Forum de l'Alimentation Durable

29 novembre 2022 - Château-Thierry

Synthèse de la journée

Le mardi 29 novembre 2022, le territoire du Sud de l'Aisne a accueilli tous les acteurs du système alimentaire afin d'échanger autour du diagnostic, des attentes et des envies de chacun pour le Projet Alimentaire de la Communauté d'Agglomération de la Région de Château-Thierry et de la Communauté de Communes du Canton de Charly-sur-Marne.

Une matinée dédiée aux échanges transversaux

La matinée s'est ouverte avec un **mot d'introduction prononcé par le Président de la Communauté d'Agglomération de la Région de Château-Thierry, Monsieur Etienne Haÿ, et par la Présidente de la Communauté de Communes du Canton de Charly-sur-Marne, Madame Elisabeth Clobourse**, qui ont posé le cadre de cette journée et rappelé l'importance de la transversalité du projet (production, consommation, mais aussi patrimoine et plaisir de manger, lutte contre le gaspillage alimentaire), de sa sobriété, et de la mobilisation de tous les acteurs pour faire vivre le PAT.

Plusieurs acteurs extérieurs du territoire étaient conviés pour cette table ronde animée par ExtraCité, afin d'apporter leur expertise thématique et leur regard sur le diagnostic du Sud de l'Aisne.

- **Madame Nathalie POLITZER, de l'Institut du Goût**

L'éducation au goût et l'éveil sensoriel se distinguent bien de l'éducation nutritionnelle. L'éducation au goût repose sur la capacité langagière des enfants, sur leur subjectivité individuelle. Les Classes du goût, en se fondant sur l'éveil sensoriel, permettent de travailler les compétences psychosociales et particulièrement celles des enfants. C'est à ce titre qu'elle se distingue dans l'éducation nutritionnelle (plus orientée vers le "bien manger"), en intégrant les dimensions non seulement nutritionnelle mais aussi hédonique et sociale.
"Le moteur de la consommation alimentaire, c'est le plaisir".

- **Madame Marie-Josèphe AMIOT-CARLIN, de l'Inrae**

Nutrition / alimentation et santé sont intrinsèquement liées. En combinant plusieurs comportements alimentaires, les individus sont en capacité de renforcer leur santé. Pour cela, il s'agit de s'appuyer sur des aliments considérés comme protecteurs: les fruits, les légumes, les céréales (complètes). Certains aliments sont également protecteurs, mais à consommer en moindre quantité, comme les protéines d'origine animale (produits laitiers, viande,..). D'autres aliments enfin sont à limiter pour protéger son capital santé: les produits sucrés, transformés, alcoolisés,...

"D'un point de vue nutritionnel, il vaut mieux privilégier les produits bruts plutôt que les produits transformés (fumés, panés,...)."

- **Monsieur Louis SICARD, de Solagro**

L'agriculture a un rôle ambivalent vis-à-vis du climat: d'une part, c'est un secteur qui est sources d'émissions de gaz à effet de serre, et contribue ainsi au dérèglement climatique. D'autre part, l'agriculture joue un rôle important dans la séquestration carbone (prairies, pâtures, arboriculture,...). L'empreinte carbone liée à l'alimentation pour un individu français moyen est de 2,1 tonnes équivalent CO2 aujourd'hui. Or, l'objectif, pour respecter l'accord de Paris, serait d'avoir une empreinte carbone individuelle globale (intégrant tous les postes: le transport, le logement,...) n'excédant pas 2 tonnes. Il existe de nombreux leviers en agriculture et alimentation pour réduire cette empreinte carbone: réduire les protéines d'origine animale, privilégier des systèmes avec des systèmes de plantation d'arbres,...

"Pour réduire l'empreinte carbone, les pratiques culturales qui misent sur l'arbre sont très efficaces."

- **Frédéric MARCHAND, sénateur du Nord**

Les PAT sont des "OVNI", on en dénombre 376 sur le territoire. Le grand enjeu de la construction d'un Projet Alimentaire Territorial repose sur son aspect systémique: cela implique de mettre autour de la table tous les acteurs du système alimentaire, de la production à la consommation. La dynamique des PAT doit être approfondie et encouragée, afin d'aller au-delà de l'effet d'aubaine des financements (Plan de relance notamment): sanctuariser les financements et les postes est un prérequis pour pérenniser les PAT.

"Les territoires aujourd'hui sont des apporteurs de solutions. Le politique est assembleur. Mais un PAT ne se fait pas en claquant des doigts, c'est du temps long."

