

13^{ème} édition

ATELIERS DU DÉVELOPPEMENT
DURABLE & DES TERRITOIRES

Une alimentation pour un territoire résilient



Plus d'infos sur :
www.ecopole.com


UNION REGIONALE
PAYS DE LA LOIRE


écopôle
le réseau de l'environnement

Association labellisée
Centre Permanent d'Initiatives
pour l'Environnement



PAYS DE NANTES

Sommaire

Page 2	> Remerciements
Page 3	> Édito
Page 4	> Éclairage : Où en est la recherche ?
Page 5	> Éclairage : Les marchés publics en restauration collective, contrainte ou levier ?
Page 6	> Atelier 1 - Engagement vers une démarche vertueuse
Page 7	> Atelier 2 - Approvisionnement de proximité et biodiversité
Page 8	> Atelier 3 - Éducation et familles à alimentation positive
Page 9	> Atelier 4 - Engagement et adaptation des entreprises de l'agroalimentaire
Page 10	> Atelier 5 - Les (nouveaux) porteurs de systèmes alimentaires territoriaux : quelles complémentarités entre les territoires urbains et ruraux
Page 11	> Éclairage - De la démocratie à la résilience d'un territoire
Page 12	> Bibliographie
Page 13	> Présentation d'Écopôle et l'Union Régionale des CPIE
Page 14	> Zoom : Mon Restau Responsable
Page 15	> Programme de la journée

R

Remerciements



Ce document a été réalisé dans le cadre des ateliers du développement durable et des territoires proposés par l'Union Régionale des CPIE des Pays de la Loire et Ecopole, le CPIE du Pays de Nantes, en janvier 2019.

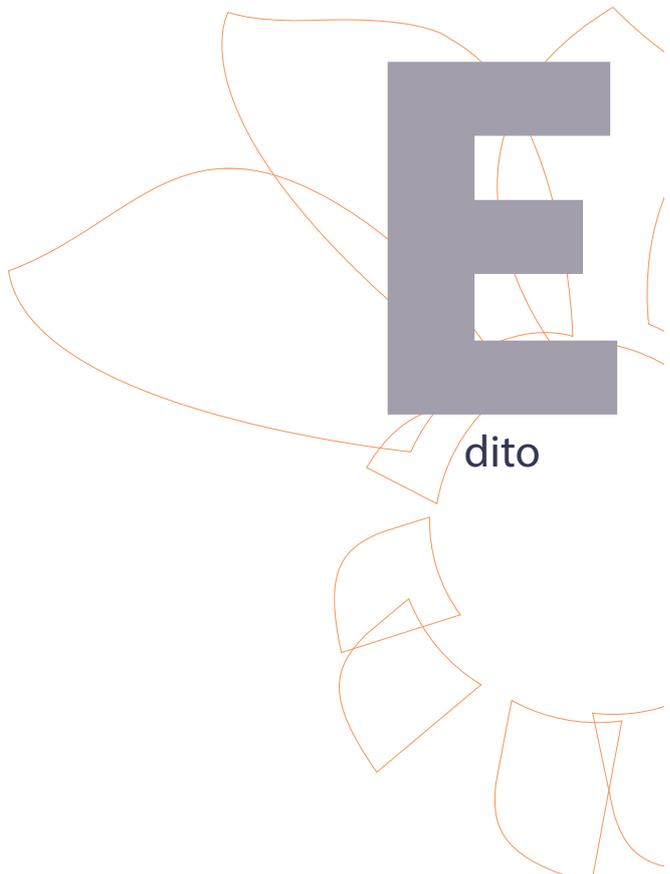
Ont contribué à ce recueil :

- Directeurs de publication : Loïc Vallée (Président de l'URCPIE) et Yves Le Cars (président d'Écopôle CPIE Pays de Nantes)
- Coordination générale : Christophe Lachaise (directeur d'Écopôle CPIE Pays de Nantes)
- Rédaction des contenus : Françoise Breillard, Chloé Cormier, Sylvie Guibert, Christophe Lachaise, François Collart Dutilleul, Guillaume Le Borgne, Xavier Elices Diez et les porteurs des initiatives sollicitées dans le cadre des ateliers.
- Graphisme et mise en forme : Ema Duval / duvalema@yahoo.fr
- L'animation des tables rondes et des interventions a été réalisée par Cécile Lefort - animatrice Journaliste.

Ont financé les Ateliers du Développement Durable et des Territoires :

- Conseil Régional des Pays de la Loire
- Conseil Départemental de Loire Atlantique
- Nantes Métropole

Merci à toutes et tous pour ces contributions et l'énergie qu'elles procurent en retour.



E

dito

Manger, avons-nous conscience des implications et des conséquences de cet acte quotidien, notamment sur notre fragile planète ? Que pèse l'alimentation dans la production de gaz à effet de serre ?

Si l'agriculture est responsable de 12 à 14 % des émissions dans le monde, de 20 à 25 % en France, l'empreinte écologique de notre alimentation, en y ajoutant les transports de denrées, les déplacements des consommateurs, le gaspillage alimentaire, etc., est bien difficile à mesurer. Dans tous les cas, l'essentiel est de ne pas oublier que nos modes de consommation ont une influence considérable sur le changement climatique et la biodiversité. La manière dont nous consommons est donc un levier primordial de la lutte contre les changements climatiques.

L'ensemble des enquêtes menées auprès de la population au cours des 25 dernières années montre indéniablement une prise de conscience écologique des consommateurs. Les connaissances en matière environnementale ont progressé et de nombreux comportements ont déjà évolué, mais les principaux déterminants de l'acte d'achat restent le goût/le plaisir et le prix des produits, avant le respect de l'environnement. En outre, 85 % des français estiment que leur santé est influencée par ce qu'ils mangent (1).

