



Pour un projet alimentaire de territoire

COMPTE - RENDU

QUATRIÈME JOURNÉE DE LA RURALITÉ
15 MARS 2019

Produire & manger local en Sud-Avesnois

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES SUD-AVESNOIS





Accueil

**Madame Demarchelier,
maire d'Eppe Sauvage,**

souhaite la bienvenue à tous les participants et excuse Monsieur Hiraux, président du Syndicat Mixte du Val SDJoly, conseiller départemental et maire de Fourmies, retenu par d'autres obligations.

Très attachée aux producteurs locaux, Madame Desmarchelier s'est pleinement investie dans la création et le développement des marchés nocturnes d'Eppe-Sauvage, devenus au fil des années, un évènement incontournable sur le territoire, réunissant productions locales et métiers de bouche. Cette concrétisation l'a amenée depuis quelques années à se questionner quant à l'implantation d'un lieu permettant de réunir tout au long de l'année les producteurs locaux. Les échanges de la journée lui permettront d'évoquer ce projet avec les participants.



Monsieur Wascat, Conseiller régional des Hauts de France et Président du Comité de Pilotage du Contrat d'amplification Territoriale pour la Troisième Révolution Industrielle (COTTRI)

représente et excuse Monsieur Xavier Bertrand, Président de la Région des Hauts-de-France et intervient ce jour au titre de sa présidence du COTTRI.

Il souhaite présenter deux actions emblématiques de ce programme d'actions, réparties dans 9 domaines de coopération et s'adressant particulièrement au monde agricole, à savoir la méthanisation, « sujet qui lui tient à cœur », et le volet production et consommation responsable pour une économie circulaire, faisant écho à cette journée d'échanges sur l'alimentation.

Le projet d'Étude de Planification Énergétique (EPE) pour la Sambre-Avesnois a pour objectif d'identifier l'ensemble des gisements d'énergie renouvelable sur le territoire de l'arrondissement. Il s'agit d'une démarche accompagnée et co-portée par l'Agence de Développement et d'Urbanisme de la Sambre (ADUS) et le Parc Naturel Régional Avesnois (PNRA) qui résulte de la labellisation « Territoire à énergie positive pour la croissance verte ».

Dans le cadre de la production d'énergie renouvelable, plusieurs projets de méthanisation sont en cours, ou en émergence, sur le territoire, dont celui du GAEC* de la Demi-lieue à Wallers en Fagne, accompagné par la Communauté de Communes Sud-Avesnois et la Région pour trouver les solutions financières et techniques.

Ouverture de la journée

La méthanisation vise à valoriser le travail agricole et tend vers l'autonomie énergétique des exploitations et du territoire. Technologie fondée sur la dégradation de déchets par des microorganismes, elle permet la production de biogaz, bio-méthane, électricité en cogénération et biocarburant. Cette technologie offre des retombées positives pour l'environnement, avec une énergie propre, renouvelable, en même temps qu'elle évite l'incinération et l'enfouissement des déchets et s'inscrit dans une démarche d'économie circulaire (circuits courts) à travers le COTTRI pour mettre en place la troisième révolution industrielle.

Monsieur Wascat invite les participants au salon de Beauvais le 9 Avril où seront rassemblés des « offreurs de solutions » sur le plan technique et financier pour les porteurs de projets du monde agricole.

Concernant les circuits courts, un autre volet du COTTRI se rapproche précisément de la thématique alimentation, où est prévu, dans le plan d'actions, un scénario de prospective territoriale chiffrée d'utilisation des terres agricoles et forestières pour satisfaire les besoins alimentaires, énergétiques et en matériaux de l'Avesnois d'ici 2050. Une seconde étude est également prévue sur la valorisation des ressources agro-alimentaires locales, en recensant les besoins, les opportunités et les maillons manquants, pour structurer de nouvelles filières.

C'est dans ce cadre que les échanges de la journée de la ruralité viendront compléter, voire renforcer, les éléments de contexte et les attentes particulières émanant du territoire pour tendre vers une alimentation locale.



Comment pouvons-nous contribuer à l'élaboration du Projet Alimentaire Territorial (PAT) au travers de cette journée ?