- **Théophile PARENT, Draaf**

L'agriculture en France a fortement évolué depuis la fin de la Deuxième Guerre mondiale, où l'objectif était avant tout d'avoir une agriculture productiviste et spécialisée, performante d'un point de vue économique. Aujourd'hui, le développement des circuits courts répond à ce besoin d'avoir des prix plus justes et un système plus durable. Les services de l'Etat accompagnent fortement les dynamiques de PAT, avec par exemple 6 millions d'euros en 2021 pour la Région Hauts-de-France.

"L'émergence d'un PAT, on estime que c'est trois ans. C'est le temps nécessaire pour faire se rencontrer les acteurs."

- **Serge BONNEFOY, consultant et ancien secrétaire technique de Terres en ville**

Les démarches de PAT sont avant tout systémiques, mais des thématiques restent encore difficilement appropriées par les territoires, comme : l'environnement, le climat, l'urbanisme alimentaire (c'est-à-dire l'organisation territoriale de la distribution alimentaire). Il y a plusieurs prismes possibles pour amorcer un PAT, et le Sud de l'Aisne se distingue par sa viticulture, son patrimoine des savoirs-faire, qui sont des atouts forts.
"Faire système, ça veut dire faire système avec des gens qui ont des avis divergents voire contraires. Mais vous avez intérêt à ne laisser personne au bord de la route."

Après les interventions individuelles de ces acteurs externes, plusieurs discutants se sont exprimés et ont posé des questions aux intervenants:

- **Anne MARICOT, VP en charge du PAT, CARCT**

La restauration collective c'est amener un combat contre la malbouffe et l'obésité. L'Aisne est le 7ème département le plus pauvre de France . Ce PAT doit permettre de lutter contre la misère sociale et le gaspillage, c'est anormal de jeter des tonnes de nourriture quand on a de la misère. Ce PAT doit aussi être l'opportunité d'accélérer les circuits courts, notamment avec la restauration collective. La solidarité avec les agriculteurs doit également être un axe fort de ce PAT.
"Le PAT doit permettre de lutter contre la malbouffe."

- **Philippe MARCHAL, VP en charge de l'assainissement, de l'eau et Gemapi, C4**

Les priorités pour ce PAT sont bien de développer et entretenir les circuits courts et les circuits de proximité dans le cadre de la fourniture de la restauration collective, mais aussi de rester à une échelle humaine (ne pas passer sur de la fourniture industrielle).
"Le PAT est une caisse à outils qu'on construit ensemble."

- **Mireille CHEVALIER, Chambre d'agriculture de l'Aisne**

Comment peut-on concilier les objectifs de santé avec les contraintes de la restauration collective ? Comment aller au-delà des freins (le prix par exemple) notamment dans ce contexte de crise financière et énergétique ?

Réponse de Frédéric Marchand: le premier sujet est la commande publique (les règles édictées), le deuxième est la question des ressources (la réalité de la disponibilité des ressources sur le territoire). Par ailleurs, la définition du local est à préciser.
Réponse de Théophile Parent: des intercommunalités et collectivités s'organisent parfois pour faire des groupements de commandes, lancer des légumeries communes pour réduire les coûts.

- **Sophie ROSBLACK, Bio en Hauts de France**

Sur le lien entre l'éducation au goût, la santé et l'impact environnemental: existe-t-il un programme alliant éducation, découverte des sens autour des projets végétaux (fruits, légumes, légumineuses, céréales complètes ou semi-complètes) à destination des enfants mais aussi des adultes ?
Réponse de Nathalie Politzer: on essaie de créer un lien entre l'éducation au goût à l'école et les parents, pour s'adresser à tout l'écosystème des enfants.
Réponse de Marie-Josèphe Amiot-Carlin: sur la restauration collective, il est possible de s'inspirer du travail réalisé à Montpellier avec "Ma Cantine autrement", qui a beaucoup travaillé sur la sensibilisation à une alimentation durable. Il ne faut pas oublier de sensibiliser aussi les parents: leur implication est un facteur de réussite majeur. Sur la végétalisation de l'alimentation: si elle répond à des enjeux climatiques, elle est à nuancer notamment pour les enfants, qui ont des besoins nutritionnels marqués en protéines d'origine animale (lait, oeuf, viande, poisson,...)
Réponse de Serge Bonnefoy: définir ce qu'est la qualité alimentaire en début de PAT est une très bonne clef d'entrée. La qualité est multiple: nutritionnelle, identitaire, organoleptique. Il faut tenir compte de la reterritorialisation mais aussi des flux alimentaires (notamment extérieurs au territoire, et envisager des complémentarités entre le local et l'extérieur).

