



Projet alimentaire territorial : pourquoi pas chez moi ? / Ateliers

Mis à jour le 12 février 2020

Enregistrer dans mes ressources

Le 29 novembre 2019 le Cerdd organisait à Achiét-le-Grand un atelier de restitution sur l'accompagnement de territoires en Hauts-de-France dans leurs Projets alimentaires territoriaux (PAT). Elu.e.s et porteurs de projets ont témoigné sur leurs **cheminements** et apporté leurs **conseils** dans la mise en place d'un PAT. Zoom sur les **ateliers** !

La communauté d'agglomération de Lens-Liévin

Fiche territoire Lens Liévin

Représentée par : Jérôme Decoupigny, chargé de mission développement rural et agriculture

"Au départ, en 2016, nous nous sommes intéressés à des problèmes insuffisamment pris en compte jusque là : la protection de l'eau, l'érosion des sols et la précarité sociale et alimentaire. Bien que la communauté n'ait pas la compétence sur l'agriculture, nos vice-présidents aux territoires ruraux et à la transition écologique ont décidé d'agir".

Après **enquête** auprès des communes du territoire, et **repérage des initiatives locales** les plus pertinentes, un premier budget a été consacré en 2017 à l'organisation d'une fête paysanne et à la mobilisation des acteurs de la restauration collective (avec le cabinet Extra-Cités).

En 2019, l'intercommunalité a adopté un **programme d'actions complet** en 4 volets :

- le **foncier** (le conserver, le valoriser, organiser les transmissions d'exploitations agricoles) ;
- l'aide à la transition des **agriculteurs** (conversions bio, inscription dans l'approvisionnement local) ;
- la **restauration collective** ;
- la **sensibilisation** des consommateurs (soutien à la distribution de paniers alimentaires solidaires).

Jérôme Decoupigny : *"On part de la terre, on va jusqu'à la table et on essaie de mailler tout ce réseau d'acteurs. C'est un système - le mot a du sens - alimentaire territorial durable".*

La communauté a un **rôle de coordination globale**, d'appui en **ingénierie** auprès des communes et d'appui **financier**. Jérôme Decoupigny : *"Il faut maintenir une certaine pression vis-à-vis des partenaires pour que la démarche reste toujours lisible, et qu'elle puisse se projeter sur le long terme".*

La communauté d'agglomération Douaisis aggro

Fiche territoire Douaisis Agglo'

Représentée par : *Marie-Martine Poirot, directrice du pôle développement territorial*

Le territoire a 10 ans de travail derrière lui. Il est passé d'un plan de **soutien à l'agriculture** (Agricad) à un programme de développement de l'**agriculture biologique** (Biocad), puis à un projet alimentaire (Alimcad). Son **projet alimentaire territorial** est officiellement labellisé.

Marie-Martine Poirot : "Nous avons réussi à interpeller beaucoup d'opérateurs d'échelle régionale sur les besoins de notre petit territoire. Des organismes comme Terre de liens, Aprobio ou la chambre d'agriculture interviennent maintenant chez nous alors qu'ils n'y venaient pas auparavant".

Les dispositifs mis en place reposent sur un **dialogue territorial inclusif et intense**, s'adressent à des publics divers, balayent un large spectre de thématiques (économie, social, santé, citoyenneté).

Marie-Martine Poirot : *"La question de l'évaluation est importante. La simple participation d'une personne à une réunion ne signifie pas qu'elle soit engagée dans un **changement de mode de vie**. Or, c'est bien cela que nous visons. Pour pallier le manque d'indicateurs en la matière, nous avons cherché à multiplier les petits parcours démonstrateurs de familles ambassadrices".*

La démarche intercommunale se poursuit et est désormais relayée par des **projets alimentaires communaux**.

