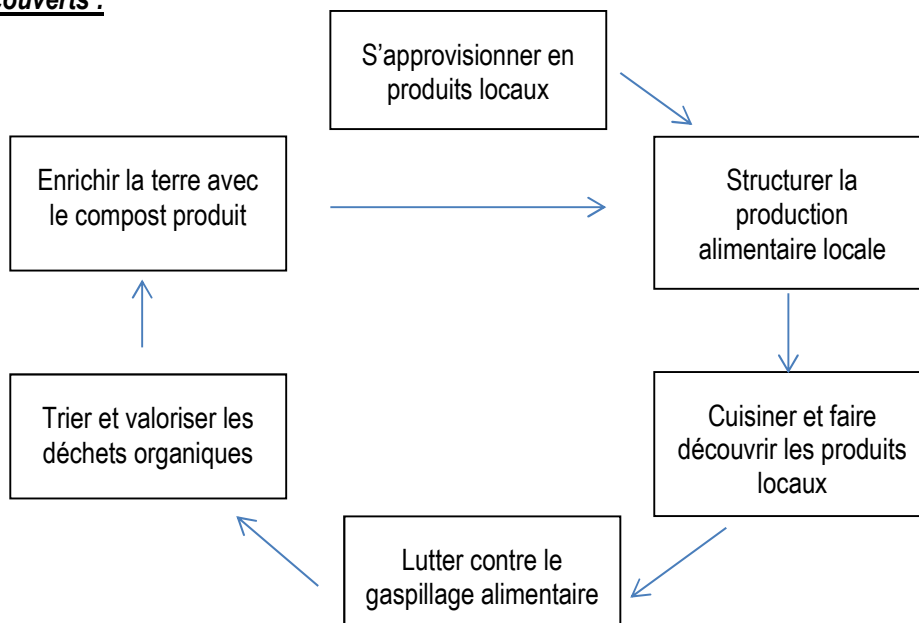
Les projets alimentaires territoriaux s'appuient sur la mobilisation des acteurs et sur un diagnostic partagé de l'agriculture et de l'alimentation sur le territoire.

Notre candidature conjointe à cet appel à projets traduit notre volonté commune de nous engager dans une nouvelle approche de l'alimentation et répond à 4 objectifs :

- Créer du lien entre les acteurs locaux (qui conserveront leurs dynamiques propres) qui permettra de mener de manière coordonnée des projets nécessitant l'énergie de tous et cela dans une stratégie commune,
- Disposer de données socio-économiques harmonisées pour comprendre le fonctionnement du système alimentaire à l'échelle du sud meurthe-et-mosellan,
- Connecter les différentes problématiques gravitant autour de l'alimentation (social, environnemental...),
- Sensibiliser les producteurs et les consommateurs (individuels comme collectifs) aux enjeux liés à la relocalisation du système alimentaire.

Projet global : élaboration d'un diagnostic partagé et d'un plan d'actions

Champs couverts :



Publics cibles :

Tout public

Méthodologie :

L'étude doit poser le cadre de l'organisation des filières agricoles et des pratiques de consommation et définir les relations entre les deux. L'étude portera sur :

L'offre proposée par les producteurs et sa capacité de développement

L'approvisionnement en produits locaux : circuits de transformation et de distribution

Les consommateurs de produits locaux (actuels et potentiels)



Identifier l'offre commerciale (volumes, type de produits, circuits, fréquence...)

Cerner les dynamiques d'évolution

Caractériser le profil, les comportements, les motivations et les freins des consommateurs

Proposer des pistes d'action pour développer les achats de produits locaux

Etapes :

- Etape 1 :**
- bilan de la consommation de produits locaux (type de produits, lieux d'achat...)
 - potentiel de consommation en produits locaux (attentes des consommateurs pour augmenter leurs achats en produits locaux)

Enquête auprès du grand public : extrapolation de l'enquête sur les pratiques et les attentes des consommateurs en matière de produits locaux menée par l'Université de Lorraine dans le cadre d'un partenariat PNRL PETR du Val de Lorraine.