Monsieur Jean-Luc PERAT, Président de la Communauté de Communes Sud Avesnois et maire d'Anor

remercie et salue l'ensemble des élus locaux et ceux venus d'autres intercommunalités notamment les axonais, les partenaires que sont l'État, la Région, le Département, la Chambre d'agriculture, le Parc Naturel Régional de l'Avesnois (PNRA), la Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF), les exploitants agricoles, les habitants du territoire tels l'atelier sénior de Wignehies, l'association « A Deux Mains », le Centre Socio-culturel (CSC) de Fourmies, l'École de la deuxième chance, l'ensemble des partenaires et participants... Il remercie tout particulièrement François Louvegnies, créateur des Jardins de l'Avesnois et Bernard Navarre, initiateur et porteur des Journées de la ruralité. Il remercie aussi les techniciens et particulièrement Éléonore Mariani qui appréhende très justement ce domaine. Il rappelle sa métaphore de la main où l'agriculture devient le 5^e doigt de la main, accompagnant l'économie, l'artisanat, le tourisme et l'industrie. La CCSA est là pour accompagner le monde agricole, assurer son maintien et sa diversification ; elle est à l'écoute et joue un rôle de facilitateur. « Il faut que demain soit écrit par tous ».

Monsieur Pérat rappelle les trois journées précédentes attachées à la ruralité :

- 2016 : un état des lieux du territoire autour de 4 thématiques : agriculture, développement économique, culture et éducation qui a abouti à la mise en place du contrat de ruralité, retenu fin 2016.
- 2017 : le numérique au service de notre territoire rural prenant en compte les usages et les besoins des acteurs et des habitants avec l'élaboration du Schéma Directeur des Usages et Services numériques validé en juin 2017 par les Hauts de France et la création d'un poste de numéricien sur le territoire.

• 2018 : la CCSA a signé une convention de partenariat avec l'Association pour le Développement Agricole et Rural Thiérache Hainaut (ADARTH) et la Chambre d'Agriculture pour s'appuyer sur leurs compétences et leurs connaissances afin de mieux connaître le fonctionnement des institutions et des structures du monde agricole. La CCSA a alors pu définir son rôle et ses actions par rapport aux besoins du monde agricole autour de 4 axes :

- la diversification des productions, le développement des circuits agricoles et le soutien aux initiatives collectives dont le projet de méthanisation « sur lequel il ne faut pas se rater » et les circuits de proximité.
- la montée en compétence des acteurs agricoles en favorisant la relocalisation des formations et leur intégration plus large dans le développement économique.
- la transmission, les installations et les perspectives en sensibilisant et informant sur ces sujets, en communiquant sur le foncier et en conservant une maîtrise de celui-ci, c'est-à-dire « faire des acquisitions ». « Pour la RN2 par exemple, nous perdons 153 ha de terre agricole, il faut les retrouver en compensation ! », explique Monsieur Pérat.
- la place et le rôle des consommateurs et des institutions. La journée d'aujourd'hui se situe dans cet axe d'ouverture : les échanges et la réflexion collective permettront de contribuer à la définition du PAT sur l'Avesnois Thiérache.

La démarche initiée par le PNRA et les quatre intercommunalités vient d'être lauréate de l'appel à projets du Programme National pour l'alimentation (PNA), et permettra d'élaborer le futur PAT. Elle couvre les 4 intercommunalités de l'arrondissement et modifie déjà le regard porté habituellement sur le Nord, elle vise à être une démarche offensive de valorisation qui est regardée. « C'est une reconnaissance

du territoire dont je suis fier qui nous éloigne des reportages présentant le Nord comme un territoire de galères ». Les pouvoirs publics soutiennent la mise en place du PAT inscrit en projet thématique du Pacte pour la réussite de la Sambre-Avesnois-Thiérache et du Contrat de Transition Écologique et Solidaire (CTES), à l'échelle de l'arrondissement d'Avesnes. Élaborés de manière concertée à l'initiative des acteurs d'un territoire, les PAT visent à donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire. Le Centre Ressource du Développement Durable (CERDD) accompagne les 4 intercommunalités de l'arrondissement depuis plusieurs mois dans cette démarche.

Les objectifs de la journée sont de contribuer au diagnostic alimentaire, « d'en poser les premières pierres » et de faire avancer la réflexion autour de la production et de la consommation sur notre territoire, réflexion dont le contenu s'ajoutera à celle menée à l'échelle de l'Avesnois par les intercommunalités et le Parc.

Jean-Luc Pérat remercie chaque partenaire présent et particulièrement les Sens du goût, la commune de Wignehies, l'École de la deuxième chance, le cuisinier d'Anor qui a préparé le buffet de midi et souhaite à tous une journée riche d'échanges, concrète « pour avancer ensemble ».





Sommaire

PROPOS INTRODUCTIFS

- **Que peut être un Projet Alimentaire Territorial ?** p9

Marie Decima, chargée de mission environnement au Centre Ressource du Développement Durable (CERDD) et accompagnant l'Avesnois pour le PAT

- **Atelier 1** p13

Comment nourrir localement le territoire ?

- **Atelier 2** p17

2050, on produit et on mange quoi en Avesnois ?