En parallèle, les acteurs des filières ont aussi beaucoup de mal à s'engager. Les inerties d'un système agroalimentaire construit pendant les 30 glorieuses freinent une remise en cause indispensable. Comme sur beaucoup d'autres sujets, les territoires reprennent la main sur cet enjeu. A cet égard, le Pacte de Milan est un texte fort qui exprime une volonté politique claire d'aller vers des systèmes alimentaires territoriaux durables. Ces derniers proposent des solutions « innovantes généralement issues des acteurs (producteurs, consommateurs, mouvements associatifs...), accompagnées, voire encouragées par des démarches de politiques publiques le plus souvent territoriales (villes ou régions), parfois nationales » (2).

Relocaliser la production alimentaire, faire ensemble et coopérer entre les acteurs d'un territoire, s'engager contre le changement climatique, contribuer à la santé et au bien-être, mais aussi être accessible au plus grand nombre, tout en rémunérant les acteurs au juste prix, voilà les enjeux d'un système alimentaire plus localisé, résilient et efficace auquel les CPIE souhaitent contribuer au travers de ces 13^{èmes} ADDT (3) à Nantes. Merci à toutes les initiatives, à tous les témoins, à tous les participants et à tous nos partenaires pour leurs témoignages et leurs engagements, sans qui cette journée de croisement et de partage d'expériences n'aurait pu avoir lieu.

(1) Les synthèses de l'Auran, sept. 2018

(2) Jean-Louis Rastoin est ingénieur agronome, docteur d'État en sciences économiques et agrégé des facultés de droit, de sciences économiques et de gestion, professeur émérite à Montpellier SupAgro et ex-directeur de département au CIRAD de Montpellier.

(3) Les 13^{èmes} ateliers du développement durable et des territoires sont organisés avec le soutien de nos partenaires : le Conseil Régional des Pays de la Loire, le Conseil Départemental de Loire Atlantique et Nantes Métropole, mais aussi la Fondation pour la Nature et l'Homme, la Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (DRAAF), Cap Aliment et la ville de Nantes.



Où en est
la recherche ?



Guillaume Le Borgne

Maître de Conférences
en Sciences de Gestion
à l'Université Savoie Mont-
Blanc. Ses travaux de
recherche en comportement
du consommateur portent sur
la consommation alimentaire
durable.

Il s'intéresse en particulier
au gaspillage alimentaire,
à la surconsommation et
au bien-être alimentaire.



PLAN DE L'EXPOSÉ

- * Modèles agricoles dominant, impacts sur la biodiversité
- * Conséquences de la baisse de la biodiversité sur les systèmes alimentaires
- * A défaut d'avoir le « Pouvoir », les consommateurs « peuvent-ils » ?
- * Le territoire et les enjeux spatiaux, temporels, sociaux, techniques...

En France, la part de l'alimentation dans les dépenses de consommation des ménages n'a cessé de décroître ces soixante dernières années. Ce fait, s'il est la conséquence de multiples causes, soulève de nombreuses questions. L'alimentation occupe-t-elle une place suffisante dans nos préoccupations ? Les modèles agricoles et de distribution actuels - qui pour certains correspondent à des prix de marché « très faibles » - sont-ils viables socialement et environnementalement ? Les consommateurs ont-ils un pouvoir significatif à travers leurs achats alimentaires pour influencer les industriels et les décideurs politiques ?

A travers notre exposé, nous présenterons une partie des enjeux actuels de durabilité de nos systèmes alimentaires, et les questions que se posent actuellement les chercheurs dans divers domaines de recherche (écologie, agronomie, économie, géographie, psychologie et sociologie de la consommation...) pour contribuer à l'approche de ces problématiques complexes. Un focus sera proposé sur les impacts réciproques entre agriculture et biodiversité, ainsi que sur la place des consommateurs au sein de ces enjeux. Nous reviendrons ensuite sur le rôle des citoyens-consommateurs, et conclurons en soulignant l'importance du territoire (sa structuration spatiale, sociale, ses dynamiques) pour la durabilité de nos systèmes alimentaires.

Les marchés publics en restauration collective, contrainte ou levier ?



Xavier Elices Diez

Président de la société Par et Pour

La définition « anticipée » des besoins dans le temps et dans l'espace

Le décret du 25/03/2016 relatif aux marchés publics encadre cette définition anticipée des besoins. Il prévoit la possibilité, pour les acheteurs, de recourir à un outil concret de rencontre des fournisseurs et prestataires en amont des procédures, c'est la pratique du « sourcing ».

La définition « formalisée » des besoins ou la traduction juridique de ses achats

En maîtrisant les seuils de publicité et de mise en concurrence, et en adoptant une nomenclature interne de contrôle de ses dépenses annuelles par familles homogènes, les acheteurs vont pouvoir adapter leurs procédures en fonction de leurs besoins. Logiciel gratuit: EMApp.fr.

La définition « globalisée » des besoins à travers la rédaction complémentaire du cahier des charges et des critères d'analyse des offres

Une nécessaire complémentarité est à trouver entre l'exécution envisagée de son besoin (le contrat) et les critères d'analyse des offres.

Les marchés publics constituent un cadre contraignant pour les collectivités.

Ils imposent le respect de principes directeurs relevant d'une logique d'ouverture le plus large possible à la concurrence : liberté d'accès à la commande publique, égalité de traitement des candidats et transparence.

Ces principes peuvent paraître antinomiques avec l'application de la

loi EGALIM du 30/10/2018.

Des propositions de cahiers des charges ont été élaborées sous la tutelle et la validation des DRAAF et DIRECCTE Pays de la Loire pour promouvoir l'achat de denrées de proximité dans un cadre légal.

Ces guides démontrent que les marchés publics peuvent constituer un levier pour les acheteurs. Pour ce faire la définition des besoins doit nécessairement être « anticipée », « formalisée » et « globalisée ».

