LIVRET EXPERIENCES

PROJET ONVAR DE TERRES EN VILLES

Terres en villes, août 2021

TABLE DES MATIERES

Introduction

Typologie

Culturel & Gastronomie_p.3

Nutrition & Santé_p.4

Accessibilité sociale_p.5

Fiches initiatives

2.1. Slow Food Nantes, Les P'tits Beurrés Nantais_p.6

2.2. La Routo, itinéraire agri-touristique sur les pas de la transhumance_p.14

2.3. Groupuscule d'Actions Gustatives du Comté_p.27

2.4. Association Pic'assiette_p.36

3.1. Bleu-Blanc-Coeur_p.47

3.2. Défis Collèges A Alimentation Positive de l'ARDAB Rhône Loire_p.55

3.3. Défis Foyers A Alimentation Positive de l'ARDAB Rhône Loire_p.64

4.1. Vers un Réseau d'Achat en Commun_p.74

4.2. Dispositif P.A.N.I.E.R.S. Hauts-de-France_p.86

4.3. Groupement Cocagne Haute-Garonne_p.96

4.4. Les Canuts au Marché, épicerie sociale et solidaire_p.106

4.5. Le Marché de la Solidarité du Secours Populaire de Montpellier_p.118

4.6. SOLAAL Pays de la Loire_p.129

Annexes

Annexe 1. Loi Garot_p.142

Annexe 2. Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis (FEAD)_p.143

Annexe 3. Territoires à Vivres_p.144

Annexe 4. Conformité d'un don_p.145

Annexe 5. Le retrait communautaire_p.146

INTRODUCTION

Réseau de territoires d'agglomération, Terres en villes s'est structuré dès les années 2000, avec pour ambition de soutenir l'émergence d'un développement territorial intégrant les politiques agricoles et forestières. Terres en villes, réseau des acteurs locaux des politiques agricoles et alimentaires d'agglomérations et de métropoles, vise alors à échanger les savoir-faire, à expérimenter en commun et à contribuer au débat sur la ville, son agriculture et son alimentation.
Aujourd'hui, le réseau compte 28 territoires d'agglomérations ou de métropoles, chacun représenté par l'intercommunalité et la chambre départementale d'agriculture.

Reconnu comme Organisme National à Vocation Agricole et Rurale (ONVAR) en 2015 et ce pour une durée de 6 ans, Terres en villes mène un projet de développement agricole et rural qui consiste à évaluer et renouveler les modalités d'implication des collectifs d'agriculteurs et du développement agricole dans les PAT coconstruits promouvant l'agroécologie. L'objectif est de donner toute leur place aux agriculteurs et de promouvoir leurs pratiques agroécologiques.

Cette étude s'inscrit dans l'objectif B de ce programme 2021 : « *Compléter la base d'expériences et produire des fiches expériences sur les thématiques moins investiguées.* » La finalité est alors de compléter la base d'expériences agri-alimentaires par un recensement des bonnes pratiques de types d'actions et d'expériences situées dans les angles morts du programme 2015-2020 à savoir, le culturel gastronomique, la nutrition santé et l'accessibilité sociale.

TYPOLOGIE

Une typologie a été définie pour chaque secteur d'actions étudié. Elle permet de déterminer les actions principales portées par chaque initiative.

Elle est issue d'un travail de recensement d'initiatives impliquant le monde agricole dans les secteurs d'actions accessibilité sociale, nutrition santé et culturel et patrimoine gastronomique. Une centaine d'initiatives ont été recensées et étudiées sur les territoires adhérents à Terres en villes.

Des actions-types ont alors pu être mise en avant, qui vous sont présentées dans la typologie ci-dessous

Une initiative peut réaliser plusieurs types d'actions. C'est justement cette transversalité, cette hybridation des compétences qui va nous intéresser.
La numérotation des fiches a été construite en suivant l'ordre des secteurs d'actions.

Typologie culturel & gastronomie

1. **Renforcement et structuration de filières locales de qualité**
   a. Création de labels, de SIQO
   b. Aide à la mise en place de CCP

2. **Développement du tourisme rural**
   a. Organisation d'évènements
   b. Accueil à la ferme/visites de fermes
   c. Création de circuits touristiques

3. **Communication et sensibilisation**
   a. Publication de catalogues de producteurs locaux
   b. Création de documents de sensibilisation, reportages, documentaires
   c. Mise en récit et événementiels
   d. Education au goût comme support de compréhension du processus de fabrication des aliments et de leurs spécificités

4. **Mise en valeur du patrimoine gastronomique par/en lien avec les restaurateurs**
   a. Dégustations lors d'événements culturels
   b. Promotion des produits du territoire dans leurs menus/communication
   c. Organisation de festivals, d'événements autour de la gastronomie

Typologie nutrition & santé

1. **Education à la nutrition santé en lien avec l'alimentation**
   a. Ateliers cuisine
   b. Défis, participation citoyenne et éducation à l'alimentation
   c. Education au goût comme support d'apprentissage et de compréhension des enjeux nutritionnels

2. **Contrat Local de Santé**

3. **Restauration collective**
   a. Formation des cuisiniers et du personnel au travail de ces produits
   b. Soutien et investissement pour travailler plus de produits frais/bruts
   c. Approvisionnement local et de qualité
   d. Interventions auprès des scolaires (enfants et/ou personnels, enseignants - formation -)

4. **Santé environnementale**
   a. Promotion d'un ou plusieurs modes de cultures (bio, agriculture paysanne, agriculture raisonnée, ...)

Typologie accessibilité sociale

1. **L'approvisionnement des structures d'aide alimentaire**
   a. La distribution et les dons alimentaires de proximité
   b. Glanage
   c. L'approvisionnement local des épiceries sociales et solidaires

2. **Les Paniers Solidaires**
   a. AMAP
   b. Epiceries sociales et solidaires
   c. Autres

3. **Les groupements d'achat**

4. **Education à l'alimentation, accès à l'information et débats citoyens**
   a. Ateliers cuisine, jardinage et transformation
   b. Education à l'alimentation, accès à l'information et débat citoyen
   c. Défis foyers à alimentation positive
   d. Education au goût comme support d'accompagnement au changement des pratiques alimentaires

5. **Espaces de mixité et de rencontre entre populations**

6. **Tiers lieux alimentaires**

7. **La restauration collective sociale et solidaire**
   a. Approvisionnement des restaurants en produits frais et locaux afin d'augmenter la qualité gustative et nutritionnelle des repas
   b. Formation des cuisiniers et du personnel au travail de ces produits dans un but de mise en valeur et de conservation de leurs qualités organoleptiques
   c. Sensibilisation des convives au bien-manger
   d. Tarification spéciale et autres démarches pour rendre les cantines accessibles

N°2.1 : Slow Food Nantes, Les P'tits Beurrés Nantais

Résumé

Convivium d'éducation au goût créé en 2006, Slow Food Nantes participe à diverses actions en lien avec le monde agricole sur le territoire de la Métropole de Nantes. Par ses actions, il entend promouvoir les produits « bons, propres et justes » et faire connaître les spécificités locales nantaises au grand public.

Typologie d'actions des secteurs d'actions

Actions proposées par l'initiative présentée dans cette fiche

Culturel & Gastronomie

2 Développement du tourisme rural

a. Organisation d'évènements

3 Communication et sensibilisation

c. Mise en récit et événementiels

d. Education au goût comme support de compréhension du processus de fabrication des aliments et de leurs spécificités

Le territoire

Contexte agricole

Sur Nantes Métropole, les espaces agricoles et naturels représentent 60% du territoire, pour 13 200ha de Surface Agricole Utile.

L'agriculture est très présente sur le territoire métropolitain avec 330 exploitations installées sur la métropole, créant 1400 emplois directs. De plus, l'agriculture nantaise se caractérise par une grande diversité de productions et de paysage. L'élevage bovin représente ainsi 1/3 des exploitations, et occupe 2/3 des surfaces agricoles, avec une moyenne d'élevage de 70ha de prairies et de marais. Le maraîchage représente 1/3 des exploitations et occupe 10% des terres agricoles.

En revanche, il est à l'origine de 65% des emplois agricoles avec 750 actifs.

Enfin, la viticulture est aussi présente sur le territoire avec la présence notamment du Muscadet AOC.

Grands enjeux du territoire

De par sa forte présence, l'agriculture représente un enjeu du territoire nantais. La Métropole, accompagnée par la Chambre d'agriculture, ont pour objectif de préserver les terres à vocation agricole, de faciliter l'accès au foncier, de valoriser les friches à vocation agricole, etc.

Nantes Métropole doit également faire face à un enjeu démographique. Territoire très attractif, les prévisions annoncent l'accueil de plus de 100 000 nouveaux habitants d'ici 2030. Cet enjeu s'accompagne de celui du vieillissement de la population. En effet, à l'horizon 2030, un quart de sa population aura plus de 60 ans.

Le territoire assiste aussi à la montée des inégalités, des écarts de développement et de revenus étant observés entre les différents territoires constituant la métropole. 18% des ménages ont un revenu inférieur au seuil de pauvreté, ce qui est supérieur à la moyenne nationale (14%) et le taux de chômage est de 7,9%. L'emploi et le développement économique équilibré représentent donc des enjeux de taille pour Nantes Métropole.

De plus, l'évolution de la population, liée au changement climatique, impose de repenser la mobilité au sein de la métropole, afin de maîtriser les émissions de gaz à effets de serre et d'améliorer la santé publique.

Territoire de l'initiative et Projets Alimentaires Territoriaux

Le PAT de Nantes Métropole a été labellisé en 2019 par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Avec l'annonce de son plan d'action la même année, il entame sa phase opérationnelle.

Il entend ainsi répondre à 8 engagements :

- Développer des productions alimentaires, contribuant à la transition écologique.
- Sécuriser l'approvisionnement local et tendre vers une logique bas carbone.
- Permettre à tous de manger à sa faim, sainement et équilibré.
- Intensifier la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Positionner la métropole comme territoire d'expérimentation du modèle alimentaire de demain.
- Eduquer et sensibiliser autour des enjeux de l'alimentation.
- Asseoir l'alimentation comme facteur de bien vivre-ensemble et de rayonnement.
- Construire ensemble un système alimentaire responsable.

Nantes Métropole

Pour en savoir plus sur le PAT de Nantes Métropole : cliquer ici

L'initiative

Les origines de Slow Food Nantes

Le mouvement Slow Food a été fondé en Italie par Carlo Petrini en 1986, avec un objectif initial de défense des traditions régionales et du plaisir gastronomique.
Depuis, le mouvement s'est internationalisé et n'a cessé d'évoluer, devenant aujourd'hui un mouvement mondial regroupant des personnes dans plus de 160 pays.

Dès 1989, Slow Food International voit le jour et le Manifeste de Slow Food est signé à Paris. En 1990 est créé Slow Food Allemagne, en 1993 Slow Food Suisse, en 1997 Slow Food USA, en 2004 Slow Food Japon, en 2006 Slow Food Royaume-Uni, en 2008 Slow Food Pays-Bas, etc.

Démarré comme un mouvement hédonique autour de la notion de « bon », Slow Food aborde aujourd'hui la question alimentaire de manière plus transversale avec différents projets. En développant l'éducation au goût, Slow Food entend créer des consommateurs informés et sensibilisés sur les impacts de leurs choix alimentaires, afin de permettre l'émergence d'un nouveau modèle agricole plus respectueux du vivant et produisant des aliments *« bon, propres et justes »*.

Pour cela, Slow Food International mène, à l'aide de ses réseaux nationaux et de leurs conviviums locaux, trois projets phares :

- L'Arche du Goût : Travail de recensement des produits menacés de disparition démarré en 1996, elle a pour but la création d'un catalogue, sans cesse enrichi, recensant les espèces végétales, les races animales et les produits alimentaires artisanaux traditionnels des différentes régions du monde.

Arche du Goût

- Les Sentinelles : Projet initié en 1999, il vise à promouvoir les produits artisanaux de qualité et à aider les agriculteurs à trouver un marché plus sensible à la valeur de leurs produits.

A l'heure actuelle, il existe 500 Sentinelles, dont 22 en France, ayant un rapport direct avec les producteurs et réalisant des projets avec eux ;

Sentinelle Slow Food®

- L'Alliance des Cuisiniers : L'objectif de ce projet est de mobiliser les acteurs de la restauration dans la sauvegarde de la biodiversité alimentaire. Il a donné naissance à un réseau de restaurateurs valorisant les produits locaux, regroupant aujourd'hui plus de 1000 restaurateurs et cuisiniers dans 15 pays.

Alliance Slow Food des Cuisiniers

C'est donc avec la volonté de faire partie de ce réseau que des salariés de la Chambre d'agriculture de Nantes, animés par la même passion de l'alimentation, se sont regroupés en 2006 pour fonder le convivium Slow Food Nantes les P'tits Beurrés Nantais.

Les objectifs de Slow Food Nantes

Le message de Slow Food International est *« bon, propre et juste »*, dont Slow Food Nantes partage les valeurs et objectifs, à savoir :

- Préserver la biodiversité alimentaire ;
- Participer à l'émergence d'un nouveau modèle agricole permettant des produits justes, c'est-à-dire rémunérant décemment les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, tous les acteurs de la chaîne alimentaire et étant accessibles à tous ;
- Participer à l'émergence d'un nouveau modèle agricole permettant des produits propres, c'est-à-dire ayant le moins d'impact possible sur l'environnement ;
- Par le développement de l'éducation au goût, prôner le « bon », le plaisir de manger, de partager des moments conviviaux.

Slow Food® en France

Mise en oeuvre

Gouvernance

Slow Food Nantes est une petite association n'embauchant aucun salarié. L'association se compose d'une quarantaine d'adhérents.

Au niveau français, les 16 conviviums ne se sont pas fédérés en réseau national comme dans d'autres pays. Ils sont donc rattachés directement à l'Italie, pays fondateur de Slow Food.

Modèle économique

Le convivium Slow Food Nantes Les Ptits Beurrés Nantais finance ses activités avec les cotisations des adhérents. Son fonctionnement est assuré par les adhérents sous forme de bénévolat.

Actions proposées

Le convivium Slow Food Nantes Les Ptits Beurrés Nantais propose diverses actions :

- Participation à l'événement la Fête de la Vache Nantaise : événement ayant lieu tous les 4 ans, il promeut la race locale de la vache nantaise, la bretonne pie noire et présente la filière d'élevage. En effet, le but est de montrer en quoi cette race locale est adaptée à son territoire, à son terroir, ce qui permet de lui donner une valeur économique et de faire vivre les producteurs, à travers des animations pour les enfants, des débats, des dégustations, etc.

- Les ateliers du Goût : Le but de ces ateliers d'éducation au goût est de montrer comment, sur un produit ou sur une recette, son auteur, donc un agriculteur, un artisan ou parfois un commerçant, peut expliquer aux participants en quoi ce produit est particulier et a un intérêt gustatif, de préservation de la biodiversité alimentaire entre autres. A destination de tous les publics, cela va passer par la dégustation de plusieurs produits à l'aveugle, par exemple différentes variétés de fraise, suivie d'un débat et d'échanges sur les intérêts et les différences entres celle-ci. Le producteur, convié à l'atelier, peut ensuite expliquer ses méthodes de production et le choix des variétés.

  L'idée est d'avoir un dialogue, une connaissance du produit, du producteur et de ses méthodes de production à travers ce qu'il y a dans l'assiette. Selon les ateliers, différents produits peuvent être dégustés, de toutes régions de France et du monde et produits sous tous types d'agriculture.

- Participation au marché des producteurs : Des ateliers du goût sont menés par le convivium lors des marchés des producteurs. Ils ont lieu dans une petite salle attenante au marché. En règle générale, trois ateliers sont proposés en parallèle, permettant d'accueillir une soixantaine de personnes

- Participation au projet de l'Etable Nantaise : Il s'agit d'un projet de développement de la race nantaise par le pâturage des friches agricoles appartenant à Nantes Métropole. L'ambition est de permettre la naissance de génisses pour ensuite permettre à des jeunes de s'installer rapidement avec des génisses gestantes. Elle est fortement soutenue par Nantes métropole, qui met à disposition un grand nombre de friches. Donc c'est une action qui est encore, qui a juste un an, deux ans de recul. Nous avons des champs aujourd'hui avec des vaches nantaises. L'enjeu de ce projet est la création de

l'écosystème d'une filière de proximité pour que les restaurateurs, les transformateurs puissent utiliser ces produits. Dans ce projet, Slow Food Nantes représente donc les intérêts des mangeurs et participe à la promotion des produits.

- Implication dans l'Association des producteurs paysans de Gwell : De même que dans le projet de l'Etable nantaise, Slow Food Nantes représente les intérêts des mangeurs. Cette association réfléchissant à la mise en place d'une AOP pour le Gwell, un lait fermenté traditionnel breton à partir de lait de Bretonne Pie Noire. Slow Food Nantes avait également tenu un stand lors du salon de l'agriculture de la Bretonne Pie Noire en 2020.

Les modalités d'implication du monde agricole

Les structures de développement agricole

Ayant été créé par des salariés de la Chambre d'agriculture de Nantes, le convivium Slow Food Nantes est en lien avec le monde agricole.
Comme cela a été montré dans les actions portés par l'association, ils sont en liens notamment avec l'Association de producteurs paysans de la Bretonne Pie Noire, de même qu'avec la chambre d'agriculture dans le cadre du projet de l'Etable Nantaise.

La place des agriculteurs

Slow Food, à travers sa participation aux différents projets, est en lien étroit avec les agriculteurs.

Lors des Ateliers du Goût, les producteurs sont conviés en tant qu'intervenants pour faire découvrir leurs produits leur métier, les modes de production, etc.
Toutefois, les producteurs ne sont pas rémunérés pour leur participation. Ils le font sur du temps bénévole. Cette participation est néanmoins valorisante pour eux car elle leur permet de mettre en valeur leurs produits, ce qui peut éventuellement déboucher sur de nouveaux clients.

L'intégration de l'initiative dans les projets alimentaires territoriaux

Les secteurs d'actions mobilisés

Il s'agit d'une initiative transversale présente dans plusieurs secteurs d'actions

- Economie alimentaire : En permettant aux producteurs de présenter leurs produits, en les promouvant lors des ateliers de dégustations, et en participant à différents projets de création de filière, Slow Food Nantes participe à ce secteur d'actions en offrant de nouveaux débouchés de vente directe aux producteurs.
- Culturel & Gastronomie : Il s'agit du cœur de l'action de Slow Food. Faire découvrir les spécificités du territoire, le plaisir de déguster et de cuisinier, ...

Les liens avec les PAT du territoire de l'initiative

Slow Food Nantes est en lien avec le PAT de Nantes Métropole. L'association fait partie du conseil alimentaire de la métropole. Cette structure, composée de représentants de l'ensemble des acteurs intervenant dans le PAT, est chargée de veiller à la bonne mise en œuvre de ce dernier et d'émettre des suggestions, des remarques à la Métropole sur les actions en cours.

Pour autant, ces relations sont à nuancer. En effet, si Slow Food Nantes est en étroite relations avec le PAT, c'est essentiellement dû au fait que son président soit un ancien conseiller de la Chambre d'Agriculture. Ayant grandement participé à l'élaboration du PAT, il reste impliqué avec la bannière Slow Food Nantes.

Résultats & Perspectives

Résultats

Aucun suivi d'impact ou évaluation des actions n'est mené par le convivium Slow Food Nantes.

Freins et leviers observés

Leviers

- Les liens avec le PAT permettant une bonne visibilité du convivium sur la métropole ;
- Structure créée par des salariés de la
- Chambre d'agriculture : le convivium a très vite été connu des producteurs et bénéficié d'un réseau ;
- Une approche différente de l'éducation au goût, à destination des adultes vivants en milieu urbain : ce public a souvent déjà une sensibilité sur les thématiques, rendant les ateliers enrichissants et plein d'échanges ;
- Des ateliers attractifs de par une désacralisation de la dégustation et la présence du producteur pour expliquer les modes de production. La parole est d'abord donnée aux participants, puis au producteur, permettant des échanges sur le goût et les produits.

Freins

- Un manque de fédération au niveau national rendant difficiles les interactions entre les différents conviviums ;
- Un frein politique au niveau agricole, limitant la promotion et la mise en valeur du caractère patrimonial de l'agriculture et de ses produits.

Perspectives futures

Le convivium Slow Food Nantes souhaite garder son échelle d'action et rester une petite structure.
Pour autant, plusieurs perspectives sont envisagées, comme le développement de partenariats avec d'autres structures par exemple.

Le convivium aimerait également entamer un travail de recensement des savoir-faire locaux et des produits traditionnels de la région nantaise, afin d'enrichir l'Arche du Goût de Slow Food International.

Références

Contexte

[1] L'agriculture à Nantes Métropole, Un atout pour le territoire, 2010.
[2]

Slow Food : [1] [2]

Entretiens (C. BALERDI, 2021).

Contacts & Ressources utiles

Jean-Rolland Barret
Président du convivium Slow Food Nantes Les Ptits Beurrés Nantais
06 45 70 22 29
jean.rolland.barret@cegetel.net

N°2.2 : La Routo, itinéraire agritouristique sur les pas de la transhumance

Résumé

Projet transversal, « La Routo » est un projet porté par la Maison de la Transhumance, avec comme objectif la mise en valeur du patrimoine culturel historique de l'élevage pastoral du Sud Est de la France jusqu'en Italie. Fruit de divers partenariats, il propose des actions variées, telles que la création d'un itinéraire de grande randonnée, des assiettes gastronomiques ou encore la promotion de la laine Mérinos d'Arles.

Typologie d'actions des secteurs d'actions

Actions proposées par l'initiative présentée dans cette fiche

Culture & Gastronomie

1 Renforcement et structuration de filières locales de qualité

- a. Création de labels, de SIQO
- b. Aide à la mise en place de CCP

2 Développement du tourisme rural

- a. Organisation d'évènements
- c. Création de circuits touristiques

3 Communication et sensibilisation

- b. Création de documents de sensibilisation, reportages, documentaires
- c. Mise en récit et événementiels

4 Mise en valeur du patrimoine gastronomique par/en lien avec les restaurateurs

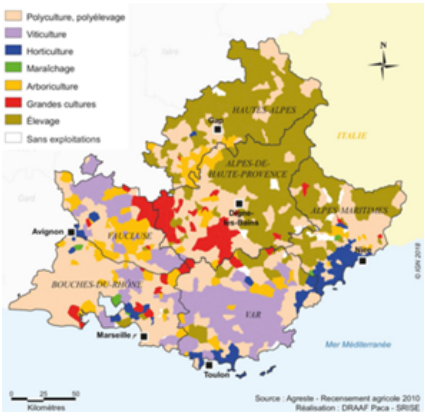
- b. Promotion des produits du territoire dans leurs menus/communication

Le territoire

La Routo, itinéraire agritouristique sur les pas de la transhumance s'étend sur un périmètre important et transfontalier, comme le montre la carte ci-dessous. Il parcoure le territoire entre la Plaine de la Crau et la Vallée de la Stura.

Contexte agricole

La région Provence-Alpes-Côtes d'Azur (PACA) est un territoire agricole riche, grâce à sa diversité d'environnements, entre littoral et haute montagne. La viticulture y est majoritaire, avec toutefois un élevage très présent dans les départements montagneux. En effet, un tiers de la surface agricole du territoire est occupé par 500 éleveurs professionnels. La région possède alors le 2ème cheptel ovin français en nombres d'animaux avec 580 000 brebis.



Le territoire recense ainsi 581 100 ha de surface agricole utile, pour 19 176 exploitations agricoles, générant plus de 38 000 emplois agricoles à temps plein.

De plus, 2/3 du revenu agricole régional est obtenu grâce aux productions végétales. En effet, 78% des exploitations agricoles ont une orientation technico-économique exclusivement végétale, ce qui est presque le double de la moyenne nationale.

Dans cette région, l'agriculture biologique est en plein essor, avec 25,59% cultivées sous ce cahier des charges. Ces chiffres en font la première région française en surface agricole cultivée en agriculture biologique.

Les productions labellisées sont ainsi très présentes, avec 284 produits labellisés sur ce territoire et 43% des exploitations produisant sous label ou signe de qualité.

En parallèle de cette agriculture diversifiée, une industrie agroalimentaire dynamique s'est également développée, devenant le deuxième employeur industriel de PACA.

Grands enjeux du territoire

La région PACA, 3ème région de France en termes de superficie, de population et de PIB (Produit Intérieur Brut), doit faire face à divers enjeux.

Premièrement, d'après les données de l'INSEE, cette région est celle ayant connu la plus forte augmentation démographique depuis les années 1960. Sa population est majoritairement urbaine, avec près de 9 habitants sur 10 habitants dans une des 13 grandes aires urbaines. On observe cependant une tendance à la périurbanisation ces dernières années, une partie de la population s'éloignant des centres urbains pour accéder à la propriété.

D'autre part, la région PACA bénéficie de la plus grande surface d'espaces naturels de France, ces espaces représentant les ¾ de son territoire.

Cumulant une diversité de paysages et de territoire d'une grande richesse, entre Alpes et Méditerranée, en fait une région très attractive en termes de tourisme.

Cependant, la pression démographique due à sa population très nombreuse est importante. La pression sur les réserves hydriques notamment, est conséquente.

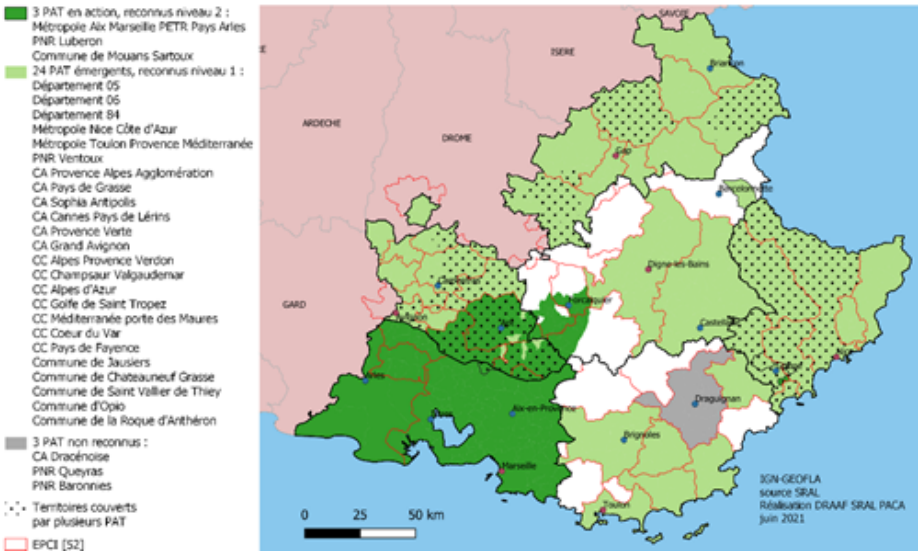
Territoire de l'initiative et Projets Alimentaires Territoriaux

Le territoire régional de Provence-Alpes-Côtes d'Azur est riches de démarches alimentaires territoriales. Ainsi, c'est presque la totalité de la population et de la superficie (90%) qui est concerné par un Projet Alimentaire Territorial (PAT).

Parmi ces démarches de territoires, un territoire est adhérent à Terres en villes : Aix Marseille Métropole et le Pays d'Arles.

5 de ces PAT font également partie de l'échantillon du PATnorama, à savoir :

- PAT de la Métropole Aix-Marseille Provence et du Pays d'Arles
- PAT de la Provence Verte
- PAT de la ville de Mouans Sartoux
- PAT du Grand Briançonnais
- PAT du PNR du Lubéron



L'initiative

Les origines de La Routo, itinéraire agri-touristique sur les pas de la transhumance

Porté par la Maison de la Transhumance et l'Ecomuseo della pastorizia, le projet « La Routo, itinéraire agritouristique sur les pas de la transhumance » est en construction depuis une dizaine d'années. Association de loi 1901 créée en 1997, la Maison de la Transhumance, située au Domaine du Merle à Salon de Provence, vise à mettre en avant et valoriser les métiers issus de l'élevage pastoral. L'un de ses projets-phares est alors La Routo.

Ce projet est basé sur une étude ethnographique, à la suite de laquelle un livre a été publié par Guillaume Lebaudy et Patrick Fabre, directeur de la Maison de la Transhumance en 2001. Cet ouvrage reprend l'histoire des bergers piémontais qui gardaient les moutons des arlésiens pour ensuite transhumer pour retourner dans leurs terres natales.

Afin de raconter cette histoire et de faire revivre ce chemin à travers un itinéraire de grande randonnée, la Maison de la Transhumance a mené une étude du cadastre Napoléonien dans le but de repérer les drailles des bergers. L'objectif était de reprendre le plus fidèlement possible leur chemin historique entre drailles et carrières, les drailles étant les voies qui étaient empruntées par les transhumants pour quitter la plaine de La Crau et se rendre dans les alpages.

Puis, en 2018, la Maison de la Transhumance participe au projet M.I.T.O financé par le programme ALCOTRA, aboutissant à des premières actions de la Routo. Celui-ci a donné lieu à la création d'une charte gastronomique co-construite avec les éleveurs et les restaurateurs, afin de promouvoir le pastoralisme via des assiettes @La Routo proposées dans les restaurants du territoire.

Les objectifs de La Routo, itinéraire agri-touristique sur les pas de la transhumance

La Maison de la Transhumance et l'Ecomuseo della pastorizia, par la création de La Routo, ont divers objectifs :

- Faire découvrir la richesse du patrimoine issu de l'élevage pastoral au plus grand nombre. Cela signifie mettre en valeur aussi bien les paysages que le métier de berger,celui d'éleveur, leurs évolutions, contraintes, l'impact du pastoralisme sur la biodiversité, et patrimoine culturel sur les territoires pastoraux.
- Développer et animer un itinéraire transfrontalier de randonnée autour de la transhumance.
- Stimuler les ventes de produits locaux et issus du pastoralisme, auprès du public touristique comme professionnels comme les restaurateurs.

- Développer le long de cet itinéraire un réseau de restaurateurs mettant en valeur les produits du terroir, qu'ils soient à la fois de la viande d'agneau, mais aussi d'autres produits de l'élevage et de l'agriculture locale.

Carraire des troupeaux d'Arles, secteur du Merle à Salon-de-Provence, @La Routo

Mise en oeuvre

Gouvernance

Projet piloté par le Maison de la Transhumance et l'Ecomuseo della pastorizia, il mobilise de nombreux partenaires.

La Maison de la transhumance, située au Domaine du Merle regroupe depuis la fin des années 1990 les acteurs de l'économie pastorale, de l'environnement et de la culture liés à ces pratiques d'élevage transhumant. Par ses actions, elle vise la promotion et la de ces techniques agricoles sur un territoire précis : le Sud-Est français et le pourtour méditerranéen. Pour cela, elle a développé et mis en place divers outils pédagogiques et culturels, destinés à différents publics avec des animations pour les enfants, les touristes, les locaux.

MAISON DE LA TRANSHUMANCE

Autre chef de file du projet La Routo, l'Ecomuseo della pastorizia œuvre depuis les années 2000 dans le village de Pontebernardo, en Italie. Ses actions sont orientées autour de deux thématiques précises, qui sont l'accompagnement et la valorisation de la race locale sambucana menacée de disparition, et la promotion et la vise en valeur du patrimoine culturel pastoral de la vallée de la Stura.

Le projet est donc issu d'un partenariat étroit entre ces deux structures, qui ont su mobiliser autour de la Routo l'ensemble des partenaires et des opérateurs publics ou privés concernés.

Modèle économique

Le modèle économique du projet La Routo, itinéraire agritouristique sur les pas de transhumance est basé sur des subventions et financements extérieurs, qui ont pu rendre l'avenir du projet assez incertain.

Pour l'instant, deux financements se sont succédés :

- Financement dans le cadre du programme Alpes Latines COopération TRAnsfrontalière (ALCOTRA) : 2018-2022

Interreg ALCOTRA
Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale

Ce programme fait partie de la stratégie européenne Europe 2020 et est financé par le Fonds Européen de Développement Régional (FEDER). Il s'agit d'un outil servant à la bonne réalisation de la Politique de Cohésion de l'Union Européenne, aussi appelée INTERREG.

Pour cela, il finance des programmes de développement régional. Actuellement à sa cinquième période de programmation, il a permis à de nombreux projets de voir le jour sur le territoire alpin français et italien.
L'objectif de ce programme est alors d' « *Améliorer la qualité de vie des populations et le développement durable des territoires et des systèmes économiques et sociaux transfrontaliers grâce à une coopération touchant l'économie, l'environnement et les services aux citoyens.* »

Parmi ces projets financés dans le programme ALCOTRA, on retrouve le Modèle Intégré pour le Tourisme Outdoor (MITO), dans lequel plusieurs actions de la Routo s'inscrivent, en partenariat avec le Département des Alpes-de-Haute-Provence. Ce projet a reçu, pour l'ensemble de ses actions, un montant d'un peu plus de 5 millions d'euros.
L'objectif de ce projet de diversifier l'offre de tourisme et inciter à la désaisonnalisation, en structurant une offre claire, à destination des sportifs de plein air. Il cherche donc à promouvoir les itinéraires sportifs, de même que le tourisme durable et le développement d'actions culturelles et gastronomiques sur le territoire alpin franco-italien.
La Maison de la Transhumance, elle, intervenait dans le cadre de la valorisation des métiers et produits de la transhumance.

- Financements LEADER : 2020-2022

La Routo a été reconnu programme de coopération de type LEADER en 2020, obtenant ainsi des subventions pour une période de 2 ans.

Ces financements ont entre autres permis la création d'un poste dédié à l'animation de ce projet à la Maison de la Transhumance.

Un programme LEADER, acronyme de Liaison Entre Actions de l'Economie Rurale, est un outil du Fonds Européen Agricole de Développement Rural, aussi appelé le FEADER et qui représente le second pilier de la Politique Agricole Commune (PAC). Il finance des projets en milieu rural, sur des territoires ayant une population entre 10 000 et 100 000 habitants. En effet, il vise à revitaliser le milieu rural.

Ce programme LEADER a également été reconnu en partenariat avec six autres partenaires, à savoir le Parc naturel régional des Alpilles, le Parc naturel régional du Verdon, Provence Alpes Agglomération, l'Office de Tourisme Provence Alpes Digne-les-Bains, le CERPAM et la Communauté de communes Vallée de l'Ubaye Serre-Ponçon.

Actions proposées

Se voulant un projet global de promotion et de mise en valeur de l'ensemble de la culture pastrorale, le programme La Routo propose un panel d'actions varié.

- Itinéraire de grande randonnée transfrontalier reliant Arles à Borgo San Dalmazzo

Itinéraire transfontalier franco-italien de 540km, il se base tant pour sa partie française que pour sa partie italienne sur des itinéraires déjà existants.
En ce qui concerne sa partie française, longue d'un peu plus de 400km, elle recoupe et rejoint notamment des sentiers de Grande Randonnée, des parcours vélo

et équestres. Etant à cheval sur trois départements, l'itinéraire francais longe et prend en compte dans la mesure du possible les Plans Départementaux des Itinéraires de Promenade et Randonnée (PDIPR) des Bouches-du-Rhône, du Var et des Alpes-de-Haute-Provence. Pour ce faire, la réalisation du GR®69 La Routo® a été permise grâce à un travail partenarial avec les comités départementaux de la FFRandonnée.

Sa partie italienne, grande de 130km, parcourt également des sentiers pré-existants et permettant aux randonneurs d'apprécier les villages et communes de la vallée de la Stura.

Validé en juin 2020, le GR 69 La Routo est maintenant en cours de balisage et d'aménagement. Son ouverture au public sera effective au printemps 2022.

GR 6 entre Eyguières et Mouriès. Parc naturel régional des Alpilles. @La Routo

Valorisation du patrimoine gastronomique et des produits issus de l'élevage pastoral

Lors du projet ALCOTRA, les restaurateurs ont été mobilisé, permettant la rédaction d'une charte gastronomique pour la mise en place d'Assiettes La Routo.

En signant cette charte, les restaurateurs s'engagent à respecter un cahier des charges précis visant à promouvoir les produits pastoraux. L'ambition était aussi de rapprocher le monde de la restauration et celui agricole afin de valoriser l'élevage pastoral, tant auprès des habitants que des touristes.

Cette charte s'adresse à tous les restaurateurs du territoire de La Routo, mais également aux producteurs ou groupements de producteurs proposant de l'accueil à la ferme et de la restauration.