- **Atelier 3** p21

On mange quoi aujourd'hui en Avesnois ? Quelle est notre représentation de notre alimentation ?

- **Atelier 4** p25

C'est quoi le bien être alimentaire ? C'est quoi la santé alimentaire ?

- **Atelier 5** p29

Comment adapter notre façon de consommer pour faciliter notre alimentation locale ?

- **Regards croisés sur les ateliers** p33

- **Où en est le territoire ?** p35

Philippe Lesage, responsable du pôle développement économique en milieu rural au PNRA

CONCLUSION p37

Le PAT, un enjeu majeur à plusieurs facettes

Monsieur Alexander Grimaud, Sous-Préfet de l'arrondissement d'Avesnes sur Helpe

QUE PEUT ÊTRE UN Projet d'Alimentation Territorial ?

Marie Décima explique son travail au sein du CERDD, groupement d'intérêt public régional, où elle exerce deux missions, l'une sur la méthanisation et l'autre sur l'alimentation. L'alimentation est un sujet surprenant, que l'on imagine simple mais qui se révèle complexe, et qui touche en réalité un nombre d'acteurs incroyable.

C'est un sujet récent à l'échelle d'un territoire, traité auparavant sur une approche agricole. En fait, c'est un besoin vital et on s'aperçoit de plus en plus que « **notre santé est notre nourriture** » pour reprendre la formule d'Hippocrate.

De plus, elle est au cœur de nombreux sujets : le gaspillage, l'éducation, la cohésion sociale, l'agriculture, l'industrie, l'artisanat, la santé... Le schéma international des objectifs de développement durable montre bien que « tous les thèmes mènent à l'alimentation comme tous les chemins mènent à Rome ».



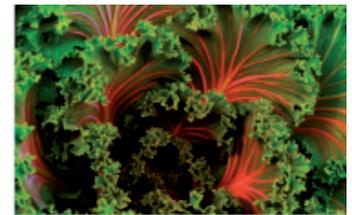
Le CERDD aide les territoires à monter leurs projets avec une notion de développement durable ; il s'adresse aux collectivités, et non au grand public. Cette approche éclaire déjà le double enjeu de l'alimentation : amener les opérateurs économiques comme les grandes surfaces et les structures de transformation à avoir une autre vision de leur modèle économique, et amener le citoyen-consommateur à s'approprier

la dimension durabilité. Pour ce faire, le CERDD s'appuie sur un réseau qui réunit 90 structures interprofessionnelles, parmi lesquelles des supermarchés qui communiquent avec les entreprises de transformation, des professions agricoles, le Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires (CROUS), l'institut Pasteur... soit un large réseau d'échanges.

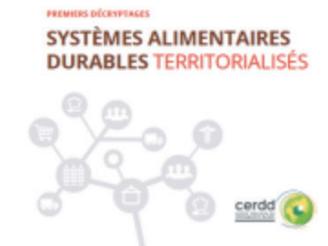
Programme Alimentation Durable du Cerdd

Rendre opérationnel la transition du système alimentaire régional vers plus de durabilité.

- Accompagner et inspirer les **territoires** pour la construction de **stratégies alimentaires territoriales**
- Amener les opérateurs économiques à **réinterroger leur rôle et leur « manière d'agir »** (de **coopérer**) dans le système alimentaire
- Aider à l'**appropriation** des domaines de l'alimentation durable de l'ensemble des acteurs
- **Réseau Alimentation Durable (ReADy)** : 90 structures interprofessionnelles



SYSTÈME ALIMENTAIRE ET COOPÉRATIONS ENTRE ACTEURS DU TERRITOIRE
RENFORCEZ VOS PRATIQUES POUR OUVRIRE DE NOUVELLES OPPORTUNITÉS



L'impact alimentaire EN QUELQUES CHIFFRES

- **Quelle est la part de la production alimentaire gaspillée entre le champ et l'assiette ?**

30 %

En France : 20 kg/an par personne dont 7 kg jetés emballés

- **Quelle est la distance parcourue par l'ensemble des composants entrant dans la fabrication d'un yaourt aux fruits ?**

9115 km

- **Quelle est la surface de terres agricoles et d'espaces naturels recouverte de béton chaque semaine en France ?**

1300 ha

soit environ 180 ha/jour

Le CERDD, établissement financé par l'État et la Région, travaille aussi sur la thématique de l'alimentation durable. En parallèle, le Ministère de l'Agriculture a lancé le plan national pour l'alimentation (PNA) pour stimuler ce type de projets autour de 4 axes transversaux :

- la justice sociale : lutter contre la précarité alimentaire,
- l'éducation alimentaire de la jeunesse,
- la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- l'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine, soit une alimentation basée sur les ressources agricoles du territoire : « le bio ici et pas en Sicile ».