LE CADRE DE RÉPONSE COMME EFFET LEVIER ..

Réaliser une extraction de denrées sur la base d'un menu fictif permet aux fournisseurs de préciser comment ils s'approvisionnent et d'indiquer l'origine des produits.

Ce qui est valorisé ?

La capacité du candidat à répondre avec précision via le cadre de réponse technique s'impose pour la durée totale du marché.

EN SAVOIR PLUS ...

... sur les marchés publics propres à la restauration collective : rendez-vous sur la e-communauté alimentation – restauration collective du Centre National de la Fonction Publique Territoriale.

Télécharger gratuitement diverses ressources juridiques existantes (propositions de cahiers des charges-types propres aux marchés publics de fournitures et services validés par la DRAAF et la Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi des Pays de Loire).

Témoignage

N°1

Mon restau responsable®
exemple de la Ville de
Saint-Sébastien-sur-Loire
Marine Pomeyrau (FNH)

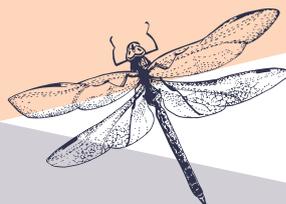
Claire Lascaud (Saint
Sébastien sur Loire)



Mon Restau Responsable® est une garantie participative dédiée à la restauration collective. Elle garantit les restaurants de collectivité qui s'engagent pour une cuisine plus saine, de qualité, respectueuse de l'environnement.

Depuis 2015, la Ville de Saint-Sébastien-sur-Loire travaille sur la réduction du gaspillage alimentaire dans sa restauration scolaire. L'engagement dans la démarche Mon restau responsable® était une continuité logique permettant de questionner la restauration municipale dans son ensemble : bien-être des convives, assiette responsable, éco-gestes et engagement social et territorial. Les agents ont été impliqués dans la définition des actions à mettre en place et ont conçu la séance d'engagement.

Ce temps fort a réuni une centaine de personnes le 10 avril 2018 pour un moment convivial et ludique : des agents travaillant dans les écoles, des enfants et leurs familles ainsi que des fournisseurs de la Ville.



Témoignage

N°2

Du local dans les restaurants des
EHPAD de la Sarthe - Comité de
Liaison Alimentation et Nutrition du
département de la Sarthe

Jezabell Joalland (Conseil
Départemental 72)
Didier Girard (CLAN)

En développant l'approvisionnement en restauration collective, le Département de la Sarthe poursuit deux objectifs : conforter les productions agricoles et améliorer la qualité des repas. Dans ce cadre, le Département de la Sarthe pilote un projet avec une double ambition : impulser au sein des Établissements d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes (EHPAD) une dynamique de développement de l'approvisionnement en produits locaux ; initier des démarches de territoires avec les fournisseurs en produits locaux, les EHPAD, les collèges et autres restaurations.

Entouré de nombreux partenaires, le Département de la Sarthe a lancé un appel à manifestation d'intérêts pour identifier 8 établissements volontaires pour mener une démarche globale avec une équipe pluridisciplinaire. Un diagnostic a révélé forces et pistes d'amélioration et a permis de remettre à chaque établissement pilote une synthèse d'actions pertinentes et réalisables. Sur cette base, le Département de la Sarthe met en place un dispositif pour fournir outils et méthode, pour simplifier l'organisation au sein de la fonction restauration, aider à fixer des objectifs, à les suivre, améliorer la définition, la planification des besoins et la connaissance de l'offre en produits locaux.



© 2010 Je

Témoignage

N°1

«Valeurs parc naturel régional de Brière»
Myrtille Le Motheux



L'élevage bovin est une activité traditionnelle en Brière, qui a su s'adapter aux conditions particulières du marais. Les troupeaux allaitants sont mis en pâture dans les marais et prairies naturelles, ainsi que dans les coteaux et plateaux bocagers.

Cette pratique est essentielle pour maintenir l'ouverture du paysage et la préservation de la biodiversité, notamment d'une avifaune remarquable comme la barge à queue noire ou le vanneau huppé.

Afin de maintenir cette activité essentielle, des éleveurs de Brière, le Parc naturel régional de Brière et la Chambre d'agriculture ont développé une filière bovine locale, à travers la marque « valeurs parc naturel régional de Brière », afin de permettre une valorisation économique de la production bovine issue du territoire. Cette marque s'appuie sur un cahier des charges garantissant un mode de production extensif et adapté au milieu.

La viande bovine est aujourd'hui commercialisée, sous cette marque, dans une trentaine de points de vente (artisans-bouchers, rayons boucherie des grandes et moyennes surfaces, supérettes) et dans les restaurants collectifs du territoire, avec une plus-value économique intéressante pour les éleveurs.



Témoignage

N°2

L'alimentation : levier pour la protection de la ressource en eau
Daniëlle Broekarts (GAB 44)
Daniel Helle (Terre de Sources)



Le Syndicat de production et de distribution d'eau potable sur le Bassin Rennais est à l'initiative d'une opération qui soutient et encourage des agriculteurs locaux à s'engager pour l'environnement et la protection de l'eau potable. En contre partie de pratiques respectueuses de l'environnement et des ressources naturelles du territoire, la collectivité propose aux agriculteurs du bassin Rennais de nouveaux débouchés et valorise leurs produits dans des filières locales de restauration collective. « Terres de sources » est aujourd'hui une opération reconnue, qui fait des émules et fait rêver nombre de territoires.

C'est un peu dans le même esprit que la commune de Saffré en Loire Atlantique a souhaité accompagner la protection de sa nappe phréatique, par le développement des actions de sensibilisation des producteurs, la relance du marché hebdomadaire des producteurs locaux, l'utilisation de produits bios et locaux dans la restauration collective, l'entretien et la valorisation des terres agricoles de la commune... mais aussi la sensibilisation de tous et notamment des enfants des écoles à l'environnement. Pour ce faire la commune a initié un large partenariat afin de mobiliser toutes les parties prenantes autour de cet enjeu majeur contribuant à la survie du territoire.