Ce cahier des charges est le suivant :

- L'Assiette proposé doit être comprendre au moins un des produits cités ci-contre : viande d'Agneau Label Rouge de Sisteron, d'Agnello Sambucana ou de la région PACA ; viande bovine Piémontaise ou de la région PACA, fromages de chèvre, de brebis ou de vache des régions PACA et Piémont.
- Les restaurateurs proposant cette assiette ont pour obligation de proposer à la carte des vins la production d'une cave située en région PACA ou Piémont.
- Etre situé sur le territoire de La Routo.
- S'être acquitté de la cotisation annuelle.

Restaurant La Table du Roy, Salon-de-Provence, @La Routo

Afin d'aider les restaurateurs dans la recherche de fournisseurs pour réaliser et proposer ces Assiettes La Routo, le programme leur met à disposition une liste de producteurs et fournisseurs potentiels.
En plus de ces produits imposés, les restaurateurs sont également fortement incités à utiliser d'autres produits locaux faisant la richesse gastronomique du territoire, tels que le petit épeautre, l'huile d'olive, la charcuterie, ...
De plus, la charte laisse aux restaurateurs la liberté de fixer le prix et la présentation de l'assiette, de même que sa proposition en menu ou bien en plat unique.
Toutefois, un arrêt dans les financements du projet a empêché cette charte d'être essaimée et diffusée. A l'heure actuelle, peu de restaurateurs la proposent, mais leur remobilisation est prévue.

- Valorisation de l'artisanat et de la culture liés au pastoralisme

Cette valorisation est effectuée grâce à une offre culturelle complète. De nombreux musées et écomusées par exemple, proposent des expositions sur l'artisanat pastoral, mettant en avant les outils, les bâtons de bergers, ... de même que la culture pastorale.
En parallèle, un centre de ressources a été installé en 2019 au Domaine du Merle, à Salon-de-Provence. Il permet de consulter des archives pastorales et des ressources très diversifiées (audiovisuelles, ouvrages, ...)

- Préservation et promotion des riches naturelles du territoire

Le programme La Routo, par la création de cet itinéraire de grande randonnée, a à cœur de mettre en avant la richesse environnementale de son territoire. Pour cela, l'itinéraire permet d'en apprécier les lieux les plus emblématiques, et sensibilise aux enjeux de biodiversité, de même qu'aux nombreux rôles bénéfiques du pastoralisme sur l'environnement : lutte contre les incendies, contre les risques d'avalanche... Les pratiques agricoles propres au territoire sont également mises en avant.

- Sensibilisation en milieu scolaire

Le programme La Routo a mis en place une malle pédagogique qui sert dans les écoles à sensibiliser le jeune public au monde de l'élevage pastoral, au métier de berger, au cycle de vie des moutons, la transhumance.
La Maison de la Transhumance intervient aussi dans les formations des bergers au Domaine du Merle.

- Interventions auprès du grand public

Une sensibilisation est faite lors des événements culturels comme les fêtes de la transhumance, par le biais d'un stand La Routo.

Fête de la transhumance de Saint-Rémy de Provence, @La

- Valorisation de la laine Mérinos d'Arles : création d'une gamme de vêtements techniques

La Routo a le projet, avec le collectif de promotion du Mérinos d'Arles, de créer une gamme de vêtements techniques en laine Mérinos d'Arles. Actuellement, seules les chaussettes sont disponibles à l'achat, et la gamme complète sortira au printemps prochain.

Afin de commercialiser cette gamme de vêtements, la Maison de la transhumance a déposé une marque La Routo® auprès de l'INPI et de l'EUIPO, les organismes nationaux et européens de la propriété industrielle.

@La Routo

- Formation de professionnels

Mise en place d'une formation de bergers au Domaine du Merle.

- Consolidation de l'offre d'hébergement

Afin de permettre aux randonneurs de trouver un hébergement lors de leur séjour, La Routo développe un réseau d'hébergements, en privilégiant la création de gîtes ruraux. L'objectif est alors de permettre aux agriculteurs une activité complémentaire à l'élevage.

Les modalités d'implication du monde agricole

Les structures de développement agricole

Le programme La Routo est un programme issu du monde agricole pour valoriser les pratiques et la culture pastorale. Un des fondements du projet est ainsi d'y associer la profession pastorale, de même que les organisations professionnelles agricoles.

De nombreux partenaires agricoles sont donc mobilisés dans les différentes actions proposées :

- La Maison Régionale de l'Elevage (MRE)

Association d'éleveurs, la MRE est un partenaire initial du projet. Elle a surtout été mobilisée dans le Projet ALCOTRA sur la mise en place de la charte gastronomique des Assiettes La Routo. Lors de sa réalisation, son objectif était de valoriser les produits locaux et notamment leur produit-phare : la viande d'agneau, notamment l'agneau de Sisteron. En effet, ils ont fait le constat que grand nombre de restaurateurs proposaient de la viande française mais non locale.

Maintenant, la MRE participe toujours au projet La Routo, mais en tant qu'animatrice du GIEE Laine de Mérinos.

Maison Régionale de l'Elevage - Sud PACA

- Le Centre d'Etudes et de Réalisations Pastorales Alpes-Maritimes :

Il a également été mobilisé tout au long du programme, de par son expertise dans le milieu pastoral.

- Chambres d'agriculture :

Les chambres d'agriculture ont aussi été sollicitées dans le programme La Routo, pour leur expertise technique et leurs capacités de mise en réseau.

La place des agriculteurs

Les agriculteurs ont été impliqués dès le début du programme La Routo. Ils ont d'abord été mobilisés pour l'étape de reconnaissance de l'itinéraire de grande randonnée.

Pour les porteurs du programme, le lien avec les éleveurs est très important. Ils constituent le cœur de La Routo. L'ambition est alors qu'ils soient partie prenante du projet et qu'ils soient au cœur des réflexions.

Toutefois, les porteurs du programme ont pu se retrouver confrontés à certains écueils. En effet, la cohabitation entre les troupeaux et les randonneurs a pu susciter quelques tensions, le chemin passant essentiellement sur des chemins existants, mais sur des terrains loués par les éleveurs. Afin d'anticiper ces conflits, l'itinéraire a été co-construit avec les éleveurs, et le projet présenté, de même que son intérêt pour la profession pastorale.

Par la suite, l'organisme responsable de la gestion des droits de passage est le comité départemental de randonnée. De plus, un ensemble d'actions a été prévu afin de sensibiliser le randonneur, afin de le prévenir qu'il traverse un espace pastoral, ce que cela implique, etc.

En parallèle, un groupe d'expert a été mis en place afin d'étudier la problématique du partage de l'espace, ainsi que la gestion de la présence des chiens de protection.

Il s'est également avéré compliqué de mobiliser tous les éleveurs du territoire. Cependant, il existe un pôle d'éleveurs assez dynamique, comprenant une quinzaine d'éleveurs.

En ce qui concerne le projet de valorisation de la laine du Mérinos d'Arles, il est à l'initiative d'un groupe d'éleveurs déjà constitué faisant de la sélection sur le Mérinos d'Arles, l'Organisme de Sélection race ovine du Sud Est.

Pour la charte gastronomique, la volonté étant de pouvoir inclure le plus d'exploitations agricoles, il y a des exploitations de toute taille. Comme cela, l'agneau régional peut être mis en valeur, qu'il soit un produit identifié reconnu comme l'agneau de Sisteron, un IGP, un label rouge, ...

@ OS Races Ovines du Sud-Est

L'intégration de l'initiative dans les projets alimentaires territoriaux

Les secteurs d'actions mobilisés

Une initiative transversale présente dans plusieurs secteurs d'actions :

- Economie alimentaire : Ayant comme ambition de faire connaître et promouvoir les produits pastoraux, par la création d'un itinéraire agritouristique, l'accompagnement à la diversification des débouchés pour les agriculteurs (gîtes ruraux, assiettes La Routo, valorisation de la laine, ...) et ses actions de formations de bergers, La Routo participe pleinement à ce secteur d'actions.
- Environnement : Par ses actions de sensibilisation des randonneurs, le développement d'un tourisme durable et la protection de sentiers de randonnée, les actions de La Routo font partie de ce secteur d'actions.
- Culture & Gastronomie : Visant à promouvoir les produits pastoraux et à faire le lien avec les restaurateurs, notamment via l'Assiette La Routo, le programme agit dans ce secteur d'actions.

Les liens avec les PAT du territoire de l'initiative

Le programme La Routo a des liens historiques avec les collectivités publiques territoriales, de par ses financements européens, départementaux, régionaux.

Pour autant, il n'a pas de lien avec les projets alimentaires territoriaux. Cela fait toutefois partie de leurs perspectives. Néanmoins, ils se questionnent sur la meilleure façon de les intégrer, dans la mesure où ils sont programme LEADER et donc leurs financements s'appliquent aux territoires ruraux uniquement.

Résultats & Perspectives

Résultats

Le programme étant en construction, il est encore difficile de parler de résultats.

Pour autant, l'objectif est de provoquer une prise de conscience et de sensibiliser. Les premiers résultats seront donc visibles à partir de 2022, une fois la totalité de l'offre mise en place, et dès que la situation sanitaire se sera améliorée.

Freins et leviers observés

Leviers

- Obtention de financements LEADER pour un poste d'animation : a permis de relancer le programme La Routo.
- Liens avec l'école des bergers : cela permet d'avoir un contact avec les futurs bergers et de les sensibiliser aux enjeux du pastoralisme.

- Implication des éleveurs et bergers dans la Maison de la Transhumance : a permis une certaine légitimité auprès d'eux et de les assurer que leur rôle était de les promouvoir et de les impliquer.

Freins

- Financements irréguliers, mise en place du projet en plusieurs étapes.
- Charte gastronomique créée mais arrêt des financements par la suite : difficulté à re-mobiliser les restaurateurs dans un second temps.
- Charte gastronomique qui n'a que peu pris, ayant été rédigée en amont de la mise en place de l'itinéraire, les restaurateurs ne voyaient pas les premiers touristes arriver.
- Difficultés à mobiliser les bergers, de par leurs changements réguliers. Impossibilité de faire des actions avec eux sur plusieurs années consécutives, les bergers changeant chaque année.
- La disponibilité du monde agricole : il est indispensable de s'adapter à la temporalité de l'éleveur pour pouvoir dialoguer avec lui, ce qui peut s'avérer compliqué à concilier avec la temporalité du programme.
- A demandé un effort de communication conséquent auprès du monde agricole : premier a priori négatif, la profession pensant que leur image allait être utilisée sans être impliqués.
- Temps de mise en œuvre de l'itinéraire, validé qu'en 2020 et opérationnel en 2022.

Perspectives futures

Les perspectives sont nombreuses pour le programme La Routo. Parmi elles, on peut citer la reprise du projet d'Assiettes La Routo et la remobilisation des restaurateurs ; l'enrichissement de la gamme de vêtements techniques avec une gamme complète prévue au printemps 2022, ...
Ils envisagent également de participer aux assises nationales de la randonnée et des activités de pleine nature.

Un travail avec le CERPAM est aussi en cours, pour organiser une transhumance sur Aix-en-Provence.

Une ambition future est aussi de proposer une offre culturelle complète, en partenariat avec les écomusées.

De plus, un Topoguide® sera publié en 2022 par la FFRandonnée, reprenant l'itinéraire de grande randonnée.

Enfin les nombreux travaux menés dans le cadre de La Routo ont permis, en 2020, une inscription des pratiques et savoir-faire de la transhumance français à l'inventaire national du Patrimoine culturel. Ces derniers font ainsi l'objet d'une candidature internationale à la liste représentative du Patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO, pour 2023.

Références

Contexte : [1] [2] [3] [4] [5] [6]

La Routo : [1] [2]

Charte gastronomique

Programme ALCOTRA

Programme LEADER

Entretiens (C.BALERDI, 2021)

Contact

Claire DALLEMAGNE

Chargée de mission programme LEADER coopération « La Routo, itinéraire agritouristique sur les pas de la transhumance »

c.dallemagne@transhumance.org

07 86 94 34 99

N°2.3 : Groupuscule d'Actions Gustatives (GAG) du Comté

Résumé

Le Groupuscule d'Actions Gustatives (GAG), porté par le Comité de Gestion de l'Interprofession du Comté, est encadré par une pédagogue du goût. Il réalise des ateliers de dégustations auprès des producteurs et des professionnels, dans le but de leur faire découvrir la diversité et la richesse du Comté à travers une approche sensorielle.

Typologie d'actions des secteurs d'actions

Actions proposées par l'initiative présentée dans cette fiche :

Culture & Gastronomie

2 Développement du tourisme rural

a. Organisation d'évènements

3 Communication et sensibilisation

c. Mise en récit et événementiel

d.Education au goût comme support de compréhension du processus de fabrication des aliments et de leurs spécificités

4 Mise en valeur du patrimoine gastronomique par/en lien avec les restaurateurs

a. Dégustations lors d'événements culturels

c. Organisation de festivals, d'événements autour de la gastronomie

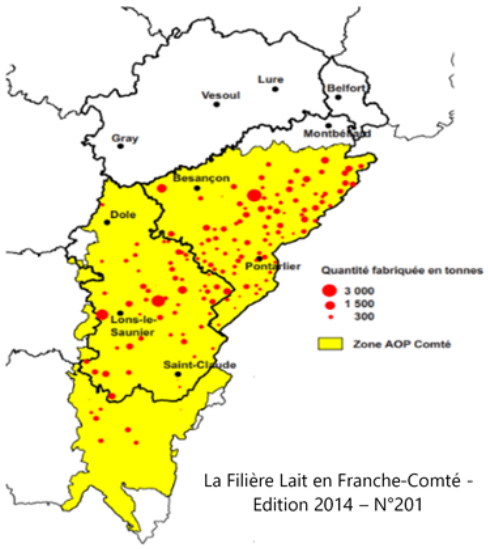
Le territoire

Le Groupuscule d'Actions Gustatives (GAG) intervient au niveau national. Toutefois, étant porté par le Comité de Gestion de l'Interprofession du Comté et étudié en parallèle du PAT de Grand Besançon Métropole, nous nous centrerons sur le territoire de la région Bourgogne Franche Comté avec des focus sur la métropole bisontine.

Contexte agricole

Territoire de l'AOC du Comté

Premier fromage AOP français en termes de tonnage, l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Comté se situe sur les départements du Massif du Jura, à savoir le Doubs, le Jura et l'Ain. Il est ainsi produit entre 200 et 1500 m d'altitude.



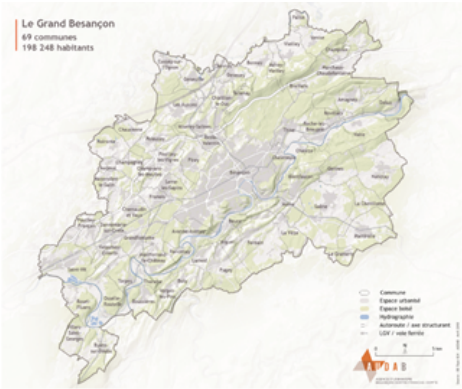
En AOC depuis 1958, le Comté a obtenu l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) en 1996, lui conférant une reconnaissance européenne.

Cette filière représente 57 338 tonnes de produits laitiers commercialisés en 2019. Elle a connu une forte hausse entre 2009 (46 738 tonnes) et 2017 (57 894 tonnes) avant de se stabiliser ces dernières années. Ces volumes de production sont permis par un important cheptel comprenant 150 000 vaches laitières, dont 95% de Montbéliardes et 5% de Simmental, produisant 705 millions de litres de lait chaque année. De plus, la surface occupée par les exploitations agricoles de la filière est de l'ordre de 230 000ha, soit 2300 km^2. Filière de poids économique, on estime que la filière Comté est à l'origine de 7600 emplois.

Territoire du Grand Besançon Métropole

Situé dans un ensemble péri-urbain au caractère rural en bordure du massif du Jura, le territoire est polarisé autour de la ville de Besançon, préfecture du département du Doubs et siège de la Région Bourgogne-Franche-Comté.

Le secteur agricole exerce un poids économique important, une moitié des emplois agroalimentaires du territoire de la Métropole du Grand Besançon étant liés aux filières de production locale, notamment l'élevage. L'agriculture locale est majoritairement orientée vers l'élevage bovin laitier, avec 74 % des exploitations, dont 55 % en AOP. Enfin, l'agriculture et la transformation locales ont développé plusieurs productions sous signe officiel de qualité et d'origine telles que l'AOP Comté.



Grands enjeux du territoire

Le Grand Besançon est créé en 1993, d'abord sous forme de district urbain puis de communauté d'agglomération le 1er janvier 2001. Elle devient ensuite une communauté urbaine le 1er juillet 2019 sous le nom Grand Besançon Métropole. L'intercommunalité compte 68 communes pour un total de 194 382 habitants en 2018. Elle est la plus peuplée du Doubs et la deuxième de Bourgogne-Franche-Comté.

Avec une médiane de revenus supérieure à la médiane française, Grand Besançon Métropole se distingue par une moindre disparité de revenus par rapport aux autres agglomérations de taille similaire. Toutefois, les données diffèrent significativement entre la ville de Besançon et les autres communes de la communauté urbaine. En cause, une faible urbanisation du reste du territoire centralisé autour de la ville de Besançon.

Territoire de l'initiative et Projets Alimentaires Territoriaux

Adhérente depuis 2007 au réseau Terres en ville, l'agglomération bisontine adopte la Charte de l'agriculture en 2010. Elle crée par la suite en 2014, en partenariat avec le Jardin de Cocagne de Chalezeule une pépinière d'activités maraîchères.
L'agglomération répond en 2016 à l'appel à projets du Programme National pour l'Alimentation sur la ligne PAT, inscrivant cette démarche dans la lignée et la continuité des actions déjà en place. Après avoir été lauréate en 2016, le PAT « Mangeons local » est reconnu par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation en 2020.

L'ambition du PAT du Grand Besançon est de fédérer les acteurs du territoire et de renforcer l'approvisionnement local pour tendre vers une alimentation saine, durable et accessible au plus grand nombre.
Pour ce faire, le PAT a signé 3 axes stratégiques : la santé, la qualité de l'alimentation et l'insertion sociale ; l'aménagement équilibré du territoire, la transition énergétique et écologique ; et l'emploi et l'économie locale.
Un plan d'actions a par la suite été proposé, afin de répondre à ces axes stratégiques. Ses actions phares sont alors les suivantes :

- Accompagner le changement des pratiques de consommation pour une alimentation équilibrée, durable et plus locale ;
- Développer, orienter la production pour mieux répondre à la demande alimentaire locale et aux enjeux environnementaux ;
- Structurer l'offre locale, développer et mobiliser les filières de transformation et de distribution.

Pour en savoir plus sur le PAT de Grand Besançon Métropole : cliquer ici

L'initiative

Les origines du Groupuscule d'Actions Gustatives

Créé par une pédagogue du goût, Claire Perrot, et un œnologue, Didier Sintot, à la fin des années 1990, le Groupuscule d'Actions Gustatives (GAG) a été conçu suite à la demande du Comité de Gestion de l'Interprofession du Comté (CGIC).

En effet, ils souhaitaient promouvoir la diversité et la richesse de leurs produits mais peinaient à communiquer dessus. Suite à des discussions avec Jacques Puisais, œnologue et pédagogue du goût, ils ont décidé de travailler sur la notion de goût et de dégustation.

S'en est suivi une recherche de professionnels pouvant leur parler du Comté comme il est fait lors de dégustations de vins, initiant par là-même le partenariat avec Claire Perrot et Didier Sintot, ainsi que la création du Groupuscule d'Actions Gustatives.

Les objectifs du Groupuscule d'Actions Gustatives

Par ses actions, le GAG a différents objectifs :

- Favoriser la découverte du patrimoine gastronomique Franc-Comtois ;
- Sensibiliser aux différents modes de production et aux appellations ;
- Désacraliser la dégustation en la rendant ludique et pédagogique.

Mise en oeuvre

Gouvernance

Le GAG est aujourd'hui dirigé par Claire Perrot. Il s'agit d'une structure informelle sans statut juridique.

Le groupuscule d'Actions Gustative a cependant développé de nombreux partenariats, principalement avec le monde agricole, tels que le Comté, l'appellation Châteauneuf du Pape, le Centre National de l'Interprofession de l'Economie Laitière (CNIEL), ...

Modèle économique

Le modèle économique du Groupement d'Actions Gustatives est basé sur les financements du CGIC et sur les actions réalisées pour d'autres organismes sous forme de prestations.

Actions proposées

L'action phare du GAG est la mise en place d'ateliers de dégustation. Ces dégustations jouent avec les cinq sens en osant des accords avec des plantes comestibles, des épices, des vins, ... Ces ateliers, auparavant proposés à tous les publics, s'orientent aujourd'hui vers des publics professionnels lors de salons. Les ateliers ayant pour cœur de cible le tourisme et le grand public sont eux dispensés par l'association Les Amis du Comté.

@CGIC

Les ateliers proposés par le GAG et destinés à un public de professionnels, sont appelés les « Ateliers Comté ». Ils s'organisent autour de deux pôles d'animation. Le premier propose une dégustation comparant plusieurs types de Comté, en mobilisant les cinq sens. La personne apprendra alors par exemple à distinguer les Comtés de belle saison des Comtés d'hiver, à observer les différences d'odeur, de texture, de saveur, … Toutes ces expériences l'amènent à appréhender la durée de l'affinage, les techniques de fabrication. Le deuxième, quant à lui, est basé sur l'odorat et constitue un jeu de reconnaissance d'odeurs.

Enfin, chaque atelier dispose aussi d'un stand de commercialisation comprenant différents comtés.

Le GAG a également un partenariat actif avec les vins Châteauneuf du Pape.

Cette collaboration s'intègre dans plusieurs projets. Parmi ces projets, on retrouve un travail de recherche d'accords sensoriels et gustatifs possibles entre le vin et le fromage. Ce partenariat est également mobilisé dans le cadre de cours donnés à des étudiants sommeliers, cours durant lesquels ils parcourent la France et étudient les produits, les vins et le parallèle avec les appellations.

Un autre partenariat longtemps très actif a été celui avec Slow Food*.

Dans le cadre de ce partenariat ont été réalisés des ateliers Laboratoires du goût. Le GAG a également participé au Salon del Gusto, le salon Slow Food ayant lieu en Italie à destination des professionnels.

De plus, le GAG participe aux Jurys « contrôle organoleptique » et « terroir » de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOP) Comté. Leur rôle va alors être de mesurer les perceptions sensorielles et d'évaluer le produit, en confirmant ou non sa conformité avec le cahier des charges de l'AOP. Pour cela, ils vont procéder à des tests d'évaluation sensorielle et analyser les propriétés organoleptiques des échantillons testés.

Par ailleurs, le GAG intervient aussi auprès d'établissements de formation en hôtellerie pour le Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière.

En parallèle, il forme également des jurys de contrôles organoleptiques pour d'autres AOP et est membre du « Comité d'experts AOC » de l'organisme certificateur CERTIPAQ.

Enfin, le GAG conçoit et anime des séjours pour les étudiants étrangers, dans le but de leur faire découvrir la culture alimentaire française.

Bien que principalement centré autour du Comté, le GAG propose également des actions dans d'autres domaines. On retrouvera par exemples des formations auprès des enseignants sur l'analyse sensorielle et le goût, un investissement auprès des Sites Remarquables du Goût, ainsi que des actions auprès de publics précaires sur la sensibilisation à la consommation de légumes. Des interventions ont été réalisées pour la Ville de Besançon dans le cadre de leur programme « De la fourche à la fourchette ».

Destiné à un public d'adultes, ce parcours dure entre 6 et 7 mois et vise à aborder l'alimentation dans sa globalité. Il se structure autour de 6 modules, à savoir production et connaissance des saisons, atelier du goût, atelier de cuisine, découverte du monde, équilibre alimentaire et enfin lutte contre le gaspillage alimentaire.

Les modalités d'implication du monde agricole

Les structures de développement agricole

Créé et porté par le Comité de Gestion de l'Interprofession du Comté, le Groupuscule d'Actions gustatives est en lien étroit avec le monde agricole.

Assurant le rôle de porte-parole et de mise en réseau des différents partenaires, le CGIC assure les missions de promotion, d'animation de la filière et de recherche. Il est basé dans le Jura, à Poligny.

Cette structure entend donc répondre à deux objectifs :

- Assurer aux consommateurs le respect de ses attentes en termes de préservation de l'environnement, de process artisanal non industrialisé, de produit naturel et authentique.
- Permettre aux producteurs, fromagers et affineurs attachés au Massif jurassien d'exercer une activité économique pérenne, tout en rendant des services au territoire, en termes d'aménagement et de protection des paysages.

Comme vu précédemment dans la présentation de leurs actions, le GAG est également en lien avec d'autres structures du monder agricole telles que la CNIEL, CERTIPAQ et l'AOP Comté notamment.

@CGIC

La place des agriculteurs

Le GAG est en lien avec les agriculteurs, grâce à la réalisation d'ateliers auprès d'eux, dans un but de formation et de valorisation de la qualité de leurs produits.

De même, les producteurs interviennent lors des ateliers de dégustation pour présenter leurs produits, expliquer leur travail, leurs compétences. L'idée est de ne pas les mobiliser en tant que fournisseurs de denrées mais en tant que fournisseurs d'informations. En effet, le GAG ne fait pas de vente, il travaille sur la communication par le biais de dégustations explicatives, au cours desquelles le producteur a toute sa place.

Le partenariat avec l'appellation Châteauneuf du Pape est un autre exemple de lien entre le groupuscule d'actions gustatives et le monde agricole. Comme évoqué précédemment, cette relation se traduit par des dégustations et une recherche des accords possibles entre Comté et vins.
L'association avec cette prestigieuse appellation est gage d'excellence et de recherche de cette dernière dans les savoir-faire et produits. Cela a eu un fort impact sur le GAG puisque cela leur a conféré une légitimité auprès des personnes souhaitant s'inscrire aux ateliers dégustation.

L'intégration de l'initiative dans les projets alimentaires territoriaux

Les secteurs d'actions mobilisés

Il s'agit d'une initiative transversale présente dans plusieurs secteurs d'actions :

- Economie alimentaire : Cette action s'intègre dans ce secteur d'actions par sa mise en valeur de la production comtoise, qui permet de faire connaître le produit et potentiellement de créer de nouvelles voies de commercialisation pour les producteurs. De par ses actions de jury et de contrôle organoleptiques, elle permet également une évolution des pratiques et une amélioration continue de la qualité des produits.
- Culturel & Gastronomie : Par ses actions de valorisation et promotion de la filière fromagère comtoise, le GAG s'inscrit dans ce secteur d'actions. En effet, elle met en avant les savoir-faire locaux, et permet un essaimage et une connaissance de ces produits au niveau national et international.

Les liens avec les PAT du territoire de l'initiative

Actuellement, le Groupuscule d'Actions Gustatives n'est en lien direct avec aucun PAT. Les raisons évoquées sont la lourdeur des démarches administratives à réaliser pour s'inscrire dans ces dispositifs et obtenir des financements en cas d'acceptation du dossier, ce qui réduit le temps passé sur le terrain.

Il l'a cependant été par le passé dans le cadre de ses actions non liées au Comté, par exemple pour ses interventions au sein du programme « De la fourche à la fourchette » de Besançon, programme faisant partie du PAT de la métropole.
De plus, le Comté étant une filière de renommée internationale, elle possède déjà un nombre suffisant de débouchés, et s'occupe de sa communication, tant au niveau local qu'au niveau national ou encore international. Elle ne ressent donc pas le besoin de se tourner vers le PAT du Grand Besançon Métropole, d'autant plus qu'une grande partie de sa production est vouée à l'export.

Résultats & Perspectives

Résultats

Le GAG a observé depuis ses débuts des résultats encourageants. En plus de sensibiliser le public à la diversité du Comté, ils le déroute avec ses dégustations, habituellement réservées au domaine viticole. Il se produit donc un élargissement du champ de réflexion des goûteurs, qui appréhendent d'une autre manière le monde de l'élevage et de la transformation laitière.

En ce qui concerne les producteurs, on assiste de même à une prise de conscience de la richesse de leurs produits et de leur qualité, grâce aux retours du public ayant participé aux dégustations.
Par ailleurs, cela peut aussi leur offrir de nouveaux débouchés ou leur permettre de commercialiser leurs produits sur des événements.

Freins et leviers observés

Leviers :

- Une diversité d'actions ;
- Un public cible de professionnels permettant de faire connaître le produit et de le diffuser auprès d'autres publics ;
- Un lien fort avec le monde agricole, nécessaire à la bonne communication et la mise en récit autour du culturel lié au produit ;
- Un périmètre d'action élargi : national et international grâce aux nombreux partenariats mis en place ;
- Le goût, un véritable outil pour parler du thème alimentaire à tous les publics et faire du lien entre les différents publics.

Freins :

- Absence de liens avec les collectivités sur l'aspect culturel et gastronomie ;

- En cause, la lourdeur des démarches administratives ;
- Milieu de la dégustation élitiste, cliché à dépasser pour en faire un moment ludique et d'apprentissage ;
- Education au goût encore méconnue des sphères professionnelles et publiques.

Perspectives futures

Le GAG aimerait à l'avenir diversifier son panel d'actions et l'enrichir avec des actions autour de l'acte alimentaire en général.

Références

Contexte : [1] [2]
https://www.comte.com/

Présentation du GAG

Châteauneuf du Pape

Les amis du Comté

Slow Food

Programme «De la fourche à la fourchette»

Entretiens (C.Balerdi, 2021)

Contacts & Ressources utiles

Claire PERROT
Pédagogue du goût
miam@claireperrot.fr
06.03.71.14.76

N°2.4 : Association Pic'assiette

Résumé

Association d'éducation à l'environnement et à l'alimentation durable, Pic'assiette place le territoire au cœur de ses actions de sensibilisation et d'accompagnement. Elle intervient auprès de tous les publics grâce à une offre variée d'ateliers tout en s'appuyant sur l'éducation au goût pour amorcer un changement de comportement alimentaire, une découverte du territoire et de ses produits. Elle accompagne également les territoires dans la mise en œuvre d'actions dans ces domaines et dans la mise en place de leur projet alimentaire territorial (PAT).

Typologie d'actions des secteurs d'actions

Actions proposées par l'initiative présentée dans cette fiche

Accessibilité sociale

3 Les groupements d'achat

4 Education à l'alimentation, accès à l'information et débats citoyens

a. Ateliers cuisine, jardinage et transformation

b. Education à l'alimentation, accès à l'information et débat citoyen

d. Education au goût comme support d'accompagnement au changement des pratiques alimentaires

7 La restauration collective sociale et solidaire

c. Sensibilisation des convives au bien-manger

Nutrition Santé

1 Education à la nutrition santé en lien avec l'alimentation

a. Ateliers cuisine

c. Education au goût comme support d'apprentissage et de compréhension des enjeux nutritionnels

3 Restauration collective

d. Interventions auprès des scolaires

4 Santé environnementale

a. Promotion d'un ou plusieurs modes de cultures

Culturel et gastronomie

1 Renforcement et structuration de filières locales de qualité

b. Aide à la mise en place de CCP

2 Développement du tourisme rural

b. Accueil à la ferme/visites de fermes

c. Création de circuits touristiques

3 Communication et sensibilisation

d. Education au goût comme support de compréhension du processus de fabrication des aliments et de leurs spécificités

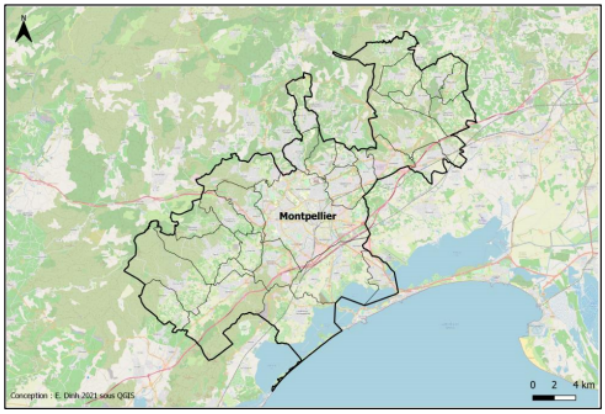
Le territoire

Contexte agricole

Un tiers du territoire de la métropole montpelliéraine est occupée par l'activité agricole, ce qui représente 14 200 hectares de terres agricoles. Parmi ces surfaces, un tiers (32%) est dédié à la viticulture. Le reste est occupé essentiellement par des cultures annuelles et par des prairies.

L'économie agricole de la métropole repose principalement sur des petites exploitations.

On observe un développement important des circuits courts et de l'agriculture urbaine. Le Réseau CIVAM y est également très dynamique.



Montpellier Méditerranée Métropole (E. Dinh, 2021)

Territoire emblématique de la recherche agronomique, il héberge un pôle de recherche agronomique de rayonnement mondial, Agropolis international, accueillant 2800 chercheurs étudiants diverses disciplines telles que l'agriculture, l'environnement et l'alimentation.

Grands enjeux du territoire

Métropole de rayonnement régional située au cœur du premier vignoble mondial, Montpellier connaît depuis les années 1990 l'une des plus fortes croissances démographiques de France. La population du centre-ville, par exemple, augmente de manière continue depuis 1945.

En parallèle de cette évolution, la métropole doit faire face à plusieurs enjeux, comme la précarité de ses habitants, le territoire connaissant un taux élevé de chômage.

Sur ce territoire, la tradition intercommunale est historique. En effet, un district de 12 communes existe depuis 1965. Ce dernier a été substitué par Montpellier Agglomération en 2001, lui-même remplacé en 2015 par Montpellier Méditerranée Métropole.

Territoire de l'initiative et Projets Alimentaires Territoriaux

De 2014 à 2020, la mandature impulse un changement d'approche avec un changement d'orientations. La volonté politique est alors de passer d'actions agri-urbaines à des actions agro-écologiques et alimentaires à travers la P2A, la Politique Agroécologique et Alimentaire métropolitaine. De cette politique découle la mise en place du PAT de la métropole montpelliéraine.

La communauté scientifique a fortement participé à l'élaboration de ce PAT, le territoire représentant un terrain privilégié de recherche-action sur les systèmes alimentaires.

Via l'organisation d'ateliers, certaines thématiques ressortent comme prédominantes. On peut citer le foncier, l'installation agricole, la restauration collective et les marchés, entre autres
Le projet de la politique P2A est finalement présenté et voté en conseil communautaire en juin 2015.

Elle entend ainsi répondre à 5 objectifs :

- Offrir une alimentation saine et locale au plus grand nombre ;
- Soutenir l'économie et l'emploi agricoles et agro-alimentaires ;
- Préserver le patrimoine paysager et les ressources naturelles ;
- Limiter les émissions de gaz à effet de serre et s'adapter au changement climatique ;
- Favoriser la cohésion sociale, en soignant le lien avec la nature, les liens entre ville et campagne.

La P2A Montpellier Méditerranée Métropole est lauréate de l'Appel à Projets du PNA en mars 2017 et reconnue Projet Alimentaire Territorial par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation en septembre 2017.
Cette aide financière du PNA lui permet de co-financer un poste de chargé d'animation du PAT. Au sein de la métropole, une personne coordonne alors la Politique Agroécologique et Alimentaire et une autre est chargée de mission agriculture et agroécologie, permettant le passage à la phase opérationnelle.

Pour en savoir plus sur le PAT de 3M : cliquer ici

L'initiative

Les origines de l'association Pic'assiette

Créée en 2010, l'Association Pic'assiette est née du constat d'un manque d'approvisionnement en circuits courts sur le territoire au Nord de la métropole montpelliéraine. En effet, toute la production de ce territoire situé à la limite entre le Gard et l'Hérault, périphérique du territoire urbain, était destinée à la population de la métropole. Durant cette période, la société commençait à se questionner sur l'alimentation durable, sur l'origine de l'alimentation, les modes de production, comment créer du lien entre les consommateurs et les producteurs, etc.

Dans l'optique de répondre à ces questionnements émergents, l'association s'est structurée autour de deux axes. Le premier est l'éducation à l'environnement, à l'alimentation durable, en lien avec la santé, l'environnement et le territoire. Le second est orienté vers la mise en place de circuits courts et de proximité, par l'accompagnement des PAT notamment.

Dès le départ dans une logique multi-partenariale de mobilisation des acteurs du territoire, Pic'assiette a rejoint différents réseaux dont les réseaux d'éducation à l'environnement Coopère 34 ou encore des réseaux d'éducation à l'alimentation comme le Collectif Tout un Plat.