- **Questions du public**

1/ Qu'est-ce qu'un PAT peut faire pour inverser la tendance et faire en sorte que l'agriculture ne soit plus seulement une variable d'ajustement ?
Réponse de Frédéric Marchand: L'effet prix se fait parce qu'il y a plusieurs intermédiaires dans les circuits. L'intérêt du PAT c'est de rapprocher les producteurs des consommateurs. Il faut relier ça au national pour rendre le métier d'agriculteur plus attractif. Le PAT peut faire en sorte que les gens apprennent à se connaître et à échanger, et cela peut être la base de futures dynamiques contractuelles.
Remarque de Madame Gabrielle: Il faut définir ce qu'est le local, et ce qu'est la proximité, notamment pour lutter contre cette forme de plafond de verre (des producteurs prêts à commercialiser en local mais peu connus et qui ne trouvent donc pas de débouchés).

2/ L'alimentation par rapport à l'éducation : c'est important de cibler les primaires, alors pourquoi n'y a-t-il pas de tarif unique pour la cantine ? Pourquoi est-ce plus cher dans les petits villages que dans les grandes villes ? Pourquoi diminuer la viande dans les menus ?
Réponse d'Anne Maricot: il y a une politique sociale dans les grandes villes qu'on ne peut pas pas toujours retrouver dans les petites communes qui sont en difficulté pour obtenir de petits tarifs d'approvisionnement.

Réponse de Théophile Parent: entre les cantines d'écoles primaires et celles des collèges, il y a aussi un effet d'économie d'échelle qui influe sur le prix. Pour la viande, il y a un intérêt dans les cycles agronomiques à diversifier les protéines.
Réponse de Marie-Josèphe Amiot-Carlin: il faut bien distinguer les protéines d'origine animale des viandes. Les besoins nutritionnels ne sont pas les mêmes entre les enfants et les adultes, les enfants ont besoin d'apports en fer très importants, et ce fer est plus facilement absorbable via des protéines animales que végétales. L'important, c'est de diversifier les sources de protéines à l'échelle de la semaine: cette structuration des repas est ce qui permet de bien absorber les éléments nutritifs.

3/ Qu'en est-il de l'aide alimentaire sur le territoire pour accompagner les publics qui n'ont pas les capacités financières de s'alimenter dans les magasins ?
Réponse de Serge Bonnefoy: l'aide alimentaire, en général, est souvent critiquée pour sa qualité (les produits sont considérés de mauvaise qualité), et pour son "assistanat": une critique récurrente est de dire que les personnes bénéficiant d'une aide alimentaire sont des "assistés", qui ne sont dès lors plus acteurs de leur alimentation. L'idée de l'émergence d'une sécurité sociale de l'alimentation est de reconnaître un droit humain à une alimentation pour tous, y compris les individus ayant du mal à y avoir accès.

4/ A la cantine, les enfants jettent surtout les légumes verts. Comment faire ?
Réponse de Nathalie Politzer: il y a des écarts parfois énormes entre ce qui est servi sur les tableaux et ce qui est consommé. Ce qui est jeté, c'est prioritairement des légumes mais aussi des produits locaux peu connus ou appréciés par les enfants. Il importe de coupler l'éducation sensorielle à des projets de lutte contre le gaspillage alimentaire.

5/ Ça fait 15 ans qu'on fait des réunions sur le territoire du Sud de l'Aisne et ça n'avance pas. Quels sont les points de blocage ? Ne serait-ce pas aux EPCI d'acheter des terres pour y installer des maraîchers ?
Réponse de Madame Gabrielle: L'agglo de Château-Thierry est engagée justement dans un processus de mise à disposition de 7 hectares pour 1 maraîcher sur le territoire.

Une exposition participative sur le diagnostic territorial

Pendant chaque temps de convivialité (le matin, le matin, et en clôture), les participants ont pu s'immerger dans une exposition participative sur le Projet Alimentaire de leur territoire:

- qu'est-ce qu'un PAT ? à quoi cela sert ?
- le portrait du territoire du Sud de l'Aisne
- la production agricole sur le Sud de l'Aisne
- la transformation sur le Sud de l'Aisne
- la distribution: les distributeurs, et la restauration collective (publique / privée)
- la consommation: les habitudes et comportements alimentaires des habitants du territoire

Des ateliers de coproduction l'après-midi

4 ateliers simultanés ont été organisés pour faire atterrir les échanges du matin.

