



PREMIERS DÉCRYPTAGES

SYSTÈMES ALIMENTAIRES DURABLES TERRITORIALISÉS



cerdd
centre ressource du
développement durable



Ces dernières années, l'alimentation est devenue un sujet médiatique d'importance. « Manger » est un acte individuel que nous répétons chaque jour, plusieurs fois par jour.

Pourtant, la préoccupation de nos choix alimentaires est finalement récente. Quels choix avons-nous réellement en tant qu'individus ? Comment la collectivité peut-elle assurer à tous, surtout aux plus fragiles, une alimentation diversifiée ?

Les initiatives locales foisonnent, elles émanent des entreprises, des agriculteurs, de catégories socio-professionnelles très variées. Les citoyens s'investissent de plus en plus dans des solutions nouvelles. Comme si l'inertie et les injustices du système économique dominant avaient généré une prise de conscience exacerbée et stimulante dans de nombreux territoires urbains et ruraux. Les territoires reprennent enfin leur destin alimentaire en main grâce à des trajectoires individuelles et collectives qui retrouvent du sens.

Ce constat en Hauts-de-France est très positif (confère le nombre incalculable de projets). Il le serait encore plus si ces développeurs et ces initiatives étaient connectés pour assurer un changement en profondeur et dans la durée pour une alimentation durable accessible à tous.

Quelle meilleure solution que de conforter un système alimentaire au niveau des territoires ? Tout en donnant du sens, en réduisant le gaspillage, les facteurs de l'obésité, le diabète... Et en contribuant à la Troisième Révolution Industrielle.

Dans cette période enthousiasmante, la collectivité locale a un rôle fondamental à jouer pour accompagner et intensifier ce changement en profondeur. L'alimentation est bien un enjeu incontournable. Ne pas s'en préoccuper, c'est se priver d'un projet fort pour son territoire. C'est de la responsabilité de tous de mobiliser ses compétences, y compris pour la collectivité qui détient de nombreuses clefs (foncier, achat public, planification, patrimoine, tourisme, action sociale, etc.) ainsi qu'un rôle de coordinateur. Un territoire ça s'anime !

Cette publication est un premier décryptage des systèmes alimentaires durables territorialisés. Elle a pour objectif d'outiller tout acteur qui souhaiterait initier ou amplifier un projet.

De nombreux exemples de projets d'alimentation durable sont ici décryptés. Certains démontrent un aboutissement que l'on pourrait qualifier de système alimentaire durable territorialisé. Ces initiatives sont présentées par enjeux thématiques, ceci vous permettra de vous en inspirer en fonction de votre intention de départ (sociale, environnementale, économique...). Ces initiatives vous montrent un chemin à suivre, certes long à parcourir, mais ô combien passionnant !

DE QUOI PARLONS-NOUS ?

Qu'est-ce qu'un système alimentaire... durable ? ... 3

INITIATIVES ET DÉCRYPTAGES



ENJEU 1 Une alimentation bénéfique et accessible à tous 6



ENJEU 2 Une contribution positive sur le bien-être et la santé 8



ENJEU 3 Une empreinte minimale sur l'environnement 10



ENJEU 4 Un système économique équitable et performant 12

MÉTHODE

Comment démarrer son projet ? 14

Qu'est-ce qu'un système alimentaire... durable ?

Le système alimentaire actuel est une organisation segmentée de la distribution d'une diversité de produits alimentaires. Cependant, son organisation économique cloisonnée ne permet pas de répondre à des problématiques transversales comme le gaspillage alimentaire, l'obésité... Enjeux pour lesquels les compétences et structures doivent coopérer différemment pour proposer des solutions nouvelles. D'autres volontés sont aujourd'hui ralenties par manque d'une organisation adaptée. Une logistique courte plus performante, des outils de transformation locaux permettent pourtant le développement de filières territoriales pourvoyeuses de valeur ajoutée et d'emplois non délocalisables ! Ainsi, l'ambition est de composer dès maintenant avec de nouvelles circonstances à anticiper, comme le changement climatique, mais aussi de nouvelles opportunités à explorer, comme le développement des réseaux sociaux, des initiatives citoyennes...

► Prendre en compte les enjeux de l'alimentation durable

En 2014, le Cerdd a animé une réflexion regroupant l'ensemble des intervenants régionaux de notre alimentation. Elle a abouti au document « Repères pour une alimentation durable ». L'idée était à la fois de s'entendre sur l'état des lieux de notre système alimentaire actuel, puis de se projeter collectivement pour formuler les nouveaux défis comme autant de bases d'un système alimentaire durable :



► ENJEU 1 : UNE ALIMENTATION BÉNÉFIQUE ET ACCESSIBLE À TOUS

- Retrouver nos repères alimentaires.
- Stimuler la capacité de faire des choix.
- Favoriser une éducation au plus proche des personnes.



► ENJEU 2 : UNE CONTRIBUTION POSITIVE SUR LE BIEN-ÊTRE ET LA SANTÉ

- Retrouver une habitude alimentaire appropriée : la qualité *versus* la quantité.
- Considérer et diminuer les ajouts de produits ou additifs chimiques dans la chaîne alimentaire.
- Être attentif au sens de notre alimentation : convivialité, goût, plaisir.



► ENJEU 3 : UNE EMPREINTE MINIMALE SUR L'ENVIRONNEMENT

- Reconsidérer le lien de dépendance entre l'alimentation et la qualité des ressources naturelles.
- Prendre conscience des dangers d'une chaîne de production qui s'intensifie.
- Considérer la pression sur les ressources.



► ENJEU 4 : UN SYSTÈME ÉCONOMIQUEMENT ÉQUITABLE ET PERFORMANT

- Constater le risque de grever la robustesse des territoires.
- Prendre la mesure du non-sens économique d'une course au « prix bas ».
- Assurer une répartition équitable de la valeur ajoutée.
- Considérer les besoins locaux et les dynamiques locales en redonnant la capacité d'entreprendre autrement.

Lors de la réalisation d'un projet, l'idéal est de considérer les 4 enjeux en même temps. Cependant, on peut démarrer simplement par un défi au plus proche de ses préoccupations, puis cheminer d'un enjeu à l'autre pour faire progresser son projet et en influencer d'autres.

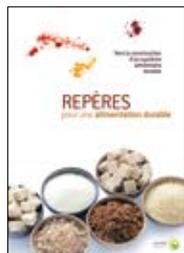
► Encourager la coopération

Les initiatives de circuits courts et d'alimentation durable portées par des citoyens, des associations, des agriculteurs, se concrétisent aujourd'hui. Ces initiatives isolées, si elles étaient mieux connectées entre elles, apporteraient des solutions à des problématiques plus larges, voire composeraient l'organisation d'une **filière locale par la mutualisation de moyens**, de services, de compétences...

Les discussions entre les différentes professions montrent que **ce n'est pas un intervenant seul qui est en mesure d'énoncer le constat et la solution, mais bien un ensemble d'acteurs, un système, qui coopère pour une alimentation durable**. C'est un ensemble de compétences privées, associatives, institutionnelles qui permettra de proposer des dispositifs adaptés pour construire les nouveaux outils de transformation locaux, par exemple, ou une logistique courte performante. Ainsi, « l'approche système » crée les interactions entre les acteurs locaux qui favorisent la mutualisation, la complémentarité des compétences et les coopérations économiques locales.

Voir publication Cerdd « **Système Alimentaire et coopérations entre acteurs du territoire, Revisitez vos pratiques pour ouvrir de nouvelles opportunités** ».

Aller plus loin...



Aller plus loin...





/// J'ai l'exemple d'un producteur de porcs qui n'a jamais trouvé les charcutiers et bouchers pour acheter sa production sur le territoire. Les vendre en filière longue est moins rentable, surtout pour ses porcs de qualité. Sa solution a donc été de transformer lui-même, en devenant producteur, transformateur/charcutier et vendeur de ses propres produits. Alors que si on arrivait à créer ces filières internes sur un territoire, on dynamiserait l'activité des producteurs, mais aussi les transformateurs et commerçants du territoire. Cela éviterait les déplacements inutiles de tous ces produits qui font parfois des centaines de kilomètres, avant de revenir transformés sur notre territoire pour être consommés. »

Jean-Luc Hallé,

Vice-Président de la Communauté d'Agglomération du Douaisis en charge du développement rural, de la politique agricole et des espaces naturels, Maire d'Hamel.