Les objectifs de l'association Pic'assiette

Les maîtres mots de l'association étant sensibiliser et accompagner, toutes les actions de Pic'assiette visent ce double objectif. Ces actions ont alors plusieurs finalités comme :

- Aborder tous les aspects de l'alimentation durable : l'alimentation-santé, les liens aux territoires, la production, la commercialisation, le gaspillage alimentaire, l'éducation au goût ;
- Concilier approche alimentaire et approche environnementale ;
- Sensibiliser et éduquer à l'alimentation durable ;
- Favoriser les circuits courts et de proximité ;
- Partager, essaimer et mettre en réseau les initiatives citoyennes ;
- S'adresser à tous les publics ;
- Aider à la mise en place de projets initiant un changement personnel ou collectif des comportements alimentaires, en se basant sur l'analyse des pratiques alimentaires existantes.

Mise en oeuvre

Gouvernance

Pic'assiette fonctionne grâce à une équipe de deux salariées, Françoise Viala, animatrice territoire et coordinatrice des différents projets, et Marjolaine De Clercq, animatrice éducation environnement et alimentation responsable.

L'association compte par ailleurs une cinquantaine d'adhérents, leur permettant d'être appuyées par de nombreux bénévoles.

Le but de l'association est d'enrichir le projet avec plusieurs partenaires. Elles ont donc créé dans cette optique-là un « archipel de partenaires », via l'adhésion à plusieurs réseaux et collectifs. Parmi eux, on peut citer le réseau Coopere 34, réseau de promotion et de développement de l'éducation à l'environnement, le Réseau d'Education à la Nature et à l'Environnement du Gard (CPIE 30) qui ambitionne de participer à l'émergence de citoyens responsables par l'éducation à l'environnement et le collectif Tout Un Plat, groupe de travail réunissant 13 associations oeuvrant dans le domaine de l'éducation à l'alimentation.

Pic'Assiette travaille aussi avec le monde agricole puisqu'elle est en liens avec le CIVAM Occitanie, qui est la fédération régionale associative d'éducation populaire prônant une agriculture durable. Elle travaille aussi avec le CIVAM Bio 34 et le CIVAM Racines, réseau d'agriculteurs ouvrant les portes de leurs fermes pour faire de l'éducation à l'agriculture et à l'environnement. L'association est également en relation avec l'association des marchés paysans du Languedoc Roussillon.

Modèle économique

Le modèle économique de l'association Pic'assiette est basé sur des réponses à des appels à projets et sur des financements et subventions publics.

Par exemple, leurs interventions auprès des scolaires sont rémunérées par les collectivités, le département, l'ARS et la DRAAF.

Le département finance l'association pour son rôle dans l'accompagnement des initiatives citoyennes.

Actions proposées

Les actions proposées par Pic'assiette sont organisées autour des deux piliers de l'association : sensibiliser et accompagner.

Sensibiliser

@Pic'assiette

Dans ce volet, l'association propose des interventions.

L'objectif de ces interventions sous forme d'ateliers, est d'initier une réflexion citoyenne autour de la santé, de son lien avec l'alimentation et l'environnement.

Pour cela, Pic'assiette a mis en place divers ateliers à destination des scolaires :

- De la maternelle au lycée

Atelier ludiques et pédagogiques pour sensibiliser au monde agricole et à l'alimentation. Sont abordés divers thèmes tels que la saisonnalité des productions, les filières agricoles, les différentes pratiques culturales, le compostage, le gaspillage alimentaire, etc.

A la demande et en co-construction avec les établissements scolaires, ces ateliers peuvent prendre plusieurs formes : jeux de plateau, jeux de rôles, visites de fermes, balades sensorielles, et bien d'autres encore.

@Pic'assie

L'association a également mené le projet « Goûter le monde autour de moi (G2M) ». A destination des scolaires, il relie « produit(s) - goût - santé et territoire » en abordant l'alimentation, le mode de production, le mode de commercialisation, les notions de citoyenneté, de savoir-faire afin de permettre aux élèves de devenir des futurs consommateurs éclairés.

Par ailleurs, l'association a été lauréate de l'appel à projet PNA de 2020-2021, pour une action d'essaimage de l'outil «Livret du petit goûteur». Projet porté par l'association Pic'assiette, il consiste à apporter (grâce à un kit comprenant un guide méthodologique et un livret pour l'animateur ou l'enseignant) une réponse pour mener des projets d'éducation à l'alimentation.

Ce livret avait été mis en place dans le cadre des Classes du goût, avec la spécificité de celui développé par Pic'assiette, qui intègre la dimension territoriale et agricole avec 3 feuilles dédiées à l'agriculture du territoire et les productions locales.

- Pendant le temps périscolaire et méridien

Pic'assiette propose des interventions en dehors du temps de classe, pendant les temps périscolaires ou méridiens. Un kit d'ateliers a ainsi été mis en place par l'association, nommé « Inspecteur légumes ». Comportant six ateliers, une visite de ferme et un carnet, il est à destination des élèves entre 7 et 11 ans. Par ces ateliers, les enfants sont amenés à goûter, à découvrir de nouveaux aliments et à cuisiner.

@MidiLibre

Pic'assiette intervient pendant le temps méridien dans plusieurs cantines scolaires du territoire du Grand Pic Saint Loup, dans le cadre du projet « A la cantine ton assiette fait bonne mine ! Ensemble, baissons le volume de nos déchets » mené en partenariat avec l'ADEME, le territoire du Grand Pic Saint Loup et le projet alimentaire territorial de la communauté de communes du Grand Pic Saint Loup. D'une durée totale de deux semaines, il vise à mener des actions auprès des élèves, l'objectif étant de faire baisser la quantité de nourriture jetée à la fin des repas.

@Pic'assiette

Dans le cadre de ce projet, un travail est également mené avec le personnel de cantine, les animateurs présents lors des repas, les parents d'élèves, les enfants et les enseignants. Projet global, il ambitionne de réduire les déchets, de faciliter leur recyclage, et de sensibiliser au bien manger.

- Des interventions à destination du grand public

Pic'assiette propose des actions à destination du grand public. Parmi elles, on retrouve des ateliers participatifs de cuisine pour questionner les pratiques alimentaires et initier un changement des comportements alimentaires.

Des ateliers sur les liens entre alimentation et environnement sont aussi menés par l'association.

Enfin, des moments conviviaux, plus axés découverte du territoire et des productions locales sont organisés. Par exemple, des dégustations de miel sont réalisées, pour apprendre à déguster les différents miels et les accords possibles avec le fromage de chèvre.

En partenariat avec le Conseil Général de l'Hérault et le réseau Coopere 34, des balades gustatives et sensorielles sont organisées, à la découverte des plantes comestibles de la garrigue.

@Pic'assiette

Des visites de fermes sont mises en place avec des balades chantées de fermes en fermes, afin de découvrir le territoire, ses productions et de s'interroger sur les manières de « manger local, produire local, s'approvisionner local. "

Enfin, tous les étés ont lieu les rencontres Papilles et saveurs. Soirées gourmandes, elles consistent en une visite et une dégustation des produits du terroir chez des producteurs, paysans et transformateurs. Ces soirées permettent au monde agricole et aux citoyens de se rencontrer et d'échanger autour d'un moment convivial, tout en abordant les questions de circuits courts, de productions locales et de produits de qualité. A la fin de l'été, tous les étés goûtés lors de ces rencontres permettent de garnir un « panier-apéro », pour revisiter les apéros entre amis ou en famille. Afin de garantir l'accès à tous à ces soirées, l'entrée est à 2€, pour permettre toutefois de payer les produits dégustés.

@Pic'assiette

- Des interventions à destination de publics spécifiques

Afin de promouvoir la santé environnementale et participer à la réduction des inégalités sociales de santés et d'accès à l'alimentation, Pic'assiette mène des ateliers auprès de publics spécifiques tels que les jeunes enfants. Elle propose ainsi des ateliers d'éveil sensoriel aux structures de petite enfance, des adolescents, des groupes de femmes, ou encore du public précaire afin de les amener à se réapproprier leur alimentation.
De plus, l'association accompagne la création et la mise en place de groupements d'achats, sur la recherche de producteurs, la réflexion, les outils aussi de collaboration, la méthodologie.

- Le projet « Anti-gaspi, du champ à la fourchette »

Projet mené en partenariat avec l'ADEME, la région et d'autres associations, il vise à proposer trois types d'actions : des ateliers de sensibilisation à l'alimentation durable, la création d'une filière de valorisation des invendus agricoles et leur transformation.

Accompagner les projets alimentaires de territoire

En accompagnant les territoires dans la mise en place de leur PAT, l'association Pic'assiette les amènent à amorcer une réflexion sur le modèle alimentaire le plus en adéquation avec l'agriculture durable. Par la réalisation d'ateliers et de phases de concertation citoyenne, elle questionne le territoire sur la conciliation d'alimentation saine et de qualité avec la préservation des ressources naturelles et de l'économie locale.
En complément, l'association accompagne la mise en place d'une réflexion sur le temps méridien, la valorisation des circuits de proximité, des actions citoyennes, ...

Les modalités d'implication du monde agricole

Les structures de développement agricole

L'association Pic'assiette est en lien avec plusieurs structures du monde agricole.

- CIVAM Racines 34

Créée en 1995, l'association CIVAM Hérault est le réseau départemental des agriculteurs souhaitant participer à l'éducation et à la sensibilisation à l'environnement. Pour cela, ils ouvrent les portes de leurs exploitations agricoles et partagent leur passion au public, leurs connaissances et savoir-faire.

L'association mobilise ce réseau pour organiser ses visites de fermes. En effet, l'association CIVAM Racines 34 possède l'agrément de l'éducation nationale. Cela rassure les encadrants des visites car les agriculteurs adhérents bénéficient eux aussi de cet agrément. Ces derniers sont formés à l'accueil de public, les exploitations sont équipées pour l'accueil de groupes etc.

CIVAM Racines

@CIVAM Racines 34

- CIVAM Bio 34

Association Loi 1901, elle regroupe les agriculteurs bio de l'Hérault, et représente l'ensemble des productions agricoles locales. Elle compte environ 300 adhérents.

Par ses actions, elle vise à accompagner le développement de la production en agriculture biologique, la structuration de filières et la promotion des produits issus de l'agriculture biologique.

L'association est en relation contractuelle avec les CIVAM. Ils permettent un apport logistique et technique et font part de leur expertise lors des projets menés par l'association.

- Association des Marchés Paysans en Occitanie

L'association a pour ambition de veiller à la promotion des produits agricoles locaux, de soutenir les circuits courts et de proximité et de diversifier les productions agricoles locales.

La place des agriculteurs

Les agriculteurs sont partie prenante de bon nombre de projets et actions menés par l'association. Via le réseau CIVAM, ils sont mobilisés pour des visites de fermes, lors des soirées estivales également, pour faire goûter leurs produits...

Réels partenaires des actions de Pic'assiette, il s'agit bien souvent de petites exploitations commercialisant en circuits courts, d'un monde agricole militant.

L'intégration de l'initiative dans les projets alimentaires territoriaux

Les secteurs d'actions mobilisés

Il s'agit d'une initiative présente dans plusieurs secteurs d'actions :

- Accessibilité sociale : De par ses activités sur les temps périscolaires et méridien, les ateliers spécifiques pour certains publics.
- Economie alimentaire : En accompagnant l'émergence et la mise en place des PAT, en étant en liens étroits avec les agriculteurs du territoire, participant à les faire connaître et à promouvoir leur travail, Pic'assiette s'inscrit dans ce secteur d'actions.
- Nutrition & Santé : Les actions menées par l'association, qu'il s'agisse des ateliers cuisine, le projet « Goûter le monde autour de moi » ou de la promotion de certains modes de cultures, tout cela intervient dans ce secteur d'actions.
- Culturel & Gastronomie : Les actions de l'association entrent dans ce secteur d'actions, car elles visent la valorisation des produits du territoire.

Les liens avec les PAT du territoire de l'initiative

L'association Pic'assiette a été en lien avec le PAT de Montpellier Méditerranée Métropole lors de sa préfiguration. Elle a participé à la mise en place d'ateliers lors du mois de l'agroécologie, à l'animation de débats citoyens avec comme objectif la définition des priorités et possibles postes d'actions du PAT .

Actuellement, l'association intervient dans certaines communes de la métropole montpelliéraine mais elle n'a plus de liens avec la métropole en elle-même.

Elle a également accompagné la réflexion citoyenne et mis en place des forums pour faire émerger les actions à mettre en place dans le cadre du PAT du Pays Cœur d'Hérault, de même que celui de la communauté de communes du Grand Pic Saint Loup, auprès de laquelle elle intervient toujours.

Résultats & Perspectives

Résultats

Depuis sa création, l'association a noté l'impact de ses actions sur les changements alimentaires. Les ateliers permettent une vraie prise de conscience, de même que les rencontres avec le monde agricole.

Dans le cadre du projet « A la cantine ton assiette fait bonne mine ! », les pesées lors de la réalisation des actions ont montré une baisse significative des déchets suite aux repas.

En effet, lors de la première pesée à Saint Mathieu de Tréviers, 80g/enfant étaient comptabilisés, contre 56,2g/enfant lors de la seconde pesée.

En ce qui concerne le projet « du champ à la fourchette », il en est ressorti qu'il s'avérait impossible de structurer cette filière de revalorisation du surplus de la production agricole. En effet, le public agricole cible était les exploitations locales en agriculture biologique. Or, il s'agissait de petites exploitations qui ne généraient pas de surplus car elles ont été pensées pour être les plus efficientes et avoir le moins de pertes et de gaspillage possible. Des agriculteurs de la région s'étaient alors manifestés pour faire partie du projet, mais cela n'était plus en adéquation avec ses valeurs, ces dernières étaient en effet en agriculture conventionnelle et n'étaient plus considérées comme locales.
A la suite de ce constat la possibilité d'organiser des repas, des tables ouvertes à prix cassés a été évoqué afin de permettre un moment convivial à tous et toutes autour d'un repas préparé avec des produits de qualité. D'un prix de base initial de 7€40, le repas était proposé à 3€50, les produits provenant des invendus et du surplus des agriculteurs. Mais là encore, l'association s'est heurtée aux mêmes problématiques. De plus, les invendus étant irréguliers et en faible quantité, il devenait compliqué d'assurer une régularité des repas.

Enfin, les apéros du pic rencontrent un franc succès et permettent aux agriculteurs d'obtenir de nouveaux débouchés auprès de particuliers, tout en renouant consommateurs et monde agricole.

Freins et leviers observés

Leviers :

- Les PAT sont de véritables leviers pour l'éducation au goût et la mise en valeur des territoires ;
- Le partenariat avec le CIVAM Racines : les agriculteurs sont formés à l'accueil de public et ont cette volonté de transmission ;
- Apéros : création de relations consommateurs/producteurs ;
- Depuis la création de l'association, mise en place d'un archipel de partenaires mobilisés régulièrement.

Freins :

- Statut associatif engendrant un modèle économique précaire.

Perspectives futures

L'association fourmille de projets et de perspectives futures. Parmi eux ressort la volonté de créer une maison de l'alimentation, un tiers-lieu combinant une partie production, un laboratoire de transformation et un espace d'accueil du public.

Références

PAT de Montpellier Méditerranée Métropole: [1] [2]

Association Pic'Assiette : [1] [2]

Réseau Coopere 34

CPIE 30

Collectif Tout Un Plat

CIVAM Occitanie

CIVAM BIO 34

CIVAM Racines : [1] [2]

A la cantine ton assiette fait bonne mine ! Bilan Pic'assiette, 2018, Saint Mathieu de Treviers

Entretiens (C.BALERDI, 2021)

Contacts & Ressources utiles

Françoise Viala

Animatrice territoire & coordinatrice projets

contact@picassiette.org

06 60 54 47 90

N°3.1 : Bleu-Blanc-Coeur

Résumé

Association de loi 1901 créée à la fin des années 1990, Bleu-Blanc-Cœur œuvre pour améliorer la qualité nutritionnelle des aliments issus de l'élevage. Pour cela, elle entend favoriser par l'alimentation une meilleure santé des animaux engendrant une meilleure santé de l'Homme.

Typologie d'actions des secteurs d'actions

Actions proposées par l'initiative présentée dans cette fiche

Nutrition & Santé

4 Santé environnementale

a. Promotion d'un ou plusieurs modes de cultures

Le territoire

Le siège social de l'association Bleu Blanc Cœur étant basé à Rennes Métropole, ce territoire sera présenté.

Contexte agricole

Occupant 56% du territoire de la métropole rennaise, l'agriculture est une activité très importante dans l'organisation de l'espace métropolitain. Son agriculture est à dominante laitière.

Sur le territoire de Rennes Métropole, on dénombre 966 exploitations agricoles comprenant 1900 actifs directs sur les exploitations. Sur ces exploitations, 92 produisent en suivant le cahier des charges de l'agriculture biologique, soit 9,5% des fermes du territoire, pour un total de 3529ha occupés.

800 entreprises agricoles et agro-alimentaires sont également présentes sur le territoire, employant 9000 personnes.

Grands enjeux du territoire

La métropole de rennes est l'un des territoires les plus dynamiques en termes de démographie à l'échelle française. Il s'agit d'un territoire très attractif. Accueillir cette nouvelle population se révèle être un enjeu pour la collectivité, qui doit également faire face à d'autres enjeux d'urbanisme.
En effet, comme vu précédemment, l'agriculture est très présente sur le territoire rennais. Un enjeu important consiste donc en la protection des espaces agricoles et naturels.

Afin d'y faire face, la ville de Rennes par exemple, se veut « ville archipel » à travers sons SCoT notamment. La ville est ainsi pensée comme « une île entourée d'un océan de nature et de zone agricoles ». A cet enjeu est alors adossé celui de préservation et de maintien de l'agriculture sur le territoire.

Un autre enjeu présent sur la métropole est celui de l'amélioration des déplacements via le développement de l'écomobilité et l'extension des lignes de métro par exemples.
Enfin, deux enjeux auxquels la métropole doit faire face sont le développement économique e le développement culturel et touristique, afin de permettre l'attractivité du territoire et d'intensifier son rayonnement.

Territoire de l'initiative et Projets Alimentaires Territoriaux

Lauréat de l'appel à projet du PNA en 2015, la ville de Rennes a officiellement lancé son Plan Alimentaire Durable (PAD) à l'automne 2016. Ce PAD se concentre essentiellement sur la restauration collective.

En parallèle, Rennes Métropole démarre en 2021 la concertation pour mettre en place son PAT. Ses objectifs sont les suivants :

- Accélérer la transition du système alimentaire local ;
- Devenir un territoire zéro pesticide de synthèse ;
- Soutenir le développement de l'agriculture biologique ;
- Coordonner le PAT avec le programme Terres de Sources et la politique régionale autour du bien manger

Terres de Sources, démarche d'achat public innovante, a démarré en 2015. Dès 2017, la Ville de Rennes, la Collectivité Eau du bassin rennais et 14 communes se sont regroupées afin d'acheter des denrées alimentaires à une vingtaine de producteurs locaux (bœuf, brebis, porcs, produits laitiers...) situés sur les aires d'alimentation des captages d'eau. Cet achat est soumis à conditions, l'éleveur s'engageant à évoluer vers des pratiques plus respectueuses de la ressource en eau. Ce projet a donné naissance à la marque Terres de sources.

TERRES DE SOURCES
LES PRODUCTEURS D'ICI PROTÈGENT L'EAU

Pour en savoir plus sur le PAD de la Ville de Rennes : cliquer ici

L'initiative

Les origines de Bleu-Blanc-Coeur

Née à la fin des années 1990, Bleu Blanc Cœur est issu de travail d'un éleveur laitier, Jean-Pierre Pasquet, et d'un ingénieur agronome, Pierre Weill. Partant du constat qu'en fonction de l'alimentation des animaux, le beurre est plus moins tartinable, les deux hommes entament une réflexion sur la valorisation et la promotion des plantes et graines d'intérêts nutritionnels.
Sont alors mis en lumière les apports sur la santé animale des oméga 3, de la luzerne, du lin et de l'herbe entre autres. Ils se rapprochent alors de Bernard Schmitt médecin nutritionniste à la tête du Centre d'Etudes et de Recherche en Nutrition humaine, le CERNh, pour étudier les bénéfices sur la santé des produits issus de ces nouvelles pratiques d'élevage. C'est le début de la première étude clinique, en 1999, en partenariat avec l'INRA et Valorex. L'objectif de cette étude était de mesurer les effets du changement de l'alimentation animale sur la santé et la nutrition humaine. Les résultats sont unanimes : « en nourrissant mieux les humains, on nourrit mieux l'Hommes ».

C'est à la suite de cette première étude clinique que l'association de loi 1901 Bleu-Blanc-Cœur a été créée, avec comme message « militer collectivement pour une agriculture préservant la chaine alimentaire, la santé animale et humaine ! » Ce fut le début d'une association engagée et en perpétuelle évolution.

Par la suite, l'association a signé une charte d'engagements de progrès nutritionnels avec l'état dans le cadre du Programme National pour la Nutrition et la Santé (PNNS) en 2008.

En 2011, la méthode déposée par Bleu-Blanc-Cœur a été reconnue comme méthode officielle pour la lutte contre les gaz à effets de serre. Cette même méthode sera aussi reconnue l'année suivante, en 2012, par l'ONU.
En 2013, l'Association Bleu-Blanc-Cœur signe un accord collectif avec le Ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation. Dans cet accord, elle s'engage à impulser l'évolution de la composition nutritionnelle des produits en utilisant des pratiques de production, de transformation et de distribution durables.

En 2018, Bleu-Blanc-Cœur créée les Trophées de la Nutrition durable. IL s'agit d'un concours récompensant les collectivités territoriales réalisant des achats responsables pour l'approvisionnement de leur restauration collective.

La même année est aussi lancé le Collectif de la Troisième Voie, dont la mission est de montrer qu'il existe une diversité et une multiplicité d'agricultures responsables.
Depuis 2019, un accord a été mis en place avec l'INRAe, faisant de cette structure de recherche le co-pilote du conseil scientifique de l'association.

Les objectifs de Slow Food Nantes

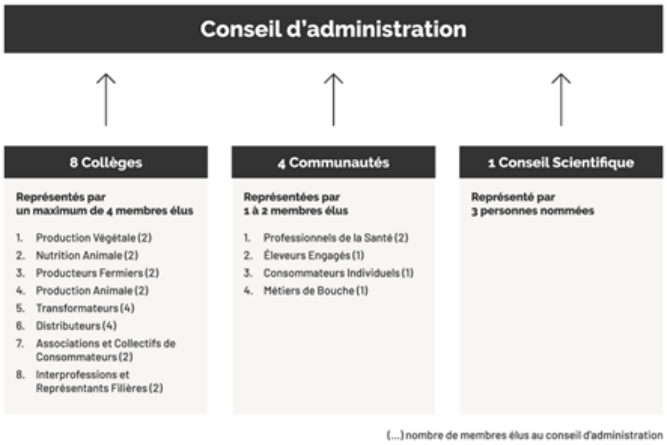
L'ambition de l'association est d'impulser la transition vers une agriculture à vocation santé, qui soit durable et résiliente.
Pour cela, Bleu-Blanc-Cœur a plusieurs objectifs opérationnels :

- Développement d'une agriculture plaçant la qualité nutritionnelle au cœur de ses préoccupations ;
- Réintroduction en France de cultures d'intérêts nutritionnels telles que les herbes, les légumineuses, les oléagineux, … ;
- Interdiction de l'emploi d'huile de palme dans la nutrition animale ;
- Limitation voire suppression de l'importation de tourteau de soja, au profit de légumineuses cultivées sur le territoire.
- Réduction de l'émission de gaz à effets de serre ;
- Garantie des apports nutritionnels répondants aux objectifs de santé publique
- Mesure de la qualité nutritionnelle des aliments ;
- Développement des filières et maîtrise des coûts afin de rendre accessible la nutrition au plus grand nombre ;
- Continuer à démontrer par de nouvelles avancées scientifiques l'importance de l'alimentation sur la santé humaine ;
- Conserver la notion de plaisir dans l'alimentation.

Mise en oeuvre

Gouvernance

Forte de ses 850 adhérents, l'association est organisée autour d'un Conseil d'Administration composé de différents collèges se voulant représentatif de l'ensemble de la chaîne alimentaire.



Cette diversité de cahiers des ressources permet à l'association de s'adresser à l'ensemble des filières végétales aux filières animales, ainsi que de la production à la transformation des produits.

Chaque structure s'engageant à respecter un cahier des ressources a alors des obligations de moyens et de résultats analytiques et mesurables.

Modèle économique

Le modèle économique de Bleu-Blanc-Cœur est basé sur deux sources de financements :

- Les cotisations annuelles des adhérents;
- Le système de redevance des entreprises, dont le montant est fixé en fonction des volumes de produits commercialisés.
- Les programmes de recherches sont quant à eux financés par des programmes nationaux.
- Enfin, l'association a créé en 2018 le fonds Bleu-Blanc-Cœur luit permettant de recueillir des dons, dont 90% sont reversés directement aux éleveurs.

Actions proposées

Afin d'améliorer la qualité nutritionnelle des aliments, la nutrition animale et de diminuer l'impact environnemental de l'agriculture, Bleu-Blanc-Cœur coordonne une trentaine de cahiers des ressources. Sont appelés cahiers des ressources ce que nous connaissons sous l'appellation cahier des charges et d'engagements.

L'association propose également à ses entreprises adhérentes l'utilisation de compteurs éco-nutrition. Aussi disponibles pour la restauration collective s'approvisionnant en produits Bleu-Blanc-Cœur, ces compteurs permettent d'observer les impacts de la consommation ou la production de produits Bleu-Blanc-Cœur.

Les résultats sont alors présentés sous 4 volets : nutrition, environnement, biodiversité et société.

Enfin, l'association a développé la démarche Eco-Méthane, qui correspond à une solution contractuelle basée sur les résultats. Chaque agriculteur s'engage dans cette démarche à fournir chaque mois son analyse de lait à Bleu-Blanc-Cœur. En effet, la composition en acides gras peut être directement liée aux émissions de méthane. Cet engagement interdit également l'utilisation d'adjuvants chimiques synthétiques tels que les acides gras synthétiques, le formol, la soude caustique et toutes les sources de palme dans l'alimentation des vaches.

Les modalités d'implication du monde agricole

Les structures de développement agricole

Bleu-Blanc-Cœur, de par ses diverses actions, peut être considéré comme une structure de développement agricole. En effet, elle participe à l'évolution des pratiques agricoles, conseille les éleveurs et certifie leurs pratiques par la signature d'un cahier des ressources notamment.

La place des agriculteurs

Les agriculteurs ont une place centrale dans l'association Bleu-Blanc-Cœur. C'est grâce à leur engagement que l'association peut accroître son rayonnement et diffuser ses méthodes.

De même, l'association a comme volonté la mise en valeur et la promotion des savoir-faire, se voulant être un outil à leur disposition.

La profession agricole est également partie prenante dans la gouvernance de l'association, afin de faire connaître leurs pratiques et de leur permettre de s'investir dans la démarche Bleu-Blanc-Cœur. Elle est représentée par deux élus dans différents collèges du Conseil d'administration :

- Production végétale ;
- Producteurs fermiers ;
- Production animale ;
- Interprofessions et représentants filières.

L'intégration de l'initiative dans les projets alimentaires territoriaux

Les secteurs d'actions mobilisés

Il s'agit d'une initiative transversale présente dans plusieurs secteurs d'actions

- Economie alimentaire : -En offrant de nouveaux débouchés et du conseil pour encourager les producteurs à aller vers d'autres pratiques mieux rémunérées, l'association participe à ce secteur d'actions.
- Nutrition Santé : C'est l'essence même de l'Association Bleu-Blanc-Cœur, améliorer la santé animale pour améliorer la santé humaine.
- Environnement : Par ses démarches éco-méthane et son objectif de réduction des gaz à effet de serre, Bleu-Blanc-Cœur est un acteur de ce secteur d'actions.

Les liens avec les PAT du territoire de l'initiative

Bien qu'étant en contact avec plusieurs collectivités, l'association Bleu-Blanc-Cœur n'est en lien avec aucun projet alimentaire de territoire.

En cause, une mauvaise intégration des filières dans les PAT et des difficultés de compréhension des rouages de l'ingénierie complexe des PAT par les acteurs du monde agricole.

Un travail de développement de filière et d'approvisionnement de la restauration collective pourrait être une piste de réflexion et une porte d'entrée pour l'association dans les dispositifs PAT. D'autant plus que ses adhérents éleveurs se montrent curieux de ce dispositif et aimeraient y prendre part.

Résultats & Perspectives

Résultats

De par sa culture d'obligations et de mesure, l'association Bleu-Blanc-Cœur obtient des résultats réguliers.

Ainsi, les différentes études scientifiques menées ont démontré que les produits Bleu-Blanc-Cœur permettre à l'Homme de multiplier par deux ses apports en oméga-3, car les animaux sont nourris avec du lin extrudé étant une source naturelle d'oméga-3. Des impacts favorables sur la santé humaine ont donc été prouvés, notamment au niveau sanguin, dans lequel un meilleur équilibre lipidique a été observé. Des effets positifs ont également été montré sur la digestion, la satiété, la régulation du cholestérol et la glycémie.

Ces résultats ont entre autres permis à l'association d'être reconnue par l'Etat français comme association d'intérêt nutritionnel et environnemental.
Le Ministère de l'Ecologie et du développement Durable a également validé en 2011 le cahier des charges lait Bleu-Blanc-Cœur comme une méthodologie de réduction des gaz à effet de serre.

La même année dans le cadre des accords de Kyoto, l'association a été reconnu par l'ONU comme étant une « alternative agricole durable, permettant de réduire les émissions de gaz à effet de serre », lui conférant une visibilité internationale.

Freins et leviers observés

Leviers

- La culture d'obligation et de mesure : permet une validation scientifique et donne une légitimité immédiate aux démarches Bleu-Blanc-Cœur ;
- Les reconnaissances par les institutions publiques ;
- Des éleveurs engagés et volontaires.

Freins

- Un manque de dialogue avec les collectivités ;
- Une non reconnaissance par la loi EGalim des produits Bleu Blanc Cœur comme produits de qualité ;
- Dans le cadre d'écométhane, les paiements perçus par les éleveurs dépendent du fonds de dotation, et peuvent donc varier.

Perspectives futures

L'Association Bleu-Blanc-Cœur aimerait amorcer une communication avec les collectivités, afin de voir les synergies possibles.

L'absence de reconnaissance par la loi EGalim ayant engendré une perte de débouchés, l'association cherche également de nouveaux débouchés. Elle étudie aussi la possibilité de revenir dans la restauration collective via les avantages environnementaux de ses pratiques, une autre porte d'entrée permettant de rentrer dans le cahier des charges de la loi EGalim.

Références

Contexte : [1] [2] [3]

Bleu-Blanc-Cœur

Entretiens (C.BALERDI, 2021)

Contacts & Ressources utiles

Nathalie KERHOAS

Directrice de l'association Bleu-Blanc-Cœur

nathalie.kerhoas@bleu-blanc-coeur.com

N°3.2 : Les Défis Collèges à Alimentation Positive de l'ARDAB Rhône Loire

Résumé

Défis portés par l'ARDAB Rhône Alpes, les Défis Collèges A Alimentation Positive verront leur première édition avoir lieu l'année scolaire 2021-2022, dans cinq établissements de la métropole lyonnaise. Avec un volet approvisionnement de la restauration collective et un volet pédagogie, ils se veulent transversaux et sensibiliser l'ensemble de la filière de la restauration collective, du producteur au collégien.

Typologie d'actions des secteurs d'actions

Actions proposées par l'initiative présentée dans cette fiche

Accessibilité sociale

4 Education à l'alimentation, accès à l'information et débats citoyens

a. Ateliers cuisine, jardinage et transformation

b. Education à l'alimentation, accès à l'information et débat citoyen

7 La restauration collective sociale et solidaire

a. Sensibilisation des convives au bien-manger

Nutrition & Santé

1 Education à la nutrition santé en lien avec l'alimentation

a. Ateliers cuisine

b. Défis, participation citoyenne et éducation à l'alimentation

3 Restauration collective

a. Formation des cuisiniers et du personnel au travail de ces produits

c. Approvisionnement local et de qualité

d. Interventions auprès des scolaires

4 Santé environnementale

a. Promotion d'un ou plusieurs modes de cultures

Le territoire

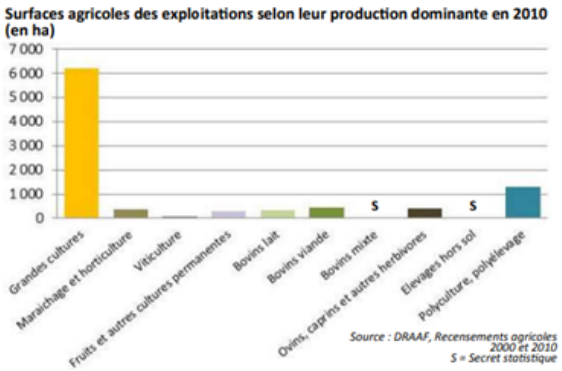
Contexte agricole

La région lyonnaise constitue le berceau des politiques agricoles périurbaines sur le territoire français, avec le premier programme agricole péri urbain proposé à la fin des années 1970.

Avec un peu moins de 10 000 hectares de surface agricole utile, soit 24% de son territoire, la Métropole Lyonnaise compte 321 exploitations, dans des filières très diversifiées. 1/3 de ces exploitations sont impliquées dans les circuits courts.

De même, la métropole comporte une forte présence des marchés de plein vent, avec 222 marchés sur son territoire par semaine, dont 10 en agriculture biologique et 4 marchés de producteurs.

L'agriculture de la métropole est également marquée par les grandes cultures, représentant 6211 ha de SAU et 38% des exploitations, et l'horticulture, avec 18% des exploitations.



Grands enjeux du territoire

Métropole dynamique, le Grand Lyon regroupe 59 communes et concentre 1,3 millions d'habitants. Formée en 2015, sa création est due à la fusion entre la Communauté urbaine de Lyon et du Conseil Général du Rhône.

La ville de Lyon, quant à elle, est le deuxième pôle économique et scientifique de France, derrière la capitale, faisant de la métropole un pôle industriel d'envergure dans les secteurs de la chimie, de l'électricité et de l'électronique.

GRANDLYON la métropole

Par sa création en 2015, la Métropole du Grand Lyon affiche ambitionner de répondre à divers enjeux. Parmi eux, on peut citer de continuer à faire de la métropole une ville pilier de l'économie. Elle vise également à continuer la dynamique existante de développement des projets urbains afin de permettre un cadre de vie agréable à ses citoyens.

Fusionner avec le Conseil Général, de même, a pour but de répondre au mieux aux besoin des lyonnais, en ayant les compétences sociales au plus proche des problématiques locales.
Métropole importante d'un point de vue démographique, elle voit sa population augmenter aussi, et s'apprête ainsi à accueillir 300 000 nouveaux habitants à l'horizon 2030.

Territoire de l'initiative et Projets Alimentaires Territoriaux

La Métropole du Grand Lyon est animatrice d'un projet alimentaire territorial, le PATLY. Avec cette stratégie territoriale, l'ambition de la métropole est de « garantir l'accès de tous les habitants à une alimentation de qualité, saine et durable. »
Ce PAT a été coconstruit par le biais d'ateliers organisés, permettant la formalisation de la stratégie et du programme d'actions en 2019. Il est donc actuellement au début de sa phase opérationnelle.

Pour ce faire, le PATLY est organisé autour de 11 objectifs :

- Permettre à tous les habitants de devenir acteurs de leur santé alimentaire ;
- Développer une culture locale de l'alimentation responsable ;
- Faire reculer les précarités alimentaires;
- Faire du "capital naturel" agricole un bien commun métropolitain ;
- Progresser vers une agriculture durable de proximité ;
- Favoriser l'ancrage et la coopération des acteurs de la production-transformation-distribution-restauration ;
- Développer une activité économique de territoire liée à l'alimentation durable ;
- Faire de la restauration collective publique une vitrine de la transition vers une alimentation durable ;
- Intégrer la question alimentaire dans les politiques d'aménagement ;
- Réduire les gaspillages alimentaires
- Animer le territoire en investissant les différentes scènes de la gouvernance alimentaire.