Le PAT est un label accordé aux projets émanant de concertations avec des acteurs diversifiés d'un territoire et élaborés collectivement, mais c'est avant tout une démarche. Cette journée de la ruralité peut être un point de départ vers l'organisation de cette concertation. Les projets labellisés donnent un cadre stratégique autour d'actions s'intégrant sur les 4 axes du PNA (social, éducatif, économique, et environnemental) et permettent d'avoir un fil conducteur alimentaire.

Comment initier et conduire un PAT à travers un exemple ?

1. Organiser une réunion des acteurs pour réfléchir à la notion d'alimentation durable. Débat et désaccords ont débouché sur la création d'une infographie regroupant tous les repères pour une alimentation durable.

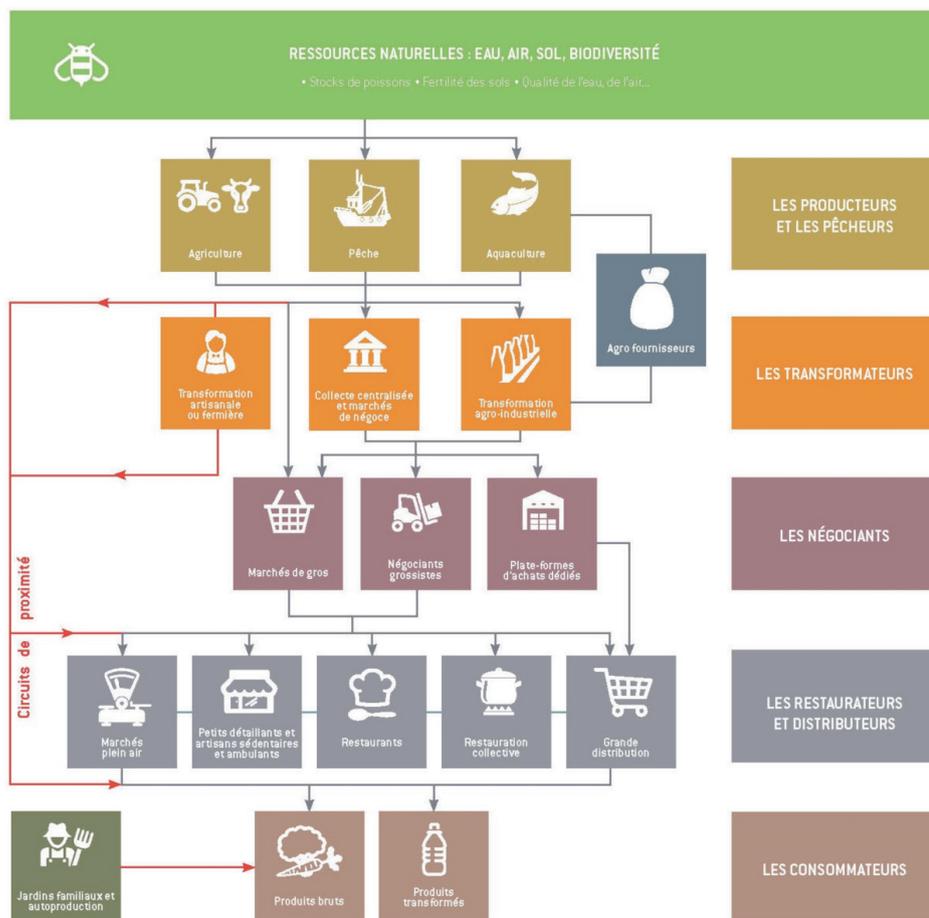
2. Partir de la démarche agricole donc des producteurs, puis des transformateurs, des négociateurs, des vendeurs, des consommateurs et, à côté, les acteurs influents comme les médias (pub), les écoles de consommateurs, les associations qui donnent des informations, et les territoires qui peuvent influencer le modèle alimentaire.

3. Etudier le caddie des grandes surfaces qui, elles, tirent les prix, influencent... On observe que le consommateur est éloigné de l'agriculteur et de ses contraintes. Prenons

l'exemple du calibrage des légumes du supermarché qui produit du gaspillage dans le champ de l'agriculteur : il n'a pas généré ce problème mais doit le gérer et ne le peut pas ; la seule solution est de faire évoluer le choix du consommateur.

4. Analyser les tensions qui apparaissent entre les carrés cloisonnés du schéma : les seuls échanges tournent autour de la quantité et du prix et sont donc purement économiques. Les acteurs sont figés sans possibilité d'innover : il faut dépasser la question agricole.