► Une transition alimentaire animée par la collectivité locale

De nombreuses initiatives naissent spontanément sans l'intervention de la collectivité locale. Il en naît parfois plusieurs dans un même territoire portées par des entreprises, des associations... L'étape suivante est d'assembler et de relier ces initiatives pour créer un système alimentaire durable cohérent, ce que peut faire la collectivité pour promouvoir un changement global.

La collectivité locale est un intervenant essentiel des projets alimentaires territoriaux car elle a un rôle d'initiateur, de facilitateur, de mise en relation... de manager de projet. Elle s'appuie sur un territoire qui propose plusieurs spécificités à explorer et à animer.

Le territoire, un espace géographique et administratif avec ses spécificités à valoriser : le terroir, l'histoire, l'identité...

La collectivité locale, en tant qu'aménageur de l'espace (agricole, activité économique...) créera les conditions favorables pour l'inscription pérenne d'un projet alimentaire partagé par les professionnels.

Le territoire pourvoyeur de bien-être, de robustesse et d'attention aux plus démunis...

La collectivité locale est porteuse de l'intérêt général et est donc garante de la notion de durabilité dans les enjeux d'alimentation. Elle impulse les dynamiques d'alimentation durable qui aident à une prise de hauteur de la question agricole pour y intégrer les enjeux de précarité sociale des habitants, d'environnement...

Le territoire, un écosystème d'acteurs diversifiés à connecter

La collectivité locale, en tant qu'animateur des intervenants du système alimentaire, identifie les enjeux et les acteurs en capacité de coopérer. Elle organise la rencontre entre acteurs pour mutualiser les initiatives, leur donner une plus grande ampleur, les dynamiser, les assembler et faciliter la coopération, les innovations...

► En bref, qu'attendons-nous des systèmes alimentaires durables territorialisés ?

- La **robustesse** d'un territoire face à son approvisionnement alimentaire, l'un des fondements principaux de nos sociétés.
- Un **décloisonnement** : une vraie réponse aux préoccupations sociales, environnementales et économiques du territoire : précarité et obésité, gaspillage alimentaire, économie locale...
- Une **réduction des impacts** négatifs en cascade par la considération des chaînes d'impacts environnementaux et socio-économiques.
- Passer d'initiatives locales isolées à une **démarche globale** efficace qui fait système alimentaire durable.
- L'agencement d'acteurs partageant des **valeurs communes** pour une alimentation durable.
- Une **bonification mutuelle** des projets par la coopération, plutôt qu'une dégradation des relations et réseaux économiques par la concurrence.
- Une **performance dans les solutions** aux retombées dont tous seront bénéficiaires.
- Une **posture de coopération et de dialogue** : écoute, compréhension de mon partenaire, prise en compte de ses contraintes...
- La **création de valeurs** bien plus qu'économiques : dialogue, connaissance, confiance, capacité d'entreprendre, santé, bien-être, compétences, savoir-faire, pertinence de l'offre et de l'organisation...

Projet Alimentaire Territorial (PAT) : une démarche reconnue par la loi

« Les projets alimentaires territoriaux mentionnés au III de l'article L. 1 sont élaborés de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire et répondent à l'objectif de structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial. Ils participent à la consolidation de filières territorialisées et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts, en particulier relevant de la production biologique. »

« Ils s'appuient sur un diagnostic partagé de l'agriculture et de l'alimentation sur le territoire et la définition d'actions opérationnelles visant la réalisation du projet. »

« Ils peuvent mobiliser des fonds publics et privés. Ils peuvent également générer leurs propres ressources. »

Extrait du Code Rural, définition du PAT
(Titre III « Politique de l'alimentation et performance sanitaire » - article L. 111-2-2)

Regarder autrement les chiffres clés du territoire

ÉLARGIR LA VISION DE L'ALIMENTATION SUR UN TERRITOIRE
= ANALYSE TRANSVERSALE



PARTAGER L'ÉTAPE DE DIAGNOSTIC ET PASSER À L'ACTION !



► PARTAGER

pour

- Réduire les a priori et améliorer la connaissance sur le territoire
- S'ouvrir à une nouvelle vision de l'alimentation
- Considérer les réalités des professionnels



► PASSER À L'ACTION

pour

- Se motiver
- Construire la confiance par l'action
- Montrer des résultats et aller plus loin



Une alimentation **bénéfique** et accessible à tous

L'accès à une alimentation bénéfique dépend de plusieurs circonstances. Cet enjeu interroge la capacité de chacun à s'alimenter correctement. Il ne s'agit pas que de quantité, mais également d'équilibre, de repères alimentaires, d'accessibilité à la connaissance, à la diversité...

En effet...

- ▶ **Connaissons-nous suffisamment ce que serait une alimentation adaptée ?**
- ▶ **Est-ce que chacun est en capacité de choisir son alimentation au quotidien ?**
Accessibilité financière, diversité commerciale locale...
- ▶ **Existe-t-il des dispositifs pour accompagner les personnes vers une éducation à l'alimentation la plus adaptée à leur réalité ?** Le choix alimentaire des individus repose plus sur le parcours personnel, la culture, le vécu... C'est pourquoi il est préférable de proposer des actions de mise en situation, d'éducation à l'alimentation au plus proche des personnes.

S'interroger de la sorte est un premier pas pour réduire les contraintes de chacun et les inégalités face aux choix alimentaires.

« Il s'agit, dans la définition des projets, de resituer l'Homme et ses besoins au centre des finalités, en toute conscience des impacts sur les ressources écologiques, comme préalable fondamental. »

Repères pour une alimentation durable
(Cerdd, 2014).

INITIATIVES

▶ **LES INCROYABLES COMESTIBLES : UNE TRANSMISSION DES SAVOIRS-FAIRE POUR TOUS**

Les Incroyables Comestibles sont un mouvement citoyen en friche développés et gérés par des bénévoles. Les légumes ainsi cultivés et disséminés dans la ville sont accessibles gratuitement. **Ces initiatives spontanées et citoyennes sont propices aux actions d'apprentissage de la culture potagère, la permaculture...** Les gens se rassemblent autour de savoir-faire, de la terre au bien manger local. Inspirées par ces expériences, les villes ont développé des projets similaires, qui sont bien souvent le point de départ des dynamiques locales, de nouveaux projets en lien avec les écoles, de rencontres festives autour de l'alimentation et d'animations sur la confection artisanale de denrées alimentaires.



➤ lesincroyablescomestibles.fr/france



▶ **LE PARC NATUREL RÉGIONAL SCARPE ESCAUT ET LA MÉTHODE SPIRAL : LE BIEN-ÊTRE MOTEUR DU CHANGEMENT**

Le Parc Naturel Scarpe Escaut développe depuis plusieurs années des projets de circuits alimentaires de proximité. Sa stratégie a été de travailler aussi bien auprès des producteurs en animant l'offre qu'auprès des consommateurs en stimulant la demande, par des actions au plus proche des citoyens :

- Intervenir par l'intermédiaire des structures relais, écoles de consommateurs, centres sociaux, maisons de quartier...
- Proposer des actions spécifiques sur les produits locaux : randonnées gourmandes, appels à recette, campagne « Goûtons nos prairies »...
- Sensibiliser et informer sur les produits du terroir (guides, recettes...).