PATLY
projet alimentaire du territoire lyonnais

Pour en savoir plus sur le PAT'LY : cliquer ici

L'initiative

Les origines des Défis Collèges à Alimentation Positive de l'ARDAB Rhône Loire

Porté par l'Association Régionale de Développement de l'Agriculture Biologique en Région Auvergne Rhône Alpes (ARDAB AURA) en partenariat avec Grand Lyon Métropole, le projet a été défini en fin d'année 2020. La première édition des défis Collèges à Alimentation Positive (CAAP) a débuté en mai 2021 dans 5 collèges de la métropole lyonnaise. Les actions auprès des convives de la restauration scolaire commenceront à la rentrée de septembre 2021.

Les objectifs des Défis Collèges à Alimentation Positive de l'ARDAB Rhône Loire

Les défis CAAP répondent à différents objectifs de la Métropole et de l'ARDAB :

- Volonté de la Métropole d'intégrer 100% de produits issus de l'agriculture biologique et 50% de produits locaux dans les restaurants scolaires ;
- Démocratiser l'accès aux produits issus de l'agriculture biologique pour tous ;
- Faire de cette action une action qui perdure dans le temps grâce à la sensibilisation des collégiens, qui par la suite iront en parler dans leurs familles, … ;
- Modification à moyen terme des orientations technico-économiques des exploitations agricoles de la région lyonnaise vers la restauration collective ;
- Former le personnel de cantine et les cuisiniers à de nouvelles techniques et pratiques, notamment la cuisine des légumineuses ;
- Introduire des repas végétariens dans les cantines scolaires ;
- Permettre aux cuisiniers d'échanger sur leurs pratiques.

Mise en oeuvre

Gouvernance

Porté par l'ARDAB et la métropole lyonnaise, le projet mobilise les équipes enseignantes, les équipes de cuisine et les producteurs via Bio Appro.

Du côté de l'ARDAB, deux personnes sont en charge du projet, l'une de la partie restauration collective et l'autre de la partie pédagogique.

Modèle économique

L'action débutant à peine, nous n'avons pas encore de données sur leur modèle économique.

Actions proposées

Les actions sont réparties en deux pôles : restauration collective et pédagogie.

Des temps intermédiaires seront également proposés, permettant de faire des points avec l'ensemble des parties prenantes des défis : enseignants, cuisiniers, équipes pédagogiques, etc.

- **Pédagogie :**

Dans ce volet sera effectué un accompagnement des classes de collèges. L'objectif est à termes de former des ambassadeurs dans le collège, qui continueront par la suite à échanger avec leurs camarades sur le bio et le loc al.

Cet accompagnement est organisé en 11 ateliers : 7 réalisés en partenariat avec l'ARDAB Rhône Loire, et 5 menés par l'établissement scolaire. Il démarrera en septembre 2021.

Le programme de l'ARDAB comprend des visites de fermes, des dégustations, etc. Un temps d'échanges, une discussion sur l'impact des choix alimentaires sur l'environnement et la santé est également prévu. De même, une visite de la cantine sera organisée.

Les élèves travailleront aussi sur un outil de communication pour parler auprès de leurs autres camarades.

Ensuite, chaque établissement se réadapte le projet en fonction de ses objectifs. Tous ne sont pas au même stade de transition alimentaire, bien que tous soient déjà bien engagés dans le développement durable.

Restauration collective :

Dans ce volet, un premier diagnostic est en train d'être réalisé, pour faire un état des lieux de la restauration collective et de ses besoins.

L'objectif est de permettre une transition vers l'introduction de produits bios et locaux dans les repas des collégiens, afin de répondre aux objectifs de la métropole lyonnaise et d'améliorer la qualité des repas.

Les modalités d'implication du monde agricole

Les structures de développement agricole

Porté par le réseau des agriculteurs et agricultrices en agriculture biologique, les défis Collèges à Alimentation Positive sont en lien direct avec le monde agricole. On distingue deux structures agricole impliquées :

L'ARDAB Rhône Loire :

Association des producteurs en agriculture biologique des départements du Rhône et de la Loire, elle a été fondée en 1986 par des producteurs. Elle ambitionne la promotion d'une agriculture performante tout en étant respectueuse de l'environnement.

Ses missions sont l'accompagnement à la conversion des exploitations en agriculture biologique, représenter les producteurs biologiques, organiser et structurer les filières, ainsi que de l'animation territoriale.

Bio A Pro :

Coopérative des agriculteurs bio du Rhône et de la Loire, elle vise l'approvisionnement des restaurants collectifs des deux départements, de même que les restaurants commerciaux et les magasins spécialisés. Bio A Pro propose une offre diversifiée de produits issus de l'agriculture biologique, livrés directement par la structure dans les départements du Rhône et de la Loire. Le passage par Bio A Pro simplifie également la comptabilité, puisque la restauration collective reçoit une seule facture par commande.

En ciblant ce marché, elle a pour ambition la promotion des produits locaux et issus de l'agriculture biologique au sein de l'écosystème spécifique que représente la restauration collective.

Fondée en 2007 par une dizaine de producteurs, elle était à l'initiative de l'ARDAB sur les départements Rhône et Loire, et CORABIO et Bioconvergence à l'échelle régionale. L'objectif premier était de montrer qu'il existait une offre disponible en produits locaux et de qualité pour la restauration collective qui commencer à se questionner sur ses approvisionnements.

D'abord porté par l'ARDAB, la coopérative est devenue une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) en 2011.

Aujourd'hui, Bio A Pro regroupe une soixantaine de producteurs en agriculture biologique sur les départements du Rhône et de la Loire, de même qu'une quinzaine de transformateurs. Elle salarie également une équipe de 10 personnes.

En ce qui concerne sa gouvernance, la SCIC est organisée autour de 3 collèges ayant chacun un pouvoir de vote : producteurs (50%), salariés (40%) et partenaires (10%).
Afin d'assurer le bon fonctionnement de la SCIC, chaque mois se réunit le conseil coopératif, regroupant les producteurs et salariés élus, afin de dialoguer sur les actions de la structure et sa stratégie.

BIO A PRO
L'ÉTHIQUE DANS L'ASSIETTE
PRODUCTEURS BIO ET PROXIMITÉ

La place des agriculteurs

Les agriculteurs seront mobilisés dans le cadre des défis CAAP principalement pour l'approvisionnement des restaurants scolaires. Beaucoup se sont déjà tournés vers la restauration collective, par l'intermédiaire de Bio A Pro notamment.
Ils sont donc déjà outillés en logistique et ont l'habitude de travailler avec ce secteur.

Ils pourront également être impliqués dans l'organisation de visites de fermes pour les classes de collégiens. Les porteurs des défis se tourneront alors vers agriculteurs moteurs, déjà impliqués dans cette dynamique de visite et de sensibilisation du grand public. Ces visites ayant lieu sur le temps de travail des agriculteurs, une compensation leur est attribuée.

L'intégration de l'initiative dans les projets alimentaires territoriaux

Les secteurs d'actions mobilisés

Il s'agit d'une initiative transversale présente dans plusieurs secteurs d'actions :

- Economie alimentaire : Par la sensibilisation et l'accompagnement à la transition alimentaire et à la consommation de produits issus de l'agriculture biologique, les défis CAAP participent à l'essor de ce mode de production, en le démocratisant et en pérennisant des débouchés auprès de la restauration collective.
- Accessibilité sociale : La restauration collective étant un levier d'accès à toutes les populations, et de permettre à tous les enfants d'avoir au moins un repas complet par jour, cette action s'inscrit dans ce secteur d'actions des PAT.

- Nutrition santé : Le défi comprenant des ateliers nutrition avec des diététicien.ne.s et l'objectif étant également de promouvoir des modes de production et de consommation plus sains, ce dispositif participe à ce secteur d'actions.

Les liens avec les PAT du territoire de l'initiative

L'ARDAB Auvergne Rhône Alpes est impliquée dans le projet alimentaire territorial de la métropole lyonnaise. En effet, la structure de développement agricole est sollicitée dans des ateliers de co-construction, de réflexion, afin de mobiliser son expertise.

Dans le cadre du défi CAAP, deux conventions ont été signées avec la métropole lyonnaise dans le cadre de son projet alimentaire territorial. Une convention traite du volet du projet dédié à la restauration collective et ses approvisionnements, et la deuxième concerne le volet pédagogique.
Par ailleurs, l'ARDAB est également impliquée dans le PAT autour des thématiques de production agricole, de conversion en agriculture biologique, de préservation du foncier agricole, ...

Résultats & Perspectives

Résultats

Le défi en étant à sa première édition et commençant en septembre 2021, les premiers résultats seront disponibles à partir d'octobre 2022.

Freins et leviers observés

Leviers

- Il y a déjà beaucoup d'agriculteurs orientés vers la restauration collective lyonnaise, facilitant le travail de mise en réseau et de sensibilisation des producteurs ;
- Défi ayant lieu dans des collèges tous équipés de cuisine, et étant dans une démarche de transition alimentaire ;
- Travail avec une plateforme regroupant les producteurs locaux en agriculture biologique, Bio A Pro, qui livre la restauration collective ;
- Pas de freins logistiques grâce au partenariat avec Bio Appro : les agriculteurs livrent la plateforme et les produits sont par la suite redistribués sur le territoire ;
- Une prise en compte beaucoup plus importante de la thématique alimentaire dans les stratégies politiques depuis 2-3 ans ;
- Une vraie ambition au niveau de la métropole de pouvoir passer à 100% de bio. Et au-delà de ça, de développer l'accessibilité alimentaire, que tout le monde ait accès à une alimentation saine et durable ;

- Retours sur le bio : aujourd'hui, les impacts positifs d'une alimentation bio sur la santé sont prouvés, ce qui légitime les actions de l'ARDAB.

Freins

- Réticence des cuisiniers par rapport aux produits issus de l'agriculture biologique, arguant que leur prix est trop élevé ;
- Un début de défi dans une période compliquée à cause de la crise sanitaire du covid-19.

Perspectives futures

L'ARDAB a différents projets en perspectives, en partenariat avec la métropole Lyonnaise. L'un d'eux consiste à démocratiser la monnaie locale lyonnaise, la Gonette. La ville de Lyon va remettre aux étudiants notamment, que la crise sanitaire a mis encore plus en difficulté des gonettes pour qu'ils puissant aller faire des achats en produits locaux bio, dans des petites épiceries de proximité, auprès des producteurs etc.

En complément, l'ARDAB va intervenir par le biais d'un programme d'accompagnement articulé autour de 4 demies journées. Le but de ces temps sera d'expliquer ce qu'est l'agriculture biologique, le local, comment bien s'alimenter, comment lire une étiquette alimentaire, en quoi c'est important de choisir des produits durables, … Un atelier cuisine sera également organisé.

L'ARDAB réfléchi également avec la métropole à s'impliquer au projet Territoires à Vivres, dont l'ambition est de permettre l'apparition d'innovations sociales, institutionnelles et économiques dans le champ de l'alimentation.

Enfin, l'ARDAB entend bien continuer ses défis Foyers A Alimentation Positive, afin de sensibiliser les personnes précaires à la transition alimentaire sans modifier leur budget.

Références

Bio A Pro

ARDAB Rhône Loire

Entretien (C.BALERDI, 2021)

Contact

Diana Maronnier

Animatrice interventions pédagogiques & FAAP

Association Rhône Loire pour le Développement de l'Agriculture Biologique

diana-ardab@aurabio.org

06 81 62 15 49

N°3.3 : Les Défis Foyers à Alimentation Positive de l'ARDAB Rhône Loire

Résumé

Réalisés pour la première fois en 2012 sur le territoire de Lyon, les défis Foyers A Alimentation Positive (FAAP) ont pour ambition de démocratiser l'accès au bio, d'encourager la mixité sociale et d'impulser une transition alimentaire sans changer le budget alimentaire des foyers. Pour cela, le défi est structuré autour de plusieurs temps forts et moments d'échanges collectifs, dont des visites de fermes et des discussions avec le monde agricole.

Typologie d'actions des secteurs d'actions

Actions proposées par l'initiative présentée dans cette fiche

Accessibilité sociale

4 Education à l'alimentation, accès à l'information et débats citoyens

a. Ateliers cuisine, jardinage et transformation

b. Education à l'alimentation, accès à l'information et débat citoyen

c. Défis foyers à alimentation positive

7 La restauration collective sociale et solidaire

a. Sensibilisation des convives au bien-manger

Nutrition & Santé

1 Education à la nutrition santé en lien avec l'alimentation

a. Ateliers cuisine

b. Défis, participation citoyenne et éducation à l'alimentation

4 Santé environnementale

a. Promotion d'un ou plusieurs modes de cultures

Le territoire

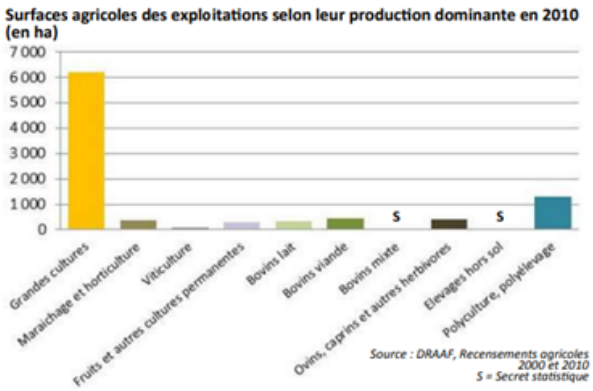
Contexte agricole

La région lyonnaise constitue le berceau des politiques agricoles périurbaines sur le territoire français, avec le premier programme agricole péri urbain proposé à la fin des années 1970.

Avec un peu moins de 10 000 hectares de surface agricole utile, soit 24% de son territoire, la Métropole Lyonnaise compte 321 exploitations, dans des filières très diversifiées. 1/3 de ces exploitations sont impliquées dans les circuits courts.

De même, la métropole comporte une forte présence des marchés de plein vent, avec 222 marchés sur son territoire par semaine, dont 10 en agriculture biologique et 4 marchés de producteurs.

L'agriculture de la métropole est également marquée par les grandes cultures, représentant 6211 ha de SAU et 38% des exploitations, et l'horticulture, avec 18% des exploitations.



Grands enjeux du territoire

Métropole dynamique, le Grand Lyon regroupe 59 communes et concentre 1,3 millions d'habitants. Formée en 2015, sa création est due à la fusion entre la Communauté urbaine de Lyon et du Conseil Général du Rhône.

La ville de Lyon, quant à elle, est le deuxième pôle économique et scientifique de France, derrière la capitale, faisant de la métropole un pôle industriel d'envergure dans les secteurs de la chimie, de l'électricité et de l'électronique.

GRANDLYON la métropole

Par sa création en 2015, la Métropole du Grand Lyon affiche ambitionner de répondre à divers enjeux. Parmi eux, on peut citer de continuer à faire de la métropole une ville pilier de l'économie. Elle vise également à continuer la dynamique existante de développement des projets urbains afin de permettre un cadre de vie agréable à ses citoyens.

Fusionner avec le Conseil Général, de même, a pour but de répondre au mieux aux besoin des lyonnais, en ayant les compétences sociales au plus proche des problématiques locales.
Métropole importante d'un point de vue démographique, elle voit sa population augmenter aussi, et s'apprête ainsi à accueillir 300 000 nouveaux habitants à l'horizon 2030.

Territoire de l'initiative et Projets Alimentaires Territoriaux

La Métropole du Grand Lyon est animatrice d'un projet alimentaire territorial, le PATLY. Avec cette stratégie territoriale, l'ambition de la métropole est de « garantir l'accès de tous les habitants à une alimentation de qualité, saine et durable. »
Ce PAT a été coconstruit par le biais d'ateliers organisés, permettant la formalisation de la stratégie et du programme d'actions en 2019. Il est donc actuellement au début de sa phase opérationnelle.

Pour ce faire, le PATLY est organisé autour de 11 objectifs :

- Permettre à tous les habitants de devenir acteurs de leur santé alimentaire ;
- Développer une culture locale de l'alimentation responsable ;
- Faire reculer les précarités alimentaires;
- Faire du "capital naturel" agricole un bien commun métropolitain ;
- Progresser vers une agriculture durable de proximité ;
- Favoriser l'ancrage et la coopération des acteurs de la production-transformation-distribution-restauration ;
- Développer une activité économique de territoire liée à l'alimentation durable ;
- Faire de la restauration collective publique une vitrine de la transition vers une alimentation durable ;
- Intégrer la question alimentaire dans les politiques d'aménagement ;
- Réduire les gaspillages alimentaires
- Animer le territoire en investissant les différentes scènes de la gouvernance alimentaire.

PATLY
projet alimentaire du territoire lyonnais

Pour en savoir plus sur le PAT'LY :
cliquer ici

L'initiative

Les origines des Défis Foyers à Alimentation Positive de l'ARDAB Rhône Loire

Créé en 2012, le premier défi Familles A Alimentation Positive (FAAP) était initié par CORABIO, acteur de développement de l'agriculture biologique devenu aujourd'hui l'ARDAB Rhône Loire, en partenariat avec la Ville de Lyon et la Région Rhône-Alpes. A l'origine défi s'inspirant des défis Familles à Energie Positive (FAEP), ces défis n'ont cessé de se développer et d'essaimer sur l'ensemble du territoire national.

Foyers à alimentation positive

Dès 2013, un deuxième défi FAAP est organisé à Valence par Agribiodrôme, de même qu'un défi sur le Pays Voironnais, mis en place par l'ADABio.
Le défi FAAP se développe également sur le Grand Lyon, avec la proposition d'un deuxième défi dès 2014 par l'ARDAB, afin de toucher plus de public.

Depuis, bien d'autres territoires ont suivi et des défis FAAP sont mis en place sur l'ensemble du territoire national par les organismes de développement de l'agriculture biologique.

Initialement, le défi porté par le territoire lyonnais travaillait avec tout type de public, l'objectif étant de démocratiser l'accès au bio pour tous. Toutefois, une première évaluation du dispositif en 2018 a montré un impact limité envers les populations précaire. En effet, le défi s'adressait principalement à des foyers ayant déjà amorcé leur transition alimentaire et leurs changements d'habitudes alimentaires et de comportements d'achats. Les structures ont alors souhaité sensibiliser davantage des publics éloignés de ces questions alimentaires, les publics précaires, afin d'élargir le champ des personnes touchées par ce défi. Cela passa par l'implication d'un nouvel acteur, les centres sociaux, chargés depuis lors de communiquer sur les défis et de proposer aux foyers d'y participer. Leur incombe également l'organisation des ateliers.
L'édition 2019-2020 a alors mobilisé 9 équipes, dont 6 provenaient des centres sociaux.

Les objectifs des Défis Foyers à Alimentation Positive de l'ARDAB Rhône Loire

Dispositif ancré sur son territoire et mobilisant une diversité importante d'acteurs, les défis FAAP ont plusieurs objectifs.
Le principal objectif est de démontrer de manière participative, pédagogique et ludique qu'il est possible de changer son alimentation pour une transition vers les produits issus de l'agriculture biologique sans augmenter son budget dédié à l'alimentation.

Ces défis, porté par une structure de l'agriculture biologique en partenariat avec une collectivité territoriale, ont aussi des objectifs territoriaux précis, tels que :

- Faire de ces défis un projet fédérateur permettant la création de liens entre les populations, en encourageant la mixité sociale ;
- Participer à la dynamique alimentaire locale ;
- Transmettre un discours aux structures relais des défis afin d'essaimer les bonnes pratiques et accompagner les foyers.

Mise en oeuvre

Gouvernance

Un défi FAAP, pour pouvoir être reconnu en tant que tel, doit être porté par un membre de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB). Il peut donc être mis en place par un Groupement d'Agriculteurs Bio (GAB), une Maison de la Bio (MAB), ...

Sur le territoire du Grand Lyon Métropole, l'ARDAB est en charge du défi. Elle mobilise d'autres acteurs, comme la Métropole, le Projet Alimentaire Territorial de la métropole Lyonnaise PAT'LY, et la fédération régionale des centres sociaux notamment.

Modèle économique

Le modèle économique des défis FAAP du Grand Lyon est basé sur des subventions et une part d'autofinancement. En effet, chaque année, l'ARDAB dépose le projet auprès du PAT'LY porté par la métropole lyonnaise, et la subvention est ensuite discutée en commission par la Direction générale déléguée au développement urbain et au cadre de vie, ainsi qu'aux stratégies territoriales et politiques publiques.

Ainsi, pour l'édition 2020-2021, l'ARDAB a reçu une subvention de fonctionnement de 45 000€, et la Fédération des Centres Sociaux du Rhône de 18 000€.

L'ARDAB perçoit également des financements de la Région Rhône Alpes.
En 2020, la subvention totale pour le défi était de 36 000€, pour des dépenses s'élevant à 49 440. Le reste est donc financé par la fédération des centres sociaux et par l'ARDAB.

Actions proposées

Programme d'accompagnement imaginé sur une base de 8 mois, le défi s'articule autour de temps de pratique et de temps plus techniques d'analyse des achats.
Il se structure donc en plusieurs étapes-clés :

Mise en place du défi

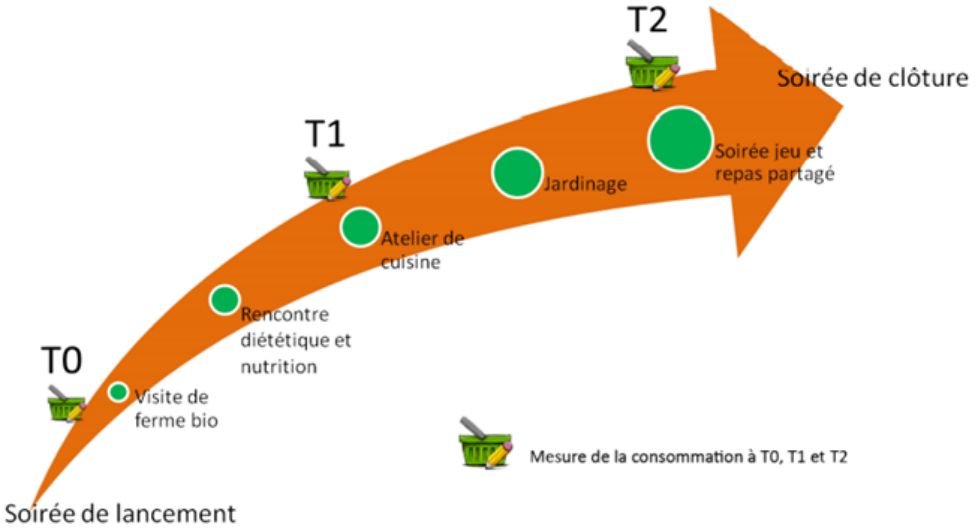
Etape 1 : Le GAB ou la MAB du département mobilise des « structures relais » (CCAS, centres sociaux, maisons de quartier, associations d'insertion, ...) qui vont à leur tour constituer des équipes.
Depuis 2018, des GAB ou MAB forment également des collectivités à piloter des défis FAAP. L'ARDAB d'Auvergne Rhône Alpes, dans le cadre des défis de la métropole lyonnaise, a par exemple formé les travailleurs sociaux afin de les outiller dabs l'accompagnement des familles tout au long du défi.

Etape 2 : les structures relais constituent les équipes. Pour cela, les foyers sont interpellés via une communication sur le territoire (radio, TV, affiches, mails, articles de journaux, réseaux sociaux...)

Etape 3 : Les foyers intéressés s'inscrivent au défi à la soirée de lancement. Ils seront par la suite regroupés dans des équipes pouvant contenir jusqu'à une quinzaine de foyers.

Déroulement du défi

Le défi FAAP est structuré autour de « temps forts », ayant lieux environ une fois par mois.
Les foyers sont amenés au long du défi à évaluer leur consommation de produits bio et le coût de leurs repas. Il leur est alors demandé de garder leurs tickets de caisse sur deux périodes et de faire un relevé d'achats pour analyser leur évolution, en début et en fin de défi. Ce relevé d'achats permet notamment de faire ressortir le coût du repas, en début et en fin de défi, l'augmentation d'achats de produits bios, de produits locaux, le type de produits achetés...



Les temps forts d'un défi FAAP, @Kit FAAP FNAB (2015)

En parallèle, pour permettre cet accompagnement dans le changement de pratiques, des ateliers sont organisés. Il peut s'agir par exemple d'ateliers cuisine, diététique, jardinage, anti-gaspillage... Ils sont proposés aux participants, pour leur donner des clés pour aller vers cette transition alimentaire.

De plus, l'ARDAB Auvergne Rhône Alpes a travaillé avec les foyers lyonnais sur une cartographie du territoire, pour voir les points de vente existants. Cela a permis de mettre en avant la présence de déserts alimentaires sur la métropole, empêchant les foyers d'aller vers cette transition alimentaire.

Les modalités d'implication du monde agricole

Les structures de développement agricole

Porté par le réseau des agriculteurs et agricultrices en agriculture biologique, les défis Foyers à Alimentation Positive, les défis FAAP sont mis en place et animés par un membre de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB).

Le monde agricole est donc directement impliqué puisqu'il est à l'origine du dispositif.

Dans les défis menés sur le territoire lyonnais, le rôle de l'ARDAB est essentiel. Ses missions sont multiples :

- Coordonner et co-animer le défi FAAP à l'échelle de la métropole, en partenariat avec les centres sociaux ;
- Assurer la communication autour du défi, en amont, pendant, et en aval, afin de mobiliser le réseau et de sensibiliser les foyers et susciter l'intérêt pour les prochaines éditions ;
- Mobiliser et accompagner des relais d'assistantes maternelles ;
- Gérer les étapes clés du défi, notamment les cérémonies de lancement et de clôture, certains ateliers, les visites d'exploitations, ... ;
- Poursuivre le travail d'évaluation du dispositif ;
- Poursuivre la mise à disposition de produits locaux basiques issus de l'agriculture biologique et rechercher

les modalités de leur pérennisation, dans le but notamment de pallier et de résoudre le problème des déserts alimentaires.

ARDAB
Les Agriculteurs BIO de Rhône et Loire

La place des agriculteurs

Par le réseau des agriculteurs bio, les exploitants sont mobilisés dans le cadre des défis FAAP.

Ils interviennent en faisant visiter leurs fermes. Toutefois, l'ARDAB fait attention à mobiliser des agriculteurs moteurs, déjà impliqués dans cette dynamique de visite et de sensibilisation du grand public. Ces visites ayant lieu sur le temps de travail des agriculteurs, une compensation leur est attribuée.

L'intégration de l'initiative dans les projets alimentaires territoriaux

Les secteurs d'actions mobilisés

Une initiative transversale présente dans plusieurs secteurs d'actions :

- Economie alimentaire : Par la sensibilisation et l'accompagnement à la transition alimentaire et à la consommation de produits issus de l'agriculture biologique, les défis FAAP participent à l'essor de ce mode de production, en le démocratisant et en pérennisant des débouchés auprès des particuliers.
- Accessibilité sociale : Avec comme objectif d'accompagner les publics précaires et de favoriser la mixité sociale, en veillant au respect de leur budget, cette action s'inscrit dans ce secteur d'actions des PAT.
- Nutrition santé : Le défi comprenant des ateliers nutrition avec des diététicien.ne.s et l'objectif étant également de promouvoir des modes de production et de consommation plus sains, ce dispositif participe à ce secteur d'actions.

Les liens avec les PAT du territoire de l'initiative

L'ARDAB Rhône Loire est impliquée dans le projet alimentaire territorial de la métropole lyonnaise. En effet, la structure de développement agricole est sollicitée dans des ateliers de co-construction, de réflexion, afin de mobiliser son expertise.

Le défi FAAP avait également été cité dans le PAT, et obtient des financements dans son cadre chaque année.

En effet, la métropole soutient ce projet, qu'il s'inscrit dans plusieurs des objectifs de son PAT, à savoir :

- Permettre à tous les habitants de devenir acteurs de leur santé alimentaire ;
- Développer une culture de l'alimentation responsable ;
- Faire reculer les précarités alimentaires ;
- Progresser vers une agriculture durable et de proximité ;
- Intégrer la question alimentaire dans les politiques d'aménagement.

Par ailleurs, l'ARDAB est également impliquée dans le PAT autour des thématiques de production agricole, de conversion en agriculture biologique, de préservation du foncier agricole, ...

Résultats & Perspectives

Résultats

La première évaluation du dispositif a permis de mettre en avant des résultats encourageants. En effet, sur la période 2012-2016, 21 défis ont été organisés à l'échelle nationale.

Les bilans des défis ont ainsi montré une augmentation significative de la consommation de produits issus de l'agriculture biologique de 36 à 56%. Cette hausse s'est accompagnée d'une baisse du coût du repas d'un montant moyen de 22centimes. Cela s'explique par l'achat de produits de saison en circuits courts, et par la réduction de la part de protéines animales au profit des protéines végétales. De plus, l'action collective permet de faire avancer les foyers dans leur réflexion grâce aux échanges suscités.

En moyenne, sur le territoire de la métropole lyonnaise, ce sont entre 80 et 90 foyers sensibilisés chaque année. Depuis la création du défi, ce sont ainsi plus de 700 foyers qui ont été accompagnés, représentant environ 1500 personnes au total.

Enfin, un questionnaire distribué aux participants à la suite du défi a montré que tout ce qui a été mis en place pendant le défi est acquis et plus remis en question. Les habitudes prises lors du défi sont maintenues. Et cela va même au-delà, puisque les foyers ayant répondu au questionnaire ont montré leur envie d'aller plus loin dans la démarche

Freins et leviers observés

Leviers

- Le partenariat avec les centres sociaux permet un meilleur suivi, chaque référent professionnel au niveau du centre social étant formé par l'ARDAB en amont du défi ;
- Une prise en compte beaucoup plus importante de la thématique alimentaire dans les stratégies politiques depuis 2-3 ans ;
- Retours sur le bio : aujourd'hui, les impacts positifs d'une alimentation bio

sur la santé sont prouvés, ce qui légitime les actions de l'ARDAB.

Freins

- La crise sanitaire du covid-19 a rendu la progression du défi de 2020 plus complexe, car les temps collectifs en présentiels n'étaient pas possibles ;
- Présence de déserts alimentaires sur le territoire du Grand Lyon. Les foyers ont donc parfois du mal à s'approvisionner en bio et en local sur leur lieu de vie.

Perspectives futures

L'ARDAB a différents projets en perspectives, en partenariat avec la métropole Lyonnaise. L'un d'eux consiste à démocratiser la monnaie locale lyonnaise, la Gonette. La ville de Lyon va remettre aux étudiants notamment, que la crise sanitaire a mis encore plus en difficulté des gonettes pour qu'ils puissant aller faire des achats en produits locaux bio, dans des petites épiceries de proximité, auprès des producteurs etc.

En complément, l'ARDAB va intervenir par le biais d'un programme d'accompagnement articulé autour de 4 demies journées. Le but de ces temps sera d'expliquer ce qu'est l'agriculture biologique, le local, comment bien s'alimenter, comment lire une étiquette alimentaire, en quoi c'est important de choisir des produits durables, … Un atelier cuisine sera également organisé.

L'ARDAB réfléchi également avec la métropole à s'impliquer au projet Territoires à Vivres, dont l'ambition est de permettre l'apparition d'innovations sociales, institutionnelles et économiques dans le champ de l'alimentation.

Enfin, l'ARDAB développe un nouveau défi, le défi Collèges à Alimentation Positive (CAAP), qui fait l'objet d'une autre fiche de ce livret.

Références

Présentation des défis FAAP

Fiche Let's Food Ideas

Site des défis FAAP

Dossier de presse défis FAAP

Extrait du registre des délibérations du conseil du Grand Lyon Métropole, octobre 2020

Entretien (C.BALERDI, 2021)

Contact

Diana Maronnier

Animatrice interventions pédagogiques & FAAP

Association Rhône Loire pour le Développement de l'Agriculture Biologique

diana-ardab@aurabio.org

06 81 62 15 49

N°4.1 : Vers un Réseau d'Achat en Commun Lyon Métropole

Résumé

Vers un Réseau d'Achat en Commun (VRAC), créé sur le territoire du Grand Lyon Métropole en 2013, vise la création et l'accompagnement de groupements d'achats dans les quartiers prioritaires de la ville, afin de favoriser l'accès de tous et toutes à une alimentation saine et de qualité, tout en permettant la création de liens entre les populations ainsi qu'une transition des comportements alimentaires.

Typologie d'actions des secteurs d'actions

Actions proposées par l'initiative présentée dans cette fiche

Accessibilité sociale

3 Les groupements d'achat

4 Education à l'alimentation, accès à l'information et débats citoyens

a. Ateliers cuisine, jardinage et transformation

5 Espaces de mixité et de rencontre entre populations

Nutrition & Santé

1 Education à la nutrition santé en lien avec l'alimentation

a. Ateliers cuisine

4 Santé environnementale

a. Promotion d'un ou plusieurs modes de cultures

Le territoire

Contexte agricole

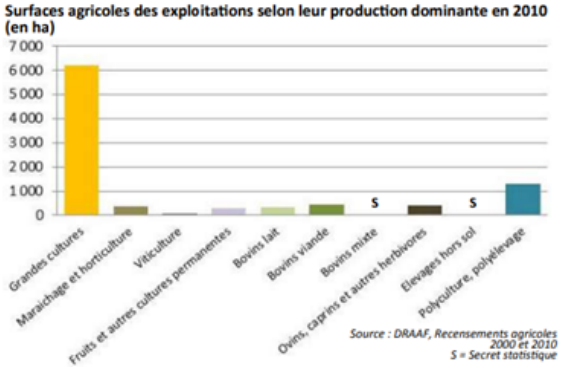
La région lyonnaise constitue le berceau des politiques agricoles périurbaines sur le territoire français, avec le premier programme agricole péri urbain proposé à la fin des années 1970.

Avec un peu moins de 10 000 hectares de surface agricole utile, soit 24% de son territoire, la Métropole Lyonnaise compte 321 exploitations, dans des filières très diversifiées.

1/3 de ces exploitations sont impliquées dans les circuits courts.

De même, la métropole comporte une forte présence des marchés de plein vent, avec 222 marchés sur son territoire par semaine, dont 10 en agriculture biologique et 4 marchés de producteurs.

L'agriculture de la métropole est également marquée par les grandes cultures, représentant 6211 ha de SAU et 38% des exploitations, et l'horticulture, avec 18% des exploitations.



Grands enjeux du territoire

Métropole dynamique, le Grand Lyon regroupe 59 communes et concentre 1,3 millions d'habitants. Formée en 2015, sa création est due à la fusion entre la Communauté urbaine de Lyon et du Conseil Général du Rhône.

La ville de Lyon, quant à elle, est le deuxième pôle économique et scientifique de France, derrière la capitale, faisant de la métropole un pôle industriel d'envergure dans les secteurs de la chimie, de l'électricité et de l'électronique.

GRANDLYON la métropole

Par sa création en 2015, la Métropole du Grand Lyon affiche ambitionner de répondre à divers enjeux. Parmi eux, on peut citer de continuer à faire de la métropole une ville pilier de l'économie. Elle vise également à continuer la dynamique existante de développement des projets urbains afin de permettre un cadre de vie agréable à ses citoyens.

Fusionner avec le Conseil Général, de même, a pour but de répondre au mieux aux besoin des lyonnais, en ayant les compétences sociales au plus proche des problématiques locales.
Métropole importante d'un point de vue démographique, elle voit sa population augmenter aussi, et s'apprête ainsi à accueillir 300 000 nouveaux habitants à l'horizon 2030.

Territoire de l'initiative et Projets Alimentaires Territoriaux

La Métropole du Grand Lyon est animatrice d'un projet alimentaire territorial, le PATLY. Avec cette stratégie territoriale, l'ambition de la métropole est de « garantir l'accès de tous les habitants à une alimentation de qualité, saine et durable. »
Ce PAT a été coconstruit par le biais d'ateliers organisés, permettant la formalisation de la stratégie et du programme d'actions en 2019. Il est donc actuellement au début de sa phase opérationnelle.

Pour ce faire, le PATLY est organisé autour de 11 objectifs :

- Permettre à tous les habitants de devenir acteurs de leur santé alimentaire ;
- Développer une culture locale de l'alimentation responsable ;
- Faire reculer les précarités alimentaires;
- Faire du "capital naturel" agricole un bien commun métropolitain ;
- Progresser vers une agriculture durable de proximité ;
- Favoriser l'ancrage et la coopération des acteurs de la production-transformation-distribution-restauration ;
- Développer une activité économique de territoire liée à l'alimentation durable ;
- Faire de la restauration collective publique une vitrine de la transition vers une alimentation durable ;
- Intégrer la question alimentaire dans les politiques d'aménagement ;
- Réduire les gaspillages alimentaires
- Animer le territoire en investissant les différentes scènes de la gouvernance alimentaire.