5. Prendre en compte le grand nombre d'initiatives locales : jardins, cuisine... Elles ne sont pas assez structurées entre elles : le rôle du territoire est alors d'identifier ces structures et de créer des liens entre elles.



Ils influencent le système :

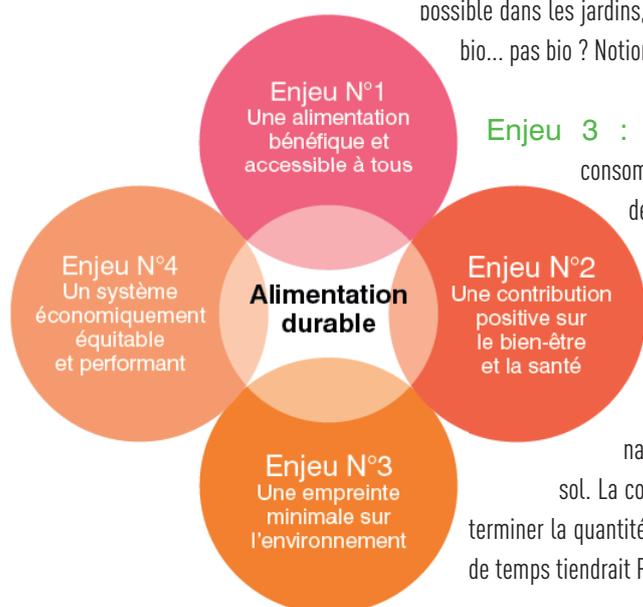


Que peut-on attendre d'un PAT ?

Enjeu 1 : éviter les déserts alimentaires, favoriser l'accès à une alimentation durable pour chacun, peu importe sa situation (mobilité, accessibilité, faire de l'éducation au goût et alimentaire).

Enjeu 2 : qualité d'alimentation suffisante et équilibrée (cuisiner chez soi avec de bons produits ne coûte pas plus cher que d'acheter un plat préparé) ; produire autrement est possible dans les jardins, les filières sans additifs ; bio... pas bio ? Notion de convivialité, de plaisir.

Enjeu 3 : les circuits courts pour consommer au plus près, exemple des « slow cities » (ville du mieux-vivre). La question de l'environnement se pose : notre système alimentaire dépend de l'état de nos ressources naturelles et de la qualité du sol. La conservation des sols va déterminer la quantité pour le citoyen ; combien de temps tiendrait Paris sans transporteur ?



Les chiffres du gaspillage alimentaire démontrent ce non-sens.

Enjeu 4 : la prise de conscience de la perte de valeurs essentielles comme la transmission ou les savoir-faire incite les nouvelles filières, notamment bio, à les retrouver. Il s'agit aussi de veiller à la répartition équitable de la valeur ajoutée et à l'ensemble des acteurs qui répondent aux besoins locaux : agriculture mais aussi artisanat économique comme la boucherie.

Marie Decima insiste sur les points forts d'un PAT pour un territoire porteur : il permet d'élargir les choix de chacun, il peut être un élément essentiel de maintien d'une économie. Il y a néanmoins un préalable fondateur : partager les enjeux sur un territoire. Cette marque originelle de départ implique une connaissance des contraintes de chacun. Il devient alors possible de créer des collectifs.

Le PAT crée aussi un maillage d'acteurs et une réciprocité qui engendre une chaîne d'impacts positifs facilitant les projets concrets. Tout le monde est bénéficiaire.

Pourquoi une dimension territoriale ?

Le territoire est un intervenant incontournable sur ce sujet au travers de plusieurs points. Les collectivités locales peuvent intervenir en fonction de leurs compétences, par exemple dans l'accessibilité aux circuits courts, l'artisanat ou la protection du foncier. L'alimentation est en effet à la croisée des compétences des collectivités locales : elle est un véritable coordinateur des projets citoyens. Le bénéfice est direct pour les habitants du territoire.

Quelques exemples de PAT :

1 Dans le Douaisis, un dialogue autour des circuits courts a été mis en place, puis le dispositif BIOCAD* s'est instauré avec un forum ouvert pour développer la bio. Viennent ensuite les acteurs de la santé avec le dispositif ALIMCAD* et aujourd'hui une expérimentation des projets à l'échelle communale, avec comme outil le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) pour travailler l'enjeu alimentaire...

2 Le territoire d'Audruicq a, lui, travaillé avec les commerces de proximité pour développer un outil partagé : un comité de promotion touristique et intercommunale. Cet outil a évolué vers la création d'un projet vitrine totem, l'écopôle alimentaire, reconnu aujourd'hui au niveau national, et qui a permis par la suite la création de jardins de cocagne et d'outils de transformation alimentaire (tant pour les productions conventionnelles qu'en agriculture biologique). Enfin, un autre volet a été développé pour faire partager et pour éduquer par le théâtre, des ateliers de cuisine et des actions mobiles sur un territoire vaste pour rencontrer le plus large public possible.