Comprendre la nécessité de revisiter ses habitudes d'achat est une première étape assez simple finalement. Cependant, **changer réellement « ses réflexes » ancrés au quotidien est l'étape la plus difficile.**

Le projet du Parc Naturel a donc été élargi à la dimension alimentation durable, du choix d'achat local à des propositions d'action sur la santé, l'aide alimentaire, le gaspillage... Une de leurs préoccupations est de favoriser le passage à l'acte du citoyen : **comment amener des citoyens à proposer des projets d'alimentation durable dans le territoire ?**

La méthode choisie a pour principe de **considérer le bien-être comme moteur du changement**. Cette méthode SPIRAL, proposée par le Conseil de l'Europe, est adaptée à la spécificité de l'alimentation, thème intime, complexe, aux nombreuses idées reçues. Le point de départ de l'animation est de s'appuyer sur l'expression individuelle du bien-être. « *En partant de l'individu, amener à la prise de conscience qu'une part du changement peut venir de soi.* » explique Agnès Lavergne, Responsable du Pôle Mobilisation Éco-Citoyenne. Plusieurs phases d'animations amènent les participants à cheminer de l'expression du bien-être/mal-être que leur procure l'alimentation jusqu'à la proposition d'actions collectives qu'ils peuvent mettre en œuvre à leur échelle. Cette démarche assure que chacun puisse s'exprimer librement, sans crainte de l'interprétation des idées reçues.

- Les premières rencontres amènent les participants à **identifier leurs besoins** puis proposer des projets sur la base de questions précises : « ce qu'ils font déjà pour améliorer leur alimentation ? », « les propositions individuelles, puis collectives ? »... De cette première phase résulte un projet de groupe.
- La dernière rencontre, **essentielle pour ancrer le changement, est de rendre compte des effets bénéfiques du changement pour l'individu et le collectif.**

➤ pnr-scarpe-escaut.fr





LES « TRANSITION TOWNS », UNE PROJECTION COLLECTIVE DANS LE FUTUR POUR DES PERSPECTIVES DE CHANGEMENT

« Si la fin du pétrole et le changement climatique étaient une réalité dès demain, que feriez-vous ? » C'est par cette simple projection des citoyens de Totnes en Angleterre que sont nés des projets d'alimentation portés par les habitants, la ville... Point de départ du mouvement des villes en transition.

Cette mise en perspective a permis de créer des scénarii prospectifs sur les projets locaux à développer pour réduire la vulnérabilité d'un territoire. Aujourd'hui, le réseau des villes en transition est un mouvement social qui rassemble des groupes citoyens animant dans leur commune une initiative de transition. Ce processus implique ainsi la communauté et vise à réfléchir à la résilience (capacité à absorber les crises économiques et/ou écologiques) de la ville face au double défi que représentent le pic pétrolier et le dérèglement climatique.

transitionfrance.fr



L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE À GRANDE-SYNTHÉ

En 50 ans, la ville de Grande-Synthe est passée de village de maraîchers de 1 000 habitants à une ville industrielle de 21 200 habitants. Dans un contexte de chômage, notamment des plus jeunes, la mairie s'est inscrite dans une démarche de transition pour proposer une meilleure qualité de vie aux habitants.

La ville développe plusieurs projets pour lesquels elle est pionnière, notamment avec la gestion différenciée des espaces verts pour offrir un cadre de vie et des lieux de nature aux habitants (127 m² d'espaces verts/hab. contre 30 en moyenne, en France). L'ambition de la ville est maintenant de renforcer l'autonomie alimentaire de la population... et de la commune. Ainsi, la collectivité cultive cette idée que les espaces non-urbanisés sont une ressource pour la commune, qui devient pourvoyeuse de nature et de nourriture pour tous.

Université Populaire

La ville a mis en place l'Université Populaire, un outil au service de la commune qui accompagne et crée des projets « avec et pour » les habitants :

- Une grainothèque pour échanger les semences et ainsi diminuer leur coût.
- Une cartographie des arbres fruitiers, plantations de 500 arbres, des lieux de cueillettes...
- 600 jardins familiaux et jardins de pied d'immeuble.

Ces actions sont accompagnées d'ateliers pédagogiques qui proposent une pratique de jardinage accessible au plus grand nombre. Les objectifs sont de montrer qu'on peut faire soi-même et de favoriser l'échange de pratiques...

Des cantines 100 % bio

Au-delà de ces actions réalisées pour et avec le citoyen, les usagers des cantines de la ville bénéficient déjà de repas 100 % bio. L'étape suivante est de s'approvisionner en bio local. La mairie travaille sur plusieurs projets dont la création d'une ferme urbaine multiservices montée avec des partenaires du territoire dunkerquois. Elle rassemblerait plusieurs fonctions :

- Production maraîchère en bio pour approvisionner les cantines, les marchés...
- Action éducative vers les scolaires et le grand public « de la fourche à la fourchette »
- Structure de formation et d'appui à la création d'activités agroécologiques en milieu urbain. Sorte de parcours de l'emploi, coopérative d'activités, chantiers d'insertion...

ville-grande-synthe.fr



DÉCRYPTAGE

Le constat et les enseignements

Il n'y a pas de méthode toute faite pour redonner aux gens les repères d'une alimentation adaptée, respectueuse des enjeux des territoires locaux et mondiaux (gaspillage, achat non éthique...). Ce sont les actions de territoires, de structures ou d'accompagnants proches des réalités des citoyens qui sont plus à même d'amener chacun de nous à oser se questionner et à agir pour son bien-être individuel et collectif.

- Le développement des savoir-faire et de la compréhension de notre alimentation est le point de départ d'une réorientation de nos choix alimentaires. Les « transition towns » et les « incroyables comestibles » proposent de se réapproprier son alimentation (jardiner, cuisiner, circuits courts...) et par là-même l'organisation de leur alimentation.
- La confiance en la capacité d'agir de chacun est l'assurance d'une repositionnement de notre modèle alimentaire. Les projets seront ainsi plus adaptés à la diversité des besoins. La méthode SPIRAL favorise l'action collective pour répondre au bien-être des futurs porteurs de projet.
- Une capacité nourricière du territoire préservée fait sa robustesse, mais aussi l'assurance que chacun sera en mesure de proposer sa propre solution quelques soient les facteurs extérieurs (climat, économie mondiale...).

Le rôle de la collectivité locale

- Les initiatives présentées impliquent un changement individuel et/ou un changement dans l'organisation alimentaire (vente locale, jardin...). Quelle que soit l'échelle, le territoire a un rôle central d'animateur du changement (Méthode SPIRAL, villes en transition...) et d'aménageur de l'espace.
- L'inscription du territoire dans une politique d'alimentation durable confortera les initiatives de citoyens et la cohérence des actions sur l'alimentation.



EN BREF

- ▶ Agir au plus proche des préoccupations des citoyens.
- ▶ Renouveler les outils pour dépasser la phase de sensibilisation et aider le passage à l'acte.
- ▶ S'entourer des compétences et partenaires locaux.



RETOUR SOMMAIRE



Une contribution positive sur le bien-être et la santé

Qu'est-ce qui détermine notre santé ? Quel est le lien entre notre santé et l'alimentation ? Quels choix avons-nous pour conserver notre capital santé ?

- ▶ Tout d'abord, quelles sont nos habitudes alimentaires ? Les repères pour une alimentation équilibrée sont-ils spontanément acquis ?
- ▶ Quelles sont les expositions aux produits ou additifs chimiques présents dans la chaîne alimentaire, de la production à la consommation en passant par l'emballage ? Quels liens entre nos choix de consommation et notre quotidien (Cuisiner ou acheter des plats préparés...) ?
- ▶ Enfin, dans ce contexte de nouveaux modes alimentaires, prenons-nous encore conscience du plaisir de manger et de la dimension conviviale ?

Autant de questions qui peuvent être posées pour explorer les possibles transitions et innovations. Les territoires sont en bonne place pour orchestrer les changements.

À chaque étape de la vie, l'état de santé se caractérise par des interactions complexes entre plusieurs facteurs d'ordre socio-économique, en interdépendance avec l'environnement physique et le comportement individuel. Ces facteurs sont désignés comme les « déterminants de la santé ». Ils n'agissent pas isolément : c'est la combinaison de leurs effets qui influe sur l'état de santé.