Pour la restauration collective, nous disposons de données du Conseil départemental, du Conseil régional et des EPCI.
Durée : 2 mois

- Etape 2 :**
- bilan de l'offre de produits locaux (type de produits – bruts ou transformés, types d'exploitation agricole, métiers de bouches, circuits de commercialisation...)
 - potentiel de développement (freins, atouts, demande d'accompagnement de la part des agriculteurs, des métiers de bouches de l'artisanat...)

Données de la Chambre départementale d'agriculture, de Paysan Bio Lorrain et du Laboratoire Lorrain de Sciences Sociales de l'Université de Lorraine, du territoire Val de Lorraine et de la Chambre départementale de Métiers et de l'Artisanat.
Durée : 6 mois lancée en parallèle de l'étape 1

Le projet de recherche de l'Université de Lorraine s'intéresse aux motivations et aux déterminants conduisant des producteurs à rechercher plutôt des circuits de proximité pour écouler leurs produits et à adopter des modes de production bio ou tendant vers l'agriculture raisonnée.

Pour le territoire du Val de Lorraine, une étude sur l'offre alimentaire locale, la diversification agricole du territoire et les opportunités de structuration de filières de proximité est menée en parallèle et détaillée ci-dessous. A la différence de l'étude menée à l'échelle sud 54, cette démarche, plus fine, vise à développer des démarches localisées (installations d'agriculteurs, par exemple).

La Chambre départementale de Métiers et de l'Artisanat réalisera une étude en s'appuyant sur des questionnaires auprès des professionnels des métiers de bouche pour identifier leurs circuits d'approvisionnement, leurs rapports avec les autres acteurs de la filière, la part de fabrication « maison » dans leur production, leur gestion du gaspillage alimentaire et des déchets.

- Etape 3 :**
- relations offre et demande : Identifier les flux de produits entre la ferme et la table (les flux de produits non consommés à recycler devront l'être par ailleurs), identifier le rôle des intermédiaires (localisation des ateliers locaux de transformation, des lieux de stockage)
 - Scénariser à moyen terme, dans un outil commun, les évolutions possibles des flux de produits et ainsi prévoir les développements nécessaires afin de ne pas céder aux risques actuels d'investissements inadaptés.

Durée : 3 mois

Gestion de la Chaîne Logistique (GCL ou Supply Chain Management) : la particularité de la construction d'une filière territoriale repose sur la satellisation de l'offre et de celle de la demande : des lieux de production nombreux et distants entre eux, peu de lieux de transformation (abattoir, salle de découpe, légumerie,...) ou de stockage, beaucoup d'acheteurs de quantités faibles de chaque produit, éloignés eux aussi et peu de liens avec les métiers de bouche de l'artisanat.

Il nous apparaît essentiel d'accompagner les producteurs dans le développement de cultures et élevages et les artisans dans la structuration de la filière répondant à la demande territoriale. Mais il sera encore plus nécessaire d'orchestrer l'ensemble de ces acteurs, dans une démarche partagée afin d'optimiser, par une planification des flux de matières, les implantations des outils collectifs permettant de manger local aux meilleurs prix et aux meilleures conditions de durabilité.

Etape menée par la Chambre départementale d'agriculture et la Chambre départementale de Métiers et de l'Artisanat.

Une réflexion particulière sera menée sur la place d'un marché de gros d'intérêt local, compte tenu du caractère très structurant de ce type d'outils dans les grandes agglomérations et les territoires.

- Etape 4 :**
- Proposer des scénarios de développement, expertiser les contraintes, notamment réglementaires et environnementales liées aux caractéristiques de chaque scénario, développer collectivement les outils nécessaires et mettre en place une optimisation des outils de transport, de transformation, de stockage, de conditionnement... Ce

programme d'actions sera accompagné par la création de supports de communication, d'outils pédagogiques et de dispositifs de formation.