Le parc naturel régional (PNR) de l'Avesnois

+ la communauté de communes Sud-Avesnois

Fiche territoire PNR Avesnois

Représenté par : *Philippe Lesage, responsable du pôle de développement économique et rural*

Le PNR s'est préoccupé d'**alimentation et de goût** dès les années 90 ; ces premières actions ont notamment permis l'émergence de l'association **Les sens des goûts** qui accompagne les habitants à **s'interroger sur leur mode alimentaire**. L'équipe du Parc a aussi travaillé à divers moments sur les circuits courts, la vente directe, les produits et marchés du terroir, un réseau de restaurateurs locaux. En 2016, il a créé un **comité de pilotage de la vente directe**, rassemblant les 25 acteurs du secteur.

Le PNR a également répondu à l'appel à projets du **programme national alimentaire** et sollicité l'accompagnement du Cerdd. Le PNR est reconnu **animateur de la démarche alimentaire territoriale** ; un chargé de mission a été recruté pour ce faire, sur des crédits alloués par l'Etat et l'ADEME.

Philippe Lesage : "Notre ligne de conduite est d'impliquer au maximum les intercommunalités pour donner à notre futur PAT une vraie dimension politique".

Parmi les 4 intercommunalités concernées, la plus engagée est la communauté de communes Sud-Avesnois. Organisatrice depuis 2016 de "**journées de la ruralité**" multi-acteurs, elle participe à l'élaboration du PAT avec le PNR.

Celle de 2019 intitulée "**Produire et manger local en Sud Avesnois**" est une occasion de stimuler l'ensemble des **habitants du territoire** (élus, citoyens jeunes et moins jeunes, associations, agriculteurs, entreprises...) dans une dynamique pour des projets alimentaires. Quelque soit le domaine exploré, la

question alimentaire apparait, la communauté de communes Sud Avesnois l'a bien saisi. Cette journée a permis de partager les représentations, les constats et les **ambitions d'une alimentation durable en Avesnois**.

Sur la base de **5 ateliers**, ce travail collectif a aboutit à une **feuille de route** adaptée aux besoins et aux ambitions des forces vives de ce territoire. Circuits courts, changement climatique, santé et bien-être alimentaire, dispositifs à créer ... autant d'enjeux et d'ambitions formulés collectivement. Une rencontre très inspirante !

Frédéric Lesage : *"C'est un exercice qui demande de la réactivité, notamment dans la recherche de financements, donc, il faut mobiliser de l'ingénierie"*.

La communauté de communes Sud Artois

Fiche territoire Sud Artois

Représentée par : Clotilde Bulté, animatrice du réseau d'évitement du gaspillage alimentaire (REGAL)

Le projet alimentaire territorial s'est imposé à la communauté quand elle a cherché à répondre à des questions et besoins sur **l'insertion et l'emploi**. En matière de restauration collective, beaucoup d'acteurs souhaitaient évoluer dans leurs pratiques mais se trouvaient limités par la contrainte financière. Sur recommandation de l'ADEME, le territoire s'est orienté vers la **lutte contre le gaspillage alimentaire** ; les économies réalisées dans ce domaine pouvant être réinjectées dans la qualité des repas servis dans les établissements scolaires et sanitaires et sociaux.

Clotilde Bulté : *"Mon poste a été créé pour une durée de 3 ans, grâce à une subvention de l'ADEME. Je travaille avec les structures de restauration collective, publiques et privées, à la réduction d'environ 30 % de leurs pertes"*.

Cela passe par une révision des commandes, une **amélioration de la qualité de la nourriture et de la cuisine**, une réorganisation du service des repas... Un plan d'action a été établi, sur 5 axes.

Clotilde Bulté : "L'intérêt de ces démarches sur l'alimentation, c'est de mettre tout le monde autour de la table. J'ai réussi à convaincre une grande surface du territoire de participer à notre défi "zéro déchet, zéro gaspillage". Dans la foulée, je vais organiser avec mon directeur un circuit de dons qui profitera aux personnes en précarité alimentaire".

Tout cela finit par composer un **projet alimentaire territorial**, même si l'intercommunalité n'a pas de compétence directe en ce domaine...