*ALIMCAD & BIOCAD : actions portées par la Communauté d'Agglomération du Douaisis pour l'alimentation et le développement de l'agriculture bio.

Atelier 1

Comment nourrir localement le territoire ?

Le monde agricole et la diversification

La production alimentaire de proximité répond à une demande réelle et croissante de la société. Selon le Ministère de l'Agriculture, 71% des consommateurs français souhaitent contribuer, par leurs achats, au soutien des producteurs régionaux. Dans les territoires ruraux comme en zone péri-urbaine ou urbaine, l'engouement pour ces produits issus des terroirs, et identifiés comme tels, se confirme chaque année davantage. Pour les agriculteurs, les filières agroalimentaires et les territoires ruraux, il s'agit d'une formidable opportunité de développement mais aussi de défis humains et techniques à relever. Diversifier son exploitation n'est pas chose facile. Et diversifier, pour produire quoi ?



Aide à la réflexion

- Quel est l'existant en matière de circuit court / vente directe sur le territoire ?
- Que manque-t-il pour nourrir localement le territoire ? Outils / partenariats / coopératives...
- Quels sont les freins à la diversification (alimentaire) pour les agriculteurs ?
- Quelles peuvent être les solutions pour diversifier son exploitation ?
- Connaissez-vous des structures qui peuvent vous accompagner dans un projet de diversification agricole alimentaire ?

Ressources et outils :
Convertisseur Terre de Liens Normandie

Animateurs : Isaure BARBEY, chargée de développement local à l'ADARTH ; Maelle DELABRE, Conseillère Circuits Alimentaires de Proximité à la Chambre d'Agriculture Nord-Pas de Calais

Un contexte partagé

Les participants rappellent que le territoire se situe dans un contexte mondialisé, avec des lois et des normes européennes. Les règlements appliqués entraînent des contraintes et ont fait disparaître certaines productions comme le lait à la ferme ou le beurre. C'est aussi un système de subventions qui peut créer une dépendance pour l'agriculteur, et dérégler certaines filières. L'utilisation adaptée de l'argent public est aussi évoquée.

La géologie et la typologie des sols ne permettent pas toutes les cultures sur notre territoire et le paysage est parfois en danger, « d'où la nécessité de le protéger ».

Une richesse locale présente mais encore méconnue

Les produits locaux sont déjà nombreux et vendus en circuit court sur place. Il existe les Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP), les marchés bio ou de producteurs, les productions de serre, des ateliers de découpe bovine, évoqués par les participants, dans plusieurs exploitations. Diverses approches des produits locaux et/ou bios existent en restauration collective. « De plus en plus, nous voulons de la qualité et de la fraîcheur dans nos assiettes et celles des cantines ».

Les consommateurs ne connaissent pas suffisamment les produits existants qui manquent parfois de visibilité. « Il faut des actions pour faire connaître les produits » et organiser des regroupements pour faciliter les achats.

Le territoire produit de la qualité qui n'est malheureusement pas suffisamment valorisée. Il doit pouvoir garder de la valeur ajoutée. Les participants se questionnent quant à « l'échelle d'un territoire pour les circuits courts ? Certains agriculteurs produisent en Avesnois et vendent leur production à Lille »...

Le gaspillage alimentaire est important et doit inciter à la vente au poids. Il faudrait chiffrer ce qui est mangé par les habitants du territoire, nourriture locale ou non.

Une agriculture en évolution

Les différents acteurs semblent ne pas se connaître assez. D'ici 10 ans, 50% des agriculteurs existants seront partis à la retraite. Pour faciliter la transmission ou l'installation, il faut réfléchir à l'accessibilité au foncier pour des jeunes et aussi à la formation de nouveaux agriculteurs ; s'orienter vers des exploitations aux surfaces plus petites pour développer des productions maraîchères par exemple. Les agriculteurs doivent avoir une rémunération juste. Les parti-

cipants pensent qu'il faut aider à la diversification avec l'installation de petits élevages, tels que des ruminants laitiers, brebis et chèvres, développer la bio, la culture de légumes. Parallèlement, développer des structures de transformation, comme une légumerie, permettrait de boucler la boucle de nouvelles filières.