Durée : 3 mois

Etape menée par la Chambre départementale d'agriculture et la Chambre départementale de Métiers et de l'Artisanat et co-construite avec l'ensemble des acteurs.

Pour la pédagogie et la formation, l'expertise du CPIE de Nancy Champenoux et du Centre des Groupements des Agrobiologistes de Lorraine sera sollicitée. Les actions proposées porteront sur le développement de programmes d'animations (produire et consommer) en direction des élèves de façon à les démultiplier sur les territoires ; Le CGA accompagnera le CPIE dans la conception d'animations et d'équipement de fermes bio désirant en être le support (5 producteurs bio potentiellement intéressés). Le CGA accompagnera les collectivités désireuses de mettre en place des espaces test agricoles permettant aux porteurs de projets d'installation de s'essayer en conditions réelles sur des productions telles que le maraîchage biologique, par exemple.

En parallèle à ces étapes, le potentiel de méthanisation et de compostage des biodéchets issus de la restauration collective sera étudié sur la base de données existantes de l'ADEME et de la Chambre départementale d'agriculture. Des données sur le gaspillage alimentaire seront également intégrées.

En lien avec l'Agence de l'eau Rhin-Meuse, une attention particulière sera portée au développement des productions d'herbe et/ou agriculture biologique sur les territoires sensibles (captages dégradés du SDAGE, Espaces Naturels Sensibles...), ces cultures contribuant à la restauration de ces milieux.

Projet porté par le Pays Terres de Lorraine : « se nourrir lorsqu'on est pauvre » - L'accès digne et durable à une alimentation de qualité, un vecteur de cohésion sociale et de citoyenneté

Le moteur de la démarche :

D'une étude menée de 2011 à 2015, ATD Quart Monde tire l'enseignement que les plus pauvres considèrent la reprise d'une autonomie alimentaire et l'accès à une alimentation durable comme moteur d'inclusion sociale. Lorsqu'ils n'ont plus peur de la faim, leur dynamique personnelle autour de la nourriture se reconstitue et les conduit à des processus d'inclusion qui conduiront alors à leur participation à la société comme citoyens à part entière.

A l'engagement de la réflexion sur un PAT, les élus de TDL ont exprimé la volonté de poser dès le départ la question de l'alimentation des plus démunis.

But de l'expérimentation :

Le projet vise à construire avec les personnes concernées un cadre favorisant le développement d'initiatives garantissant un accès digne et durable à une alimentation pour tous sur le territoire du Pays Terres de Lorraine. Au démarrage d'un PAT, il s'agit de démontrer à l'ensemble des parties prenantes que l'accès digne à une alimentation qualitative est facteur d'inclusion sociale et citoyenne.

Il s'agira d'une part de confronter les points de vue et les approches entre les personnes et les organisations souhaitant s'impliquer et d'autre part d'expérimenter des solutions permettant de concilier les deux rôles de l'acte alimentaire que sont le rôle nourricier et le rôle social.

Localisation du projet : si le projet s'inscrit dans le projet territorial du Pays Terres de Lorraine, une proximité entre les acteurs sera recherchée afin de favoriser la mobilisation, les rencontres et l'implication dans les actions collectives. Les deux centralités (Toul et Neuves Maisons) apparaissent présenter une densité d'acteurs et d'initiatives favorables à l'expérimentation, au moins dans une première phase du projet.

Les étapes du projet

1/ Proposition d'ATD de lancer une expérimentation sur Terres de Lorraine en 2017. Validation par le CA du Pays en juin 2016.