La communauté de communes de la région d'Audruicq

Fiche territoire Région d'Audruicq

Représentée par : Frédéric Huchette, responsable du pôle d'animation du développement local

Le territoire péri-urbain proche de Calais et de Dunkerque peut se prévaloir d'un cheminement de 20 ans. Tout a commencé par un **contrat de développement local** établi avec l'État et la Région Nord - Pas de Calais, visant à valoriser l'offre des commerçants, artisans, petits producteurs fermiers et restaurateurs. L'intercommunalité s'est dotée d'un outil associatif de **promotion touristique et économique** qui a notamment mis en exergue le patrimoine de la **chicorée** et ouvert un point de vente collectif. Il est aussi à l'origine d'un concours de fabrication de sandwiches à base de produits locaux et de saison...

Frédéric Huchette : "Cela peut sembler original, voire décalé mais cela provoque des rapprochements par le jeu et la dimension plaisir entre la population, les enfants des écoles, les personnes âgées de l'EHPAD et les commerçants de proximité".

A partir de 2010, avec l'aide du service Mairie-conseils de la caisse des dépôts et consignations, les élus ont élargi leurs perspectives. La communauté a racheté un **corps de ferme** et l'a mis à disposition d'acteurs de l'**économie sociale et solidaire**. Le lieu est devenu un **écopôle alimentaire** "bio, local et solidaire". Dans ce centre de ressources et de développement se pratiquent des activités d'**insertion** et fonctionne une légumerie-conserverie mutualisée.

Aujourd'hui, la collectivité réfléchit à la construction d'une sorte de "**fabrique sociale**" intercommunale, qui ferait une large place à la dimension alimentaire et à l'implication des habitants dans cette question. Cela pourrait nécessiter la création d'un poste d'animateur territorial de proximité.

Frédéric Huchette : *"On voit maintenant fleurir les initiatives d'habitants en rapport avec le projet communautaire. L'une des plus belles illustrations est la création d'un jardin partagé à partir d'un système d'échanges local".*

La communauté de communes de l'est de la Somme

Fiche territoire Est de la Somme

Représentée par : **Catherine Vion, chargée de mission Développement durable**

C'est l'**appel à projets du Cerdd** qui a mis le territoire en mouvement sur le sujet de l'alimentation en 2018. La communauté de communes s'est rapprochée du pôle d'équilibre territorial et rural "Coeur des Hauts-de-France" et de la Maison pour l'entreprise, l'emploi et la formation Santerre - Haute Somme, déjà engagés dans ce champ.

Ensemble, les 3 structures ont décidé d'éditer un **guide des producteurs locaux**, qui n'existait pas dans le territoire.

Catherine Vion : "Nous l'avons construit avec le lycée agricole de Péronne qui a inclus ce travail dans son projet éducatif. 3 classes d'élèves y ont participé. La sortie du document a été accompagnée par une journée portes ouvertes de l'établissement et un marché de producteurs de proximité".

La communauté de communes aborde aujourd'hui le domaine de la **restauration collective** et de l'**approvisionnement local**.

Catherine Vion : *"Notre gros problème est le manque d'ingénierie. Les trois agents concernés dans les 3 structures ne peuvent consacrer que 10 % de leur temps à l'alimentation. Nous essayons de tirer parti de certains exercices obligés, comme le plan climat air énergie territorial : la communauté de communes envisage d'inscrire quelques actions relatives à la thématique dans le document en cours de rédaction".*

Découvrez d'autres contenus similaires

Atelier "Projet alimentaire territori...

Le 29.11.2019

Atelier Projet alimentaire territorial : pourquoi pas chez moi ? - Achiét-le-Grand

Projet alimentaire territorial : pour...

Le 19.11.2019

Webinaire sur les projets territoriaux alimentaires

L'accompagnement pour les projets alimenta...

Comment faire émerger un Projet Alimentair...

Le 29.04.2019

Coopérer dans le cadre d'un Projet Alimentaire Territorial - Douai

Guide "circuits alimentaires de proxi...

Vidéo "Pourquoi devons-nous changer n...

Système alimentaire territorial durable

Carnets Carasso "Les systèmes aliment...

1ers Décryptages des Systèmes Aliment...