Direction régionale de l'alimentation de
l'agriculture et de la forêt des Pays de la Loire
Marie-Pierre Montrade

Le pôle alimentation du service régional de l'alimentation de la Direction régionale de l'alimentation de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) des Pays de la Loire anime des actions d'éducation à l'alimentation de la jeunesse.

Prolongement opérationnel d'EDUCALIM, le programme « Ensemble éduquons à l'alimentation » soutenu par la DRAAF et le Rectorat a permis de former des personnes ressources. 19 projets d'écoles ont vu le jour et 5 référents alimentation ont été désignés dans ses rangs par le Rectorat.

Défi pour une éducation
à une alimentation positive
en Loire Atlantique
Écopôle, CPIE Pays de Nantes :
Virginie Danilo
Collège Cadou (Ancenis)
Françoise Chatelier
Département 44
Laurence Le Déaut

Témoignage

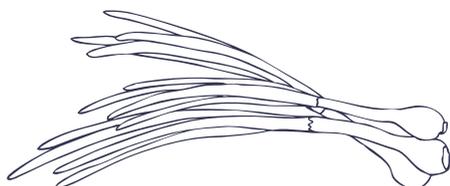
N°1

Dans le projet 2018-2022 de l'académie de Nantes, « L'éducation au développement durable vise à former les élèves à la compréhension des enjeux et aux bonnes pratiques qui en découlent, qui sont les garants du vivre ensemble dans un monde aux ressources limitées. »

Les actions menées s'appliquent durant les différents temps de l'enfant (scolaire, périscolaire, extra-scolaire). Elles portent tant sur la compréhension (Qu'est-ce qu'une agriculture locale ? Peut-on manger de tout en toutes saisons ?...) que sur l'action (Goûter les produits avant de refuser d'en manger ; participer à la sensibilisation des autres...).

Les 70 collèges publics dont la restauration est gérée par le Département ont été accompagnés, dans le cadre d'un partenariat avec le Groupement des Agriculteurs Bio (GAB44), à travers un certain nombre d'actions : diagnostic, formation du personnel de restauration, travail sur le plan alimentaire, organisation des commandes, gaspillage, projet éducatif, visites de fermes, animations au self...

Une expérimentation auprès de 3 collèges volontaires a été engagée en 2018 pour déployer auprès des établissements volontaires des « Défis à Alimentation Positive ».



Témoignage

N°2

Défi Familles à Alimentation
Positive
Fanny Caron (GAB 44)

Le Groupement des Agriculteurs Biologiques du 44 propose de mettre en place le Défi Familles à Alimentation Positive. Il s'agit d'un dispositif innovant permettant d'initier une réflexion sur les habitudes alimentaires autour d'une pédagogie active.

Collectivités, centres sociaux, MJC, maisons de quartiers, mairies, entreprises... toute structure peut organiser un défi.

Il permet de créer du lien entre habitants d'un même territoire, favorise la mixité sociale et les découvertes culturelles, décloisonne les acteurs et les services, fait évoluer les habitudes alimentaires dans la durée et enclenche une dynamique territoriale.

En 2016 et 2017, avec 2 éditions sur la Loire-Atlantique, ce sont plus de 180 foyers à alimentation positive, 12 équipes et 11 structures relais (AFR de Chéméré, Maison pour tous de la Chapelle-sur-Erdre, CSC Tempo à Blain, CS le Relais les gens du voyage à Bouguenais, AMAP de Châteaubriant, 3 Foyers de Jeunes Travailleurs ADELIS de Nantes, 2 ADELIS du Vignoble, et 1 entreprise), 63 temps forts, 27 nouveaux partenaires dont 7 fermes. En 2018-2019, un défi est en cours sur Nantes Métropole.

Témoignage

N°1

Bodin, entreprise d'une filière d'agriculture biologique
Camille Lemouzy

« Bodin est un acteur historique de la volaille biologique : engagés au cœur de la Bio, nous sommes spécialisés dans la volaille biologique depuis 1979. Fort de notre histoire, notre expertise et nos valeurs, nous contrôlons chacun des échelons de notre filière : nutrition, élevage, abattage, découpe, transformation et commercialisation.

Basé à Sainte-Hermine, en Vendée, BODIN est le seul volailler à produire exclusivement du Bio en France avec une usine d'aliments, des élevages et un abattoir dédiés à la Bio. Bodin est une société pionnière dans l'âme à tous les niveaux.

Engagés RSE depuis 2018 et bioentreprisedurable® depuis 2011, nous mettons la responsabilité sociétale au cœur de notre stratégie afin d'assurer la cohérence de notre filière. Nous commercialisons nos poulets, pintades, dindes et canards Bio, entiers ou élaborés. Vous pourrez retrouver nos produits en magasins spécialisés sous la marque Le Picoreur et en grande surface sous la marque Nature de France. »



API Restauration : entreprise de restauration collective
- Victoire Caignol
- Sébastien Cottart
- Pascal Monneuse

Témoignage

N°2

« API Restauration est une entreprise de restauration collective, indépendante, familiale et engagée. Nous avons placé la lutte contre le gaspillage alimentaire comme objectif prioritaire de l'entreprise.

En collaboration avec nos clients, nos convives et nos équipes, nous imaginons des leviers créatifs et ludiques de réduction des déchets, adaptés à chaque typologie de convives.

Ancrés sur les territoires régionaux, API Restauration veut être un acteur du changement : soutenir des pratiques d'agriculture durable, réduire des émissions de gaz à effet de serre, former nos chefs de cuisine aux bonnes pratiques durables, participer à un système alimentaire mondial plus égalitaire...