PATLY
projet alimentaire du territoire lyonnais

Pour en savoir plus sur le PAT'LY : cliquer ici

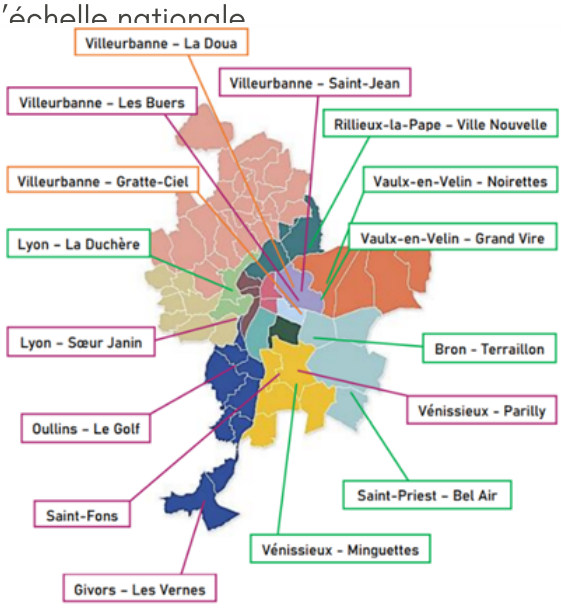
L'initiative

Les origines de VRAC Lyon Métropole

Vers un Réseau d'Achat en Commun est né à Lyon en 2013, de la rencontre entre le bailleur social Est Habitat, la Fondation Abbé Pierre et Boris Tavernier, engagé dans de nombreux projets de consommation responsable et créateur de la première AMAP lyonnaise.
Dès 2015, l'association compte des groupements d'achats dans 7 quartiers prioritaires de la métropole lyonnaise. Elle s'inscrit dans ces quartiers car ils sont marqués par un pouvoir d'achat réduit et un isolement géographique et commercial.

VRAC Vers un réseau d'achat en commun ©VRAC

Avec aujourd'hui 16 groupements d'achats sur le territoire du Grand Lyon Métropole, VRAC n'a cessé de se développer depuis sa création. Le dispositif a également essaimé dans d'autres grandes agglomérations et métropole. Devant ce déploiement, le choix a été fait de créer une entité nationale, VRAC national, dont les missions sont l'accompagnement des nouvelles antennes, la création de liens entre les antennes, la création d'un sentiment d'appartenance au réseau, de même que la recherche de financements à l'échelle nationale.



Localisation des groupements d'achats de VRAC Lyon Métropole, *Rapport d'activité 2020*

Les objectifs de VRAC Lyon Métropole

Projet transversal, les ambitions de VRAC Lyon Métropole sont regroupées au sein de 4 grands objectifs :

Economique :

- S'inscrire dans la lutte contre la précarité alimentaire ;
- Réduire les inégalités socio-économiques entre les habitants quartiers prioritaires de la ville et le reste de la population ;
- Réduire la discrimination face à l'accès à la consommation ;
- Permettre l'accès à une alimentation saine et de qualité chez les publics précaires ;
- Rechercher le meilleur rapport qualité/prix, afin de distribuer des produits alimentaires de qualité à des prix compétitifs ;

Social :

- Lutter contre l'isolement social dans les quartiers populaires ;
- Rendre les habitants acteurs de leur consommation ;
- Encourager les dynamiques collectives et le faire ensemble ;
- Travailler avec les acteurs existant du territoire ;
- Favoriser la cohésion sociale en suscitant et/ou renforçant des espaces de socialisation dans les quartiers concernés.

Environnemental :

- Privilégier les circuits courts et réduire le recours à des intermédiaires
- Favoriser une alimentation durable en ouvrant les habitants des quartiers populaires à une autre façon de consommer et de s'alimenter ;
- Réduire les déchets et limiter les emballages ;
- Privilégier les produits écologiques au détriment des productions polluantes ;

Sanitaire :

- Participer à la lutte contre le diabète et l'obésité
- Influer sur les déterminants de santé liés à des facteurs individuels, sociaux, économiques et environnementaux.

Mise en oeuvre

Gouvernance

L'antenne de VRAC de Lyon Métropole est gérée par une équipe de 5 salariés comprenant un directeur, un responsable logistique et trois chargés de missions, chacun étant en charge d'un certain nombre de groupements d'achats.

L'antenne fait aussi partie du réseau VRAC National, au sein duquel elle a signé une charte commune. En tant qu'antenne fondatrice du réseau, VRAC Lyon Métropole continue sa mission d'animation du réseau pour encor une année qui servira de transition.

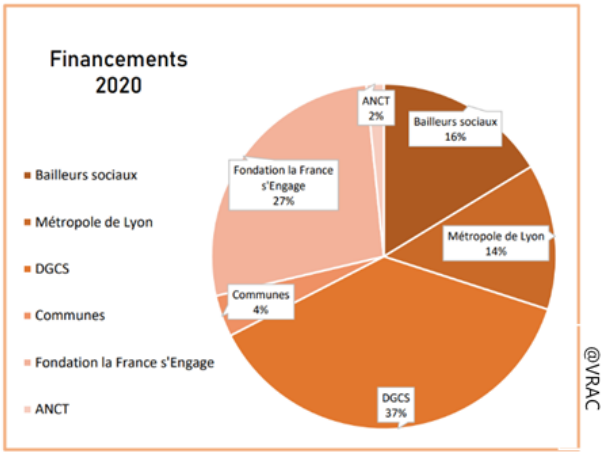
L'association est également structurée autour d'un Conseil d'Administration, dans lequel sont présents 5 bailleurs sociaux, de même que les adhérent.e.s de l'association. L'objectif est en effet de les intégrer à la gouvernance de l'association et son fonctionnement. Afin de faciliter leur intégration, un collège « Membre des groupements d'achat » a été constitué en 2018, comprenant six habitants et habitantes des différents quartiers prioritaires de la ville.

En parallèle a également été créé une commission du collège habitant.e.s du CA en 2020, avec comme ambition la réunion des membres sur un temps convivial afin de faire connaissance et de comprendre et de s'approprier les enjeux du prochain CA et d'en co-construire l'ordre du jour.

Modèle économique

Le modèle économique de VRAC Lyon Métropole est basé presque exclusivement sur des subventions publiques. En complément, une part minime provient de l'autofinancement via l'adhésion payée par les adhérents et la marge solidaire. En effet, VRAC accueille environ 30% d'adhérents solidaires acceptant de payer les produits un peu plus cher, contribuant par la même occasion à la création de mixité sociale au sein des groupements d'achat.

Les financements sont accordés par 5 bailleurs sociaux, différentes communes, la métropole lyonnaise, l'agence nationale de cohésion des territoires (ANCT) et la direction générale de la cohésion sociale (DGCS) au niveau national.



Actions proposées

Afin d'initier une transition alimentaire chez les publics des quartiers prioritaires de la ville, VRAC accompagne la création de groupements d'achat, en co-construction avec les habitant.e.s.

Afin d'initier une transition alimentaire chez les publics des quartiers prioritaires de la ville, VRAC accompagne la création de groupements d'achat, en co-construction avec les habitant.e.s.

Le but de cet accompagnement est qu'ils se constituent en groupements et soient impliqués dans la distribution et dans leur groupement d'achats, afin d'augmenter leur pouvoir d'agir et leur autonomie.
Une fois le groupement mis en place, une distribution est réalisée chaque mois. Pour permettre ces distributions mensuelles, VRAC est accueilli par des centres sociaux ou des Maisons des Jeunes et de la Culture (MJC), mettant des locaux à disposition.

Pour cela, les adhérent.e.s, après avoir payé la cotisation symbolique d'1 d'ahésion à l'association, doivent passer commande deux semaines à l'avance, afin que l'équipe de VRAC puisse réagir et adapter les stocks en conséquences. Passer des commandes groupées permet d'acheter en grandes quantités et donc de réduire le coût total, permettant un accès à des produits de qualité à un coût plus réduit pour les publics précaires. Les commandes sont effectuées à partir du catalogue recensant les produits proposés par VRAC.
On retrouve des produits alimentaires en VRAC tels de l'huile d'olive, de la farine, du sel, du sucre, du riz... mais également des produits frais comme du beurre et du fromage, ainsi que de l'épicerie avec des compotes, du miel, des jus de fruits, de la confiture etc.

@VRAC, Rapport d'activité 2020

Sont également disponibles des produits d'hygiène, d'entretien et des petits équipements pour la cuisine. Dès que possible, les produits sont locaux et proviennent d'exploitations agricoles locale. De même, la saisonnalité des produits est respectée au sein du catalogue.
De nombreux produits étant distribués en vrac, les adhérent.es.s viennent à la distribution avec leurs propres récipients et contenants.
Depuis 2019, la commande peut aussi être réalisée en ligne, grâce à la plateforme de commande Cagette.net

habitants du quartier, dans un esprit de mixité et de rencontre entre différentes populations qui n'habitent pas au même endroit. Ces personnes-là acceptent de payer un peu plus cher les produits, c'est la marge solidaire.

En ce qui concerne la logistique, les produits secs sont stockés dans le local de VRAC et amenés sur les lieux de distributions en temps voulu. Ces produits représentant la majeure partie des produits commandés, ils sont stockés et VRAC se fait livrer tous les deux mois auprès de ses fournisseurs. Le local est également équipé d'une chambre froide, permettant de stocker les produits laitiers notamment quelques jours avant la distribution, selon les possibilités de livraison.

En parallèle, VRAC Lyon Métropole développe le projet VRAC université, reprenant la même idée de groupements d'achats mais directement sur des campus universitaires à destination des étudiants. Pour le moment, VRAC Université est présent sur 4 campus universitaires lyonnais.

En plus des distributions mensuelles VRAC organise des animations et des ateliers tout au long de l'année, à destination de ses adhérents. Ces animations peuvent viser à communiquer sur le dispositif VRAC auprès des habitants, ou bien aborder certains sujets et travailler sur les habitudes de consommation et les habitudes alimentaires. Dans le cadre de ces ateliers, différents partenaires sont mobilisés, majoritairement des associations spécialisées en zéro déchet, développement durable, ou sur le volet santé des nutritionnistes et professionnels de santé.

De plus, VRAC s'inscrit dans les ateliers Santé ville dans certains quartiers dans lequel le dispositif est déployé. Ils interviennent notamment à la Duchère avec le collectif de santé.

VRAC intervient également en milieu scolaire, par des ateliers cuisine mêlant enfants et parents. Par exemple, un atelier « goûter autrement » a été proposé dans une école de la Ville de Bron, permettant à une cinquantaine d'élèves de maternelle et à une quinzaine de parents de revisiter le goûter, en utilisant des produits durables et à prix réduit, encadrés par trois enseignantes et trois bénévoles de VRAC.

Enfin, des visites de fermes sont organisées auprès des producteurs avec les adhérent.es.s chaque année, afin de leur faire découvrir le monde agricole et l'origine des produits qu'ils commandent au groupement d'achat. Sont également organisées chaque année des visites de ferme pédagogiques, ouvert à un plus grand nombre, en partenariat avec Grand Lyon Métropole.

Les modalités d'implication du monde agricole

Les structures de développement agricole

De par sa volonté de diversifier son offre en produits frais et à la demande des adhérent.es.s, VRAC est en lien avec les producteurs locaux, pour les fruits et légumes ainsi que certains produits spécifiques comme quelques fromages et miels.

Dans sa recherche de partenariats et dans le but de proposer les produits de la meilleure qualité possible à ses adhérents, VRAC a tissé des liens avec plusieurs structures de développement agricole. En effet, l'association expérimente les légumes dans trois de ses groupements seulement. Pour les autres quartiers, des ponts sont créés avec le tissu agricole et associatif local.

Ainsi, VRAC est en relation avec le réseau AMAP AURA, avec qui ils ont co-construits, en partenariat avec le Réseau Marguerite,

l'AMAP Els'AMAP dans le quartier des Minguettes à Vénissieux. Mis en place dans le cadre d'un travail réalisé avec les élèves du collège Elsa Triolet, l'ambition est d'en faire une AMAP solidaire grâce à une double tarification. Des passerelles ont été créées avec le centre social accueillant déjà les distributions VRAC, afin de permettre aux habitants du quartier de bénéficier de ces paniers de légumes. Accompagnés par les trois structures, les collégiens ont bénéficié de plusieurs séances pour créer une AMAP dans leur quartier. Ce sont eux qui s'occupent de la communication et des distributions de paniers chaque semaine. La première distribution a eu lieu en février 2021.

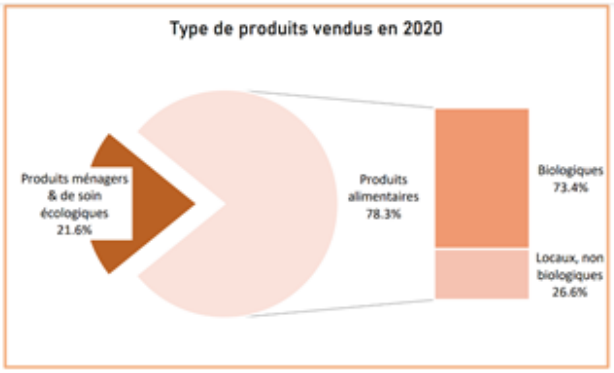
VRAC a aussi été en liens de manière ponctuelle avec l'ARDAB Rhône Loire lors des défis Foyers à Alimentation Positive, afin que les adhérent.es.s de l'association puissent y participer et continuer leur transition alimentaire.

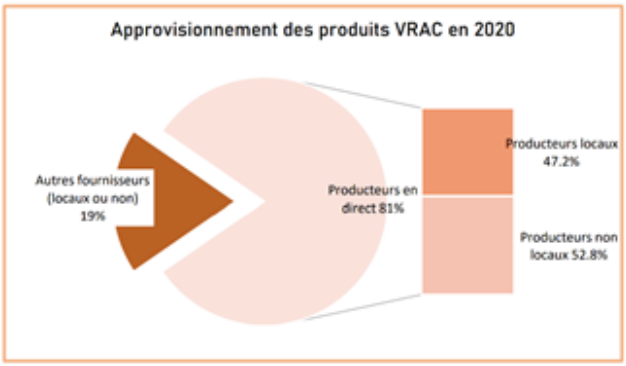
Au niveau national, la tête de réseau VRAC national est également en lien avec le monde agricole, dans le cadre du projet Territoires à Vivres, dont l'ambition est de permettre l'apparition d'innovations sociales, institutionnelles et économiques dans le champ de l'alimentation. Pour cela, le réseau VRAC s'est associé au réseau CIVAM et au Réseau Cocagne, afin de construire un plaidoyer sur les enjeux de précarité alimentaire et de démocratie alimentaire.

La place des agriculteurs

L'ambition du projet VRAC étant de créer un cercle vertueux, l'équipe de l'association met un point d'honneur à acheter les produits au « prix juste », afin de permettre au producteur un revenu décent. En effet, le prix final, bien qu'un peu plus cher que dans les enseignes de grades distribution, reste abordable pour les adhérents car l'achat en grandes quantités permet de faire baisser les prix de logistique. De plus, VRAC revend à prix coûtant aux adhérents et ne fait donc pas de marge sur les commandes.

Privilégiant les produits de qualité, VRAC a commencé en 2021 à travailler sur une charte des producteurs et des produits. L'idée est de s'approvisionner le plus possible auprès des producteurs locaux, qu'ils soient en agriculture biologique ou autre mode de production de type agriculture raisonnée par exemple. En revanche, pour les produits n'étant pas locaux, seuls des produits issus de l'agriculture biologique seront commandés.





Toujours dans cette idée de créer une dynamique vertueuse à l'échelle du territoire, VRAC s'approvisionne pour 3 groupements d'achats, auprès de La Cressonière du Bugey, une exploitation maraichère en agriculture biologique constituée en Atelier Chantier d'Insertion (ACI) et située à 49km de Lyon

En parallèle, les producteurs sont aussi mobilisés lors des sorties pédagogiques. Le but de ces visites de ferme et de faire se rencontrer les adhérent.es.s et les product.eurs.rices, de comprendre l'origine des produits commandés

Des visites de fermes pédagogiques sont aussi organisées, en partenariat avec la Métropole lyonnaise. Une participation symbolique de l'ordre de 3-4€ est demandée aux participants, le reste étant pris en charge par la collectivité. Afin d'accueillir un plus grand nombre de personnes, les fermes pédagogiques sont privilégiées pour ces sorties, permettant d'accueillir une cinquantaine de personnes. La Ferme pédagogique des Pâquerette a ainsi accuilli 40 participant.es.s en juillet 2020 et leur a fait connaître lé métier agricole, l'élevage ovin et la production de fruits.

L'association VRAC, afin d'optimiser la logistique, possède un lieu de stockage et une chambre froide permettant de conserver les produits quelques jours avant les distributions.

L'équipe est également en pleine réflexion sur les possibilités d'organisation logistique afin de faciliter le travail des exploitants, la mutualisation des moyens logistiques entre les différentes structures s'approvisionnant auprès des mêmes exploitations, etc

L'intégration de l'initiative dans les projets alimentaires territoriaux

Les secteurs d'actions mobilisés

Il s'agit d'une initiative transversale présente dans plusieurs secteurs d'actions :

- Economie alimentaire : De par la volonté de l'association de s'approvisionner auprès des producteurs locaux via la création de partenariats durables, de développer l'apport de produits frais de qualité dans l'alimentation des publics précaires, le dispositif VRAC participe à ce secteur d'actions.
- Accessibilité sociale : Il s'agit de l'essence même du projet VRAC, de permettre un accès à tous et toutes à une alimentation saine et de qualité, tout en favorisant la mixité sociale et les temps d'échanges.
- Nutrition santé : Avec comme volonté de pallier aux enjeux de santé publique dans les QPV, la participation aux Ateliers Santé Ville Santé, la mise en place d'ateliers avec des professionnels de santé font de VRAC un acteur impliqué dans ce secteur d'actions.

Les liens avec les PAT du territoire de l'initiative

VRAC Lyon Métropole est en lien avec le PAT du Grand Lyon Métropole depuis le départ des réflexions. En effet, l'association a participé aux réflexions et aux ateliers de concertation organisés par la collectivité lors de l'émergence de son projet.

Via des appels à projets sur la stratégie alimentaire, le PAT joue également un rôle important de financeur du dispositif.

Toutefois, l'association milite pour que les collectivités deviennent vraiment parties prenantes des projets d'accessibilité sociale pour rendre accessibles des produits de qualité aux personnes précaires. Bien souvent, il est demandé aux associations de trouver un modèle économique viable, de développer des services pour financer les activités sociales. Or ce schéma-là est très chronophage et nuit à l'objet social du projet. Les actions d'accessibilité sociale pouvant être perçue comme une délégation des pouvoirs publics, les collectivités auraient donc un rôle à jouer et une implication à avoir dans ces projets.

Résultats & Perspectives

Résultats

Une étude d'impact avait aussi été réalisée en 2015 par Planète Entrepreneurs, mettant en avant l'impact social du dispositif. Etaient alors ressortis plusieurs résultats, les adhérent.es.s s'accordant sur :

- Une meilleure sensibilisation aux produits issus de l'agriculture biologique ;
- Une consommation nouvelle ou accentuée des produits issus de l'agriculture biologique ;
- Une création de liens sociaux ;
- Une participation active des adhérent.es.s ;
- L'observation de bénéfices directs pour les adhérent.es.s, tels que la consommation de produits de qualité en respectant leur budget limité, la (re)découverte de la cuisine, du plaisir de manger, la paricipation à un projet collectif et la (re)découverte de leur pouvoir d'agir ;
- Adoption de nouvelles pratiques de consommation : Il a été observé que dans un groupement d'achat installé depuis longtemps, la panier moyen commandé augmente régulièrement. Cela signifie donc que les adhérent.es.s commandent une partie plus importante de leur alimentation chez VRAC.
- Une considération de l'impact de l'alimentation sur la santé.

Freins et leviers observés

Leviers

- La flexibilité du dispositif et sa ponctualité, avec une distribution par mois, en font un projet peu contraignant pour les adhérent.es.s ;
- Une cotisation symbolique d'1€ ne limitant pas les adhésions des publics précaires ;
- Une visibilité croissante du dispositif auprès des pouvoirs publiques, aux échelles locales et territoriales, donnant accès à des financements.
- Sur la Métropole lyonnaise, un changement d'élus avec une nouvelle équipe ayant à cœur la question alimentaire donc présence d'une forte volonté politique ;
- Récupération des contacts des producteurs locaux avec qui travaillait le fondateur dans le cadre de son restaurant coopératif, facilitant l'introduction de produits frais ;
- Des commandes constantes permettant d'anticiper les commandes en amont ;
- Accueil des groupements d'achats par les centres sociaux ;
- Rôle de facilitateur des centres sociaux lors de la création des groupements, en permettant à l'équipe VRAC de rencontrer les habitant.es.s via des ateliers organisés sur la nutrition, la santé ou la cuisine ;

- Implication des bailleurs sociaux mettant à disposition un local et en tant que financeurs ;
- Communication auprès des habitant.es.s sur le dispositif par les centres sociaux et les bailleurs sociaux.

Freins

- Complexification de la logistique due à l'introduction de produits frais ;
- Difficultés à trouver un producteur prêt à faire le déplacement quand les quantités sont trop faibles,
- Le travail avec les collectivités, un travail de longue haleine pour prouver la légitimité à parler et conseiller sur ces sujets ;
- Une participation faible aux ateliers santé ville, difficultés à s'inscrire dans tous les quartiers comportant un groupement d'achats ;
- VRAC Université : un public étudiant plus volatile et très changeant d'une année sur l'autre, nécessité de refaire toute la communication chaque année.

Perspectives futures

Le réseau VRAC étant en pleine phase d'évolution et d'essaimage, la volonté est de continuer dans cette dynamique et de se servir de la tête de réseau nationale pour communiquer sur le dispositif, accompagner les nouvelles antennes et chercher de nouveaux financements. Une autre perspective est le développement du projet VRAC Université, afin de permettre au public étudiant d'accéder à une alimentation saine et de qualité.

Références

Entretiens (C. BALERDI, 2021)

VRAC National

Els'AMAP

Contact

Joachim Robert

Chargé de projet VRAC Université

joachim@vrac-asso.org

0783319374

N°4.2 : Dispositif P.A.N.I.E.R.S. Hauts-de-France

Résumé

Porté par trois organismes de développement agricole, Bio en Hauts-de-France, le Réseau AMAP Hauts-de-France et les Jardins de Cocagne Hauts-de-France, le dispositif P.A.N.IE.R.S. se déploie sur le territoire, permettant aux foyers précaires de bénéficier de paniers composés de produits frais, locaux et bio à tarif préférentiel.

Typologie d'actions des secteurs d'actions

Actions proposées par l'initiative présentée dans cette fiche

Accessibilité sociale

2 Les paniers solidaires

4 Education à l'alimentation, accès à l'information et débats citoyens

a. Ateliers cuisine, jardinage et transformation

Nutrition & Santé

4 Santé environnementale

a. Promotion d'un ou plusieurs modes de cultures

Le territoire

Contexte agricole

L'agriculture est très présente dans les Hauts-de-France, avec plus de 25 000 exploitations agricoles valorisant 2/3 du territoire régional, soit 2,1 millions d'hectares.

Générant 6,7 milliards de chiffre d'affaires, l'agriculture occupe une place importante dans l'économie régionale. Ainsi, dans les Hauts-de-France, 8 milliards d'euros sont générés par les exportations agricoles et agro-alimentaires.

Le secteur est également source de nombreux emplois. En effet, plus de 206 000 personnes travaillent sur l'ensemble de la chaîne alimentaire dans la région, soit 10% des emplois régionaux.

De plus, la région Hauts-de-France est une région leader dans certaines productions. En termes de productions sur le territoire français, 2 pommes de terre sur 3, la moitié des betteraves sucrières, 1/5 du blé et 1/5 des yaourts proviennent de la région Hauts-de-France.

Le territoire est également marqué par les circuits courts, avec 1 exploitations sur 6 utilisant ce mode de commercialisation. L'agriculture biologique est de même développée sur la région, avec 1187 exploitations produisant en suivant le cahier des charges de l'agriculture biologique.
De même, la région Hauts-de-France comporte 48 produits sous Signes Officiels de Qualité et d'Origine (SIQO).
Enfin, l'élevage occupe une place prépondérante dans le paysage agricole, avec la moitié des exploitations agricoles et 40% des emplois agricoles régionaux.

Grands enjeux du territoire

Plusieurs enjeux ont été identifiés par la Région Hauts-de-France :

- La lutte contre le changement climatique : plusieurs actions sont envisagées afin de réduire ses impacts et d'adapter les territoires, telles que la réduction des émissions de gaz à effets de serre, l'économie d'énergie, la mise en place d'un secteur industriel plus économe et moins polluant, l'amélioration des logements et l'écomobilité entre autres ;
- L'adaptation du système de transports aux enjeux environnementaux ;
- Le développement régional ;
- La réduction de la pollution de l'air et de l'eau comme enjeu sanitaire et environnemental ;
- La préservation du foncier agricole ;

- L'arrêt de la banalisation des paysages et de l'érosion de la biodiversité : par la non artificialisation des terres, le renouvellement et la densification du tissu urbain existant.

Territoire de l'initiative et Projets Alimentaires Territoriaux

La région Hauts-de-France est un territoire dans lequel le dispositif PAT s'est ancré et développé. On dénombre 18 projets alimentaires de territoire. Dans cette fiche ne seront abordés que ceux des territoires adhérents à Terres en villes.

PAT de la Métropole Européenne de Lille (MEL)

Reconnu par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation en 2020, le PAT de la Métropole Européenne de Lille est structuré autour de 4 orientations stratégiques :

- Contribuer au bien-être alimentaire des habitants et des visiteurs ;
- Développer une économie agricole et alimentaire ancrée sur le territoire métropolitain et respectueuse de son écosystème ;
- Co-construire une Métropole alimentaire durable, conviviale et solidaire ;
- Faire de chacun l'acteur du Projet Alimentaire Territorial.

Avec ces orientations, l'ambition du PAT est de « contribuer au bien-être alimentaire des habitants et des visiteurs dans une métropole lilloise bien dans son assiette ».

Pour en savoir plus sur le PAT'MEL : cliquer ici

PAT de Douaisis Agglo

Reconnu en 2017 par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation le PAT de Douaisis Agglo regroupe les trois grands dispositifs agricoles et alimentaires.

- Concernant le volet agricole, le dispositif AgriCAD a pour ambition de maintenir et développer une agriculture créatrice d'emplois, tout en préservant les ressources environnementales et en garantissant un «*mieux-être*» et un «*mieux-vivre*» ensemble. Elle entend également maintenir et développer un tissu d'exploitations agricoles dense et diversifié, remettre l'agriculture locale au cœur des enjeux alimentaires territoriaux et concilier préservation des ressources et efficacité des exploitations par des pratiques optimisées ;
- Sur le volet biologique, le dispositif Bio CAD a pour objectifs d'introduire des produits issus de l'agriculture biologique et/ou locaux dans la restauration collective, développer la production biologique sur le territoire, rendre les produits biologiques accessibles à tous et enfin former des salariés aux métiers de l'agriculture ;

- Pour le volet alimentaire, le dispositif AlimCAD souhaite développer une alimentation saine et source de bien-être, préservant et améliorant notre environnement tout en étant accessible à tous.

Pour en savoir plus sur le PAT de Douaisis Agglo : cliquer ici

PAT d'Amiens Métropole

Reconnu en 2018 par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, le PAT d'Amiens Métropole entend répondre à 4 enjeux prioritaires :

- Acceptabilité de l'agriculture en milieu urbain ;
- Promotion d'une agriculture locale et de qualité ;
- Amélioration de l'accessibilité des produits de qualité ;
- Renouvellement des générations en agriculture.

Pour en savoir plus sur le PAT d'Amiens Métropole : cliquer ici

PAT de la Communauté d'Agglomération Béthune Bruay Artois Lys Romane (CABBALR)

Reconnu en 2017 par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, le PAT de la CABBALR a pris 5 engagements pour la période 2019-2025

- Promouvoir et favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous ;
- Limiter l'impact des pratiques agricoles et alimentaires sur l'environnement, la biodiversité et le climat ;
- Cultiver l'identité du territoire et promouvoir le terroir et les spécificités locales ;
- Maintenir et développer une agriculture attractive et rémunératrice sur l'ensemble du territoire ;
- Structure une nouvelle gouvernance alimentaire locale.

Pour en savoir plus sur le PAT de la CABBALR : cliquer ici

L'initiative

Les origines du dispositif P.A.N.I.E.R.S.

Acronyme de Pour l'Accès à une Nourriture Inclusive, Ecologique, Régionale et Solidaire, le dispositif P.A.N.I.E.R.S. était en réflexion depuis plusieurs années dans chaque réseau. Il a vu le jour en 2018 grâce à un travail de co-construction entre Bio en Hauts-de-France, le Réseau des AMAP Hauts-de-France et Les Jardins de Cocagne Hauts-de-France.

Chaque réseau menant déjà des actions pour lutter contre la précarité alimentaire, il a été décidé de mutualiser les moyens et les compétences pour permettre une action à plus grande échelle sur le territoire des Hauts-de-France.

Dès 2015, des réunions ont été organisées entre les trois réseaux pour réfléchir à la mise en place d'un projet à l'échelle régionale. Le dispositif P.A.N.I.E.R.S. a par la suite été lauréat du Programme National pour l'Alimentation en 2018, qui avait été proposé sur la partie Justice Sociale. Cela a abouti à un financement sur deux ans pour mettre en place le dispositif.

Actuellement, le dispositif est en place sur les territoires de la Métropole Européenne de Lille, de Douaisis Agglo et de la Communauté d'agglomération de Béthune-Bruay, Artois Lys Romane. Son déploiement est en cours sur celui d'Amiens Métropole.

Les objectifs du dispositif P.A.N.I.E.R.S

L'ambition du dispositif est de « lever les freins à l'alimentation durable en distribuant des paniers de produits bio et locaux à moindre prix aux personnes en situation de précarité alimentaire ». Pour cela, il entend répondre à plusieurs objectifs :

- Contribuer à la réduction des inégalités sociales, alimentaires et sanitaires ;
- Permettre la relocalisation de la production et de l'alimentation ;
- Favoriser la construction et la consolidation de filières bio locales et équitables ;
- Offrir à tous les habitants du territoire une alimentation saine et de qualité ;
- Lever les freins géographiques, sociaux, culturels et psychologiques au changement de comportement alimentaire ;
- Accroître l'autonomie alimentaire en permettant à chacun de faire des choix appropriés à ses besoins, à ses moyens, en tenant compte des enjeux tels que la santé et l'environnement.

Mise en oeuvre

Gouvernance

Porté par les 3 réseaux AMAP en Hauts-de-France, Bio en Hauts-de-France et Les Jardins de Cocagne Hauts-de-France, le dispositif P.A.N.I.E.R.S s'appuie sur divers partenaires locaux et régionaux tels que des producteurs, des collectifs de producteurs, des structures d'action sociale, des intervenants spécialisés sur l'alimentation durable et des collectivités engagées sur cette thématique à travers leurs projets alimentaires territoriaux notamment.

Le dispositif est coordonné au niveau régional. Ayant vocation à se développer sur des territoires de taille plus petite, chaque territoire d'action aura sa structure de gouvernance, adaptée aux acteurs du territoire. En effet, les porteurs du projet se sont rendus compte que l'échelle d'action la plus adéquate pour déployer et essaimer le dispositif est l'intercommunalité. La volonté est donc de de fonctionner dans chaque territoire avec un comité de pilotage composé de l'ensemble des parties prenantes via des représentants de leurs intérêts.

Toutefois, au niveau des conventions signées avec les collectivités, une seule structure sur les 3 porteuses est signataire. La répartition se fait en fonction des territoires d'actions sur lesquels chacune d'entre elle est déjà présente et active.

Modèle économique

A l'heure actuelle, les paniers sont financés exclusivement par des financements publics.

Dans le but de pérenniser le dispositif, un fonds de dotation a été créé, permettant un complément des fonds publics alloués au dispositif. Ainsi, les citoyens, de même que les entreprises, peuvent participer en finançant des paniers grâce à leurs dons. Un don équivalent au prix d'un panier coûte alors 5€, de 4 paniers 20€ et de 20 paniers 100€.

Dans certains territoires, le dispositif bénéficie également de différents financements. C'est le cas sur le territoire de ma CABBALR par exemple, où le dispositif est financé par l'ARS, la CAF et le Service Politique de la Ville.

Actions proposées

Le dispositif P.A.N.I.E.R.S. a comme finalité la vente de paniers composés de fruits et légumes issus de l'agriculture biologique, locaux et de saisons à tarif préférentiel aux personnes en situation de précarité. Ces personnes bénéficient également d'un accompagnement au changement des comportements alimentaires, par le biais de différents ateliers.

Ces ateliers peuvent prendre différentes formes, comme des ateliers cuisine, de sensibilisation à la lecture d'étiquettes, la saisonnalité, les impacts des choix alimentaires sur la santé, l'environnement etc. Des visites de fermes sont également organisées.

Dans un premier temps, ce sont donc les structures relais partenaires du projets, telles que les centres sociaux, les CCAS, les épiceries sociales et solidaires, les groupements d'achats, qui identifient les foyers précaires. Pour être identifié en tant que foyer précaire, le seuil est un quotient familial de 1200 euros.
Une fois intégrés au dispositif, ces foyers bénéficient d'un accompagnement de 2 ans renouvelable via l'accès aux paniers et la participation aux ateliers.

En termes de logistiques, les paniers de fruits et légumes sont livrés dans une structure-relais dans laquelle les personnes viennent les chercher. Selon les territoires, les livraisons se font toutes les semaines ou tous les 15 jours.

Toutefois, le dispositif reste souple dans la mesure où les foyers ne s'engagent pas pour une durée déterminée. Il leur est possible de commander un panier pour tester, et de continuer ou non par la suite. Pour les personnes décidant de s'engager régulièrement, les porteurs du projet s'engagent alors à les accompagner pendant une durée de 2 ans, renouvelable. En effet, l'idée est d'être attentif aux besoins des structures et des habitants sans imposer un engagement, afin de permettre une découverte optimale du dispositif, de son fonctionnement et des paniers.

En amont, Bio en Hauts de France propose également une formation aux structures-relais prenant en charge le dispositif sur les territoires. Des temps sont alors prévus pour les professionnels de l'accompagnement puisse se saisir de la question de l'agriculture biologique et de l'alimentation, pour la transmettre ensuite aux foyers.

Les modalités d'implication du monde agricole

Les structures de développement agricole

Le dispositif P.A.N.I.E.R.S. a été fondé par trois organismes de développement agricole partageant les mêmes valeurs et s'étant regroupées derrière une ambition commune : permettre à tous l'accès à des produits frais, locaux, de saison et de qualité, issus de l'agriculture biologique.

- Bio en Hauts-de-France

Association de loi 1901, Bio en Hauts-de-France soutient un projet de développement de l'agriculture biologique durable, solidaire et cohérent afin de pallier aux enjeux économiques, alimentaires, environnementaux et sociaux des territoires.

Pour cela, l'association accompagne les agriculteurs dans leurs projets et dans la conversion en agriculture biologique de leurs exploitations. Elle participe également à la construction de filières bio locales et accompagnement la transition agricole et alimentaire des territoires, en intervenant auprès de tous les acteurs de la chaîne alimentaire.

La lutte contre la précarité alimentaire était un sujet intéressant l'association depuis plusieurs années. Elle travaillait notamment depuis 2006 avec la métropole lilloise et le Département du Nord sur des paniers à destination des publics précaires, en partenariat avec la coopérative de producteurs bio Norabio.

BIO EN HAUTS-DE-FRANCE
Groupement Régional de l'Agriculture Biologique

- Réseau des AMAP Hauts-de-France

Les Association de Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP) sont des lieux de rencontres entre producteurs et citoyens. L'objectif est de proposer des paniers aux adhérents de l'AMAP s'engageant sur une période donnée, souvent de 6 mois ou un an, ce qui permet aux agriculteurs un revenus fixe décent et aux consommateurs des produits frais, locaux, de qualité et de saison.