Source : <http://inpes.santepubliquefrance.fr>

INITIATIVES

UN SYSTÈME ALIMENTAIRE POUR CONTRIBUER À LA SANTÉ DES HABITANTS DE LA COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DU DOUAISIS

Un cheminement des circuits courts à l'alimentation et la santé

Depuis une dizaine d'années, la Communauté d'Agglomération du Douaisis (CAD) développe les circuits courts alimentaires en lien avec son schéma de Trame Verte et Bleue. Objectif : relocaliser la production agricole pour une consommation locale de qualité.

Des chiffres clés interpellent sur la santé et son lien avec l'alimentation :

- 20,7 % des femmes sont touchées par l'obésité sur le Douaisis (contre 15 % en moyenne en France, hommes et femmes confondus). Source : *Observatoire Régional de la Santé*
- 50 % des unités de consommation du territoire vivent avec moins de 16 110 € par an (18 355 €, moyenne française). Source : *INSEE, DGFIP*.

- 44 % de mortalité avant 65 ans en plus par rapport à la moyenne nationale sur la zone d'emploi de Douai. Source : *Observatoire Régional de la Santé*.

Face à ces constats, la CAD a choisi de développer un système alimentaire territorial, en lançant une concertation dont « l'objectif in fine est de proposer une stratégie alimentaire locale construite et partagée par l'ensemble des acteurs locaux de la santé et l'alimentation, et qui favorise le mieux vivre des habitants du territoire. »

Source : CAD - décembre 2015

Réunir un nouveau système d'acteurs

C'est un nouveau système d'acteurs qui est invité à échanger et partager les enjeux et les actions à mettre en œuvre : les centres sociaux, les écoles de consommateurs, la CPAM*, les infirmières scolaires, les personnels de la Restauration Hors Domicile, les associations locales de santé et environnement... La pertinence de son diagnostic territorial Alimentation et Santé réside dans la présence aux rencontres d'une quarantaine de participants complémentaires dans leurs compétences pour mieux comprendre :

- Le profil alimentaire du territoire et ses enjeux : quelles sont les pratiques alimentaires des habitants ? Comment l'alimentation s'inscrit-elle dans le paysage du territoire ? Quelles sont les problématiques de santé publique qui y sont liées ?
- Les initiatives alimentaires locales déjà existantes : quels sont les acteurs, actions et outils mobilisés sur le territoire ? Comment mieux partager, mutualiser, enrichir ces actions pour répondre aux besoins des habitants ?

Source : douaisis-agglo.com



LE CONTRAT LOCAL DE SANTÉ SPÉCIFIQUE AUX ENJEUX DU TERRITOIRE, L'EXEMPLE DE LA VILLE DE CREIL

Le contrat local de santé de la ville de Creil est un plan commun d'actions en matière de santé, décidé à l'échelle d'une ville, à la croisée des priorités de chacun, avec deux partenaires : l'Agence Régionale de Santé (ARS) et l'intercommunalité. Il s'agit de combiner les enjeux d'inégalités sociales et de santé.

Dans le cadre de ce contrat, la ville a rassemblé une myriade d'acteurs autour de 4 thématiques : addictions, nutrition, accès aux droits et aux soins, santé mentale. À l'issue de ces groupes de travail, l'association « Échanges pour une Terre solidaire », investie dans le domaine de l'alimentation, a proposé un programme sur la nutrition à travers deux modes d'intervention :

- Appui et accompagnement des acteurs sur la thématique nutrition. Suite à un diagnostic alimentaire sur le territoire creillois, un parcours nutrition est formalisé. Plusieurs actions et manifestations sont proposées.
- Déploiement d'un programme d'actions autour de la nutrition en établissements scolaires. Des interventions auprès des scolaires dans le cadre du dispositif « un fruit pour la récré » et des formations auprès des animateurs pour favoriser la transmission.

Source : creil.fr



*CPAM : Caisse Primaire d'Assurance Maladie



▶ VIF: LE PROGRAMME « VIVONS EN FORME » UN PROJET À L'ÉCHELLE D'UNE VILLE

« Vivons en forme » est un programme de promotion de la santé axé sur l'alimentation et l'activité physique. Ce programme est proposé aux villes qui le souhaitent comme méthodologie de mobilisation d'acteurs de proximité qui vont pouvoir contribuer à aider les familles à adopter des comportements plus favorables à leur santé.

Qui peut faire quoi pour résoudre le problème de l'obésité ? VIF est un programme qui favorise l'assemblage d'acteurs réunis autour de l'obésité, qui proposent **des actions collectives et mutualisées, chacun apportant ce qu'il sait faire de mieux.** Cette méthode de regroupement d'un système d'acteurs autour d'un enjeu bien défini peut être utilisée pour d'autres domaines.

➔ vivons-en-forme.org



▶ ÉCOPÔLE ALIMENTAIRE: AMBASSADE DU BIEN VIVRE ALIMENTAIRE

La Communauté de Communes de la Région d'Audruicq et une structure d'insertion, Les Anges Jardins, s'associent pour agir sur la structuration d'une filière agricole locale en considérant dans un même temps les modes alimentaires des habitants. Les véritables choix alimentaires étaient leur préoccupation commune : apprendre à cultiver, à cuisiner, prendre conscience de l'importance de se nourrir... C'est ainsi qu'est né l'Écopôle alimentaire de la région d'Audruicq, centre de ressource et de développement de nouvelles activités agrorurales et d'appui aux systèmes alimentaires locaux.

Au-delà des activités de maraîchage bio, de table d'hôtes ou d'atelier de transformation (cf. p. 12), l'Écopôle anime le projet « Ambassade du bien vivre alimentaire ».



Elle est conçue telle une plateforme de partage de ressources et de connaissances avec l'édition de manuels et de fiches techniques (jardinage dans des espaces réduits, cuisine des restes...). L'objectif est de **promouvoir un transfert de savoir-faire ultra-concret sur la culture de la terre et la cuisine des produits bruts.**

Pour aller plus loin, l'Écopôle et ses partenaires animent un réseau d'Ambassadeurs du jardinage et du bien vivre alimentaire. Animateurs de projets ou éducateurs sociaux, ils sont **formés à transmettre à leur tour les bases** de l'agro-écologie et d'une cuisine accessible à tous, et ainsi à accompagner les publics sans moyens vers l'autoproduction vivrière et culinaire.

➔ horizontalitaire.fr



Fort de son expérience dans l'insertion sociale et les Jardins de cocagne, **Dominique Hays**, directeur de l'Écopôle, observe le paradoxe de personnes en précarité qui ne mangeaient pas les aliments de qualité pourtant produits dans leur cadre professionnel :



/// *La source de la malbouffe aujourd'hui, est extrêmement liée à*

des problématiques d'estime de soi, de confiance en soi, qui fait qu'on réduit son répertoire alimentaire. (...) Nous avons proposé un projet d'horizon alimentaire pour chacun. C'est-à-dire très concrètement, par des moyens opérationnels, permettre de donner aux gens de nouveaux horizons alimentaires. Notre travail c'est d'essayer d'instaurer des liens. D'arriver à ce que les personnes soient en capacité à un moment donné d'opérer des choix en ayant un peu plus de connaissance, d'attention sur ce qui se passe dans leur assiette. »

Aller plus loin...