Chez API, on a les pieds dans plusieurs mondes : la cuisine, l'agriculture, la formation, la nutrition, l'emploi, la digitalisation, la logistique, les territoires.

API Restauration compte 8 000 salariés présents en France, Belgique, Luxembourg et Allemagne. »



Témoignage

N°3

VALORISE - Lucie Bouet



ValOrise a été créée à Saumur en janvier 2017 pour apporter des réponses concrètes aux problèmes de gaspillage des fruits et légumes et à l'éducation au goût, dans une démarche d'économie circulaire et solidaire.

ValOrise a développé trois activités :

- la création d'une gamme de conserves éthiques et antigaspi, 100 % végétale, élaborée à partir des fruits et légumes rachetés aux producteurs locaux.
- l'accompagnement des acteurs de la filière dans la valorisation de leurs invendus.
- la mise en place d'actions de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation saine et au gaspillage auprès des publics jeunes, défavorisés ou en situation de handicap.

ValOrise est aussi à l'initiative de la création pour 2019 d'un Food Lab Solidaire AntiGaspi, à la fois tiers-lieu et industrie agro-alimentaire antigaspi, dédié aux questions de l'alimentation durable, de la consommation responsable et du zéro-déchet.

Les (nouveaux) porteurs de systèmes alimentaires territoriaux : quelles complémentarités entre les territoires urbains et ruraux ?

Témoignage

N°1

Communauté de communes
Pays de Mortagne (85)
Jean-François Fruchet - Vice-président du Pays de Mortagne
Lucie Chessé - Chargée de mission Alimentation

En 2017, la Communauté de Communes du Pays de Mortagne a approuvé sa feuille de route développement durable qui s'articule autour de 4 axes (la participation citoyenne, l'énergie, la mobilité et l'alimentation) et de 22 actions à mettre en place.

Dans un premier temps, l'axe « participation citoyenne » a fait émerger un réseau de « Citoyens Actifs » qui représente aujourd'hui l'axe privilégié de l'expression citoyenne pour la Communauté de Communes. D'autre part, l'axe « énergie » se

traduit par l'élaboration d'un Plan Climat-Air-Énergie Territorial (PCAET) dans l'optique de devenir un Territoire à Énergie Positive. En parallèle, la Communauté de Communes s'est engagée dans une démarche d'Écologie Industrielle Territoriale (EIT) visant à impulser un écosystème industriel au travers d'actions en commun entre les entreprises sur les sujets des déchets, de la mobilité, des formations, des achats groupés,...

Enfin, l'axe « alimentation » est développé au travers de l'élaboration d'un Projet

Alimentaire Territorial (PAT) engagé fin 2018. Les principaux objectifs du PAT sont de rapprocher les producteurs des consommateurs, de lutter contre le gaspillage alimentaire et proposer l'introduction de produits alimentaires de qualité, notamment en restauration collective. Après une phase de diagnostic, des concertations avec les acteurs du territoire permettront de faire ressortir les attentes de chacun pour définir un plan d'actions qui sera mis en place à l'automne 2019.

Témoignage

N°2

Une alliance de territoire entre Nantes Métropole et le Pays de Retz

Bernard Morilleau,
Président du Pays de Retz-44

Jean-Claude Lemasson
Vice-Président de Nantes Métropole,
chargé de l'Agriculture

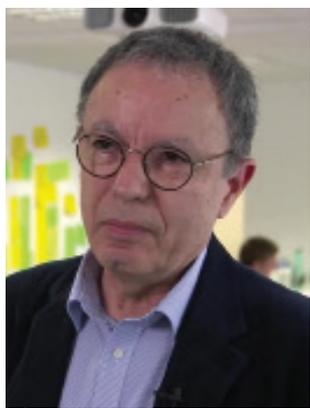
Fort de sa production agricole : laitière, produits de la mer, élevages bovins et gibiers, maraîchage et viticulture, le Pays de Retz accueille également de nombreuses entreprises agroalimentaires reconnues comme les Galettes Saint-Michel ou Gastronomes.

C'est en travaillant désormais sur une meilleure connaissance de son système alimentaire et la valorisation de ses produits locaux qu'il affine sa stratégie alimentaire autour de l'approvisionnement des restaurants collectifs (cantines, EHPAD, restaurants d'entreprises) en produits locaux et de qualité, de la lutte contre le gaspillage alimentaire et d'ateliers culinaires auprès des consommateurs, en particuliers les plus précaires.

De son côté, la métropole nantaise, territoire agricole riche présentant, elle aussi, une forte diversité d'activités agroalimentaires, a construit en 2018, son projet alimentaire territorial. Ce projet élaboré avec des acteurs volontaires, repose sur quatre orientations : produire de qualité ; rapprocher producteurs et consommateurs ; améliorer la santé et le bien-être ; inventer un système alimentaire éthique et responsable. Le tout en se nourrissant des savoir-faire culinaires locaux, du dynamisme de la recherche et de la structuration de la filière (Cap Aliment, Pôle Océane, Marché d'Intérêt National...).

Ces deux territoires s'engagent aujourd'hui à travailler leur complémentarité autour de trois pistes de travail :

- L'opportunité du transfert du MIN pour organiser et valoriser la production locale.
- La question d'une restauration scolaire locale et de qualité, levier pour construire des actions communes
- Le soutien des filières locales, en s'appuyant sur les outils de transformation actuels ou à créer



De la démocratie alimentaire à la résilience du territoire

François Collart Dutilleul

Professeur émérite. Membre du Centre Lascaux sur les Transitions (CELT) (anciennement programme « Lascaux »)

Un territoire alimentaire résilient met en œuvre, à partir de l'alimentation, un projet politique de démocratie proactive fondé sur ses caractéristiques environnementales, sociales, agricoles et économiques.