Une éducation et une information apportées au plus grand nombre

Le groupe propose plusieurs pistes d'actions pour apporter aux consommateurs actuels une information meilleure sur les productions locales et leur saisonnalité, mais aussi pour sensibiliser les générations futures avec, par exemple, des jardins potagers à l'école, la connaissance des produits à la cantine... « Mettre en place un véritable marketing pour les produits existants » et les circuits courts, avec une communication qui touche le plus grand nombre, créer des outils tels qu'un magasin regroupant les producteurs ou sous forme de coopérative, de plateforme, de groupement d'intérêt économique... Envisager un système de livraison pour rapprocher le consommateur du producteur... Il faut trouver une « personne locomotive » pour s'engager dans cette opération de visibilité indispensable. Les producteurs doivent aussi être formés et soutenus dans cette nouvelle facette de leur métier et cette mutualisation. Les agriculteurs, leurs productions et les filières seraient alors valorisés et visibles pour enraciner une véritable culture territoriale de l'alimentation. Les habitants ont besoin de (re)connaître leurs producteurs. Visites et signalétiques pourraient faciliter cette interconnaissance.

Des partenariats à inventer

L'Avesnois et l'Aisne peuvent aussi travailler ensemble. En effet, les participants venus de Thiérache ont apporté un autre regard et enrichi les échanges. Les agriculteurs pourraient aussi se tourner vers les structures d'insertion sociale et professionnelle et proposer des chantiers d'insertion agricole.

Les collectivités territoriales ont un rôle d'appui à jouer dans cette valorisation et dans la mise en réseau des différents acteurs inclus dans cette économie circulaire « en apportant du liant ».

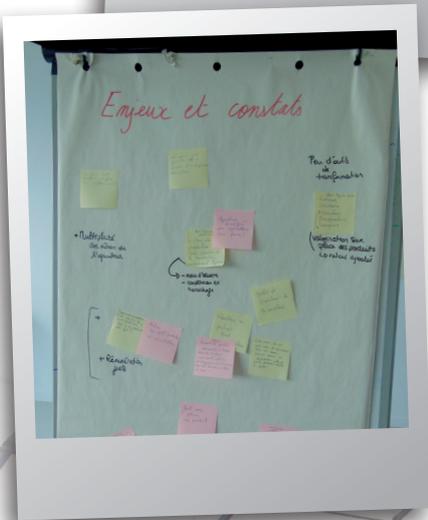


“ Il faut des actions pour faire connaître les produits



“ De plus en plus, nous voulons de la qualité et de la fraîcheur dans nos assiettes et celles des cantines »

“ ...il faut aider à la diversification avec l'installation de petits élevages »



“ D'ici 10 ans, 50% des agriculteurs existants seront partis à la retraite »



Atelier 2

2050, on produit et on mange quoi en Avesnois ?

Une projection du territoire face aux changements à prévoir

Nous sommes le 15 mars 2050. Cet hiver, une vague d'intempéries a plongé l'Avesnois dans des inondations sans précédent. Les terres sont encore aujourd'hui inutilisables mais la sécheresse s'annonce déjà. Cet été encore, une canicule s'annonce. Il fera environ 40°C durant les mois de juillet et d'août. Il y a du melon dès la fin mai, c'est super, mais en même temps il faut se battre pour trouver trois abricots en juillet. Les agriculteurs français ont avancé les périodes de semences et de récoltes. Mais la sécheresse et les intempéries n'ont pas épargné la profession. Dans le sud de la France, il y a de moins en moins de vergers. De nombreux agriculteurs ont dû abandonner avant l'heure de la retraite leur exploitation et leur cheptel de vaches laitières, dans les années 2030, faute de pluies suffisantes pour produire l'herbage nécessaire.

L'agriculture a dû s'adapter à ces aléas climatiques. Les techniques de culture ont évolué vers moins de travail du sol, et des cultures plus adaptées. Le prix des carburants a fortement augmenté, confrontant les agriculteurs à moins utiliser leurs machines, celles-ci n'ayant pas évolué suffisamment.

A l'aide de vidéos illustrant les modifications climatiques de façon fictive, mais potentiellement réelles, les participants à cet atelier ont été amenés à imaginer le territoire et leur vie au quotidien dans 30 ans.



Aide à la réflexion

- Comment voyez-vous le paysage de l'Avesnois dans 30 ans ?
- Quels changements seront à prévoir, tant sur le plan de la production alimentaire que sur les comportements alimentaires des habitants ?
- Quelles seront les attitudes positives ? Quelles seront les attitudes négatives ?
- Peut-on anticiper ces changements ?
- Quels sont les atouts du territoire pour conduire le changement ?

Ressources et outils :

Météo en 2050 : https://www.youtube.com/watch?v=B6aJSj_Qtmc

Datagueule « Le changement climatique » : <https://youtu.be/OQBcrKqyHJI>

Animateurs : Marie DECIMA, chargée de mission environnement au CERDD ; Philippe LESAGE, responsable du pôle développement économique en milieu rural au PNRA.