- **Atelier 1: comment favoriser une alimentation saine, durable et accessible à tous ?**

Le premier groupe de travail s'est penché sur la question de l'accessibilité à une alimentation saine et durable pour tous. A partir de profils déterminés, ce groupe a fait émerger les grandes problématiques liées à la lutte contre la précarité alimentaire:

PARCOURS DE PASCAL

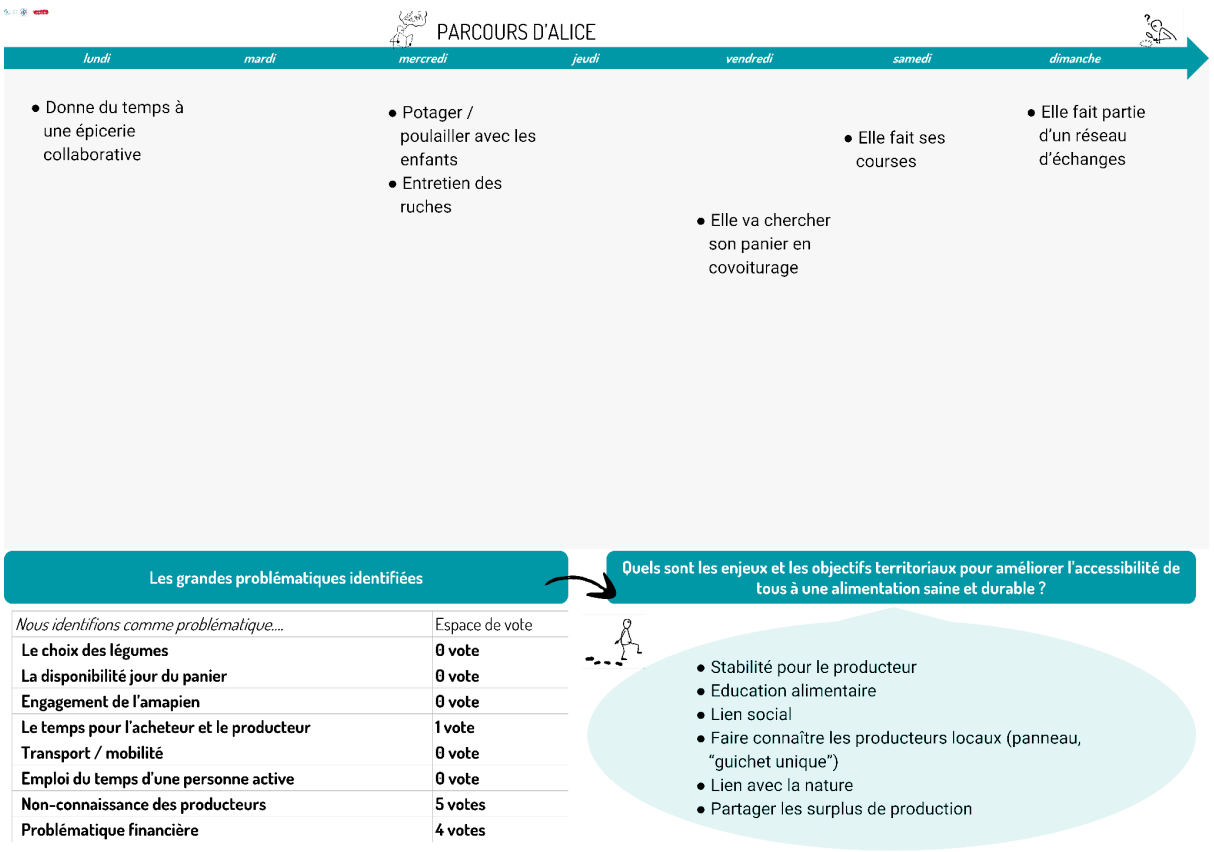
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
• Réception du colis alimentaire: est-ce dans sa ville ? Faut-il y aller à pied, en voiture ? = quelle mobilité ? • Quels conseils sur l'utilisation des produits du colis ? • Dans sa cuisine: quel équipement ? Eau, électricité ?	• Pascal demande de l'aide à son entourage • Il participe à des ateliers de cuisine organisés par le CCAS, la Croix Rouge, le Secours catholique, les Restos du Coeur	• Pascal fait des courses complémentaires • Il recherche des informations sur internet à la bibliothèque • Urgence de manger		• RDV avec les services sociaux	• Accès à un jardin partagé	