Il s'agit donc de viser la résilience d'un territoire en utilisant l'alimentation comme

moyen et comme vecteur pour obtenir, dans ce territoire, des effets indissociables sur la santé humaine, la santé environnementale, la santé de l'économie et la santé de la communauté. La démocratie alimentaire n'est ni mondialiste, ni protectionniste. Elle est un moyen de construire un système alimentaire concerté, partagé et collectivement gouverné.

Il s'agit de démocratie parce que cela va concerner l'ensemble des acteurs impliqués dans l'alimentation du territoire : opérateurs économiques, collectivités, institutions intermédiaires, associations, citoyens. Elle est alimentaire précisément parce qu'elle détermine un système alimentaire propre au territoire. On entre alors pleinement dans ce que doit être un « système » alimentaire avec un territoire organisé, une gouvernance et la mise en œuvre d'un projet social spécifique à ce territoire. Ce « système » s'appuiera sur un diagnostic partagé de l'agri-

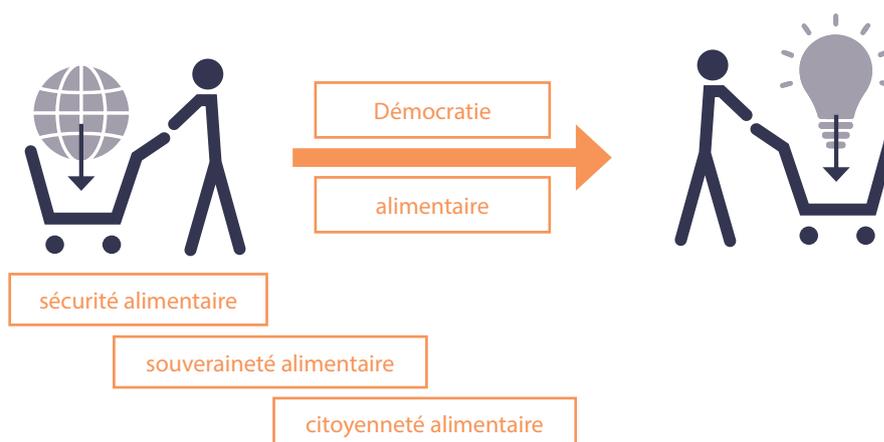
culture et de l'alimentation sur le territoire, et il définira contractuellement des actions opérationnelles. Il devrait permettre de consolider des filières territorialisées (production, transformation, distribution) et de développer la consommation de produits issus de circuits raccourcis, en particulier relevant de la production biologique.

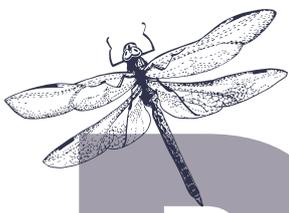
La démocratie alimentaire est aussi le pouvoir donné à toute personne d'avoir accès à une alimentation suffisante, saine, de qualité, conforme à sa culture. Elle est pour chaque personne le pouvoir de choisir son alimentation (diète, aliments) en fonction de critères également librement déterminés par elle.

Ce pouvoir individuel a une portée et des effets collectifs. Il permet, à partir de choix et de décisions individuels de consommateurs-mangeurs, de peser sur les politiques privées ou publiques qui déterminent l'offre alimentaire. Il suppose que les mangeurs, quels que soient leur âge et leur condition ou leur statut, soient traités et puissent agir, au regard de leur alimentation, comme des citoyens.

C'est cet ensemble de composantes de la démocratie, avec la garantie d'une sécurité alimentaire sur le territoire, une souveraineté de définition des politiques à mettre en œuvre et la réalisation citoyenne de ces politiques, qui peuvent rendre un territoire résilient.

Le territoire alimentaire résilient





ibliographie

Bulletins

Lettre d'information :
Alimentation et produits locaux,
un projet départemental
pour les établissements
d'hébergement pour personnes
âgées dépendantes de la
Sarthe, mai 2018, n°2. Conseil
départemental de la Sarthe.

Documentaires/Films

ANDRÈS Cyril, LAGRANGE
Damien.
Horizons alimentaires : Initiatives
pour des territoires durables et
solidaires. Bleue comme une
orange ; Escales Production,
2010, 1 DVD, 3 livrets 7 p.,
12 p., 16 p.

Ouvrages

ALLAIN Brigitte.
Rapport d'information déposé
par la Commission des affaires
économiques sur les circuits
courts et la relocalisation
des productions agricoles
et alimentaires. Assemblée
Nationale, 2015, 170 p.
(Rapport d'information, 2942)

ASSOCIATION BLEUE
COMME UNE ORANGE,
CENTRE D'INITIATIVES
ET DE VALORISATION DE
L'AGRICULTURE ET DU
MILIEU RURAL [CIVAM].
Initiatives autour de la
relocalisation de l'agriculture
et de l'environnement.
Bleue comme une orange,
2009, 12 p. in Horizons
alimentaires / Cyril Andrés

ASTRUC Lionel, CROS Cécile.
Manger local : s'approvisionner
et produire ensemble.
Actes Sud, impr. 2011, 212 p.
(Domaine du possible).
ISBN 978-2-7427-9893-3

BEAUFRÈRE Julie.
La filière agroalimentaire
au cœur du système
alimentaire nantais. Auran,
2017, format cartographique
(Les illustrés de L'AURAN)

CAP RURAL, TERRES EN VILLES.
Construire une stratégie
de financement d'un projet
alimentaire territorial.
RnPAT, juin 2018, 33 p.

DELFOSSÉ Claire, GUIOMAR
Xavier, PLUVINAGE Jean, AYATS
Jean-François. Alimentation et
territoires. GREP, 2013, 389 p.
(Revue POUR; 215-216)

DRAAF LANGUEDOC-
ROUSSILLON.
Construire son projet
alimentaire territorial :
repères et outils. Focus sur
quelques initiatives
en Languedoc Roussillon.
DRAAF Languedoc-
Roussillon, 2015, 14 p.