Vidéo
Alimentation
& Santé



RETOUR SOMMAIRE

DÉCRYPTAGE

Le constat et les enseignements

- Une question bien posée pour une réponse opérationnelle adaptée. En effet, grâce à une analyse concrète des véritables enjeux de santé et de leurs interactions avec d'autres enjeux comme la précarité, des projets partagés et innovants sont mis en œuvre pour une réponse au plus proche des citoyens. **Décloisonner et combiner les enjeux sont les premiers pas pour explorer des zones de solutions encore méconnues** (ex : Proposition de chiffres combinés - cf. p. 5).
- Une coopération des différentes compétences et métiers pour **adapter les dispositifs et services au plus juste.** La démarche de la Communauté d'Agglomération du Douaisis et le programme Vivons en Forme invitent des professionnels de la santé et de l'alimentation à travailler ensemble sur une solution locale adéquate.
- **Généraliser une expérience qui fonctionne.** Il s'agit de proposer des outils opérationnels pour « éveiller » et « accompagner » le mangeur, puis monter en charge en formant les éducateurs, infirmières... **La transmission, c'est l'intention des Ambassadeurs du bien vivre alimentaire et du contrat local de santé de la ville de Creil.**

Le rôle de la collectivité locale

- Santé, alimentation et leur lien à la précarité sociale sont des problématiques sur lesquelles **la collectivité locale** doit impérativement agir, car elle **est au plus proche des difficultés vécues par les habitants.**
- Agir sur l'approche santé et alimentation, implique d'animer un nouveau système d'acteurs, **légitimement mobilisables par la collectivité locale.**



EN BREF

- ▶ Formuler clairement la problématique santé, en considérant bien tous les enjeux pour une réponse la plus adéquate possible et accessible à tous.
- ▶ Réunir l'ensemble des intervenants à même d'influencer les métiers et les dispositifs.
- ▶ Démultiplier les actions et leur donner de l'ampleur pour toucher le plus de monde possible.



Une empreinte minimale sur l'environnement

Quel est le lien entre l'alimentation et l'environnement ?

Aménager en s'interrogeant sur la prospective alimentaire c'est « inverser le regard » et repenser son territoire en fonction du besoin alimentaire.

- ▶ Maintenir les espaces à vocation nourricière et écologique.
- ▶ Faire évoluer les pratiques pour une empreinte minimale sur les ressources naturelles.
- ▶ Repenser la production au plus proche des bassins de consommation.
- ▶ Revisiter la logistique et l'approvisionnement d'un territoire.

Le contexte actuel (changement climatique, risques...) implique de se poser les questions sous un nouvel angle : celui de la robustesse du territoire.

Que faut-il anticiper sur la capacité nourricière locale face au changement climatique ? Quels sont les risques pesant sur l'approvisionnement alimentaire ?

Cette anticipation implique une démarche de prospective qui inscrit la capacité alimentaire dans les documents d'urbanisme, et encourage les pratiques environnementales des agriculteurs, des entreprises et des filières.

À l'échelle d'une filière locale, de nouveaux dispositifs et une réorganisation économique s'imposent pour réinstaller les outils de transformation et proposer une logistique courte et performante.

INITIATIVES

▶ PROGRAMME ZÉRO DÉCHET DE LA VILLE DE ROUBAIX : DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS À LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Inscrite dans une démarche Zéro Déchet, la ville de Roubaix propose plusieurs actions de réduction des déchets, dont ceux issus de notre alimentation :

- Défi familles : une centaine de familles roubaisiennes volontaires ont été suivies par un coach dans leurs pratiques quotidiennes.
- Commerces Zéro Déchet : 19 commerçants labellisés dont 5 enseignes alimentaires ou de petite restauration se sont engagés à mieux choisir les produits qu'ils mettent en vente, sensibiliser leurs clients sur le Zéro Déchet et récupérer les déchets produits.

Agir pour réduire ces déchets est une porte d'entrée qui amène à aborder le gaspillage alimentaire, et pourquoi pas de fil en aiguille aboutir à un grand projet d'alimentation durable dans sa ville.

➔ roubaixzerodechet.fr



▶ LE PANIER DE LA MER : LA TRANSFORMATION SOCIALE DES INVENDUS DE « LA CRIÉE »

Structure d'insertion économique, le Panier de La Mer 62, membre d'un réseau national, récupère les invendus de « la Criée » de Boulogne-sur-Mer pour les transformer en soupes au profit de l'aide alimentaire. **Les salariés en insertion sont formés** aux métiers du mareyage et de l'agroalimentaire.

Sur les 4 sites d'exploitation en France, depuis 2004, plus de 1 500 000 kg de poissons ont échappé à la poubelle, et ont ainsi été redistribués aux réseaux d'aide alimentaire sur le territoire, ce qui représente environ 7 500 000 portions. (base 200 gr par portion).

➔ panierdelamer.fr



▶ LA COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DU BOULONNAIS : DE LA PROSPECTIVE À LA STRATÉGIE ALIMENTAIRE D'UN TERRITOIRE

Le développement des territoires se concentre sur les zones urbanisées, ce qui entraîne des stratégies de développement urbain au détriment des espaces agricoles et naturels. **Inverser le regard et se concentrer sur les zones agricoles et naturelles**, plutôt que sur les zones urbanisées, permet de **se projeter sur les perspectives de développement agricole et alimentaire**. C'est bien souvent ainsi que les acteurs locaux s'aperçoivent des potentiels économiques, écologiques et sociaux de ces espaces.

Une fois que la considération de ces espaces nourriciers est dans les esprits, il est possible d'animer une démarche de prospective collective avec les élus et les techniciens en lien avec les spécificités du monde agricole. C'est ce qu'a fait la Communauté d'Agglomération du Boulonnais pour concrétiser le projet agricole et alimentaire dans l'aménagement du territoire.

« *Le choix a été fait d'aller vers une méthode prospective collective : imaginer le territoire de demain, s'affranchir de l'état des lieux actuel et interroger, avec l'ensemble des partenaires du territoire, les filières et le devenir des fermes.*

La méthode d'exploration des futurs se base sur des variables clés : le sol, l'environnement, l'économie, la pression urbaine... La question était : comment arrive-t-on à l'équilibre sur les fonctions d'occupation du sol ? ». Christel Romulus, Agence d'Urbanisme de Boulogne. Source : Publication « De la protection foncière à la stratégie agricole et alimentaire : les leviers de la planification territoriale » Cerdd - Terre de liens, 2014.

➔ aggllo-boulonnais.fr



▶ LA VILLE DE LOOS-EN-GOHELLE : INCITATION VERS LE BIO

Comment une commune peut-elle inciter les agriculteurs à passer au Bio ? Au-delà d'organiser l'écoulement de leurs produits dans la restauration collective, la ville de Loos-en-Gohelle a proposé aux agriculteurs une démarche pour faciliter leur **premier pas vers le bio**. La commune, propriétaire de 15 ha de surface agricole, met ses terres à disposition des agriculteurs, à la condition qu'ils les cultivent en bio et de surcroît cultivent une surface équivalente dans leur propre exploitation. **Ainsi, si un agriculteur teste le bio sur 1 ha communal, il doit cultiver 1ha en bio sur son exploitation**. 5 agriculteurs sont entrés dans ce dispositif dont la mise en place est facilitée par la CUMA locale (Coopérative d'Utilisation de Matériels Agricoles). Cette démarche crée les conditions du changement, car elle favorise l'expérimentation et le droit à l'erreur sur l'apprentissage de nouvelles pratiques agricoles.

➔ loos-en-gohelle.fr



PNR AVESNOIS : DOUBLEMENT DES SURFACES EN BIO PAR LE DIALOGUE TERRITORIAL

L'une des préoccupations majeures du Parc Naturel Régional de l'Avesnois est la préservation de la qualité de l'eau particulièrement sensible dans certaines zones. Une démarche ambitieuse est mise en œuvre avec l'ensemble des professionnels du territoire : industries, entreprises, agriculteurs... Pour ces derniers, l'ambition du PNR est le passage en bio avec l'idée de création d'une filière économique. La chambre d'agriculture et le GABNOR (Groupement des producteurs Bio du Nord-Pas de Calais) effectuent les diagnostics d'exploitations et suivent les agriculteurs dans le renouvellement de leurs méthodes et de leurs installations, pendant des périodes variant de six mois à quelques années.

«// Aujourd'hui, le territoire compte plus de 100 exploitations bios, couvrant 6 % de la surface agricole. Il n'y en avait qu'une trentaine en 2008 ; 70 ont été converties en sept ans ! »

Au-delà de ces expertises techniques, le PNR a mis en place une démarche de « dialogue territorial sur l'agriculture biologique ». Un état des lieux partagé au moyen de la grille d'analyse nationale « Eau & Bio » de la FNAB*, permet de révéler les opportunités de développement pour les agriculteurs et les potentiels de consommation de produits d'agriculture biologique. Deux groupes de travail se sont constitués pour répondre aux principaux manques relevés et formuler des propositions adaptées :

- La structuration des filières et l'accompagnement à la production, les circuits courts.
- L'approvisionnement local en bio.