Les grandes problématiques identifiées

Nous identifions comme problématique....	Espace de vote
• **La mobilité**	**1 vote**
• **Comment utiliser / préparer / conserver les produits**	**4 votes**
• **La langue / l'illettrisme**	**0 vote**
• **(re)connaître les produits**	**1 vote**
• **Accompagnement régulier nécessaire**	**8 votes**
• **Equipement pour cuisiner**	**0 vote**
• **Goût**	**1 vote**
• **Stigmatisation**	**1 vote**

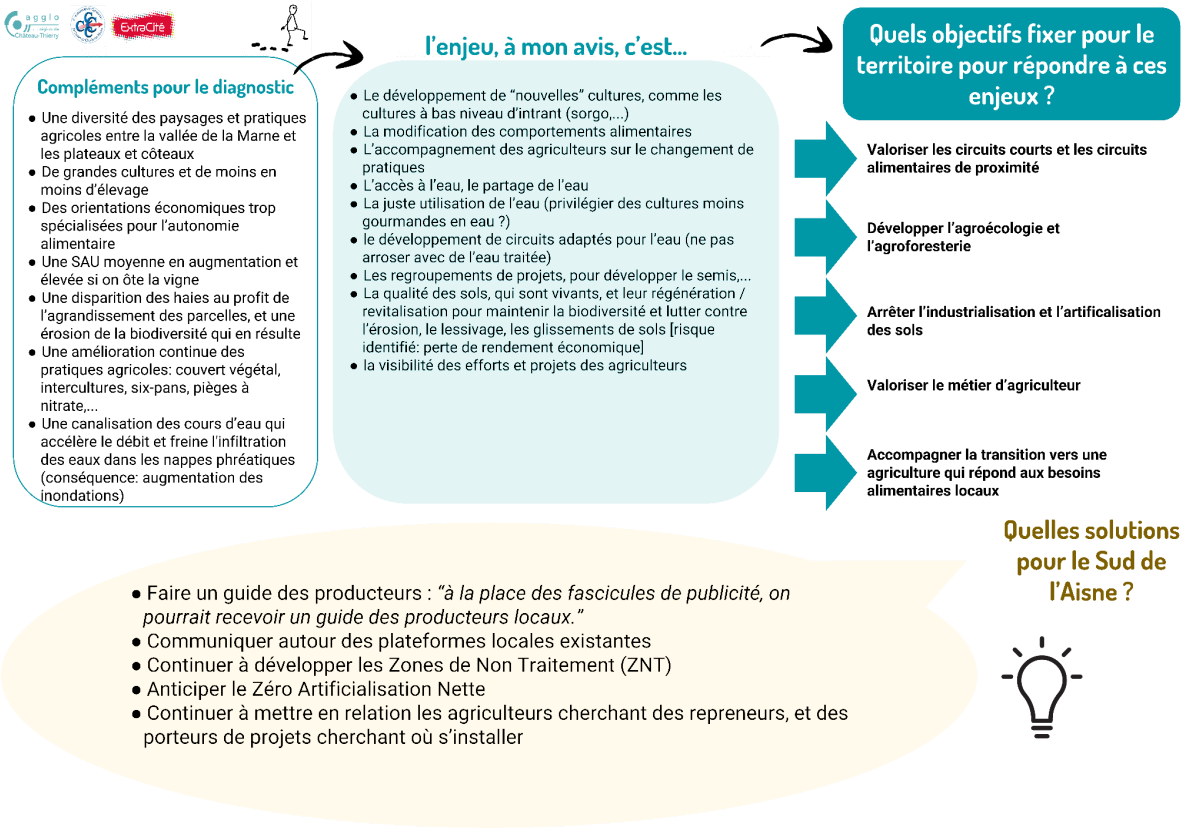
Quels sont les enjeux et les objectifs territoriaux pour améliorer l'accessibilité de tous à une alimentation saine et durable ?

- limiter le gaspillage
- garder le lien, l'accompagnement, l'écoute
- manger à sa faim et à son goût
- santé
- accès à une aide / un colis adapté selon son âge et ses goûts



- **Atelier 2: santé et environnement : adapter les pratiques agricoles aux défis climatiques**

Ce groupe de travail est reparti du profil agricole du territoire esquissé dans l'exposition, et des enjeux climatiques dressés le matin même par Louis Sicard, pour identifier les enjeux territoriaux et esquisser des pistes d'objectifs pour le territoire voire de solutions à mettre en place.