2/Observation des initiatives, mobilisation des personnes ressources et volontaires, identification des attentes et localisation du projet – automne 2016

3/ Constitution d'un ou plusieurs groupes locaux ayant pour rôle de suivre, d'orienter et d'évaluer le projet. Croisement d'expériences et co-construction du projet : validation d'une charte posant les principes du projet et identification des actions support de l'expérimentation – hiver 2016/2017

4/ Phase expérimentale ayant pour objet d'incuber les initiatives répondant aux principes de la charte élaborée.
Printemps - été 2017

5/Analyse des résultats et de leur reproductibilité sur d'autres territoires (au sein de TDL, sud 54 et échelle nationale) – automne 2017

Moyens mis en œuvre

Une mission d'expertise conduite par ATD dans le cadre d'un contrat doctoral avec l'Université de Tours à hauteur de 32 jours ou 268 h de travail effectif par an.

10 à 15 journées de travail de l'équipe Pays TDL + Temps partenaires (Conseil départemental, CCAS, communautés de communes) + Temps/investissements des personnes ressources (hors professionnels) dans le projet

Budget et plan de financement prévisionnels :

Coût de l'action ATD : 11 338 €, financé par une réserve parlementaire = 5 000 € + Appel à projets PNA = 6 338 €

Projet porté par la Communauté de Communes du Bassin de Pompey : expérimentation sur le développement de l'éducation nutritionnelle dans les cantines scolaires

La restauration scolaire est un temps éducatif à part entière, notamment en ce qui concerne la santé des enfants, le développement durable et la gestion des déchets.

Adossé à la cuisine centrale évoquée précédemment, un atelier pédagogique est prévu, destiné à recevoir des groupes d'une vingtaine de personnes (enfants et personnel) pour valoriser auprès d'eux une alimentation de qualité, les sensibiliser au gaspillage alimentaire et les éduquer au goût, à la consommation et à l'équilibre alimentaire.

Cette cuisine pédagogique sera ouverte aux écoles et services périscolaires et permettra de :

- Développer les savoir-faire par la préparation de plats « faits maison »,
- Mettre en éveil les sens et le goût par dégustation des plats préparés,
- Proposer aux familles des recettes appréciées des enfants et permettant de répondre aux recommandations du Programme national nutrition santé (PNNS).
- Permettre aux enfants de mieux comprendre le pourquoi et le comment de leur repas servi à la cantine : par exemple par la rencontre avec le personnel de la cuisine, par la visite de la cuisine centrale attenante à la cuisine pédagogique.

Le bassin de Pompey se positionne comme terrain d'expérimentation et de retour d'expérience autour de ce projet global « éducation/nutrition ». Des ateliers découverte et du matériel pourront être déployés sur le territoire sud meurthe-et-mosellan afin de faire bénéficier à tous de l'expertise développée.

Budget et plan de financement prévisionnels :

Coût de l'action : 20 000 €, financé par auto-financement = 15 000 € + Appel à projets PNA = 5 000 €

Projet porté par les PNRL/PETR Val de Lorraine : étude de l'offre alimentaire locale et de la diversification agricole du territoire

Contenu de l'étude

L'objectif est de dresser un diagnostic partagé de l'offre en produits disponibles sur le territoire, des débouchés existants, du potentiel et des opportunités de structuration de filières de proximité.

Analyse de l'offre alimentaire locale et des débouchés :

- ✓ Offre existante en produits locaux : surfaces, gammes et volumes de produits, disponibilité et saisonnalité de l'offre, labels de qualités, âge des exploitants...
- ✓ Débouchés actuels et circuits de commercialisation utilisés par les producteurs du territoire
- ✓ Producteurs déjà impliqués dans des circuits de commercialisation de proximité
- ✓ Adéquation de l'offre en produits disponibles localement avec la demande des consommateurs
- ✓ Situation des marchés (marchés pourvus/marchés à satisfaire/besoins en nouveaux marchés)

Analyse du potentiel et des opportunités de structuration de filières de proximité :