Cette démarche a permis de rassurer les agriculteurs s'interrogeant sur le pari financier du passage en bio ou sur les aspects techniques de la conversion.

➤ parc-naturel-avesnois.fr



S'INSPIRER D'AILLEURS ?

À l'échelle nationale, européenne et internationale, des villes proposent des solutions concrètes pour assurer la capacité alimentaire de leur territoire.

Rennes

Par une délibération en juin 2016, le Conseil municipal de la Ville de Rennes a affirmé sa volonté de s'engager en faveur de « l'autonomie alimentaire » de la ville. Rennes, investie au sein du label « Ville comestible de France », souhaite maintenir une couronne aux vocations agricoles et écologiques accessible à vélo. À l'instar du PNR Avesnois, plusieurs collectivités de la région de Rennes sont inscrites dans le projet « Eau & Bio » de la FNAB* avec des actions de dialogue territorial et de préservation du foncier dans les zones de champs captants.

➤ metropole.rennes.fr

Toronto

La ville a pour objectif de concilier les ressources et les besoins locaux. Elle a créé un conseil de citoyens sur la politique alimentaire, Toronto Food Policy Council, qui rassemble techniciens, chercheurs, associations, agriculteurs, industriels... Cette instance propose les constats et les solutions collectives. Parmi les constats figurent la dépendance énergétique pour l'approvisionnement alimentaire de la ville, les problèmes sanitaires liés au système alimentaire actuel (obésité, diabète...), le paradoxe économique de l'agriculture comme maillon essentiel et pourtant le moins rémunéré, la présence des déserts alimentaires... Parmi les actions, le repérage de terres disponibles pour des jardins de proximité, la cartographie des déserts alimentaires, la prévention des problèmes de nutrition...

➤ tfpc.to

« Slow food »

Initié en Italie, le mouvement international « slow food » a permis de développer des projets de circuits alimentaires de proximité sur l'idée de la préservation de la biodiversité et du patrimoine gastronomique. Ce mouvement « slow » chemine aujourd'hui vers des réflexions sur le mode de fonctionnement et la taille moyenne des villes pour assurer un bien vivre : la « slow city » ne devrait pas dépasser les 50 000 habitants.

➤ slowfood.fr

*FNAB : Fédération Nationale d'Agriculture Biologique

➤ eauetbio.org

Le constat et les enseignements

- Une vraie considération de la ressource naturelle (eau, sol, biodiversité...), comme une valeur à préserver et à économiser sur le territoire est une porte d'entrée idéale pour des projets pérennes économiquement. Le PNR Avesnois et la ville de Rennes s'assurent de la préservation et de la qualité des ressources fondamentales pour le territoire.
- L'approche environnementale des projets alimentaires est une occasion de développement de filières innovantes, voire d'excellence : bio, circuits courts... Le PNR Avesnois ou l'expérience du Slow food ancrent localement une valeur ajoutée économique provenant des produits du terroir et des savoir-faire de la gastronomie locale.
- Partant de propositions de solutions environnementales, les projets alimentaires s'amplifient par des axes socio-économiques. Le « panier de la mer » ne se cantonne pas à résoudre le gaspillage, mais propose un modèle économique et social le plus viable possible pour les personnes en insertion et les bénéficiaires, que sont les épiceries solidaires.



EN BREF

- La préservation des ressources naturelles est le point de départ d'un projet d'alimentation à forte valeur ajoutée économique ancrée localement. Il s'agit d'explorer sa spécificité locale et d'en produire une excellence économique.
- Partir d'un enjeu environnemental qui nous préoccupe, comme le gaspillage dans le cadre du Zéro Déchet, pour ensuite aborder le gaspillage alimentaire, puis proposer un projet d'alimentation durable territorial.
- Penser « environnement », c'est aussi s'interroger sur les besoins fondamentaux de son territoire et l'assurance de maintenir le minimum vital d'ici 2050. Que prendre en compte pour être moins vulnérable par rapport aux risques économiques, sociaux et environnementaux ? Il s'agit de prospective et d'anticipation (changement climatique, trajet logistique exposé à des risques...).

Le rôle de la collectivité locale

- Le territoire est garant de l'intérêt général dont fait partie la préservation des ressources vitales. La collectivité locale a donc le rôle d'instigateur de projets viables écologiquement.
- La collectivité locale possède la compétence aménagement, elle a donc un rôle majeur dans la réflexion sur la prospective alimentaire, la spatialisation de la réponse et la proposition de projets adaptés aux enjeux locaux.



Un système économique équitablé et performant

Quel plus grand souhait que d'habiter dans un territoire robuste où il fait « bon » vivre ? La difficulté d'approvisionnement des denrées alimentaires, la spécialisation des productions, la course aux prix bas sont autant de facteurs fragilisants pour un territoire. C'est la diversité et la juste adaptation aux besoins qui feront l'économie alimentaire de demain...

L'action s'organise à plusieurs niveaux :

- ▶ À l'échelle du territoire : les circuits courts et l'ancrage territorial des filières alimentaires (les outils de transformation, la relocalisation de l'économie...).
- ▶ À l'échelle de la structure, de l'entreprise : la RSE pour les entreprises agroalimentaires, ou Climagri pour les agriculteurs, peuvent être un point de départ vers une démarche par étapes sur des notions de santé, l'amélioration des process, les filières locales...

Une nouvelle posture à adopter :

- ▶ L'enjeu est le changement dans l'ensemble de la chaîne économique : revisiter son rapport à l'autre, sa pratique de production, réinterroger ses services dans le sens d'une alimentation durable...
- ▶ La posture coopérative est incontournable, c'est un nouvel apprentissage qui doit encore faire ses preuves pour convaincre : « intégrer les contraintes de l'autre » ou « souhaiter que son partenaire réussisse » sont des conceptions à redévelopper.

INITIATIVES

▶ L'ÉCOPÔLE ALIMENTAIRE : UNE RÉPONSE COLLECTIVE AUX BESOINS DES PROFESSIONNELS

L'Écopôle alimentaire (cf. p. 9) est un centre de ressource et de développement des nouvelles activités agrorurales et d'appui aux systèmes alimentaires locaux. Lieu d'échange entre professionnels du territoire, cette ancienne ferme, mise à disposition par la collectivité, est composée d'une plateforme de production et de diffusion de produits locaux bios et solidaires, issus des fermes environnantes et d'un outil de transformation. On y mène aussi des expérimentations à la permaculture, des réflexions sur l'optimisation de la logistique...
Quelle est leur méthode pour toujours innover et créer de la valeur économique sur des projets locaux ?

« Dans le domaine alimentaire, pour les porteurs de projet, les principaux points d'attention économiques sont :

- Production, transformation, distributions mutualisées.
- La constitution d'une offre à la fois attrayante et accessible à tous.
- La logistique de collecte et l'acheminement en diffus, au plus près des lieux de vie et de travail des mangeurs.
- Les formes de présentation de la vente, en proposant à chaque maillon des solutions professionnelles et pertinentes, sans pertes » explique Dominique Hays, directeur de projet de l'Écopôle.



Cette optimisation est recherchée pour chacun des maillons de la filière, du producteur au mangeur, en passant par la transformation et la logistique locale performante.

Un atelier de transformation a d'ailleurs été monté, outil indispensable pour créer de la valeur ajoutée sur une production locale. Accessible aux producteurs et artisans locaux, conventionnels et bio, cet atelier leur permet d'explorer de nouvelles valorisations de leurs productions. Une recherche de l'optimisation dans l'usage et dans l'organisation des temps permet une rentabilité maximum de cette unité de production.