- **Atelier 3: la restauration collective : bien manger et s'approvisionner localement**

Ce groupe de travail s'est attelé à la question de la restauration collective, qui a déjà fait le sujet d'études de la part du territoire entre 2019 et 2020. Il en ressort des problématiques spécifiques à la restauration collective essentiellement publique, à savoir:

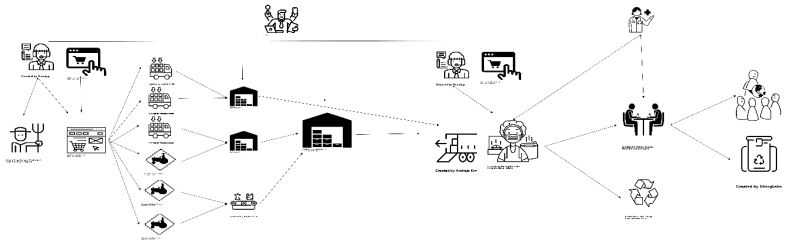
- la question de la formation : des agents de cuisine, des agents des marchés publics (rédaction en allotissement / suivi des marchés publics), des producteurs pour répondre à ces marchés public,...
- comment définir la proximité / l'origine géographique pour la restauration collective ?
- l'éducation au goût
- la gestion des déchets
- la question de la logistique et du dernier kilomètre: comment aller chercher / livrer de petites volumes à la restauration collective ?

SOLUTIONS

- Développer les visites de ferme, les cuisines, les intermédiaires de la transformation
- les associations de producteurs
- coordonner la mutualisation d'approvisionnement
- Cuisine de territoire
- Loi Egalim, le local (HVE / Bio)

PROBLÉMATIQUES

- enjeu: l'éducation alimentaire au sens large
- l'interconnaissance de chacun
- la mise en lien entre les producteurs et les petites communes
- Lien entre les plats proposés et l'éducation au goût
- Lien entre les déchets et les éleveurs
- Difficultés des petites communes
- La Loi Egalim ne parle pas de local



PROBLÉMATIQUES

- lien OTEX / circuits courts
- quelle est la définition du local (en km) ?
- prix d'achat au producteur
- marché public ⇒ difficile pour producteurs
- qualifier les besoins réels de la RC et l'engagement sur le long terme
- comment agir avec les prestataires (en gestion concédée)
- regroupement communes pour gestion cantine pour une approche globale et un tarif unique
- quelle qualité globale ? en transveral

SOLUTIONS

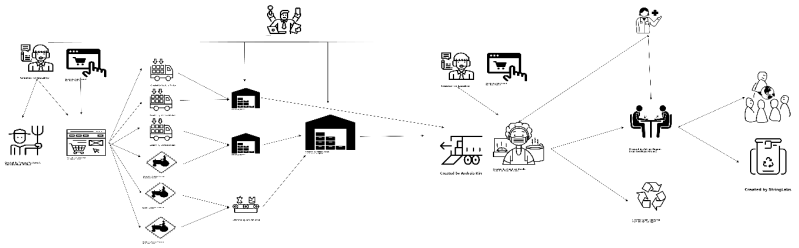
- outil de transformation (lait?)
- regroupement de producteurs
- rédaction des marchés: allotissement + durée marché
- contrat d'engagement ⇔ marchés publics
- marché "par composante", en gestion concédée ⇒ regroupement par commune ?
- transfert de compétences communes vers intercommunalité

SOLUTIONS

- Lien avec le plan alimentaire
- Formation des cuisiniers
- Audits et évaluation
- Faire réseau, partages entre pairs
- repas pour et par les élèves
- par rapport à l'inflation et aux ruptures d'approvisionnement: privilégier le circuit court ?
- éducation au goût

PROBLÉMATIQUES

- Manque d'expertise pour la rédaction de marchés publics et le suivi des marchés publics
- Manque d'un catalogue / guide des producteurs locaux
- Suivi sanitaire et nutritionnel qui suppose une expertise importante
- Acceptation des plats végétariens (lien avec le goût et le plaisir) : si régie directe ⇒ formation / éducation ; si gestion concédée ⇒ comment faire ?
- Comment faire une éducation au goût ouverte à tous (mixité sociale) ?
- Quels choix politiques par rapport au coût des repas ?