La coordination régionale des Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne et des fermes en AMAP, aussi appelée Réseau AMAP Hauts-de-France, regroupe 110 AMAP en partenariat avec plus de 150 paysans et paysannes de la région.

Ses missions sont l'accompagnement et l'animation des AMAP dans leur création et leur développement, par le partage d'informations, de méthodologie, de retours d'expériences. En parallèle, il sensibilise le grand public aux questions alimentaires et agricoles en participants à certains événements et en communicant auprès des collectivités sur les « *enjeux du maintien d'une agriculture de proximité et saine sur leur territoire* ».

Le réseau AMAP Hauts-de-France travaillait aussi déjà sur ces thématiques, mais plus à titre individuel au niveau de certaines AMAP proposant des paniers solidaires à destination des publics précaires. Le réseau avait donc la volonté de généraliser cette action.

- Les Jardins de Cocagne Hauts-de-France

Association conciliant insertion par l'activité maraîchère, le cahier des charges de l'agriculture biologique et la distribution en circuit court, les Jardins de Cocagne étaient déjà actifs sur la thématique de la lutte contre la précarité alimentaire avec leurs paniers solidaires.

La place des agriculteurs

En tant que fournisseurs des fruits et légumes proposés dans les paniers, les agriculteurs occupent une place centrale dans le dispositif P.A.N.I.E.R.S.

L'objectif est de les impliquer dans la lutte contre la précarité alimentaire tout en leur garantissant un revenu décent, que la solidarité ne pèse pas sur le producteur.

Ils peuvent également être mobilisés dans le cadre de visites de fermes.

Sont donc mobilisés des producteurs, coopératives telles que la coopérative Norabio, des paysans en AMAP, à conditions qu'ils soient en agriculture biologique. Le dispositif travaille principalement avec des maraîchers en agriculture biologique, des petites exploitations, des exploitants ayant l'habitude de commercialiser en circuits courts et/ou sous forme de paniers. Leur intégration dans le dispositif a alors été facilitée car cela ne nécessitait pas d'adaptation de leurs habitudes de travail.

L'intégration de l'initiative dans les projets alimentaires territoriaux

Les secteurs d'actions mobilisés

Il s'agit d'une initiative transversale présente dans plusieurs secteurs d'actions :

- Economie alimentaire : En garantissant un revenu décent aux producteurs engagés dans le dispositif et en leur offrant un débouché supplémentaire, le dispositif P.A.N.I.E.R.S. participe à ce secteur d'actions.

- Accessibilité sociale : Il s'agit du cœur même du projet, permettre à tous et toutes un accès à une nourriture de qualité, locale et durable, grâce à l'achat de paniers à tarif préférentiel pour les foyers précaires.
- Nutrition & Santé : De par la promotion de l'agriculture biologique le dispositif est impliqué dans ce secteur d'actions.

Les liens avec les PAT du territoire de l'initiative

Déployé sur les territoires de la Métropole Européenne de Lille, de Douaisis Agglo, de la CABBALR et en cours de déploiement sur le territoire d'Amiens Métropole, le dispositif s'inscrit dans leurs PAT.

En effet, dans le cadre du partenariat avec Douais Agglo, c'est la collectivité qui a contacté les porteurs du dispositif lors de l'émergence de son PAT. Le dispositif a donc démarré en même temps que le PAT en 2016, dans le cadre de leur politique ALIMCAD. Le suivi du projet est assuré par la collectivité grâce à une réunion annuelle avec les structures porteuses du dispositif P.A.N.I.E.R.S. Il en est de même sur le territoire de la CABBALR.

Sur le territoire lillois, l'intégration au PAT est en cours, mais le partenariat était en cours depuis 2006 avec la Métropole dans le cadre des bio cabas proposés par Bio en Hauts-de-France.

Résultats & Perspectives

Résultats

Depuis 2018, ce sont 7000 paniers qui ont été distribués dans les différents territoire dans lesquels le dispositif P.A.N.IE.R.S. est implanté, mobilisant un total de 130 producteurs bio de la région Hauts-de-France et 20 structures relais.
Chaque année, ce sont donc près de 2500 paniers qui sont distribués sur la MEL et 300 sur Douaisis Agglo.

L'impact reste encore toutefois difficile à évaluer. Certains résultats qualitatifs ont cependant été observés, notamment la satisfaction des foyers recevant les paniers, qui disent redécouvrir des saveurs et des produits. Les visites de fermes ont également beaucoup de succès auprès des familles.

Freins et leviers observés

Leviers

- Un partenariat permis par trois structures partageant les mêmes philosophies, les mêmes objectifs et les mêmes envies ;
- La création des PAT sur les territoires a permis de mettre en avant cette thématique d'accès à une alimentation saine et locale, de justice sociale ;
- Les évolutions des compétences des différents territoires a permis aux communautés de communes, aux communautés d'agglomération de se saisir de l'alimentation.

Freins

- Un financement non pérenne car basé sur des subventions publiques ;
- Un dispositif rythmé par les élections. En période de réserve électorale, l'engagement politique n'est pas définitif, pouvant freiner le déploiement du dispositif ;
- De nombreux a priori et préjugés concernant l'agriculture biologique, qu'il est nécessaire de désamorcer ;
- En termes de logistique, certains territoires se révèlent plus difficiles à approvisionner à cause d'un manque d'infrastructures.

Perspectives futures

Les perspectives futures du projet sont le déploiement du dispositif sur d'autres territoires.

Références

Entretiens (C. BALERDI, 2021)

Contexte : [1] [2]

Le dispositif : [1] [2] [3]

Contact

Raphaëlle Delporte

Chargée de projets Emploi et Alimentation

r.delporte@bio-hdf.fr

03 20 62 96 20 / 07 87 32 36 27

Céline Régulski

Animatrice Réseau des AMAP Hauts-de-France

celine.regulski@amap-hdf.org

06 34 28 73 25

Jean-Baptiste Duthoit

Les Jardins de Cocagne Hauts-de-France

jbduthoit@afeji.org

N°4.3 : Groupement Cocagne Haute Garonne

Résumé

Le Groupement Cocagne Haute Garonne fédère 6 associations et œuvre pour l'insertion par l'activité maraîchère des personnes éloignées de l'emploi. Aujourd'hui en pleine évolution, il est à l'origine de nombreux projets de développement agricole.

Typologie d'actions des secteurs d'actions

Actions proposées par l'initiative présentée dans cette fiche

Accessibilité sociale

2 Les paniers solidaires

7 La restauration collective sociale et solidaire

a. Approvisionnement des restaurants en produits frais et locaux afin d'augmenter la qualité gustative et nutritionnelle des repas

Nutrition & Santé

4 Santé environnementale

a. Promotion d'un ou plusieurs modes de cultures

Le territoire

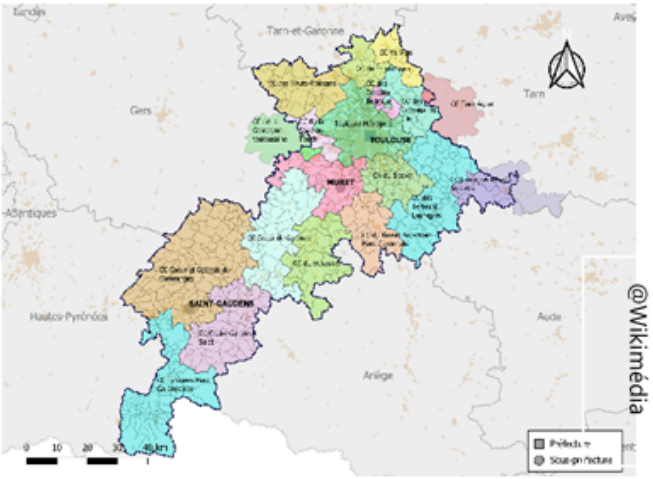
Contexte agricole

Département agricole, la Haute Garonne comprend 323 700ha de Surface Agricole Utile (SAU) représentant 51% de sa surface totale (Agreste, 2017), pour un total de 6400 exploitations agricoles.

63% de cette est dédiée aux grandes cultures, 35% à l'élevage et 2% aux autres productions comme le maraîchage, l'arboriculture et la viticulture par exemples. Sur l'ensemble des exploitations agricoles du département, 13% sont certifiées agriculture biologique un peu plus d'un tiers des légumes produits le sont sous le cahier des charges agriculture biologique.

On observe sur le département une répartition des différentes productions. Les grandes cultures sont plutôt présentes dans les côteaux du Lauragais et l'Ouest Toulousain, le maraîchage et l'horticulture en périphérie de l'agglomération toulousaine, la viticulture est quant à elle restreinte au Frontonnais, et l'élevage dans le sud de la Haute Garonne.

Enfin, il s'agit d'un territoire important en termes de production agricole. En effet, le département Haute Garonne est le 1er département de France en blé dur et en sorgho, le 2ème en tournesol et le 3ème en soja.



Grands enjeux du territoire

L'agriculture, activité importante du territoire, est source de nombreux enjeux, tels que la préservation du foncier, la maîtrise de la ressource en eau, la diminution des gaz à effets de serre, etc.
De plus, le département Haute Garonne doit faire face à l'augmentation de sa population en constante augmentation. A titre d'exemple, l'aire urbaine toulousaine accueille en moyenne 20 000 nouveaux habitants par an.

Territoire de l'initiative et Projets Alimentaires Territoriaux

Le territoire du Département Haute Garonne est porteur de 4 PAT :

PAT du Pays des Comminges

Reconnu en septembre 2020 par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, le PAT du Pays des Comminges contient 4 axes prioritaires.

- Axe 1 : une production et une consommation locales respectueuses de l'environnement, incluant un volet restauration collective ;
- Axe 2 : l'identification des besoins en outils de transformation pour faciliter la mise en adéquation entre les productions locales et les attentes des acheteurs ;
- Axe 3 : l'étude-action de la filière viande de la communauté des communes Cœur et Coteaux du Comminges pour déterminer les conditions du maintien de l'activité des 2 abattoirs du Comminges ;
- Axe 4 : mieux communiquer sur les produits locaux du territoire.

Pour en savoir plus sur le PAT du Pays des Comminges : cliquer ici

PAT du Muretain Agglo

Intitulé « Manger bien, manger Muretain ! », le PAT du Muretain Agglo entend répondre à 2 grands enjeux :

- Foncier agricole et installation ;
- Approvisionnement durable et responsable de la restauration collective.

Pour en savoir plus sur le PAT de Muretain Agglo : cliquer ici

PAT de Toulouse Métropole

Toulouse Métropole a articulé son PAT autour de 4 axes prioritaires dans lesquels sont articulées 16 actions opérationnelles :

- Axe 1 : accompagner la restauration collective pour encourager l'approvisionnement de produits locaux et bio ;
- Axe 2 : accompagner la production locale et l'installation agricole ;
- Axe 3 : structurer les filières pour développer l'approvisionnement local, la transformation et la logistique ;
- Axe 4 : sensibiliser et faciliter l'accès des consommateurs à une alimentation saine et durable.

Pour en savoir plus sur le PAT de Toulouse Métropole : cliquer ici

PAT du Pays Tolosan

Le Pays Tolosan a structuré son PAT autour de 3 enjeux prioritaires :

- Transformation de l'agriculture face aux enjeux environnementaux ;
- Accompagnement vers la transition agroécologique et la restauration collective ;
- Accessibilité de l'alimentation biologique et durable quel que soit le revenu du foyer.

Pour en savoir plus sur le PAT du Pays Tolosan : cliquer ici

L'initiative

Les origines du Groupement Cocagne Haute Garonne

Groupement solidaire constitué de 6 organismes, le Groupement Cocagne Haute Garonne œuvre pour l'emploi et la qualification de personnes éloignées de l'emploi. Il entend également participer au développement d'une économie écologique de proximité, et est composé de :

- L'Association Formation Insertion DEveloppement Local (AFIDEL) créée en 1998 ;
- Les Jardins du Comminges, les Jardins du Volvestre et les Jardins du Girou, 3 associations d'insertion par l'activité économique et jardins de Cocagne, créés respectivement en 2006, 2010 et 2012 ;
- Groupement d'Employeurs Solidaires pour la Transition Ecologique et Sociale (GESTES) créé en 2013.
- L'association Cocagne Alimen'Terre, fondée en 2019.

Les objectifs du Groupement Cocagne Haute-Garonne

Les objectifs du Groupement Cocagne Haute Garonne sont multiples :

- Impulser un changement en profondeur de l'économie en donnant la priorité à l'emploi ;
- Faire reculer l'exclusion ;
- Permettre la réinsertion de personnes éloignées de l'emploi par l'activité maraîchère et l'accompagnement ;
- Garantir aux générations futures une nature riche et préservée.

Mise en oeuvre

Gouvernance

En termes de gouvernance, les jardins se sont regroupés par territoire, chaque territoire correspondant à une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC). Ce choix à été fait pour permettre aux trois jardins initiaux de se développer et d'accroître leurs activités sans avoir à créer de nouvelles structures. Au sein du Groupement Haute Garonne, chaque entité a donc gardé sa structure juridique propre. Ainsi, chaque SCIC possède sa gouvernance propre car elle a tenu compte de la volonté des salariés et bénévoles lors de sa création.

Pour autant, la création de GESTES en 2013 a permis aux 3 structures de mettre à disposition du personnel pour les fonctions support telles que la comptabilité, la gestion, le développement de partenariats et la direction du Groupement Haute Garonne.

Enfin, le Groupement Cocagne Haute Garonne fait partie du Réseau Cocagne, via la signature d'une charte d'engagement.

Modèle économique

Chaque entité du Groupement Haute Garonne a son propre budget et son modèle financier.
Toutefois, chaque année le Fond Social Européen (FSE) soutient financièrement le travail de recrutement, d'accueil, d'accompagnement, d'encadrement pédagogique et de mise en relation du Groupement Haute Garonne.

En ce qui concerne les paniers solidaires proposés par l'association Cocagne ALimen'Terre (cf Actions), le financement est tri-partite. Sur les 11€ de prix initial du panier, 4€ sont pris en charge par le Réseau Cocagne National, 3,5€ par les partenaires locaux et 3,5€ par les adhérents solidaires. En effet, toute personne prenant un panier de légumes au Groupement Cocagne Haute Garonne accepte de payer son panier 0,30€ plus cher pour financer les paniers solidaires.

Actions proposées

Le Groupement Cocagne Haute Garonne propose plusieurs actions, mises en œuvre par chacune des entités le composant en fonction de leurs compétences.

- Accompagnement : Les actions d'accompagnement sont prises en charge par l'AFIDEL. Cet accompagnement possède deux volets :
  - Accompagnement et formation : Développer les compétences

Dans ce volet vont être proposés des cours de français, une remise à niveaux dans les savoirs généraux et les savoirs appliqués, ainsi qu'une remise à niveau sur les outils informatique et bureautique.

  - Accompagnement professionnel : développer une stratégie pour trouver un emploi

Dans ce volet sont proposés des accompagnements individuels et collectifs

- L'emploi aux jardins :

Chaque année, les jardins du Groupement Cocagne Haute Garonne recrutent une centaine de personnes éloignées de l'emploi et leur propose du travail et un accompagnement socio-professionnel. Il s'agit d'emplois en Contrat à Durée Déterminée (CDD) de 4 à 8 mois en temps partiels soit 28h/semaine et rémunérés au SMIC. Ces personnes sont recrutées en tant qu'agents agricoles ou agents d'espaces verts.

Les parcelles agricoles sont gérées par deux chefs de cultures. L'un est en charge des jardins situés au Nord du département et l'autre de ceux situés au Sud.

Les 3 jardins, correspondant à 15ha, sont cultivés en suivant le cahier des charges de l'agriculture biologique. Cependant, le Groupement Cocagne Haute Garonne est en pleine expansion avec l'acquisition récente de nouvelles parcelles.
En effet, en 2020 a été reprise une ferme de kiwis en agriculture biologique de 4ha par les jardins du Volvestre.

L'année suivante, en 2021, le Groupement Cocagne Haute Garonne a aussi signé un bail rural avec une commune propriétaire de 80ha située à 5minutes du Marché d'Intérêt National de Toulouse, donnant lieu à la création des Jardins du Ricotier.
Enfin, la même année ont été acquis les Jardins du Bacayrou, géré par les Jardins du Girou, d'une surface totale de 17ha.

Le panier Cocagne :

La production des jardins du Groupement Cocagne Haute Garonne est commercialisée sous la forme de « paniers Cocagne ».

Disponibles en deux formats comprenant au moins 4 légumes différents (11€) ou 5 légumes différents (16,1€), les paniers sont livrés chaque semaine dans des lieux de retraits établis. Ils sont composés de légumes issus de l'agriculture biologique et locaux. Lorsque que la production des jardins est insuffisante, le groupement Cocagne Haute Garonne fait appel aux producteurs locaux. A titre d'exemple, en 2020 le groupement a acheté pour 135 000€ de légumes afin de compléter ses paniers.

Les paniers se commandent au mois et sont payés d'avance. Toutefois, il s'agit d'une démarche sans engagement, et les paniers peuvent être annulés jusqu'à 48h avant. Chaque semaine, 1500 paniers sont distribués.

Les travaux environnementaux :

Le groupement Cocagne Haute Garonne propose également à tout propriétaire de terrains de réaliser des travaux environnementaux. Cela peut être des travaux de fauchage, de débroussaillage, la création de sentiers de randonnées ou encore la restauration et l'entretien de cours d'eau.
Pour cela, 5 techniciens sont en charge de l'encadrement technique et pédagogiques des équipes de salariés en insertion. Ces équipes sont composées de 18 agents environnementaux embauchées en CDD de 26h/semaine.

Cocagne Alimen'Terre :

Créée en 2019, l'association Cocagne Aliment'Terre a pour vocation de clarifier les actions militantes du Groupement Cocagne Haute Garonne, et de donner de la cohérence à certains sujets de développement traités par le groupement, tels que l'accessibilité sociale et le bien-vivre alimentaire.
L'une des actions phares de cette association, au budget indépendant des autres entités du groupement, sont les paniers solidaires. Ces paniers, vendus au prix de 3,50€ aux foyers à faibles revenus, leurs permettent d'avoir accès à des produits locaux, frais et de qualité.

Le relais Cocagne Haute Garonne

Micro-plateforme logistique de proximité inaugurée en 2021, le relais Cocagne Haute Garonne se veut être au service des producteurs bio du territoire, de l'emploi grâce à la création de 10 emplois en insertion et au service de la filière bio et des habitants de Haute Garonne.
Ce relais a été construit en réponse à un besoin du territoire et avec la volonté de mutualiser les débouchés commerciaux avec les producteurs du territoire.

Bâtiment novateur enterré d'une surface de 500m², il comprend des espaces de stockage, 4 chambres froides à températures différentes et 3 espaces de stockage de sec à température tempérée.
Un espace de préparation de paniers et de commande en demi gros est également disponible, de même qu'un service de conditionnement et une légumerie

permettant la préparation sous-vide de légumes crus de 4ème gamme pour la restauration collective.
Un service de livraison est aussi prévu, assurant des livraisons quotidiennes sur l'ensemble du département Haute Garonne.
D'un point de vue financier, le relais Cocagne Haute Garonne a représenté un gros investissement, le bâtiment ayant coûté 560 000€ et les équipements 300 000€, dont 157 000€ de chambres froides. Il a été financé à 2/3 par des financements publics et à 1/3 par le Groupement Cocagne Haute Garonne, grâce à un prêt bancaire.

Ecopôle alimentaire du Pays Tolosan :
Fondé en 2020 en réponse à un projet d'augmentation de l'approvisionnement en légumes issus de l'agriculture biologique et locaux dans la restauration collective du territoire péri-urbain autour de Toulouse, l'écopôle, s'articule autour de 3 lieux :

- Une ferme pilote produisant des légumes bio en demi-gros, les Jardins du Bacayrou. Cette ferme pilote entend répondre à trois objectifs : production, expérimentation et accompagnement. Pour cela, elle produit en demi-gros pour la restauration collective et les magasins de proximité, sous le cahier des charges de l'agriculture biologique. En parallèle, elle expérimente de nouvelles pratiques culturales pour allier agroécologie et volumes de production. Enfin, elle accompagne des futurs exploitants et salariés agricoles.
- Une plateforme logistique, le Relais Cocagne Haute Garonne
- Un tiers-lieu, la Maison de l'Alimentation Durable de Haute Garonne. En cours de construction, ce tiers-lieu se voudra un espace de restauration, de coworking, d'accompagnement, de formation des professionnels du monde agricole, d'activités pédagogiques et solidaires.

Les modalités d'implication du monde agricole

Les structures de développement agricole

Le Groupement Cocagne Haute Garonne est en lien avec différentes structure agricole.

Le Collectif Nourrir la Ville 31
Ce collectif fédère 6 associations œuvrant dans le développement agricole sur le territoire du département Haute Garonne. Son ambition est d'impulser une transition agroécologique et alimentaire à l'échelle du territoire. Pour cela, il accompagne les collectivités dans leurs différents projets, tels que l'aménagement du foncier, la mise en place d'espaces-tests agricoles, la transmission d'exploitations agricoles et l'installation, la structuration de filières, l'accès de tous et toutes à une alimentation saine et durable, la mise en place de circuits courts et de proximité ou encore la sensibilisation autour de l'agriculture et de l'alimentation durables.

Le collectif accompagne également les agriculteurs et les porteurs de projets d'installation, par le biais de formations, de conseils techniques, un accompagnement à la conversion en agriculture biologique, etc

Par l'écopôle alimentaire du Pays Tolosan, le Groupement Cocagne Haute Garonne est également en lien avec des structures de développement agricole, via son offre d'accompagnement de futurs salariés agricoles ou porteurs de projets d'installation. En effet, chaque structure dont c'est la vocation assurera le suivi de ces personnes, qu'elles soient en stage, en contrat d'insertion, en contrats CAPE, en contrats CEFI, etc. Ils seront donc amenés à être en relation avec les espaces-tests agricoles, l'ADEAR, la Chambre d'agriculture, ...

De plus, la coordination de cet écopôle est portée par les Jardins du Girou, en partenariat avec Terres de Liens qui est propriétaire du foncier.

La place des agriculteurs

De par ses activités, le Groupement Cocagne Haute Garonne est en lien avec les agriculteurs, que ce soit pour compléter les paniers comme dans le cadre du relais cocagne ou de l'écopôle alimentaire.

L'intégration de l'initiative dans les projets alimentaires territoriaux

Les secteurs d'actions mobilisés

Il s'agit d'une initiative transversale présente dans plusieurs secteurs d'actions :

- Economie alimentaire : En proposant des solutions de mutualisation des moyens logistiques via le réseau Cocagne et en accompagnant l'installation de nouveaux exploitants, le Groupement Cocagne Haute Garonne participe à ce secteur d'actions.
- Accessibilité sociale : L'association Cocagne Alimen'Terre et les paniers solidaires proposés aux publics précaires s'inscrivent dans ce secteur d'actions.

Les liens avec les PAT du territoire de l'initiative

Le Groupement Cocagne Haute Garonne a été en lien avec le PAT du Pays Tolosan lors de la mise en place de l'écopôle alimentaire du Pays Tolosan.

En effet, le PAT a permis un cadre de rencontre et d'échanges entre les différents acteurs du territoire. Cela a débouché sur l'identification de problématiques prioritaires sur le territoire, auxquelles l'écopôle entend répondre.

Résultats & Perspectives

Résultats

Le Groupement Cocagne Haute Garonne distribue 1500 paniers par semaine et assure 20 000 heures de travaux environnementaux chaque année.

Freins et leviers observés

Leviers

- Participation de PAT du Pays Tolosan à l'émergence de l'écopôle alimentaire, ayant permis une mise en réseau et l'identification des priorités du territoire;
- Des liens forts avec le monde agricole te les autres structures de développement agricole.

Freins

- Temps de réalisation du Relais Cocagne, le projet était en émergence depuis une dizaine d'années ;
- Des actions nécessitant des investissements financiers conséquents.

Perspectives futures

Les perspectives du Groupement Haute Garonne sont la production de 170 tonnes de légumes cultivés en agriculture biologique par la ferme-pilote de l'écopôle alimentaire du Pays Tolosan, les Jardins du Bacayrou. Cela permettrait de fournir 12 000 repas quotidiens en restauration collective.

Une autre ambition de cet écopôle est d'impulser la conversion en agriculture biologique de 150 hectares de grandes cultures via la mutualisation des outils et savoir-faire de 25 agriculteurs du territoire. A termes, l'écopôle aimerait aussi former 80 professionnels chaque année au changement de pratiques logistiques, culinaires et agricoles.

De plus, par le biais du relais Cocagne, le Groupement Cocagne Haute Garonne a pour objectif de regrouper l'offre de 50 producteurs bio et locaux du territoire et de commercialisation cette production auprès de 60 clients professionnels en circuits-courts. Pour cela, la création de 10 postes en logistique sera nécessaire, dont 8 en insertion, et permettrait de réduire de 90% le nombre de kilomètres effectués et donc de diminuer leur empreinte carbone, tout en augmentant leurs revenus.

Enfin, Cocagne Alimen'Terre entend favoriser l'accès de tous à une alimentation de qualité grâce à 10 000 paniers solidaires, 100 ateliers cuisine et la formation de 60 professionnels et bénévoles de l'intervention sociale chaque année.

Références

Entretiens (C. BALERDI, 2021)

Contexte : [1] [2]

Le dispositif : [1] [2] [3]

Groupe de travail « Filières Bio Solidaires & Ecopoles Alimentaires », 29 et 30 juin 2021

Contact

Laurent DURRIEU

l.durrieu@cocagnehautegaronne.org

06 76 28 40 41

N°4.4 : Les Canuts au Marché, épicerie sociale et solidaire

Résumé

Epicerie sociale et solidaire fondée à la fin des années 1990, Les Canuts au Marché est porté par l'association La Passerelle d'Eau de Robec. Elle est aussi de l'initiative de l'AMAPentes. Avec comme objectif de favoriser l'accès à tous à une alimentation saine, elle favorise les commandes auprès de producteurs ou d'associations de producteurs locaux, organise des sorties pédagogiques dans des exploitations agricoles, de même que des ateliers cuisine et nutrition, en plus d'un accompagnement personnalisé des bénéficiaires.

Typologie d'actions des secteurs d'actions

Actions proposées par l'initiative présentée dans cette fiche

Accessibilité sociale

1 L'approvisionnement des structures d'aide alimentaire

- c. L'approvisionnement local des épiceries sociales et solidaires

2 Les Paniers Solidaires

- b. Epiceries sociales et solidaires
- c. Autre

4 Education à l'alimentation, accès à l'information et débats citoyens

- a. Ateliers cuisine, jardinage et transformation
- b. Education à l'alimentation, accès à l'information et débat citoyen

5 Espaces de mixité et de rencontre entre populations

Nutrition & Santé

1 Education à la nutrition santé en lien avec l'alimentation

- a. Ateliers cuisine

4 Santé environnementale

- a. Promotion d'un ou plusieurs modes de cultures

Le territoire

Contexte agricole

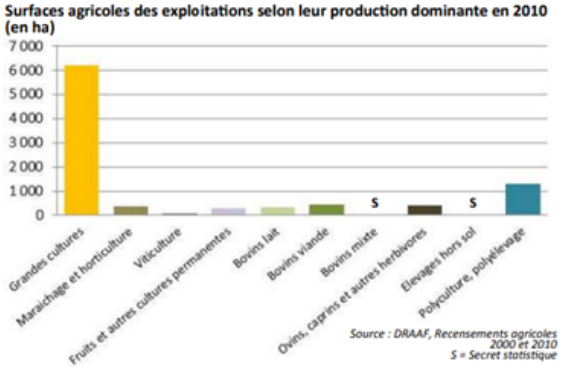
La région lyonnaise constitue le berceau des politiques agricoles périurbaines sur le territoire français, avec le premier programme agricole péri urbain proposé à la fin des années 1970.

Avec un peu moins de 10 000 hectares de surface agricole utile, soit 24% de son territoire, la Métropole Lyonnaise compte 321 exploitations, dans des filières très diversifiées.

1/3 de ces exploitations sont impliquées dans les circuits courts.

De même, la métropole comporte une forte présence des marchés de plein vent, avec 222 marchés sur son territoire par semaine, dont 10 en agriculture biologique et 4 marchés de producteurs.

Toutefois, l'agriculture de la métropole est marquée par les grandes cultures, représentant 6211 ha de SAU et 38% des exploitations, et l'horticulture, avec 18% des exploitations.



Grands enjeux du territoire

Métropole dynamique, le Grand Lyon regroupe 59 communes et concentre 1,3 millions d'habitants. Formée en 2015, sa création est due à la fusion entre la Communauté urbaine de Lyon et du Conseil Général du Rhône.

La ville de Lyon, quant à elle, est le deuxième pôle économique et scientifique de France, derrière la capitale, faisant de la métropole un pôle industriel d'envergure dans les secteurs de la chimie, de l'électricité et de l'électronique.

GRANDLYON la métropole

Par sa création en 2015, la Métropole du Grand Lyon affiche ambitionner de répondre à divers enjeux. Parmi eux, on peut citer de continuer à faire de la métropole une ville pilier de l'économie. Elle vise également à continuer la dynamique existante de développement des projets urbains afin de permettre un cadre de vie agréable à ses citoyens.

Fusionner avec le Conseil Général, de même, a pour but de répondre au mieux aux besoin des lyonnais, en ayant les compétences sociales au plus proche des problématiques locales.
Métropole importante d'un point de vue démographique, elle voit sa population augmenter aussi, et s'apprête ainsi à accueillir 300 000 nouveaux habitants à l'horizon 2030.

Territoire de l'initiative et Projets Alimentaires Territoriaux

La Métropole du Grand Lyon est animatrice d'un projet alimentaire territorial, le PATLY. Avec cette stratégie territoriale, l'ambition de la métropole est de « garantir l'accès de tous les habitants à une alimentation de qualité, saine et durable. »
Ce PAT a été coconstruit par le biais d'ateliers organisés, permettant la formalisation de la stratégie et du programme d'actions en 2019. Il est donc actuellement au début de sa phase opérationnelle.

Pour ce faire, le PATLY est organisé autour de 11 objectifs :

- Permettre à tous les habitants de devenir acteurs de leur santé alimentaire.
- Développer une culture locale de l'alimentation responsable.
- Faire reculer les précarités alimentaires.
- Faire du "capital naturel" agricole un bien commun métropolitain.
- Progresser vers une agriculture durable de proximité.
- Favoriser l'ancrage et la coopération des acteurs de la production-transformation-distribution-restauration.
- Développer une activité économique de territoire liée à l'alimentation durable
- Faire de la restauration collective publique une vitrine de la transition vers une alimentation durable
- Intégrer la question alimentaire dans les politiques d'aménagement
- Réduire les gaspillages alimentaires
- Animer le territoire en investissant les différentes scènes de la gouvernance alimentaire

PATLY
projet alimentaire du territoire lyonnais

Pour en savoir plus sur le PAT'LY : cliquer ici

L'initiative

Les origines des Canuts au Marché, épicerie sociale et solidaire

L'épicerie sociale et solidaire Les Canuts au marché a été créée dans le premier arrondissement lyonnais en 2002 par l'Association de loi 1901 La Passerelle d'Eau de Robec, association de solidarité défendant des valeurs de démocratie directe et de solidarité.
Le projet de cette épicerie est né du constat d'un médecin de quartier, qui à la fin des années 90, alertait sur le lien entre santé et nutrition. En effet, un rapport, écrit par M. Dupin « Les apports nutritionnels conseillés », étudiait le lien entre public précaire et malnutrition. A suivi un travail

réalisé par un médecin du 1er arrondissement lyonnais, validant l'étude et établissant une relation entre santé et précarité sur ce territoire.

Dès 1999, un premier essai de mise en place d'épicerie sociale et solidaire est donc effectué, afin de tester le projet. Ayant duré 7 mois, il permit le soutien de 74 foyers, confirmant la raison d'être de l'épicerie et son bien-fondé.
Deux ans plus tard, en 2001, le projet se structure alors sous forme associative, la Passerelle d'Eau de Robec, dans le quartier lyonnais de la Croix Rousse.

Cela permis à l'épicerie sociale et solidaire Les Canuts au Marché d'être créée en 2002, notamment grâce à un partenariat avec le supermarché Monoprix local pour réaliser des collectes alimentaires. Ce partenariat est encore aujourd'hui d'actualité, avec deux collectes organisées chaque année. La volonté était donc de proposer au public précaire des produits de qualité sains.
L'épicerie a donc de tous temps proposé une offre de vrac, de produits issus de l'agriculture biologique. Toutefois, l'un des objectifs majeurs n'était pas d'en faire un système descendant mais participatif, la participation des adhérents à la vie de l'épicerie et à ses projets étant le maillon central de son bon fonctionnement.

Depuis 2002, l'épicerie n'a cessé d'évoluer et de s'adapter, déménageant dès 2004 pour un local plus grand. La période entre 2005 et 2010 fut également une période de changements pour l'épicerie, avec la création d'un nouveau formulaire d'adhésion, introduisant les adhérents solidaires, de même qu'une nouvelle gamme de produits issus de l'agriculture biologique ou du commerce équitable, afin de diversifier l'offre et le public cible. Par cette diversification, l'objectif était de favoriser plus de diversité sociale, tout en permettant un autre financement via les adhésions solidaires.
C'est à cette période que l'Association de Maintien à une Agriculture Paysanne, l'AMAPentes, a été créée, devenue aujourd'hui une association indépendante mais toujours interconnectée à l'épicerie.
Enfin, une seconde épicerie sociale et solidaire a été créée à Villeurbanne en 2016, appelée « Notre marché autrement ».

Les objectifs des Canuts au Marché, épicerie sociale et solidaire

L'association La Passerelle d'Eau de Robec, via la création de son épicerie sociale et solidaire Les Canuts au Marché, avait des objectifs multiples :

- Favoriser l'accès pour tou.s.tes à une alimentation saine, équilibrée et de qualité.
- Sensibiliser les adhérents par le biais d'échanges et d'ateliers autour des thématiques de santé, d'équilibre alimentaire, mais également de citoyenneté.

- Aider à la création de lien social en faisant de l'épicerie un lieu de mixité sociale, un espace de convivialité et de solidarité favorisant le lien social à travers une mixité de population.
- Préserver l'autonomie des personnes et leur libre-choix.
- Créer une dynamique de quartier et de permettre à tous de participer à un projet collectif.

Mise en oeuvre

Gouvernance

L'épicerie sociale et solidaire Les Canuts au Marché est gérée par deux salariées : la directrice de l'association et une conseillère en économie sociale et solidaire.

Sa gouvernance s'articule autour d'un Conseil d'Administration composé de 11 personnes, adhérents solidaires et bénéficiaires, afin de permettre une représentativité de tous les adhérents.

Dans le fonctionnement de tous les jours, l'équipe salariée est donc appuyée par l'investissement des membres du CA et l'implication des autres adhérents. De par leur engagement, ils vont participer activement à la vie de l'épicerie, en faisant par exemple la caisse, le ménage, la réception des commandes.

Les autres adhérents vont également s'investir ponctuellement lors des collectes alimentaires, ou plus régulièrement en aidant aux tâches quotidiennes telles que le rangement de l'épicerie, le ménage, la réception des commandes, la mise en rayon. Ils interviennent de même lors des ateliers, qu'ils peuvent proposer et animer selon leurs compétences s'ils le souhaitent.
En revanche, la gestion des commandes et des approvisionnements est, elle, gérée par l'équipe salariée.

En effet, la base de l'association est le refus de l'exclusion et la recherche de l'égalité et de la dignité humaine. Les adhérents sont donc amenés dans un processus de responsabilisation et de liberté de choix, par la participation à ce projet solidaire.

Enfin, l'association travaille en partenariat avec de nombreux acteurs du territoire, dont la Ville de Lyon, le Groupement Régional des Epiceries Sociales et Solidaires (GESRA), l'association de producteurs ReColTer pour l'aprovisionnement en fruits et légumes, les producteurs locaux, l'Association de Maintien à l'Agriculture Paysanne AMAPentes, des enseignes de grande distribution, ...