Cet exemple nous montre que des intervenants professionnels peuvent proposer ensemble une solution de sorte que chaque maillon respecte le coût et la rémunération de l'autre (encastrement de la valeur). C'est la réponse collective de ces intervenants qui crée la valeur économique, mais aussi territoriale (savoir-faire, confiance, entrepreneuriat local...) du projet, du produit, des services... L'intervention du territoire et la dimension coopérative du projet lui ont permis d'obtenir le label Pôle Territorial de Coopération Économique.

➔ horizontalimentaire.fr





▶ LIENS ENTRE TERRITOIRE ET ACTEURS ÉCONOMIQUES : DES BARRIÈRES TOMBENT...

Dans le cadre d'un projet de territoire sur l'alimentation locale, la **Communauté de Communes de Desvres-Samer** en partenariat avec le GRECAT* a créé les conditions de moments **d'échange entre les acteurs publics locaux, la profession agricole et les acteurs économiques** (restaurateurs, agroalimentaires, GMS...) **pour partager les enjeux de l'alimentation**. Ces rencontres sont les premiers pas de décroisement entre le monde économique et le territoire pour construire un modèle économique alimentaire local.



La **Communauté Urbaine de Dunkerque (CUD)** s'inscrit dans un projet d'accompagnement aux nouveaux modèles économiques, avec le Cerdd et les Bureaux d'études Atemis et E2i, afin de **produire des réponses économiques aux enjeux alimentaires durables du territoire**. Des services économiques peuvent être développés en réponse aux besoins du territoire collectivement identifiés. Dans cette méthode, la CUD anime le diagnostic partagé, décroise les différentes compétences du système alimentaire local (entreprises, agriculteurs, acteurs de la santé...) et stimule la coopération pour faire émerger des projets leviers qui concrétisent un modèle économique pour une alimentation durable.



Pour répondre aux besoins en compétences agricoles spécifiques que suppose son projet alimentaire territorial, la **Communauté d'Agglomération du Douaisis (CAD)** a participé financièrement à la création d'un Groupement d'Employeurs pour l'Insertion et la Qualification (GEIQ). Le plan de développement de la bio de la CAD a révélé un besoin saisonnier en main-d'œuvre qualifiée de la part des producteurs bio. Le GEIQ a donc créé **une formation de « technicien légumier » au Lycée agricole BIOTECH de Douai**. Au-delà de financer la création de ce GEIQ, la CAD a très vite mis en relation les professionnels agricoles et les structures de l'emploi et de l'insertion pour une mise en route rapide.



▶ UN EXEMPLE DE SYSTÈME COOPÉRATIF PRIVÉ : UN SOCIAL BUSINESS, « BON ET BIEN »

« L'ensemble des pertes et gaspillages alimentaires de tous les acteurs (production, transformation, distribution et consommation) représentent en masse 10 millions de tonnes de produits perdus et gaspillés pour l'alimentation humaine. »
Source : ADEME.

Une part de ce gaspillage provient des légumes non calibrés, qui, même s'ils sont bons, ne correspondent pas aux critères de beauté privilégiés aujourd'hui pour la vente. Ces légumes « moches » restent la problématique des invendus de l'agriculteur, qui ne peut seul proposer une solution. Pour lutter contre ce type de gaspillage alimentaire, trois entreprises, Leclercq Templeuve, Mac Cain, Randstad, et une structure d'insertion s'associent, pour développer une gamme de soupes nommées « Bon et bien ». C'est bien un agencement de compétences, le transformateur, le distributeur, les agriculteurs qui ont coopéré avec des chefs cuisiniers de la région, Clément Marot et Maxime Schelstraete, pour élaborer un produit bon et rare, ou « Bon et Bien ».



Cet exemple représente bien la notion de système économique, un ensemble d'intervenants qui interagissent. Grâce au décroisement et au réagencement de plusieurs compétences (ou métiers), c'est une coopération qui s'est organisée pour prendre en charge la problématique de l'agriculteur. Ce qui n'aurait pu se faire dans un système classique, où chacun agit de manière cloisonnée, sans considérer la problématique de l'autre, les ressources exceptionnelles (ici, les grands chefs régionaux) et les compétences complémentaires de ses partenaires.

➔ bonetbien.fr



Aller plus loin...



DÉCRYPTAGE

Le constat et les enseignements

- Une stratégie alimentaire est l'occasion de **créer de nouvelles opportunités économiques à forte valeur ajoutée sociale et environnementale sur le territoire**. C'est un vrai projet économique qui a pour objet de répondre au besoin fondamental qu'est l'alimentation.
- La filière économique repensée localement est l'opportunité de proposer de la valeur économique sur la base d'une réponse aux besoins spécifiques territoriaux.
- Les nouvelles **coopérations entre entreprises et avec le territoire** produisent **forcément des plus-values économiques, sociales et environnementales**.

Le rôle de la collectivité locale

- La collectivité locale est la meilleure animatrice du diagnostic partagé pour la production d'une solution collective. Elle peut facilement organiser la rencontre entre entreprises, agriculteurs, associations... En effet, en tant qu'intervenante non concurrentielle et garante de l'intérêt général, elle peut **créer les conditions d'une économie collaborative**. La collectivité est un « véritable manager » des acteurs locaux. Chaque exemple présenté le démontre, quel que soit l'échelle d'intervention.
- La collectivité locale peut porter des projets **leviers ou vitrines** pour donner envie et mettre en valeur la démonstration positive du changement vers les systèmes alimentaires durables, comme pour l'Écopôle alimentaire ou la CUD.
- Le territoire est **l'échelle d'intervention adéquate pour observer les changements locaux** suite à des projets d'alimentation durable et identifier les pistes d'amélioration.



EN BREF

- ▶ Réaliser un projet d'alimentation durable avec l'ensemble des intervenants concernés, ou système d'acteurs compétents.
- ▶ Partir des enjeux et du besoin local pour produire une solution collective. Cette solution peut prendre la forme d'un service économique proposé par des acteurs locaux.
- ▶ Révéler et assembler les projets du territoire, mais aussi les projets innovants à réaliser pour une alimentation durable.

*GRECAT : Groupe de Recherches et d'Études Concertées sur l'Agriculture et les Territoires



Comment démarrer son projet ?

Pour démarrer un projet d'alimentation durable, le territoire se doit d'animer le partage d'une vision collective de l'alimentation durable et le diagnostic. Il s'agit de bien formuler les questions et d'appréhender les enjeux élargis (agriculture, santé, agro-économie, artisanat,...). Aujourd'hui, nous rencontrons beaucoup d'initiatives alimentaires durables locales qui ne créent pas le changement attendu, car elles ne font pas système. L'approche système révèle que « le tout est plus que la somme des parties* » : les initiatives pourraient être mutualisées et se compléter. Pour créer le système, le territoire a le rôle d'animer les interactions, les coopérations, de manager les acteurs locaux pour une alimentation durable.

LES PRÉALABLES : CRÉER LES CONDITIONS D'UN PROJET PÉRENNE

- **Préserver les espaces agricoles et de nature**
- **Créer les conditions de l'inter-connaissance et une culture commune de l'alimentation durable (animation, formation, dialogue, visites, fêtes...)**
- **Plusieurs méthodes permettent d'accompagner le changement : Dialogue Territorial, Méthode SPIRAL, Animation, forum ouvert...**
- **Ancrer le défi d'une alimentation durable et rendre compétents les professionnels et les acteurs relais (formations par des experts...)**
- **Créer les conditions de la réalisation de projets ou d'innovations par la création de lieux d'échanges, de dispositifs...**

SE QUESTIONNER PAR ÉTAPES

1 Quels sont les besoins de mon territoire ?

- Quels **enjeux** sont prioritaires selon le contexte du territoire ? Agricoles, sociaux, économiques, agroalimentaire, artisanat, santé...
- Quelles **intentions** ? Quels résultats attendus ? Développer la cohésion sociale ou le bio, améliorer la santé des habitants...
- Observer la **transversalité et les interactions** : quels indicateurs combinés ? Prospective et économie, les ressources financières et les interventions d'éducation à l'alimentation...
- Approche **prospective** : compréhension des enjeux et projections stratégiques pour anticiper aujourd'hui et s'adapter aux bouleversements à venir.
- Rassembler et créer une **culture commune** sur l'alimentation durable.