PROBLÉMATIQUES

- éloignement géographique du prestataire en gestion concédée
- manque d'interconnaissance entre les producteurs et la restauration collective
- difficulté en termes de volumes ⇒ les producteurs peuvent-ils y répondre ?
- Adaptation des produits aux régimes spéciaux (en hôpital par exemple)
- Comment sensibiliser la direction par rapport aux enveloppes financières dédiées à l'alimentation
- Lien entre le gaspillage alimentaire et l'aide alimentaire ?
- Lien entre la restauration collective et la parentalité + lien avec l'éducation au goût

SOLUTIONS

- régie d'approvisionnement
- exemple: yaourt en seau pour éviter le gaspillage…
- Distribution des restes de RC aux parents ou aux associations d'aide alimentaire ?
- Nécessité d'avoir une coordination, de benchmark et de sécurisation

- **Atelier 4: Comment impliquer les acteurs économiques dans la transition alimentaire territoriale ?**

Transition alimentaire (1 / 2)

Compléments pour le diagnostic

- Peu de pratiques existantes connues sur le territoire dont s'inspirer pour rédiger les marchés publics de la RC pour atteindre les objectifs de la loi Egalim (sauf un collège signalé à 50% de produits bios issus de circuits courts), besoin d'un benchmark pour savoir comment c'est fait ailleurs (procédés)
- Comparaisons systématiques des chiffres du territoire avec HDF et le national
- Beaucoup d'acteurs / opérateurs sur le territoire mais peu d'informations sur l'IAA (Mondelez International à Jussy, Saumonerie De L'Ourcq, Société Moreau, ...) qui est un maillon important des systèmes alimentaires.
- Est-ce qu'une offre de produits laitiers Bio existe sur le territoire?
- Lien entre niveau de diplôme et obésité à creuser
- l'inflation aggrave les manquements qui étaient déjà présents
- le fossé agriculteurs - consommateurs se creuse: pas d'espaces de dialogue (ex sur l'utilisation de la chimie en agriculture)
- Liens entre qualité de l'eau, air, biodiversité dégradée et IFT rouge (moyenne à 1,57)?
- Marque "produits de nos plaines" à expliquer

l'enjeu, à mon avis, c'est...

- Augmenter les moyens/budgets pour la RC (la collectivité peut palier aux choix alimentaires personnels pour participer à rétablir un équilibre) pour améliorer la qualité des repas et la rémunération des producteurs + Communiquer autour des alternatives comme PDNP, les labels,
- Accompagner une consommation plus plus responsable (financièrement, géographiquement - Accessibilité géographique ⇒ N: maraîchage; S: grandes cultures ; ⇒ des paysages alimentaires différents-)
- Faire moins de curatif et plus de préventif
- Meilleure connaissance de la RC, Définir un mode de calcul commun/homogène sur tout le territoire. ex: prix de l'assiette en RC ⇒ part des denrées avec des exemples + expliquer la hausse des prix. Diffuser des exemple des menus sur le territoire + Mobiliser les bonnes pratiques de la RC, les faire savoir et diffuser de l'information
- Communiquer sur les pratiques alimentaires du territoire (seulement 68% des répondants consomment des produits laitiers et 50% un fruit & légume/jour) car on imagine que c'est plus vertueux que ce que l'enquête montre
- Réfléchir au renouvellement des générations en agriculture (un seul lycée agricole sur le territoire est-ce suffisant?)