Modèle économique

Le modèle économique de l'épicerie sociale et solidaire Les Canuts au Marché est basé sur de l'autofinancement grâce à ses ventes, les frais d'adhésion des adhérents et ensuite des financements extérieurs.
Ainsi, entre 30 et 50% des frais de l'association sont couverts par les ventes.
Les frais d'adhésion sont de 3€ par an et par foyer pour les bénéficiaires. Cela leur donne accès à toute l'épicerie, pour à peu

près 50% du prix moyen du marché. Pour les adhésions bénéficiaires, certaines conditions sont à remplir : résider sur la métropole lyonnaise, rencontrer des difficultés financières, s'engager à participer à la vie de l'association en devenant bénévole.

Pour les adhérents solidaires, l'adhésion est de 10€ par an et par foyer, et leur donne accès à la partie dite « commerciale » de l'épicerie, proposant des produits locaux, bios et équitables aux prix du marché. L'épicerie procède donc à une double tarification et à un double affichage en magasin. s

L'épicerie perçoit également des subventions de la Ville de Lyon dans le cadre de l'action sociale, la santé et la politique de la Ville ; et de la Métropole du Grand Lyon au niveau de la vie associative et de la solidarité.
Toutefois, l'épicerie subit actuellement des difficultés financières dues à l'arrêt d'un financeur direct, l'Agence Régionale de Santé (ARS). En effet, ces subventions, d'un montant de 50 000€ par an, ont été redirigées vers le GESRA pour la formation des conseillers.

Actions proposées

En tant qu'épicerie sociale et solidaire voulant impulser un projet collectif à l'échelle de son territoire d'action, le quartier de la Croix Rousse du 1er arrondissement lyonnais, Les Canuts au Marché propose une multiplicité d'actions.

Ouverte 4 jours par semaine, la première action est la gestion de l'épicerie sociale et solidaire en elle-même. Afin de proposer des produits aux bénéficiaires, l'équipe de l'épicerie récupère des denrées de l'aide alimentaire, organise des partenariats avec les grandes et moyennes surfaces. Ainsi, deux fois par an, une collecte alimentaire est réalisée auprès du Monoprix de la Croix Rousse par exemple.
En parallèle, afin de diversifier l'offre et à la demande des adhérents, l'épicerie achète des denrées alimentaires dans des commerces spécialisés dans les produis issus de l'agriculture biologique et le commerce équitable.
Accueillant différents publics, l'épicerie est donc divisée en deux parties, et procède à une double tarification : une équivalant à environ 50% des prix du marché pour les adhérents bénéficiaires, et une tarification aux prix du marché pour les adhérents solidaires.

En ce qui concerne les produits agricoles locaux issus de l'agriculture biologique ou raisonnée, achetés via la plateforme ReColTer, ils sont vendus au prix d'achats aux bénéficiaires et aux prix du marché aux solidaires. En effet, les prix ne sont pas négociés, afin de permettre aux agriculteurs de tirer un revenu décent de leurs productions et de soutenir l'économie agricole. En revanche, les produits étant achetés en grande quantité, cela permet d'avoir des prix de gros.

Pour la partie logistique, ce sont les personnes faisant partie du conseil d'administration qui s'occupent de gérer les livraisons. Afin de permettre le bon fonctionnement de la structure, un tableau d'inscription pour les bénévoles est disponible, présentant les besoins de la semaine.

Des ateliers sont également proposés aux adhérents de l'épicerie, qu'ils soient bénéficiaires ou solidaires. Ces ateliers abordent des thématiques très variées : cuisine, santé, santé-nutrition, santé-sport, développement durable local, artistique. C'est selon les envies et besoins des adhérents. Les ateliers sont donc co-construit avec eux.

Par exemple, les ateliers cuisine sont structurés autour de deux étapes. Dans un premier temps, les participants décident d'un menu, qui doit être équilibré, cet aspect étant veillé par le travailleur social intervenant. Dans un second temps, les participants cuisinent et élaborent le menu, avant de le déguster tous ensemble dans un moment convivial.

@La Passerelle d'Eau de Robec

De plus, l'adhésion des bénéficiaires est liée à un accompagnement individuel réalisé par la conseillère en économie sociale et familiale de l'épicerie. S'ils le souhaitent, ils peuvent être accompagnés, le plus souvent sur des problèmes administratifs d'accès aux droits, de logement, d'emploi. En effet, lors de leur première venue, les bénéficiaires sont informés des conditions d'accès à l'épicerie et des conditions à remplir pour pouvoir constituer un dossier d'entrée.

Ainsi, les bénéficiaires sont des personnes disposant d'un reste à vivre inférieur à 7€ par jour et par personne. Lors de la constitution du dossier, le pouvoir d'achat est calculé et alloué en prenant en compte les besoins, les dépenses et les ressources. Une fois le dossier validé, ils reçoivent une carte d'adhésion valable un an.
Par la suite, ils peuvent donc être accompagnés dans la constitution et la réalisation de leur projet de vie, dont l'objectif est d'atteindre un objectif concret pour améliorer sa situation et faire face au quotidien, tout en se projetant à court et moyen terme.

De par sa volonté de développer l'apport en produits frais et locaux de ses adhérents, l'épicerie a aussi mis en place une AMAP, l'AMAPentes. Devenue aujourd'hui une association indépendante, elle conserve des liens forts avec l'épicerie. En effet, l'adhésion à l'AMAP est de 20€, dont 10€ correspondent à l'adhésion solidaire de l'épicerie. De plus, les adhérents solidaires de l'AMAP s'engagent et acceptent de payer 2€ solidaires par panier. Ce « montant de solidarité » est ensuite reversé à l'épicerie.
Pour autant, avec leur adhésion à l'épicerie, les adhérents solidaires ont également accès à l'AMAP, sans conditions d'engagement. Il leur suffit de prévenir une semaine avant

de leur achat d'un panier auprès du producteur. Lors de la distribution, ils paient alors le panier sans le montant de solidarité, soit 8€.

De même, les paniers oubliés ou non vendus sont donnés ou revendus 3€ aux bénéficiaires de l'épicerie sociale et solidaire.

Des sorties pédagogiques sont également organisées chaque année auprès des producteurs, afin de visiter leurs exploitations. L'AMAPentes s'approvisionne auprès d'un maraîcher d'un élevage laitier proposant des fromages. Ces sorties sont ouvertes à tous les adhérents de l'épicerie, adhérents ou non à l'AMAPentes.

Enfin, en parallèle de toutes ses actions, l'association propose un service d'accompagnement aux porteurs de projets d'épiceries sociales et solidaires, afin d'essaimer le dispositif sur le territoire.

Les modalités d'implication du monde agricole

Les structures de développement agricole

De par sa volonté de permettre un accès à tous à une nourriture saine et de qualité, l'épicerie sociale et solidaire s'est de tous temps tournée vers les producteurs locaux afin de proposer une offre de produits frais à ses adhérents.

- L'Association de Maintien à l'Agriculture Paysanne AMAPentes

Comme mentionné précédemment, elle a fondé en 2007 l'AMAPentes en 2007. Aujourd'hui association indépendante, elle continue à soutenir l'épicerie via une double adhésion à l'AMAP et à l'épicerie. Les adhérents de l'AMAP ont donc également accès à la partie commerciale de l'épicerie, et les bénéficiaires peuvent s'inscrire à l'AMAP s'ils le souhaitent. Cela permet d'impulser une mixité sociale dans l'épicerie.

D'autre part, sur chaque panier acheté au producteur, un surcoût de deux euro est appliqué et reversé à l'épicerie. Ainsi, via l'adhésion et ce surcoût, la solidarité AMAPienne contribue à faire vivre l'épicerie qui accueille un public bénéficiaire de l'aide alimentaire, tout en assurant les revenus de l'agriculteur.
De même, les bénéficiaires peuvent tester le dispositif de l'AMAP de manière ponctuelle. Pour cela, ils doivent juste en informer les producteurs une semaine à l'avance. Cela leur permet de ne pas avoir à s'engager sur une longue période. Sur ces paniers, le montant de solidarité n'est pas appliqué.
La distribution des paniers est effectuée tous les lundis dans les locaux de l'épicerie sociale et solidaire.

- L'association de producteurs ReColTer

L'épicerie Les Canuts au Marché travaille également avec l'association de producteurs RéColTer, en leur achetant principalement des fruits et légumes, et ponctuellement des produits laitiers. Association de producteurs orientée vers la restauration collective, elle diversifie ses débouchés, et livre aussi des structures comme les Canuts au Marché, qui ont besoin de gros volumes de fruits et légumes. L'association livre l'épicerie une fois par semaine. Intermédiaire entre les producteurs et les acheteurs, l'association regroupe 35 producteurs. Cela lui permet de proposer une offre variée de produits. Les prix d'achats sont fixés pour chaque produit en début de saison et ne changent pas. Ils sont également identiques pour tous les producteurs.

- Le Groupement Régional des Epiceries Sociales et Solidaires (GESRA)

Association de loi 1901, le GESRA est reconnu d'intérêt général, et vise la promotion, la mise en réseau et l'accompagnement des épiceries sociales et solidaires de la région Auvergne Rhône-Alpes. L'épicerie les Canuts au Marché en est membre. Le GESRA, menait en 2021, en collaboration avec le Département des Bouches-du-Rhône, un travail sur les relations avec des agriculteurs. Cela a permis, de temps en temps, l'accès à des fruits et légumes à prix très bas locaux et bio, par l'intermédiaire du GESRA.

La place des agriculteurs

En accord avec les bénéficiaires, le choix a été fait de privilégier les producteurs locaux pour les produits frais, même si cela impliquait un léger surcoût. En effet, l'épicerie s'engage à ne pas négocier ses prix avec le monde agricole, afin de leur permettre un revenu décent et participer à l'économie agricole locale.

L'épicerie a donc initié des partenariats avec des exploitations agricoles répondant aux critères suivants :

- Etre en direct avec les producteurs et le monde agricole.
- Travailler la terre selon les critères de l'agriculture biologique.
- Etre en harmonie avec les cycles de rotation des cultures.
- Préserver les savoirs faire à travers le monde.
- Respecter la cartographie mondiale.
- Eviter les transports inutiles et limiter leurs impacts néfastes sur l'environnement.
- Effectuer une réelle traçabilité des produits, assurer une transparence et respecter le bien être des consommateurs.

- Une politique tarifaire éconologique, c'est-à-dire ayant pour objectif de concilier progrès économique, justice sociale, et préservation de l'environnement.

Les producteurs sont également mobilisés dans le cadre des sorties pédagogiques organisées par l'épicerie une fois par an.

L'intégration de l'initiative dans les projets alimentaires territoriaux

Les secteurs d'actions mobilisés

Une initiative transversale présente dans plusieurs secteurs d'actions :

- Economie alimentaire : Par la création de l'AMAPEntes, l'achat des produits frais à l'association de producteurs ReColTer, l'épicerie sociale et solidaire participe pleinement à ce secteur d'actions.
- Accessibilité sociale : Il s'agit de l'essence même du projet d'épicerie sociale et solidaire, de permettre à tous et toutes un accès à une nourriture saine et de qualité.
- Nutrition & Santé : Que ce soit par les ateliers cuisine, nutrition ou la volonté d'améliorer la qualité des produits en privilégiant les producteurs locaux et respectant un cahier des charges précis, l'épicerie agit dans ce secteur d'actions.

Les liens avec les PAT du territoire de l'initiative

L'épicerie sociale et solidaire n'est pas en lien direct avec le projet alimentaire de la métropole lyonnaise. En effet, elle est en relation avec la métropole via des appels à projets ou appels à manifestation d'intérêt mais pas sur l'alimentation, plus sur la solidarité et la vie associative.

En revanche, elle est en relation avec la Ville de Lyon, qui finance une partie de ses actions. De même, que pour la métropole, les subventions sont accordées dans le cadre de l'économie sociale et solidaire et non dans celui de l'alimentation, malgré l'existence d'un service dédié à l'alimentation et d'un adjoint dédié à l'alimentation.

Résultats & Perspectives

Résultats

L'épicerie sociale et solidaire enregistre environ 700 adhérents bénéficiaires et 150 adhérents solidaires.

Forte de son expérience, il s'agit d'une structure qui fonctionne bien, dont les ateliers sont un succès.

Le pari d'intégrer les bénéficiaires dans les instances de décision est réussi, et permet de faire évoluer l'épicerie en accord avec leurs besoins.

Dernièrement, avec la crise sanitaire due au covid-19, l'épicerie a noté de nouvelles entrées, des jeunes, des auto-entrepreneurs, des étudiants qui dynamisent la structure.

Un changement des comportements d'achats a également été observé, la sensibilité des adhérents est de plus en plus accrue sur ces sujets alimentaires. Certains viennent pour l'offre en produits bios et locaux.

Freins et leviers observés

Leviers

- Le succès des ateliers : les ateliers fonctionnent très bien et attirent les bénéficiaires, permettant la création de liens social. De plus, les ateliers peuvent être proposés par les adhérents, ce qui fait partie du processus de responsabilisation et de participation au projet collectif.
- Implication des bénéficiaires dans le fonctionnement de l'épicerie et la mise en place des ateliers
- Partenariat avec la Ville de Lyon : il permet d'avoir accès à certains ateliers, certaines prestations gratuites pour les bénéficiaires.
- Intérêt récent des politiques pour l'alimentation et l'impact de la crise sanitaire a provoqué une prise de conscience et débouché sur des financements en 2020.
- Public de plus en plus sensibilisé à l'alimentation : les bénéficiaires choisissent d'aller aux Canuts au Marché pour l'offre en produits locaux, bios et équitables.
- Fort intérêt des bénéficiaires qui achètent des produits bio, même s'ils sont un peu plus chers que les autres, afin de privilégier la qualité et de soutenir l'économie agricole.

Freins

- Difficulté à attirer des adhérents solidaires. En cause, un manque de visibilité et de communication.
- Partenariat avec le GESRA non pérenne. Il s'agissait d'un partenariat d'une durée d'un an avec le département, qui prenait fin en juillet 2021. Afin d'essayer de le pérenniser, le GESRA recherche des partenariats avec le monde agricole et les producteurs locaux afin d'approvisionner les épiceries sociales et solidaires.
- En tant qu'association subventionnée, l'épicerie est sujette aux élections et changements de municipalité.
- Arrêt de la subvention de l'ARS engendrant des problèmes importants de trésorerie.

- Double tarification des produits compliquant la gestion. Cet écueil au départ a cependant pu être réglé par l'acquisition d'un logiciel de gestion comptable spécifique.
- L'AMAPentes est en perte de vitesse, peinant à maintenir son nombre d'adhérents solidaires et à attirer les bénéficiaires. En cause, le prix du panier, 8€, ce qui équivaut à des courses moyennes dans l'épicerie.

Perspectives futures

Parmi les perspectives futures de l'épicerie sociale et solidaire, la stabilisation du modèle économique est la plus urgente.

En parallèle, la crise sanitaire a fait apparaître de nouveaux profils de bénéficiaires, comme des étudiants, des jeunes entrepreneurs, qui impulsent un nouvel air à l'épicerie et proposent de nouveaux ateliers. L'ambition est donc de continuer la logique d'évolution permanente afin de répondre aux besoins des bénéficiaires et d'encourager la mixité sociale.

Références

Contexte

Fiche territoriale Métropole de Lyon, DRAAF Auvergne Rhône Alpes

Fiche territoire, Lyon, Terres en villes, 2015

Grand Lyon Métropole

Association Passerelle d'Eau de Robec

ReColTER, association de producteurs

AMAPentes

MIRAMAP, les AMAP qui luttent contre la précarité alimentaire

PAT Lyon

Fiche RnPAT

Contact

Lucile Courvoisier

Directrice de l'association La Passerelle d'Eau de Robec

lapasserelledeauderobec.association@neuf.fr

04.72.87.07.16

N°4.5 : Le Marché de la Solidarité du Secours Populaire de Montpellier

Résumé

Association de solidarité, le Secours Populaire Montpellierain, grâce à une subvention de la ville, a développé suite à la crise sanitaire « le Marché de la Solidarité ». Plateforme regroupant les antennes de l'aide alimentaire de Montpellier, le Marché de la Solidarité propose aux personnes accueillies des colis alimentaires comprenant des produits bio, sains et locaux, achetés en direct auprès des producteurs et permettant à ces derniers une rémunération juste.

Typologie d'actions des secteurs d'actions

Actions proposées par l'initiative présentée dans cette fiche

Accessibilité sociale

1 L'approvisionnement des structures d'aide alimentaire

a. La distribution et les dons alimentaires de proximité

2 Les Paniers Solidaires

c. Autres

4 Education à l'alimentation, accès à l'information et débats citoyens

b. Education à l'alimentation, accès à l'information et débat citoyen

5 Espaces de mixité et de rencontre entre populations

Nutrition Santé

4 Santé environnementale

a. Promotion d'un ou plusieurs modes de cultures

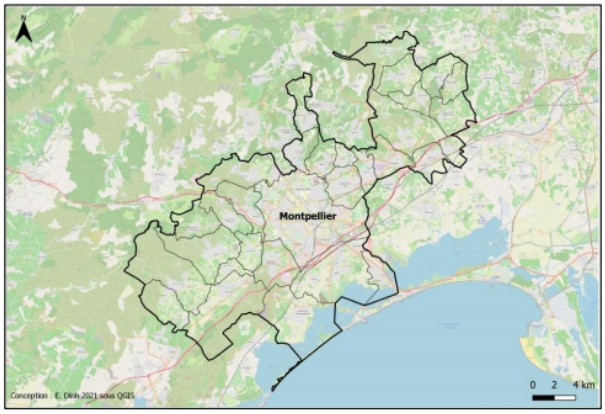
Le territoire

Contexte agricole

1/3 du territoire de la métropole montpellieraine est occupée par l'activité agricole, ce qui représente 14 200 hectares de terres agricoles. Parmi ces surfaces, un tiers (32%) est dédié à la viticulture. Le reste est occupé essentiellement par des cultures annuelles et prairies.

De plus, l'économie agricole de la métropole repose principalement sur des petites exploitations.

On observe un développement important des circuits courts et de l'agriculture urbaine. Le Réseau CIVAM y est également très dynamique.



Montpellier Méditerranée Métropole (E. Dinh, 2021)

Territoire emblématique de la recherche agronomique, il héberge un pôle de recherche agronomique de rayonnement mondial, Agropolis international, accueillant 2800 chercheurs étudiants diverses disciplines telles que l'agriculture, l'environnement et l'alimentation.

Grands enjeux du territoire

Métropole de rayonnement régional située au cœur du premier vignoble mondial, Montpellier connaît depuis les années 1990 l'une des plus fortes croissances démographiques de France. La population du centre-ville, par exemple, augmente de manière continue depuis 1945.

En parallèle de cette évolution de sa population, la métropole doit faire face à divers enjeux dont la précarité, le territoire connaissant notamment un taux élevé de chômage.

De plus, sur ce territoire la tradition inter-communale est historique. En effet, un district de 12 communes existe depuis 1965. Ce dernier a été substitué par Montpellier Agglomération en 2001, lui-même remplacé en 2015 par Montpellier Méditerranée Métropole.

Territoire de l'initiative et Projets Alimentaires Territoriaux

De 2014 à 2020, la mandature impulse un changement d'approche avec un changement d'orientations. La volonté politique est alors de passer d'actions agri-urbaines à des actions agroécologiques et alimentaire à travers la P2A, la Politique Agroécologique et Alimentaire métropolitaine. De cette politique découlera la mise en place du PAT de la métropole montpelliéraine.

La communauté scientifique a fortement participé à son élaboration, le territoire représentant un terrain privilégié de recherche-action sur les systèmes alimentaires.

Via l'organisation d'ateliers, certaines thématiques ressortent comme prédominantes. Parmi elles sont citées le foncier, l'installation agricole, la restauration collective et les marchés.
Le projet de la politique P2A est finalement présenté et voté en conseil communautaire en juin 2015.

Elle entend ainsi répondre à 5 objectifs, à savoir :

- Offrir une alimentation saine et locale au plus grand nombre
- Soutenir l'économie et l'emploi agricoles et agro-alimentaires
- Préserver le patrimoine paysager et les ressources naturelles
- Limiter les émissions de gaz à effet de serre et s'adapter au changement climatique
- Favoriser la cohésion sociale, en soignant le lien avec la nature, les liens entre ville et campagne

La P2A Montpellier Méditerranée Métropole est lauréate de l'Appel à Projets du PNA en mars 2017 et reconnue Projet Alimentaire Territorial par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation en septembre 2017.
Cette aide financière du PNA lui permet de cofinancer un poste de chargé d'animation du PAT. Au sein de la métropole, une personne coordonne alors la Politique Agroécologique et Alimentaire et une autre est chargée de mission agriculture et agroécologie, permettant le passage à la phase opérationnelle.

Pour en savoir plus sur le PAT de 3M : cliquer ici

L'initiative

Les origines du Marché de la Solidarité

Porté par le Secours Populaire* de Montpellier, le Marché de la Solidarité a été créé pendant le premier confinement en réponse à la crise sanitaire du covid-19 en mars 2020.
En effet, il résulte d'une coopération inter-associative enclenchée en réponse à la crise sanitaire sans précédent qui nous a touché en mars 2020, plongeant de nombreuses personnes dans la précarité. De plus, avec la mise en place des mesures sanitaires, les locaux utilisés par les différents points de distribution de l'aide alimentaire répartis dans toute la ville se sont retrouvés dans l'incapacité de pouvoir continuer leur activité, de par leur taille trop petite pour accueillir les personnes.
Ainsi, le Secours populaire, le Secours Catholique, la Fondation l'Abbé Pierre, l'Association Recherche Education Action, la Cimade, 2 Choses Lune, la Ligue des Droits de l'Homme, le collectif Luttopia et la Petite Cordée ont créé une plateforme innovante inter-associatives de distribution alimentaire.

En collaboration avec les travailleurs sociaux de l'Hérault, les associations ont mis en place, à travers cette plateforme, une distribution d'aide alimentaire. Prenant la forme de colis alimentaires, ces derniers étaient destinés aux sans-abris, personnes vivant dans des bidonvilles ou squats, et plus généralement à toute personne dans le besoin.
Afin de permettre la bonne mise en place du dispositif, le Conseil départemental de l'Hérault a mis à disposition « le Saxo », un hangar à Montpellier.

Puis, à la fin du confinement, cette coopération inter-associative a pris fin, et le Secours Populaire, en réflexion depuis quelques temps sur la mise en place d'un tel dispositif, l'a repris en son nom et en l'appelant « Le Marché de la Solidarité », le transformant ainsi en grande épicerie solidaire.
En effet, le Secours Populaire réfléchissait depuis quelques années à la mise en place d'une plateforme regroupant ses différentes antennes d'aide alimentaire sur le territoire Montpelliérain, tout en augmentant la part de fruits et légumes frais, locaux et de qualité dans les colis alimentaires. Le Secours Populaire a voulu améliorer le dispositif en travaillant avec des réseaux de producteurs locaux, pour privilégier des produits frais et de saison, permettant d'améliorer la qualité des produits distribués.

©CN, actu.fr

Voulant saluer cette initiative, la Ville de Montpellier leur a alors attribué en octobre 2020 et pour une durée d'un an, une aide exceptionnelle pour l'achat de produits frais, locaux et bio, de même que le Département a continué à mettre le bâtiment à disposition du Secours Populaire. Auparavant réparties sur plusieurs antennes disséminées dans Montpellier, le Marché de la Solidarité a pu alors être mis en place et regrouper toute l'aide alimentaire du Secours Populaire de la ville et répondre aux mesures sanitaires.

Les objectifs du Marché de la Solidarité

Le Marché de la solidarité entend répondre à trois objectifs principaux :

- Donner plus de choix de produits aux personnes accueillies et leur laisser du libre choix.
- Centraliser l'aspect logistique afin d'avoir plus de produits disponibles.
- Mettre de la santé dans l'assiette des personnes accueillies.

L'idée du Marché de la Solidarité est alors de créer un espace, un marché où les personnes accueillies, sous conditions de faibles ressources, peuvent venir librement récupérer des produits dont elles auraient besoin, et ceci contre une faible participation financière solidaire permettant de couvrir une partie des frais de fonctionnement, tout en rendant les personnes accueillies actrices de la solidarité.

Mise en oeuvre

Gouvernance

Le Marché de la Solidarité est géré par le Secours Populaire de la ville de Montpellier et plus précisément par le salarié en charge de la coordination de l'aide alimentaire sur la commune, qui met en mouvement la dizaine de bénévoles quotidiens animant le lieu et permet le bon fonctionnement de la structure.

Il est en lien avec une multiplicité d'acteurs, parmi lesquels on retrouve la fédération régionale des Secours Populaire d'Occitanie, l'association nationale, la ville de Montpellier, le Conseil départemental, l'Union Européenne dans le cadre du Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis (FEAD)*.
Il tisse également des liens avec des acteurs du monde agricole, notamment l'Association des producteurs d'Occitanie et le CIVAM Occitanie

Modèle économique

Le Marché de la Solidarité a un modèle économique basé sur les financements publics. En effet, sa mise en place a été permise par une subvention de la ville de Montpellier d'un montant de 127 000€ sur un an, afin d'acheter des produits locaux. Parmi ces achats à réaliser auprès des producteurs locaux, au moins 50% doivent provenir d'exploitations en agriculture biologique ou raisonnée.
A ces produits frais s'ajoutent, en fonction des besoins et des dons, des produits de la grande distribution et issus de la récupération de produits du FEAD de la part de l'Union Européenne.
De plus, les personnes accueillies participent à hauteur d'une faible participation financière lors de la récupération des produits, aux frais de fonctionnement du marché.

Secours Populaire 34

Actions proposées

Dispositif d'aide alimentaire porté par le Secours Populaire Montpelliérain, le Marché de la Solidarité récupère les invendus de la grande distribution. Dans le contexte de la loi Garot*, des conventions ont été signées entre les grandes surfaces et le Secours Populaire afin de pouvoir distribuer les invendus encore consommables de la grande distribution aux populations précaires.
A ces dons s'ajoutent les produits issus du FEAD.
Ainsi, un colis pour un adulte est prévu pour une durée de 15 jours. Il est composé d'une quinzaine de produits secs, parmi lesquels des pâtes, du riz, de la semoule, des lentilles, de la farine, des conserves de légumes, de l'huile, du lait, de la sauce

tomate, du café, du cacao en poudre, ...). Il comporte également un kit hygiène avec du savon pour les mains, du gel douche, du dentifrice et du gel hydroalcoolique.
Des tickets services sont aussi proposés aux familles avec des enfants en bas âge, afin de subvenir aux besoins en couches et lait maternel par exemples.

En parallèle, grâce à la subvention de la ville de Montpellier, Le Secours Populaire achète des produits frais, locaux et durables aux agriculteurs par l'intermédiaire de l'association des Producteurs d'Occitanie. En effet, cette aide a été attribuée sous conditions : 100% des produits achetés avec ce financement doivent être locaux, et au moins 50% doivent aussi être issus de l'agriculture biologique.

Actuellement hébergé dans un local prêté par le Conseil Départemental de l'Hérault, il bénéficie d'une superficie de 400m² et de 100m² de parking. Ces grands espaces permettent un accueil en respectant les consignes sanitaires, ainsi qu'une simplification en termes de logistique.
En effet, le Secours Populaire a déjà une logistique bien rodée. Toute la partie logistique est située au Marché d'Intérêt National (MIN) de Montpellier, où une partie des produits distribués par la suite est récupérée auprès des producteurs. L'association est équipée en camions et camions frigorifiques pour aller chercher les dons des grandes surfaces.

Aller chercher des fruits et légumes chez les producteurs locaux a donc demandé un aménagement de leurs emplois du temps mais pas de profonds changements de logistiques ni nécessité d'achats de matériel.

Une fois les produits récupérés et les colis préparés, la distribution est organisée par les bénévoles. Ces derniers sont sensibilisés en amont à la qualité et aux avantages des produits, afin de pouvoir l'expliquer aux personnes accueillies par la suite. Pour l'instant, la sensibilisation est effectuée auprès des bénévoles assurant la distribution. La composition du colis et la provenance des produits frais leur est expliquée, afin qu'ils puissent transmettre ces informations auprès des personnes accueillies par la suite.

Les modalités d'implication du monde agricole

Les structures de développement agricole

Le Secours Populaire, dans le cadre de sa recherche d'approvisionnement en produits frais, locaux et bio, est entré en contact avec l'Association des producteurs d'Occitanie.
Association issue du carreau du MIN de Montpellier, elle a été créée en 2018 avec le soutien de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault.

Elle a pour ambition de servir la cause de l'alimentation locale et de saison pour le plus grand nombre de consommateurs, grâce à un service mutualisé de commercialisation de produits locaux et de saison. Proposant essentiellement des fruits et légumes, l'Association s'adresse à une clientèle diversifiée comprenant la restauration hors domicile, la grande distribution, les magasins, etc.

Etant déjà en lien avec cette association car toutes deux situées au Marché d'Intérêt National (MIN), le Secours Populaire de Montpellier s'est adressé à eux afin d'avoir une liste des producteurs locaux pouvant répondre au cahier des charges de leur subvention.

Comme dit précédemment, la centrale logistique du Secours Populaire de Montpellier est baséeau MIN de Montpellier. Cela leur permettait déjà de récupérer les invendus auprès des producteurs.

En effet, le MIN est un lieu de négoce de gros et de semi-gros. Son avantage est de regrouper au même endroit l'offre et la demande, permettant d'acheter en grande quantité et de diminuer certains frais matériels.

En parallèle, le Secours Populaire, dans le cadre du Marché de la Solidarité, a initié des discussions avec le réseau CIVAM Occitanie. L'objectif est de voir comment pérenniser le dispositif et son approvisionnement en produits frais, locaux et de qualité. Pour l'instant, cela déboucherait sur l'intégration du Secours Populaire dans l'expérimentation Territoires à Vivres*.

La place des agriculteurs

Grâce à ses relations avec le MIN et l'Association des Producteurs d'Occitanie, le Secours Populaire, dans le cadre du Marché de la Solidarité, a pu entrer en contact avec des producteurs locaux.

Toutefois, il s'est confronté à certaines réalités du monde agricole. En effet, le cahier des charges de la subvention s'est dans un premier temps montré assez contraignant. En imposant 100% des produits locaux et 50% de produits locaux et biologiques, cela a considérablement réduit le nombre d'exploitations à contacter.

Puis, une fois les exploitations repérées et contacter, il a fallu rentrer dans leurs carnets de commandes. Le Secours Populaire, quand il achète des produits, le fait en grandes quantités et tous les producteurs n'étaient pas en mesure de répondre à leurs demandes, car s'étant déjà engagés auprès d'autres clients. De plus, les commandes auprès de producteurs s'anticipent d'une année sur l'autre et au regard di caractère non pérenne de la subvention à l'heure actuelle, il est difficile pour le Secours Populaire de s'engager pour l'année prochaine.

De plus, le Secours Populaire, ne disposant jusqu'alors que de contacts limités avec le monde agricole, a dû faire un effort de communication et de mise en réseau auprès des agriculteurs afin de se faire connaître et d'acquérir une certaine légitimité auprès d'eux pour pouvoir passer commande. Cela s'est fait progressivement et le réseau commence à s'étendre, même si cela peut prendre un peu de temps.

@Association des Producteurs d'Occitanie

Comme dit précédemment, en termes de logistique et de gestion, le nouveau dispositif du Marché de la Solidarité n'a que peu changé les habitudes du Secours Populaire. Ils traitent plus de quantité et de produits frais mais étaient déjà équipés en chambres froides, chambres en froid négatif, … Ils recevaient déjà des produits frais des grandes surfaces mais ce n'étaient pas les mêmes quantités. Ils achetaient également aussi avant le Marché de la Solidarité, mais seulement pour compenser un manque de dons. Il s'agissait donc d'achats ponctuels et en petites quantités.

Cette subvention et cette volonté d'acheter des produits frais, locaux et de qualité a donc modifié leurs modalités de travail en termes d'approvisionnement et de recherche de structures où s'approvisionner.

Acheter en direct leur permet d'être acteur de l'approvisionnement et moins dépendant des dons. Tout en participant à l'économie locale, le Secours Populaire améliore la qualité des colis alimentaires des bénéficiaires avec des produits qui peuvent se conserver et qui ne sont pas abîmés, puisqu'il s'agit de fruits et légumes qui pourraient être vendus en magasins également.

L'intégration de l'initiative dans les projets alimentaires territoriaux

Les secteurs d'actions mobilisés

Une initiative transversale présente dans plusieurs secteurs d'actions

- Accessibilité sociale : Favorisant un accès à tous et toutes à une alimentation saine et de qualité, cette action s'intègre dans ce secteur des PAT.
- Economie alimentaire : En achetant aux producteurs locaux et au prix du marché, le Marché de la Solidarité participe à ce secteur d'actions des PAT.
- Nutrition santé : Par la promotion d'un type de production, l'agriculture biologique, et la volonté de vouloir amener de la santé dans les assiettes des personnes accueillies, de même que par la sensibilisation des bénévoles aux paniers, cette action fait partie de ce secteur des PAT.

Les liens avec les PAT du territoire de l'initiative

Bien que la subvention ait été accordée par la Ville de Montpellier, le Marché de la Solidarité n'est est en lien le PAT de la Métropole Montpelliéraine.

En effet, Le Secours Populaire de Montpellier a signé une convention dans le cadre du PAT, dans lequel il accepte la prise en charge, en collaboration avec la Métropole et le PAT, la coordination et l'animation des structures d'aides alimentaires du territoire.

Lors du premier confinement, la métropole a voulu maintenir l'entraide sur son territoire. Ainsi, un comité de pilotage a été organisé pour lancer le dispositif, dont la gestion était laissée par la suite au Secours Populaire.

Dans ce comité de pilotage étaient présents le Secours Populaire, en charge de la distribution ; la métropole, qui s'est organisé en interne de manière à ce qu'il y ait une seule direction communiquant avec l'association de solidarité ; et la chambre d'agriculture, partenaire de l'offre.

Le PAT ayant permis un maillage des acteurs et une mise en réseau, les différentes structures se connaissaient déjà et des conventions existaient, ce qui a facilité la mise en place du dispositif.

Résultats & Perspectives

Résultats

Dans un premier temps, lors du premier confinement, ce sont près de 4000 personnes dont 2000 personnes à la rue, bidonvilles, squats qui ont bénéficié d'une aide alimentaire grâce à cette coopération inter-associations.

A l'heure actuelle, au Marché de la Solidarité, plus d'une centaine de foyers viennent récupérer leurs colis alimentaires chaque jour. On observe donc un réel impact pour les personnes accueillies. Concernant la sensibilisation, ce public est déjà sensibilisé aux bénéfices de la consommation de fruits et légumes, et a l'habitude d'aller au marché. Toutefois, ces colis alimentaires comprennent des produits bien souvent de meilleure qualité que ceux qu'ils peuvent acheter, et participent donc à l'amélioration tant qualitative que nutritionnelle et sanitaire de leur alimentation. Les personnes accueillies ont ainsi fait part spontanément auprès du

Secours Populaire de leur satisfaction quant au choix proposé et à la qualité des produits disponibles.

D'autres part, en ce qui concerne les agriculteurs, le Marché de la Solidarité est entré en contact avec plusieurs acteurs du monde agricole : le MIN, l'Association des Producteurs d'Occitanie et le réseau CIVAM. Ce dispositif peut représenter un débouché conséquent pour les producteurs et donc leur permettre de diversifier leur clientèle, tout en participant à l'aide alimentaire et en ayant un revenu décent. En effet, avec cent foyers par jour venant chercher un colis, les quantités achetées par le Secours Populaire sont conséquentes et se comptent en tonnes.

Enfin, le Secours Populaire n'a pas vu de modification de ses modalités de logistique, puisque l'association était déjà équipée en matériel pour récupérer les produits. Cela leur a néanmoins demandé une nouvelle connaissance du monde agricole et un travail de repérage des exploitations locales répondant à la fois à leurs attentes, à leurs besoins et au cahier des charges de la ville de Montpellier.

Freins et leviers observés

Leviers

- Une sensibilisation déjà présente des personnes accueillies, qui vont au marché et ont l'habitude d'acheter des fruits et légumes et de les consommer.
- La subvention de la Ville de Montpellier permet d'améliorer la qualité des colis alimentaires en y intégrant des produits frais, locaux et de qualité.
- Une volonté politique présente depuis le changement de mairie au printemps 2020 et une prise en compte croissante des questions alimentaires. Cela débouche sur des opérations concrètes de financement par la suite, notamment la subvention de 127 000€ pour un an, accordée au Secours Populaire pour le Marché de la Solidarité.
- Prêt du bâtiment par le Conseil Départemental. Il s'agit d'un bâtiment de grande taille permettant d'accueillir un grand nombre de personnes tout en respectant les normes sanitaires. Ce bâtiment a aussi un grand parking et se situe à proximité de transports en commun, permettant aux personnes de s'y rendre facilement.