↳ **Hiérarchiser les priorités, recueillir les éléments de conviction et rassembler les acteurs autour de ces dernières.**

2 Recenser l'existant

- Les **initiatives et innovations** dans les domaines de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de la santé...
- Les **dynamiques** et projets en cours : circuits courts, gaspillage alimentaire, restauration collective...
- Les **forces** en présence (associations, acteurs relais...) et observer le tissu relationnel.
- Renforcer les **énergies locales** : identifier les blocages et les clefs de réussite de ces initiatives.

↳ **Cartographier les acteurs et projets existants dans les champs de l'alimentation à partir desquels on peut créer les liens et ressources sur lesquelles s'appuyer.**

3 Identifier les marges de progrès des secteurs et des initiatives

Une diversité d'axes d'intervention :

- Créer les conditions pour **faire évoluer les pratiques** : formation, RSE, Bio...
- **Partir de l'existant** : Climagri, circuits courts, restauration collective, CUMA...
- Animer les **synergies et les potentiels** de développement (Forum ouvert, co-production, co-design...).
- Créer l'envie de **projets partagés**.

↳ **Accompagner l'évolution de chaque secteur pour initier des actions de coopération : une mise en condition pour faire système.**

4 Faire système

Réagencement des acteurs, des compétences :

- Identifier les **interactions** et connexions possibles, pour créer de nouvelles coopérations.
- Identifier les **complémentarités** et mettre en lumière les **convergences** : compétences, périmètre d'influence, thématique d'intervention pour favoriser la mutualisation et la performance du projet.
- Travailler sur le **réagencement des missions** au sein de la collectivité : élus, techniciens pour passer d'un fonctionnement en silo à une vision globale et transversale à l'instar de l'enjeu alimentation.

↳ **Identifier les complémentarités et travailler ensemble selon les échelles d'intervention et de responsabilités, de compétences et de métiers...**

5 Emporter la conviction

- **Évaluer les impacts** pour nourrir la motivation : en quoi la démarche a créé du changement ?
- Mesurer les **résultats de la coopération** pour apaiser les tensions et consolider les partenariats.
- Rendre visible et **montrer les résultats** pour conforter le projet et faire adhérer plus d'acteurs.
- **Initier un changement** d'échelle et généraliser pour changer en profondeur.

↳ **Formuler le changement et les résultats obtenus par un récit, des chiffres...**

Conduire le changement vers un système alimentaire durable territorialisé

DIAGNOSTIQUER COLLECTIVEMENT LES ENJEUX

DÉFINIR les portes d'entrée prioritaires pour démarrer mon projet

gaspillage alimentaire **obésité**
ressources naturelles **circuits courts**
restauration collective locale et bio
qualité des sols et de l'eau nutrition
agriculture biologique...

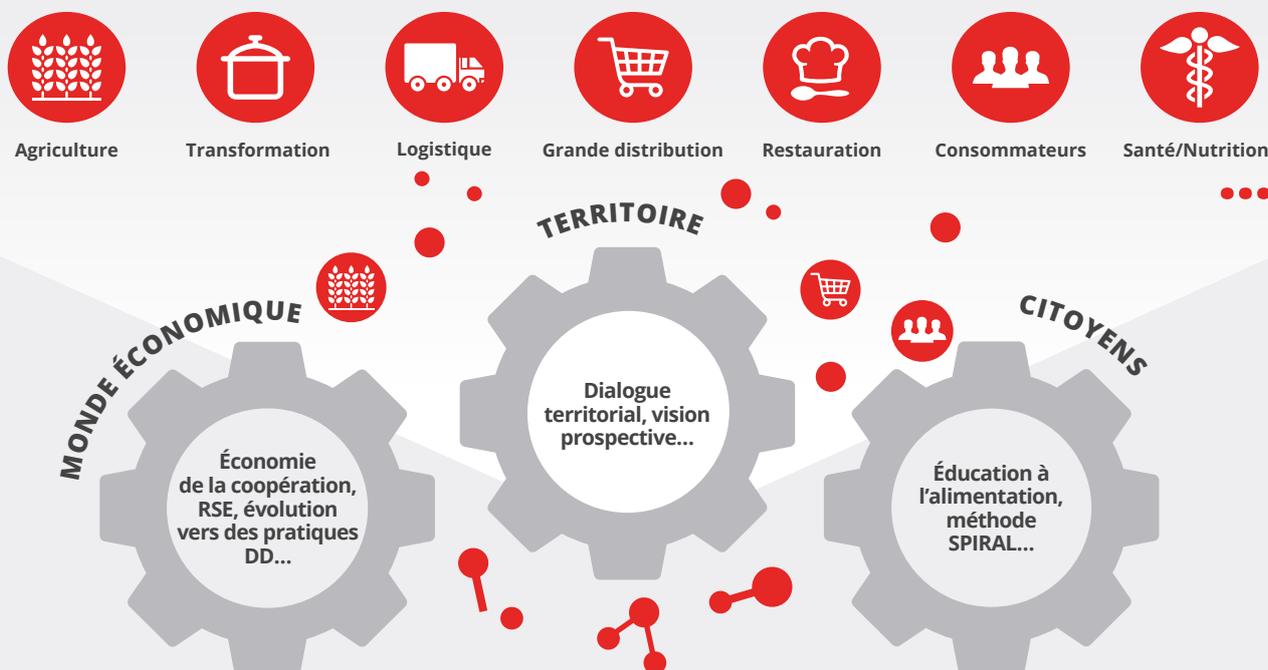


SE POSER les bonnes questions aujourd'hui pour préparer demain

Ma stratégie actuelle sur l'alimentation :

- ▶ Me permettra-t-elle de maintenir les ressources naturelles indispensables ?
- ▶ Sera-t-elle adaptée au climat de 2050 ?
- ▶ Garantira-t-elle à tous une alimentation de qualité ?
- ▶ Favorisera-t-elle la capacité d'entreprendre et le développement économique local ?

IDENTIFIER LES POTENTIELS EN PRÉSENCE ET LEURS INITIATIVES



ANIMER LA COOPÉRATION ET FAIRE SYSTÈME





Des ressources pour aller plus loin :

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt
➔ agriculture.gouv.fr

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt des Hauts-de-France
➔ draaf.hauts-de-france.agriculture.gouv.fr

International Urban Food Network
Publication IUFN, « Construire un projet alimentaire territorial, méthodologies croisées »
➔ iufn.org

Le Réseau national pour un projet alimentaire territorial co-construit et partagé (RnPAT) :
➔ teresenvilles.org

Le contenu de cette publication s'appuie sur les interrogations et innovations des membres de ReADy, Réseau de l'Alimentation Durable animé par le Cerdd. Il est composé d'une cinquantaine de structures interprofessionnelles de l'alimentation à l'échelle des Hauts-de-France. La diversité de leurs compétences et des points de vue nous inspire, nous les en remercions.



Retrouvez l'ensemble des ressources (initiatives en région, guides, vidéos, articles...) dans le parcours « **Alimentation Durable** » sur le site cerdd.org

Cerdd, décembre 2016
Direction de la publication : Emmanuel Bertin
Rédaction : Marie Décima (Cerdd), Marjorie Duchêne (Cerdd),
Maquette : Simon Delaporte - Key Moon
Impression : L'Artésienne

Crédits photos : Cerdd Droits Réservés, Bon et bien, Communauté d'Agglomération du Douaisis, Écopôle alimentaire, PNR Avesnois, Thinkstock 2016, Ville de Grande-Synthe, Vivons en forme
Remerciements aux territoires et acteurs rencontrés en Hauts-de-France

Contact : Cerdd, Site du 11/19 - rue de Bourgogne - 62750 LOOS-EN-GOHELLE
contact@cerdd.org - 03 21 08 52 40



www.cerdd.org



Membres de l'Assemblée Générale



Partenaires récurrents