- ✓ Les débouchés actuels, les avantages et inconvénients des différents circuits de vente
- ✓ Les freins à la valorisation des produits locaux en circuits de proximité
- ✓ Les productions déficitaires sur le territoire ou à renforcer ; les exploitations potentiellement capables d'accueillir de nouvelles productions sans modification(s) majeure(s) de leurs outils de production
- ✓ L'intérêt des producteurs à s'engager dans une démarche collective, à trouver de nouveaux débouchés pour commercialiser leurs produits et/ou à développer une activité de diversification
- ✓ Les projets en gestation et les candidats à l'installation qui pourraient trouver de nouveaux débouchés dans l'émergence de circuits de proximité sur le territoire
- ✓ Les démarches menées en matière de foncier agricole et les terrains libres qui pourraient avoir vocation à accueillir de nouvelles productions

Définition d'un plan d'actions

L'objectif est d'identifier les pistes d'actions pour le développement de filières et de circuits alimentaires de proximité, adaptés au contexte territorial et répondant à la fois aux attentes des producteurs, des consommateurs et des collectivités.

Localisation du projet : Ce projet concerne cinq 5 intercommunalités (CC du Bassin de Pompey, du Bassin de Pont-à-Mousson, du Chardon Lorrain, de Seille et Mauchère et du Val de Moselle), soit 113 communes et plus de 110 000 habitants.

Budget et plan de financement prévisionnels :

Coût total de l'action : 20 000 €, financé par LEADER Ouest PnrL : 10 079,63 € + PETR du Val de Lorraine : 2 310,37 € + Région Grand Est : 2 610 € + Appel à projet PNA : 5 000 €

Projet porté par le PETR Lunévillois : repérage et valorisation des initiatives locales en faveur d'une meilleure accessibilité des populations fragiles à une alimentation locale de qualité et de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

A partir d'un état des lieux des initiatives, de l'offre et de la demande locales réactualisé et défini en articulation étroite avec le diagnostic agricole et alimentaire qui sera établi à l'échelle du Sud 54, le Pays porte l'ambition de définir une stratégie locale d'actions adaptée aux spécificités de son système alimentaire pour notamment impulser une dynamique d'acteurs, favoriser une mutualisation des actions pertinentes à porter à l'échelle du PETR et accompagner l'émergence de projets et d'actions collectives dans le cadre du nouveau programme LEADER. Dans le cadre d'une approche transversale des enjeux de l'alimentation durable, il s'agira de sensibiliser les acteurs locaux à ces différents enjeux, de créer du lien entre les différentes catégories d'acteurs de la chaîne alimentaire autour d'objectifs communs qui guideront l'élaboration d'une stratégie locale d'actions répondant aux besoins du Lunévillois.

Action envisagée :

L'action consiste à repérer et valoriser les initiatives locales ayant un caractère exemplaire en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire et favorisant l'accessibilité des populations les plus fragiles à une alimentation locale de qualité, notamment en innovant dans la relation producteurs-consommateurs, autour des objectifs suivants :

- Développer une ou des filières locales de production, des ateliers de transformation permettant de réduire le gaspillage alimentaire et de valoriser les produits locaux dans différents circuits alimentaires de restauration individuelle, notamment en direction des populations les plus fragiles (seniors...)
- Faciliter l'accès des populations les plus fragiles à une alimentation locale de qualité à partir d'un soutien aux initiatives locales et d'un travail de mise en réseau entre la banque alimentaire, les associations de solidarité du Lunévillois, les acteurs locaux et les expérimentations en cours autour des jardins partagés et de la permaculture
- Organiser des ateliers culinaires avec les acteurs locaux (dont associations de solidarité) pour sensibiliser différentes catégories de populations (dont publics fragiles) aux enjeux d'une alimentation équilibrée permettant de réduire le gaspillage et de manger sain et local

Budget et plan de financement prévisionnels :

Coût de l'action : prestations externes d'animation/ communication : 30 000 € + Ingénierie interne : 5 000 € HT = Coût total : 35 000 € HT, financé par l'appel à projets PNA = 5 000 € + Leader = 25 000 € + PETR = 5 000 €