Freins

- Une contradiction, un paradoxe entre la volonté de la ville et du Secours Populaire d'améliorer la qualité des colis alimentaires et l'obligation de distribuer les dons des grandes surfaces et les produits du FEDA de faible qualité.
- Financement de la ville temporaire rendant l'approvisionnement du marché de la solidarité non pérenne et fait uniquement pendant un an.
- Difficultés à rentrer dans le carnet de commande des producteurs car besoin de volumes conséquents.

- Changement de lieu et regroupement des antennes d'aide alimentaire du territoire montpelliérain rendant cette aide moins accessible pour certaines personnes accueillies car ne possédant pas des moyens de mobilité suffisants ou travaillant loin. En effet, bien que proche de nombreux transports en commun, ce changement de lieu et cette centralisation des antennes locales d'aide alimentaire, bien que simplifiant la logistique, a changé les habitudes des personnes accueillies et certaines se retrouvent alors plus loin et n'ont plus le temps ou les moyens de s'y rendre.
- Difficultés à écouler les dons issus des grandes surfaces qui ont souvent une Date Limite de Consommation (DLC) très courte.
- Qualité parfois médiocre des produits du FEAD mais dépendance de la structure de ces dons pour avoir une quantité suffisante pour les personnes accueillies.

Perspectives futures

Les ambitions futures du Secours Populaire concernant le Marché de la Solidarité sont la pérennisation de cette action, via une sécurisation des financements et la recherche d'un nouveau local, puisque l'actuel est prêté par le Conseil Départemental.

Par ailleurs, des discussions avec le réseau CIVAM sont initiées, avec une possible intégration dans le comité local des Territoires à Vivres*.

La finalité du Marché de la Solidarité serait de sortir du système actuel de l'aide alimentaire et de ne proposer plus que des produits frais de qualité dans les colis alimentaires, accompagnés de quelques produits secs indispensables.

Références

PAT de Montpellier Méditerranée Métropole: [1] [2]

Liens avec la métropole

Le Marché de la Solidarité : [1] [2]

Entretiens (C.BALERDI, 2021)

Contacts & Ressources utiles

Thibault MASCARELLO
Secours Populaire Montpellier
Coordination de l'aide alimentaire à Montpellier pour le Secours populaire
06 25 43 29 18
thibault.mascarello@spf34.org

N°4.6 : Solidarité des producteurs agricoles et des filières alimentaires (SOLAAL) Pays de la Loire

Résumé

SOLAAL Pays de la Loire, antenne régionale du réseau SOLAAL national, œuvre pour l'organisation du don agricole auprès des associations d'aide alimentaire. En complétant l'offre d'aide alimentaire avec des produits locaux, ils agissent directement sur le territoire et participent à fournir aux populations précaires une alimentation saine et de qualité, tout en réduisant le gaspillage et l'impact environnemental.

Typologie d'actions des secteurs d'actions

Actions proposées par l'initiative présentée dans cette fiche

Accessibilité sociale

1 L'approvisionnement des structures d'aide alimentaire

a. La distribution et les dons alimentaires de proximité

Le territoire

Solidarité des producteurs agricoles et des filières alimentaires (SOLAAL) est une structure agissant au niveau national. Dans cette fiche, nous nous intéresserons à une de leurs antennes régionales, celle des Pays de la Loire.

Contexte agricole

Région de transition aux portes de la Normandie, de la Bretagne et du bassin parisien, les Pays de la Loire sont un territoire de forte tradition agricole. L'agriculture occupe en effet 2/3 de l'espace régional,

@Région Pays de la Loire, Toute l'Europe

avec une production engendrant 9% du chiffre d'affaires national, ce qui en fait la 4ème région agricole française.

Les productions dominantes sont les élevages avicoles, porcins et bovins. Toutefois, on retrouve également une grande diversité de productions végétales, notamment fourragères et céréalières, mais aussi du maraîchage et des plantes médicinales. De plus, Les Pays de la Loire sont une région viticole avec deux terroirs présents sur son territoire : Anjou Saumur et Pays Nantais.

Cette agriculture diversifiée et développée a permis l'essor du secteur agro-alimentaire, notamment dans les secteurs de la transformation de la viande et du lait.

La région se démarque également par le poids des productions sous signe officiel de qualité (SIQO) puisqu'elle en compte 159 sur son territoire.

L'agriculture biologique y est également fortement présente, puisque 12% des exploitations agriculture suivent cette charte, ce qui correspond à 163 000 hectares, soit un peu plus de 10% de la surface agricole utile (SAU). Enfin, 18% des exploitations commercialisent en circuits courts.

On a donc une volonté de rapprochement entre producteurs et consommateurs.

Grands enjeux du territoire

La région Pays de la Loire est un territoire dynamique composé de 5 départements et contient 7 grandes agglomérations (Nantes, Angers, Le Mans, Saint Nazaire, Laval, La-Roche-sur-Yon et Cholet).

Accueillant chaque année plus de 25 000 personnes, la région est un territoire attractif. Son taux de croissance étant supérieur à la moyenne nationale, il doit s'adapter pour répondre aux besoins de cette population augmentant.

Sa population, à l'instar du reste de la France, est vieillissante et la population âgée de plus de 65 ans connaît une forte croissance, avec un doublement prévu dans la période 2007-2027.

Le niveau de vie dans les Pays de la Loire est proche de la moyenne nationale, avec des niveaux de vie plus élevés dans les premières couronnes des pôles urbains.
Avec 7,20% de chômage, elle est l'une des régions avec le plus bas taux de chômage en France (INSEE, 2019). Toutefois, le littoral vendéen possède un taux de chômage supérieur dû au caractère saisonnier de ses emplois. Avec un taux de pauvreté des plus faibles de France, près de 400 000 personnes restent concernées par la pauvreté.

L'industrie agro-alimentaire, fortement implantée dans ce territoire, permet presque 48 000 emplois et génère 13,4 milliards d'euro de chiffre d'affaires (2017). Le port de Nantes/Saint Nazaire, premier port de la façade atlantique, est également un fort pôle d'emplois, avec 24 400 emplois au sein de 500 établissements (INSEE, 2015).

En termes de tourisme, avec ses 450 km de littoral et plus de 730 lieux de visite, les Pays de la Loire se placent parmi les principales destinations touristiques françaises. Le territoire accueille 19 millions de visiteurs par an.

Territoire de l'initiative et Projets Alimentaires Territoriaux

@Banque des PAT, RnPAT

La région Pays de la Loire compte 18 Projets Alimentaires Territoriaux. A ceux-là viennent s'ajouter 6 PAT reconnus dans le cadre du Plan de Relance.
Parmi les porteurs de PAT, 2 sont des territoires adhérents à Terres en villes : Angers Loire Métropole et Nantes Métropole

Nantes Métropole

Le PAT de Nantes Métropole a été labellisé en 2019 par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Avec l'annonce de son plan d'action la même année, il entame sa phase opérationnelle.
Il entend ainsi répondre à 8 engagements :

- Développer des productions alimentaires, contribuant à la transition écologique.
- Sécuriser l'approvisionnement local et tendre vers une logique bas carbone.
- Permettre à tous de manger à sa faim, sainement et équilibré.
- Intensifier la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Positionner la métropole comme territoire d'expérimentation du modèle alimentaire de demain.
- Eduquer et sensibiliser autour des enjeux de l'alimentation.
- Asseoir l'alimentation comme facteur de bien vivre-ensemble et de rayonnement.
- Construire ensemble un système alimentaire responsable.

Pour en savoir plus sur le PAT de Nantes Métropole : cliquer ici

Le PAT d'Angers Loire Métropole, quant à lui, est issu du programme d'action du Projet Agricole datant de 2009, et a été lauréat en 2019 d'un appel à projet régional en 2019. La phase opérationnelle a débuté en 2020.

Pour cela, le PAT a été structuré autour de 4 orientations, chacune comprenant plusieurs objectifs :

- Préserver, développer et valoriser une agriculture durable et résiliente avec une offre de produits de qualité tournée vers le territoire.
- Renforcer les stratégies territoriales des organisations économiques.
- Vers une nouvelle culture alimentaire : Accompagner le changement en profondeur des comportements alimentaires des mangeurs et valoriser les produits et savoir-faire locaux et durables.
- Organiser l'accessibilité sociale à une alimentation durable pour tous.

angers loire métropole
communauté urbaine

Pour en savoir plus sur le PAT d'Angers Loire Métropole : cliquer ici

L'initiative

Les origines de SOLAAL Pays de la Loire

Solidarité des producteurs agricoles et des filières alimentaires (SOLAAL) est un réseau créé en 2013.

Association reconnue d'intérêt général, SOLAAL a débuté de la volonté de Jean-Michel Métayer, fondateur et premier président de l'association, de compléter le dispositif d'aide alimentaire français, via l'apport de produits frais.

SOLAAL
FACILITE LE DON ALIMENTAIRE

En effet, ils sont partis d'un constat : plus de 8 millions de personnes vivent en France en dessous du seuil de pauvreté, dont 4 millions ont recours à l'aide alimentaire.

Parmi eux, seuls 6,5% consomment au moins 5 fruits et légumes par jour.

Dès 2018, le réseau s'inscrit comme acteurs de l'aide alimentaire, par son action globale et innovante.

Depuis 2015, la création du relais SOLAAL dans les Pays de la Loire était en réflexion, à l'initiative de la FRSEA et de la Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire. D'abord constituée en relais local, il menait les missions des relais locaux de l'association nationale, à savoir le développement des dons de proximité, de même que l'expérimentation d'actions locales solidaires, tout en assurant une relation privilégiée avec les agriculteurs membres et les associations d'aide alimentaire au niveau local.

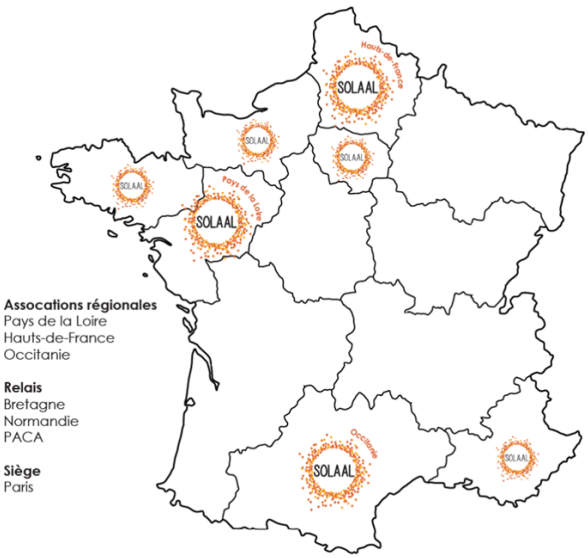
Depuis 2015, la création du relais SOLAAL dans les Pays de la Loire était en réflexion, à l'initiative de la FRSEA et de la Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire.
D'abord constituée en relais local, il menait les missions des relais locaux de

l'association nationale, à savoir le développement des dons de proximité, de même que l'expérimentation d'actions locales solidaires, tout en assurant une relation privilégiée avec les agriculteurs membres et les associations d'aide alimentaire au niveau local.

Présidée par Jean-Louis Lardeux, elle est devenue une association fin 2016, permettant au réseau de s'implanter sur un nouveau territoire et d'agir en local.

Ce passage sous forme associative, faisant du relais SOLAAL une antenne du réseau national, a été permis par le Plan d'Urgence porté par le ministère des Solidarités et de la Santé en 2020, permettant à l'association nationale de créer 4 antennes régionales : Bretagne, Normandie, Pays de la Loire et Occitanie.

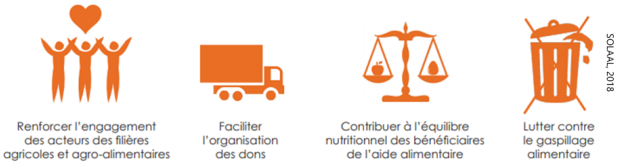
Cette décision a été appuyée par les résultats encourageants de l'expérimentation menée dans les Hauts de France, montrant que l'embauche d'une personne à temps plein gérant les dons menait à une augmentation des dons de 30% en une année seulement, en termes de quantité.



Implantation de SOLAAL sur le territoire français métropolitain, Rapport d'activité SOLAAL, 2020

Les objectifs de SOLAAL Pays de la Loire

L'idée du réseau est de faciliter l'organisation des dons des entreprises agricoles.



SOLAAL, 2018

Pour cela, il entend proposer une action globale répondant à 4 objectifs principaux:

- Social : Volonté de contribuer à l'inclusion sociale en passant par l'acte alimentaire, facteur de reprise d'estime, de confiance en soi et créateur de liens.
- Environnemental : Volonté de devenir un acteur de l'économie circulaire, réduction des déchets.
- Economique : Volonté de redonner du pouvoir d'achat aux bénéficiaires par des produits plus accessibles et aux agriculteurs par la défiscalisation. De plus, les agriculteurs, comme tous donateurs, bénéficient d'une réduction d'impôts.
- Territorial : Volonté de s'implanter à l'échelle locale, en partenariat avec les collectivités locales, par le biais d'actions solidaires collectives, de relations avec les Marchés d'Intérêt National (MIN), ...

En plus de ces objectifs nationaux, l'antenne des Pays de la Loire a la volonté de s'appuyer sur les actions déjà en cours afin de les accompagner dans leur développement et de participer à leur essaimage. L'ambition est également de communiquer sur le dispositif auprès du monde agricole, par la création notamment d'une cartographie des acteurs locaux.

Mise en oeuvre

Gouvernance

L'association SOLAAL Pays de la Loire s'organise autour d'un conseil d'administration, au sein duquel 7 structures sont représentées en fonction de 3 collèges (membres fondateurs, membres bienfaiteurs, membres OPA).

- FRSEA : Fédération Régionale des Syndicats d'Exploitants Agricoles
- Jeunes agriculteurs
- Chambre d'agriculture
- ARCMSA Pays de la Loire : Association Régionale des Caisses de la Mutualité Sociale Agricole
- Groupama
- Crédit Agricole
- FRPF

SOLAAL Pays de la Loire est adhérent du réseau SOLAAL national. Dans ce cadre, ils disposent de 2 sièges au sein du conseil d'administration de SOLAAL national, ce qui permet une représentativité des antennes locales.

Dans l'opérationnalité, l'antenne régionale est en relation constante avec le réseau national, dans le cadre de formations sur la gestion des dons, le fonctionnement des associations d'aide alimentaire.

Par ailleurs, un système de relais est mis en place pour les congés et des réunions bimensuelles pour la gestion courante des associations respectives sont organisées.

Modèle économique

Les actions de SOLAAL Pays de la Loire sont principalement financées grâce aux appels à projet remportés par l'association. Une cotisation est également demandée aux adhérents, mais elle ne représente qu'une partie infime du budget.

Comme dit précédemment, le passage en association a quant à lui été permis par le Plan d'urgence de 2020 mis en place par le Ministère des Solidarités et de la Santé, ayant financé un emploi sur un an.

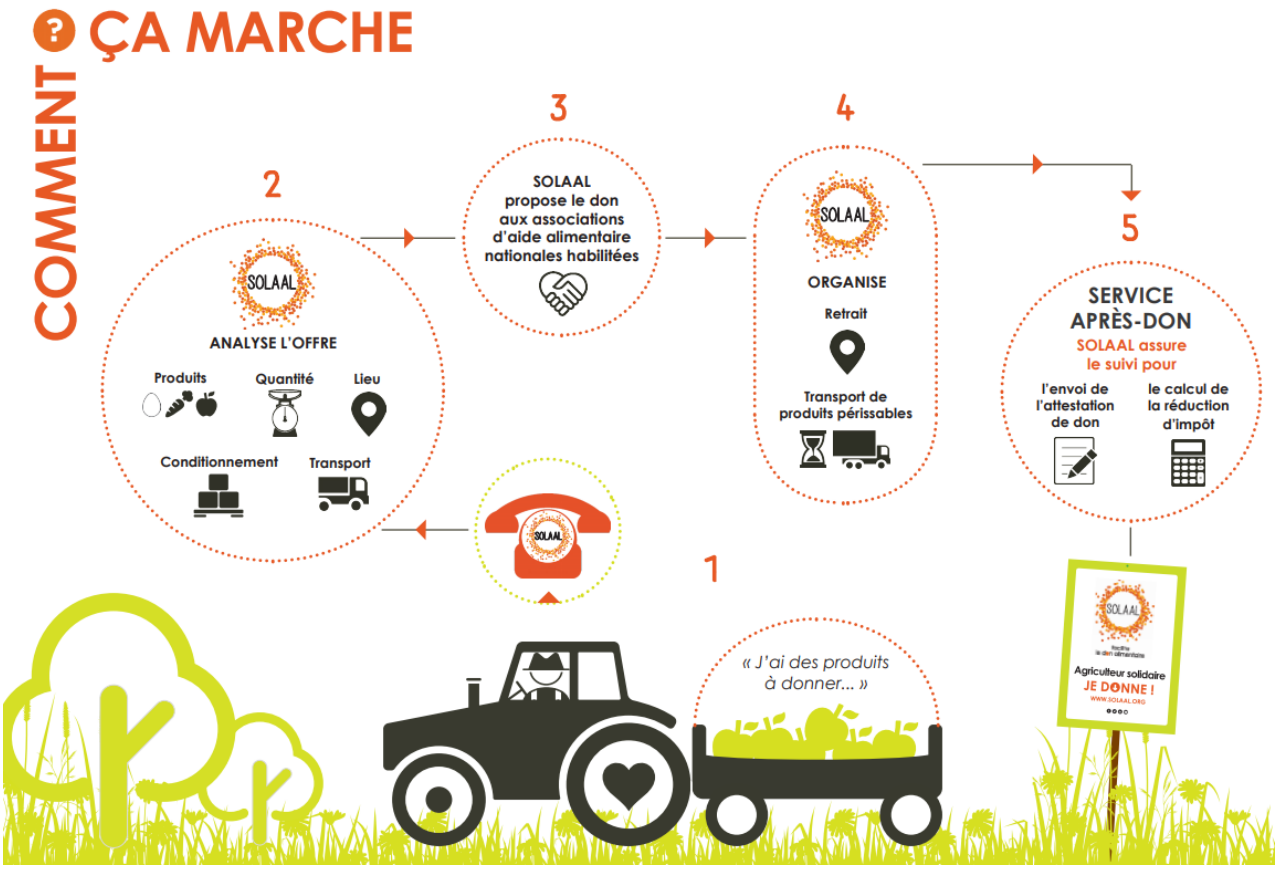
D'autres parts, le réseau national bénéficie de soutiens de diverses fondations avec lesquelles des conventions ont été signées, avec l'ambition d'essaimer le dispositif en région. La tête de réseau joue également un rôle de soutien dans la recherche de financement de ses antennes régionales.

En revanche, le service que l'association propose aux agriculteurs et aux associations d'aide alimentaire est gratuit.

Actions proposées

L'idée du réseau c'est de faciliter l'organisation des dons des entreprises agricoles. Les agriculteurs contactent l'association et proposent leurs dons.

Ces dons peuvent comprendre des fruits, des légumes, de la viande, des produits laitiers, des œufs, des céréales, tout ce qui est consommable. SOLAAL Pays de la Loire fait le lien auprès des associations d'aide alimentaire.



Les agriculteurs contactent SOLAAL lorsqu'ils souhaitent faire un don, et SOLAAL transmet l'information aux associations d'aide alimentaires, qui vont alors chercher les produits directement chez l'agriculteur. SOLAAL ne possède pas de plateforme logistique. L'association réalise un travail d'accompagnement des différents acteurs tout au long du processus de don. Ils jouent également un rôle de vigilance concernant la conformité des produits donnés.

De plus, l'antenne des Pays de la Loire participe au volet aide alimentaire du fonds « Pays de la Loire Urgence Précarité ». Son rôle est alors de coordonner les achats de produits alimentaires qui seront par la suite redistribués en dons alimentaires aux associations d'aide alimentaires choisies par le Conseil Régional. Doté d'un montant d'un million d'euros, ce sont 20 antennes des associations d'aide alimentaires qui peuvent distribuer ces denrées.

En parallèle, l'antenne mène aussi un travail de recensement des acteurs du territoire, que ce soient des associations d'aide alimentaire, des transformateurs comme des agriculteurs présents sur leur périmètre d'actions.

Des actions de communication et de promotion de SOLAAL sont mis en œuvre par l'association, via notamment des présentations auprès des collectivités et des antennes de la Chambre d'agriculture par exemples.

Les modalités d'implication du monde agricole

Les structures de développement agricole

SOLAAL étant issu du monde agricole, ce dernier a toujours été impliqué dans son fonctionnement, puisqu'il en est l'acteur clé. En effet, SOLAAL est né de la volonté des acteurs des filières agricoles et alimentaires de contribuer à l'alimentation des plus démunis.

En cela, elle est en liens avec différentes structures de développement agricole :

- Chambre d'agriculture des Pays de la Loire

Membre de l'association SOLAAL, l'antenne régionale travaille avec les conseillers en développement qui sont au sein des différentes antennes des chambres d'agriculture.

SOLAAL a aussi réalisé des interventions auprès des conseillers en alimentation.

Ce partenariat leur permet notamment de mobiliser des élus chambre d'agriculture sur les territoires lors de la création d'un événement ou pour rencontrer un acteur agricole important.

Par ailleurs, SOLAAL a également bénéficié en 2021 d'un don de l'antenne d'Angers de la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire, lors de la première année de leur projet démonstrateur d'agriculture urbaine. En effet, en étant encore aux prémices, le projet n'a pas encore de débouchés structurés, il a donc été décidé de faire don de la production par l'intermédiaire de SOLAAL.

- Comité Départemental des Légumiers

Structure appartenant à la Chambre d'agriculture, avec antennes départementales. Il s'agit d'un appui technique pour tout ce qui est production en liens avec les légumes. SOLAAL est en lien avec eux notamment pour repérer les possibilités de dons de cette filière.

- Syndicats agricoles

La Fédération Régionale des Syndicats d'Exploitants Agricole des Pays de la Loire (FRSEA) et les Jeunes agriculteurs font partie du conseil d'administration de l'association SOLAAL Pays de la Loire.

- Interprofession InterFEL

SOLAAL Pays de la Loire mène une étude sur la filière fruits et légumes, afin de répérer et déterminer ses potentialités en termes d'aide alimentaire.

- Institut de Formation aux Métiers de la Viande (IFMV)

Un partenariat avec la Banque alimentaire de Vendée et l'IFMV a également été mis en

place. L'ambition est alors d'étudier les possibilités de dons de viande, afin d'augmenter les apports en protéines animales des bénéficiaires.

- Les Jardins de Cocagne

Un partenariat ponctuel a été réalisé entre les deux structures, aboutissant à la production de 4 vidéos. L'objectif était de sensibiliser sur le gaspillage alimentaire et de donner quelques éléments et chiffres afin d'amener la réflexion.

Il s'agissait d'un partenariat ponctuel car SOLAAL travaille avec des associations ayant un agrément national uniquement. Ces associations, comme la Banque alimentaire par exemple, peuvent par suite redistribuer les denrées récupérées auprès des associations possédant un agrément régional.

Pour voir les vidéos : cliquer ici

La place des agriculteurs

Les agriculteurs sont au cœur du dispositif et acteurs du don. Lors de son travail de recensement, l'association SOLAAL Pays de la Loire a proposé une typologie des agriculteurs donateurs, afin de mieux comprendre qui effectue les dons agricoles. Il s'agit de la suivante :

- Petites entreprises : Font par exemple de la vente directe et à un moment donné n'ont pas assez de clients pour vendre leurs produits avec des DLC qui approchent donc plutôt que de perdre leurs produits ils vont donner.
- Coopératives : Donnent, soit dans le cadre de refus d'agréage, quand la grande surface ou la centrale d'achat refuse le produit, soit via le retrait communautaire.
- Grosses entreprises qui vont avoir soit plusieurs vergers, des grosses surfaces, et donc qui vont faire des dons : Pays de la Loire, beaucoup d'organisations de producteurs, ce sont les acteurs principaux.

Dans leurs relations avec les agriculteurs et leur démarchage, la relation de l'association s'est avérée être un levier pour SOLAAL, leur conférant plus de légitimité et une connaissance du monde agricole.

L'intégration de l'initiative dans les projets alimentaires territoriaux

Les secteurs d'actions mobilisés

Une initiative transversale présente dans plusieurs secteurs d'actions

- Accessibilité sociale : Cette action s'intègre dans ce secteur puisqu'elle favorise l'accès de tous et toutes à une alimentation saine, avec des produits frais et locaux.
- Economie alimentaire : En permettant aux producteurs d'écouler des denrées qu'ils n'auraient pas commercialisées, tout en bénéficiant d'une remise d'impôts, cette action participe à ce secteur des PAT.
- Environnement : En permettant un cycle vertueux et limitant le gaspillage agricole, cette action s'intègre dans ce secteur également.

Les liens avec les PAT du territoire de l'initiative

SOLAAL Pays de la Loire a pour objectif d'être présent sur un PAT par département au moins. C'est une volonté de l'association Pays de la Loire, qui n'est pas forcément partagée par les autres antennes régionales.

Afin de s'intégrer au mieux dans les projets alimentaires territoriaux, l'antenne de SOLAAL Pays de la Loire a développé une méthodologie, qui est la suivante. Afin de cibler les territoires sur lesquels s'implanter, ils ont regardé plusieurs facteurs :

- Production agricole : Le territoire comprend-il des productions agricoles pouvant facilement faire du don ? En effet, 90% des dons réalisés sont des fruits et légumes. Une attention particulière est donc portée sur les bassins maraîchers.
- Associations d'aide alimentaire : Y-at-il des associations d'aide alimentaire sur le territoire ? Sont-elles en capacité de venir chercher des produits ?
- Niveau de pauvreté du territoire : S'agit-il d'un territoire avec un besoin en aide alimentaire d'urgence ?

Ainsi, l'idée est, lorsqu'un territoire comprend un bassin maraîcher, des associations d'aide alimentaires présentes et un certain niveau de précarité, un besoin du territoire, de contacter et solliciter les PAT. Les porteurs de PAT seront alors dans un premier temps, une prise de contact sera établie et une stratégie d'actions pourra être réfléchie et mise en œuvre.

Ce rapprochement des PAT constitue aussi une stratégie financière avec un objectif de pérennisation de la structure.

SOLAAL Pays de la Loire est ainsi en liens avec deux PAT sur son territoire actuellement, à savoir :

- Angers Loire Métropole : Ce partenariat en est aux prémices. Sur ce territoire est observée une grande volonté des associations d'aides alimentaires de faire un projet en commun. Pour l'instant, SOLAAL en est aux premiers échanges avec le PAT.
- Nantes métropole : Relation avec la chambre d'agriculture avec comme idée d'intégrer ensuite le PAT. SOLAAL s'est ainsi présenté auprès des conseillers, et des échanges sont en cours, de même qu'avec le PAT.

L'ambition de l'association est d'intégrer la partie opérationnelle, à savoir les groupes de travail. Il n'est pas prévu d'intégrer la gouvernance des PAT, mais cela pourra cependant être réfléchi en fonction des partenariats développés.

Résultats & Perspectives

Résultats

On observe des impacts positifs des deux côtés du don : chez les producteurs et chez les associations d'aide alimentaire.
En effet, le concept de SOLAAL est assez bénéfique pour les associations d'aide alimentaire qui bénéficient de produits locaux, frais et de saison, sans avoir à faire de démarchage et de prospection auprès des agriculteurs. Pour elles c'est un gain de temps conséquent. Elles reçoivent une proposition de don, le produit est à récupérer et il n'y a pas de démarche supplémentaire à faire.

Pour les agriculteurs, ils peuvent écouler leurs surplus de production, et bénéficier d'une réduction d'impôts par la même occasion. En effet, l'attestation de don permet de bénéficier d'une réduction d'impôt allant de 60% du coût de revient du produit, dans la limite de 0,5% du chiffre d'affaires de l'exploitation.

©Rapport d'activité SOLAAL, 2020

Freins et leviers observés

Leviers

- Structure très souple servant d'intermédiaire entre les producteurs et l'aide alimentaire.
- Un dispositif en pleine expansion.
- Réduction du gaspillage agricole et amélioration des dons alimentaires aux personnes précaires.
- Les liens avec la Chambre d'agriculture permettent une certaine légitimité auprès des agriculteurs, et une mise en relation facilitée.

Freins

- Un dispositif pouvant peiner à se faire connaître.
- Un dispositif encore peu mobilisé par les collectivités.
- Des partenariats agricoles très orientés politiquement pouvant être critiqués et s'avérer un frein pour établir d'autres relations.

Perspectives futures

Maintenant que SOLAAL Pays de la Loire est bien ancrée auprès des agriculteurs et des associations d'aide alimentaire, l'ambition est de développer les capacités d'animation de la structure et de se faire connaître auprès des collectivités territoriales.

A termes, l'objectif est alors que l'association soit intégrée dans au moins un Projet Alimentaire Territorial par département des Pays de la Loire.

Références

Site internet

Dossier de presse SOLAAL 2018

Rapport d'activité 2020

SOLAAL Pays de la Loire

Dons de la Chambre d'agriculture d'Angers

Données sur l'agriculture en région Pays de la Loire

Données sur les enjeux du territoire des Pays de la Loire

Entretiens (C.BALERDI, 2021)

Contacts & Ressources utiles

Clémentine CHAUVEAU
SOLAAL Pays de la Loire
Chargée de mission SOLAAL Pays de la Loire
06.73.46.22.52.
paysdelaloire@solaal.org

Annexe 1 : Loi Garot

Loi n°2016-138 du 11/02/2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, dite loi Garot. Cette loi comporte deux mesures principales, à savoir :

- L'obligation pour les magasins alimentaires ayant une superficie supérieure à 400m² de proposer aux associations d'aide alimentaire une convention de don leur permettant de reprendre les invendus encore consommables ;
- L'interdiction de rendre impropres à la consommation des invendus encore consommables pour les distributeurs alimentaires.

Cette loi, par la même occasion, hiérarchise les actions à mener en termes de lutte contre le gaspillage alimentaire. De cette façon, la priorité est donnée à la prévention. Viennent ensuite les débouchés en alimentation humaine, que ce soit par le biais du don ou de la transformation. Enfin, on retrouve la valorisation en alimentation animale, et la destruction en ultime recours.

Pour en savoir plus : https://www.ecologie.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-0

Annexe 2 : Le Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis (FEAD)

Intégré depuis 2021 au Fonds Social Européen (FSE+) qui porte les moyens de l'Union Européenne, le FEAD est dédié à l'aide alimentaire et consiste en un programme opérationnel consacré et spécifique à l'aide alimentaire et à l'accompagnement des personnes les plus démunies.

Ces actions sont menées dans le cadre de l'objectif 11 du FSE+, qui est « lutter contre la privation matérielle en apportant une aide alimentaire et/ou une assistance matérielle aux personnes les plus démunies, y compris en prenant des mesures d'accompagnement ».
Concrètement l'Europe distribue des crédits aux pays membres afin de soutenir leur lutte contre la pauvreté. En France, c'est le rôle du Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis (FEAD). Les denrées achetées par la France grâce à ce fonds sont réparties entre les 4 principales associations d'aide alimentaire et leurs partenaires associatifs.

Pour en savoir plus : https://www.banquealimentaire.org/sites/default/files/2018-08/D%C3%A9pliant%20FEAD%20banques%20alimentaires.pdf

Annexe 3 : Territoires à Vivres

Porté par le Collectif Accès digne à l'alimentation, les objectifs de cette expérimentation nationale sont multiples :

- Contribuer au développement de systèmes alimentaires territoriaux durables, inclusifs et démocratiques, favorisant un accès digne à une alimentation de qualité pour tou.te.s, en particulier les plus vulnérables ;
- Impulser des démarches de démocratie alimentaire, dans les territoires, avec les habitant.e.s, en particulier les plus précaires ;
- Mutualiser les outils et compétences de différents réseaux associatifs nationaux ;
- Capitaliser et modéliser une démarche d'ingénierie de territoire favorisant l'émergence et/ou le développement de ces systèmes ;
- Évaluer les effets directs et indirects de cette ingénierie de territoire et des actions menées, pour les différentes parties prenantes et pour le territoire (mesure d'utilité sociale.

Pour ce faire, le collectif poursuit trois axes thématiques de travail, à savoir :

- Démocratie, émancipation, intervention sociale ;
- Modèles économiques coopératifs, gestion de projets multi-acteurs, travail et insertion ;
- Agriculture et systèmes alimentaires durables.

L'ambition est alors de créer différentes formes d'innovations. Des innovation sociales, par la construction de dispositifs avec les habitant.e.s, en particulier les plus précaires, afin de répondre à leurs besoins et aspirations alimentaires ; des innovations institutionnelles en contribuant à la démocratisation des systèmes alimentaires territorialisés avec les pouvoirs publics, les acteurs de la production et de l'alimentation, les personnes en situation de précarité. Enfin, des innovations économiques par la création de modèles économiques coopératifs entre acteurs de l'ESS, de l'insertion, de l'intervention sociale et du secteur agricole.

Pour en savoir plus : http://www.reseaucocagne.asso.fr/presse/les-territoires-a-vivres-laureats-du-plan-de-soutien-aux-associations-de-lutte-contre-la-pauvrete/

Annexe 4 : Conformité d'un don

Afin de répondre à la loi, tout produit donné doit être « *sain, loyal et marchand* ».
Conformité et apte à la consommation par liste de question. Préciser que besoin de tri et attestation de don que sur partie « *consommable* ». Ainsi, les produits donnés doivent répondre aux mêmes exigences que ceux mis sur le marché. Toutefois, certains produits ne peuvent être acceptés par les associations, en raison de risques sanitaires. Il s'agit par exemple des coquillages, crustacés, huîtres, steaks hachés réfrigérés, pâtisseries réfrigérées à base de crème pâtissière, … La liste complète est disponible dans le Guide des bonnes pratiques d'hygiène de la distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs.

Toutefois, il est possible de donner un produit sans étiquetage ou possédant un défaut d'étiquetage, à condition que cela ne perturbe pas son caractère consommable.

Lors du don, le producteur devra également fournir un document comprenant l'ensemble des mentions obligatoires exigées par la réglementation, et contenant notamment les informations suivantes : dénomination de vente, date limite de consommation (DLC), date de durabilité minimale (DDM), conditions particulières de conservation, identification de l'opérateur.

Afin de sécuriser la traçabilité du don, il est conseillé de les réaliser auprès d'association shabilitées, au niveau national ou régional. Ces dernières reçoivent cette habilitation pour une durée de 10 ans. Chaque année, la liste évolue. La liste mise à jour est disponible notamment sur ces deux sites :

- http://agriculture.gouv.fr/mise-en-oeuvre-de-laide-alimentaire-la-liste-des-structures-habilitees
- http://solidarites-sante.gouv.fr/affaires-sociales/lutte-contre-l-exclusion/lutte-contre-la-pauvrete-et-pour-l-inclusion-sociale/

Pour plus d'information, vous pouvez vous référer aux ressources citées dans cet encart, de même qu'au guide du don agricole rédigé par SOLAAL ici

Annexe 5 : Le retrait communautaire

C'est un dispositif qui permet aux coopératives et organisations de producteurs de manière générale de donner et d'avoir une indemnité forfaitaire qui émane des fonds de l'Europe. Il s'agit d'un dispositif exceptionnel pouvant être mobilisé lorsque les marchés sont saturés, provoquant une situation économique particulière. Des indemnités spécifiques sont alors enclenchées pour les producteurs. Toutefois, il s'agit de dispositifs qui sont assez lourds administrativement.

Rédaction du livret

Terres en villes

Carmen BALERDI : stagiaire projet ONVAR

Paul MAZERAND : chargé de mission économie agricole et alimentaire, Terres en villes
Tel. : 01 40 41 84 12
Email : Paul.mazerand@terresenvilles.org

Terres en villes

Le réseau français des acteurs des politiques agricoles et alimentaires d'agglomérations

www.terresenvilles.org

22, rue Joubert
75009 Paris

AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE :

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTERE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale «Développement agricole et rural »