FNAB.
Circuits de proximité à
dimension sociale en
Agriculture Biologique :
Des initiatives innovantes
pour les territoires. Boîte à
outils pour les collectivités
territoriales. FNAB, [s.d.], 66 p.

MINISTÈRE DE LA TRANSITION
ÉCOLOGIQUE ET SOLIDAIRE.
L'alimentation : un nouvel enjeu
de développement durable
pour les territoires. Ministère
de la Transition Écologique et
Solidaire, 2017, 39 p. (Théma)

MUSTIÈRE Alain, de
CASTELBAJAC Bernard.
Les circuits courts alimentaires :
Une démarche éco-citoyenne ?
Conseil Économique Social
et Environnemental des Pays
de la Loire, 2010, 44 p.

RNPAT.
Co-construire votre PAT –
repères et points de vigilance
Version 0. RnPAT, 2018, 23 p.

RNPAT.
Synthèse de l'atelier 2
des États généraux de
l'alimentation : Développer
les initiatives locales et créer
des synergies. RnPAT, 2017, 17 p.

TERRE-ECOS.
Alimentation et environnement :
Champs d'actions pour les
professionnels . ADEME, octobre
2016, 32 p. (Clés pour agir).
ISBN 979-10-297-0194-8

TRAVERSAC Jean-Baptiste.
Circuits courts : Contribution
au développement régional.
Éducagri, DL 2010, 224 p.,
(Transversales). ISBN 978-
2-84444-808-8

SYNTHESE DE L'AURAN nN31
Comment nourrir les 630 000
habitants de l'agglomération
nantaise avec une alimentation
de qualité ? AURAN, Sept
2018, 12 p. www.auran.org

L'Union Régionale des Centres Permanents d'Initiatives pour l'Environnement des Pays de la Loire (URCPPIE) organise chaque année les Ateliers Développement Durable et Territoires (ADDT). Ce temps fort est basé sur le partage d'expériences de développement durable et s'organise avec l'appui d'un CPIE. Il s'agit de créer un espace de réflexion sur le développement durable en se focalisant sur un sujet et un territoire donné, de favoriser l'échange entre structures de développement territorial, de communiquer et de faire valoir les bonnes pratiques à l'aide d'exemples concrets (d'où le choix du terme « ateliers »).

Dans le cadre de son partenariat avec le Conseil Régional, l'URCPPIE des Pays de la Loire a été identifiée par la collectivité comme structure pilote à l'échelle régionale en matière d'accompagnement des acteurs économiques et des collectivités vers une transition environnementale et écologique intégrant les enjeux de biodiversité. Ce positionnement régional confirme la capacité qu'ont les CPIE au quotidien de travailler en réseau dans leurs territoires, avec tous les acteurs. L'ambition est de faire de la transition environnementale, et notamment des questions de biodiversité, un enjeu compris et partagé par tous les acteurs.

Missions de l'URCPPIE :

1. Structurer l'organisation des CPIE des Pays de la Loire et favoriser leur développement harmonieux
2. Constituer un espace de dialogue et une force de propositions auprès des partenaires régionaux œuvrant dans le champ du développement durable
3. Développer des actions et des partenariats d'envergure régionale en lien avec les compétences « environnement et développement durable des territoires »



Écopôle, CPIE pays de Nantes

Écopôle, association labellisée Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement (CPIE) « Pays de Nantes », constitue au niveau de l'agglomération nantaise un espace d'information, d'échanges et de médiation entre acteurs de l'environnement et du développement durable.

L'association regroupe 250 membres (adhérents individuels et collectifs et partenaires) et est administrée par un conseil de 24 membres et animée par une équipe de 12 salariés.



L'activité de l'association se répartit en trois pôles :

1. Un pôle « vie associative et animation du réseau ».
2. Un pôle « ressources et éducation à l'environnement et au développement durable », qui gère un espace de ressources documentaires éducatives et pédagogiques d'une part, et un programme d'éducation à l'environnement d'autre part.
3. Un pôle « projets et territoires », comprenant des programmes de développement sur les grandes thématiques de l'environnement : Mobilités, Nature en ville, Alimentation, Déchets, Initiatives citoyennes...



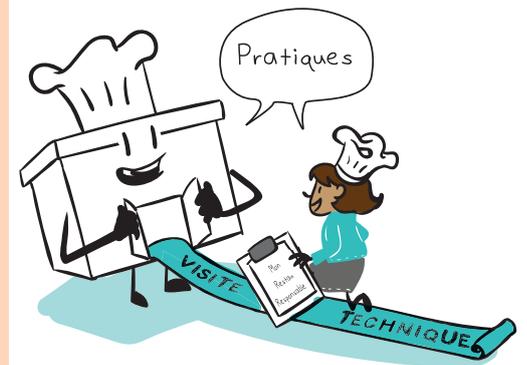
Une alliance nationale :

Agir pour une restauration collective responsable est un projet qui allie l'accompagnement des CPIE et la démarche Mon Restau Responsable. Ce projet est conduit dans le cadre d'une alliance entre le réseau des CPIE et la Fondation pour la Nature et l'Homme.

Un accompagnement en local :

A l'échelle de l'agglomération nantaise, Écopôle, CPIE Pays de Nantes accompagne les restaurants collectifs dans la démarche.