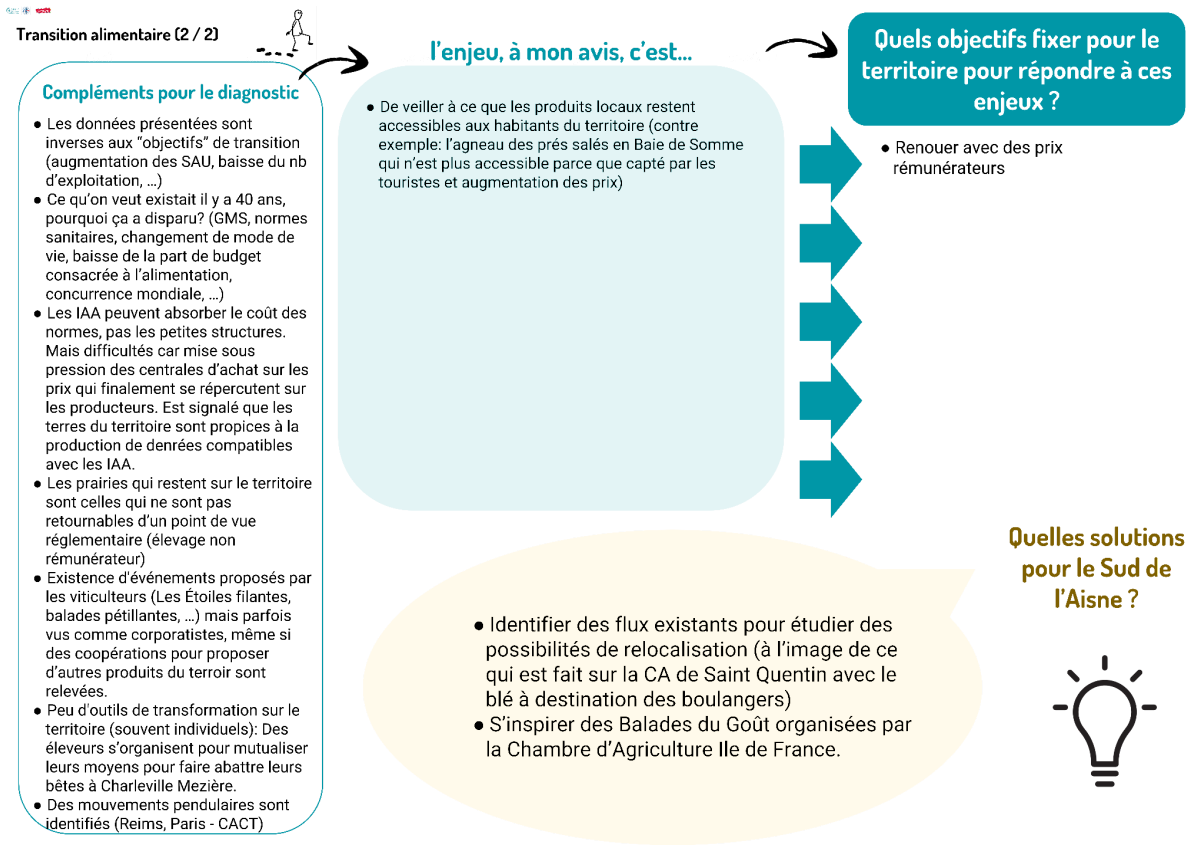
Quels objectifs fixer pour le territoire pour répondre à ces enjeux ?

- Application "Ma cantine" pour un suivi de l'atteinte des objectifs Egalim
- Approche: la cuisine familiale ⇒ pour moins de produits transformés, plus chers à l'achat
- Associer les IAA pour travailler ensemble
- Améliorer la diffusion d'informations sur l'offre en produits locaux (*on ne reçoit que les catalogues GMS, il faut rééquilibrer la communication*)

Quelles solutions pour le Sud de l'Aisne ?

- Aller rencontrer en bilatéral les IAA pour améliorer l'interconnaissance et identifier des convergences possibles (Plateforme logistique de William Saurin et Zapetti, Jungle France -ferme verticale d'aromatiques etc labellisée Bcorp.

Remarque: la RC n'est pas le principal facteur d'attractivité résidentielle:
- dispo de services
- petite enfance
- transport
- scolaire
- enseignement (la RC serait reprise dans cet item)



Bilan et perspectives

- **Mot de conclusion de Serge Bonnefoy, grand témoin**

Les mots clefs de ce Forum de l'Alimentation Durable étaient l'agriculture, les circuits courts, la restauration collective et les régimes alimentaires. Pour aller plus loin, il ne faut pas négliger de relier le terroir à une alimentation équilibrée (volet gastronomique, plaisir de manger), et de penser l'aménagement de l'espace: comment bien connecter le rural aux villes ?

- **Remerciements de l'équipe du Sud de l'Aisne**

L'équipe de l'Aisne composée d'Elisabeth Clobourse, Anne Maricot, Philippe Marchal et Hana Kacem a chaleureusement remercié les participant-e-s pour leur venue et la qualité des échanges.

- **Conclusion d'ExtraCité**

Pour conclure, Thibault Fournier a rappelé qu'un PAT s'inscrit dans le temps long, mais ce Forum était un beau point de départ pour faire émerger de la coopération et de la coproduction pour ce projet. Ce temps a permis de mobiliser les acteurs du système alimentaire et de créer du lien entre eux. Cette étape est un prérequis essentiel pour envisager la coproduction de la politique publique et à terme, peut-être, de la coopération autour de projets territoriaux. En introduction, la DRAAF avait rappelé l'importance du temps

long dans un PAT: l'émergence nécessite en moyenne 3 ans, afin de créer les conditions de rencontre et d'interconnaissance entre les acteurs. Ce temps fort, organisé par les intercommunalités, s'inscrit pleinement dans cette dynamique !