Contact :
02 40 48 54 54
francoise.breillard@ecopole.com



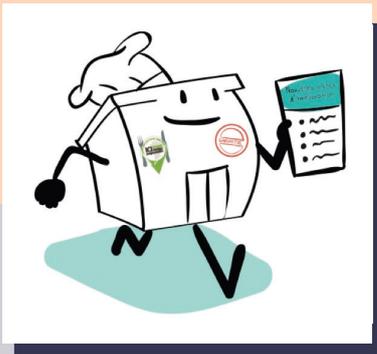
La démarche :

Mon Restau Responsable® est une garantie participative dédiée à la restauration collective. Elle garantit les restaurants de collectivité qui s'engagent pour une cuisine plus saine, de qualité, respectueuse de l'environnement. 4 domaines d'application sont pris en compte : le bien-être des convives, l'assiette responsable, les éco-gestes et l'engagement social et territorial. Cette démarche souple et volontaire, basée sur l'évolution progressive des pratiques, est également originale dans sa forme. Convives, producteurs, distributeurs, associations, élus... sont parties-prenantes dès le début de la démarche et ce sont eux qui décernent la garantie Mon Restau Responsable® pour 2 ans.

Mon Restau Responsable® compte déjà près de 600 restaurants collectifs engagés. Restaurants scolaires, universitaires, administratifs, d'entreprise, du milieu hospitalier, des EHPAD, de l'accueil spécialisé... tous sont concernés.

Pour Audrey Pulvar, présidente de la Fondation pour la Nature et l'Homme : « Mon Restau Responsable est un processus vertueux qui rend tout le monde heureux ! Du producteur local qui trouve de nouveaux débouchés au convive qui se régale d'un meilleur plat sans dépenser plus, en passant par les collectivités locales qui voient créés, avec ce dispositif, des emplois non-délocalisables. Les équipes de ces restaurants, qui se sentent valorisées, prennent plaisir à produire des plateaux plus savoureux pour leurs convives, plus respectueux de l'environnement ».

« Nous souhaitons que demain toutes les collectivités s'emparent de la démarche Mon Restau Responsable®, avec la volonté de faire mieux », déclare Éric Lepêcheur, président du réseau Restau'Co. « Ce n'est pas un choix personnel, cela doit être une vision collective, un projet d'établissement pour faire vivre notre territoire et le monde agricole pourvoyeur de produits de qualité avec une offre locale pour tous. »



fondation
daniel & nina carasso



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

mon-restau-responsable.org

Programme de la journée :



9h : Accueil des participants autour d'un café
Remise des documents au participant

9h30-10h : Table ronde d'ouverture en présence de :
Loïc Vallée, Président de l'Union Régionale des CPIE
Yves Le Cars, Président d'Ecopôle, CPIE Pays de Nantes
Jean-Michel Buf, Vice-Président du Conseil Régional des Pays de la Loire
Freddy Hervochon, Vice-Président de Conseil Départemental de Loire Atlantique
Jean-Claude Lemasson, Vice-Président de Nantes Métropole

10h-11h : Éclairages

Où en est la recherche ?
Intervenant : Guillaume Le Borgne
Maître de conférence, Université Savoie Mont Blanc

Les marchés publics en restauration collective, contrainte ou levier ?
Intervenant : Xavier Elices Diez – Président de la société Par et Pour

11h-12h45 : Ateliers participatifs au choix et retours d'expériences

Atelier 1 : Engagement vers une démarche vertueuse
Atelier 2 : Approvisionnement de proximité et biodiversité
Atelier 3 : Éducation et familles à alimentation positive
Atelier 4 : Engagement et adaptation des entreprises de l'agroalimentaire
Atelier 5 : Les nouveaux porteurs de systèmes alimentaires territoriaux :
quelles complémentarités entre urbains et ruraux ?

13h-14h : Déjeuner

14h-14h45 : Éclairage

La politique alimentaire au service de la résilience et de la démocratie
Intervenant : François Collart Dutilleul, professeur émérite Membre du CELT

15h-15h45 : Table ronde : Territoire, alimentation et résilience

Table ronde avec François Collart Dutilleul, Didier Girard, Jean-Michel Buf,
Jean-Claude Lemasson, Patrice Raveneau, Christophe Lachaise...

15h45-16h : Clôture

16h-17h : Forum

Présentation de diverses initiatives sur la région des Pays de la Loire
au travers de stands :

- Entreprises
- Associations
- Collectivités

Animation : Cécile Lefort

DEPUIS 2006, L'URCPIE A PROPOSÉ 12 ATELIERS DU DÉVELOPPEMENT DURABLE ET DES TERRITOIRES :

2006

« Entreprises et développement durable »,
CPIE Loire et Mauges (49)

2007

« Biodiversité et nature ordinaire »,
CPIE Sèvre et Bocage (85)

2008

« Actions concrètes pour l'eau »,
CPIE Vallée de la Sarthe et du Loir (72)

2009

« Territoires touristiques et développement durable », CPIE Loire Océane (44)

2010

« Accompagner la gouvernance des territoires », CPIE Logne et Grand-Lieu (44)

2011

« Biodiversité et participation citoyenne »,
Écopôle CPIE Pays de Nantes (44)

2012

« La compensation volontaire et locale »,
CPIE Loire et Mauges (49)

2013

« Changements climatiques : répercussions et solutions locales d'un désordre global », CPIE Sèvre et Bocage (85)

2014

« Trame verte et bleue, et nocturne »,
CPIE Vallée de la Sarthe et du Loir (72)

2015

« Pouvoir d'agir et l'environnement »,
Écopôle CPIE Pays de Nantes (44)

2016

« Co-crée des conditions favorables à la santé et à l'environnement »,
CPIE Mayenne Bas-Maine (53)

2018

« Adaptations aux changements climatiques », CPIE Loire Anjou (49)

2019

« Une alimentation pour un territoire résilient »

Écopôle, CPIE Pays de Nantes (44)

Financés par :



Document coordonné par :
Christophe Lachaise
Graphisme et mise en forme :
Ema Duval
Impression :
Imprimerie Jauffrit

Pour tout renseignement complémentaire,
contacter Écopôle
17 rue de Bouillé 44 000 Nantes
02 40 48 54 54
contact@ecopole.com
www.ecopole.com

Les ateliers du développement durable et des territoires ont reçu le soutien de :