Penser un aménagement du territoire concerté et durable

Le dictionnaire définit l'aménagement du territoire comme « une action volontariste des politiques publiques afin de répartir harmonieusement sur le territoire les hommes, les activités, les outils d'éducation, les infrastructures de transport. Cette politique s'inscrit donc en opposition avec les lois économiques du simple jeu de marché. Elle se veut correctrice des déséquilibres géographiques, entre régions, entre villes et campagnes, entre zones dynamiques et zones déshéritées. Elle va souvent de pair avec la planification ».

La question de l'aménagement et de la gestion des terres et du territoire est apparue comme centrale dès les premiers échanges dans l'atelier. Mais comment traiter cette question ? Comment anticiper cette problématique à moyen et long termes ?

Il convient pour l'ensemble des participants de se remémorer l'histoire du paysage de l'Avesnois et de réintroduire les étapes qui ont fait évoluer le territoire. Ses forces et ses faiblesses, à savoir l'espace, le bocage, l'eau et la forêt, doivent être reconnues par tous.

Lorsque l'on évoque les chaînes d'impact, il s'agit de préciser que l'évolution du climat ne va pas entraîner que des modifications dans les productions agricoles mais va aussi modifier l'organisation sociale en faisant évoluer les mouvements de population, impliquant des modifications structurelles dans le développement du territoire.

Réfléchir à un usage équilibré des terres agricoles semble être le point central d'une politique d'aménagement partagée entre paysans et élus locaux à mettre en place. En anticipant les cultures, il s'agirait de remettre en place les rotations avec l'adhésion de tous. En fonction de la nature des sols, il serait alors possible d'anticiper les nouvelles cultures sur le territoire afin de mieux accompagner la transition et mieux s'armer pour vivre les changements climatiques.



Se projeter dans les évolutions climatiques

« Qu'est-ce que l'évolution du climat ? N'est-ce qu'une idée noire ? » se questionne un agriculteur. Il est encore difficile aujourd'hui d'appréhender dans sa globalité les effets des modifications climatiques. Faut-il avoir peur des changements ou faut-il les percevoir comme une fin en soi ?

Avec une évolution des températures, on peut imaginer de nouvelles cultures comme le développement des vignobles qui remonteraient progressivement vers le Nord. Les étés risquent d'être de plus en plus chauds, et les périodes de sécheresse répétées risqueraient de poser quelques problèmes au maintien des prairies. Les intempéries sont aussi à craindre et nécessitent de maintenir un tissu bocager pour retenir les terres et le paysage.

L'Avesnois, territoire de forêts, est pour le moment préservé, et permet de capitaliser la ressource en eau par ses nappes phréatiques. Certains participants se demandent si anticiper une nouvelle gestion des forêts pourrait permettre d'optimiser les espaces agricoles.

Que fait-on du passé piscicole du territoire et représente-il encore une perspective de développement ? L'histoire et les modifications structurelles des rivières et des cours d'eau s'opposent dorénavant à cette piste de redéveloppement.

Des outils de proximité pour anticiper les changements

L'autonomie d'un territoire peut s'anticiper en relocalisant des outils qui permettront aux agriculteurs, transformateurs et particuliers de se réapproprier la production alimentaire. Les cultures et les élevages peuvent évoluer mais s'ils s'exportent à l'extérieur, la plus-value ne reste pas sur le territoire.

Malgré l'existence d'abattoirs de proximité, il est suggéré dans le groupe de participants la réhabilitation ou la relocalisation d'un abattoir sur le territoire, plus respectueux des fermes à taille humaine et du bien-être animal. Il existe par exemple des expérimentations d'abattoirs mobiles en France dont nous pourrions suivre les travaux.

A ce jour, il n'existe pas de centralité pour les productions alimentaires de l'Avesnois. Certains évoquent la nécessité d'installer un hall commercial, ou un point de vente collectif pour les producteurs prenant compte le territoire dans sa globalité.

« Notre terre peut-elle être autonome pour nourrir les humains ? »

La relocalisation alimentaire passera également par le redéveloppement d'une polyculture, respectueuse de la terre avec la réintroduction de procédures ancestrales telles que le semis direct et une réflexion sur le long terme la rotation des cultures. Mais sans l'adhésion du monde agricole, ce vœu restera pieux.

Changer de production pour changer d'alimentation ?

Il n'est jamais simple d'aborder la question des changements comportementaux. Comment s'assurer que les aliments produits en Avesnois finissent dans nos assiettes ? Comment faire en sorte que chacun puisse s'approprier les productions locales pour les intégrer dans son alimentation ?

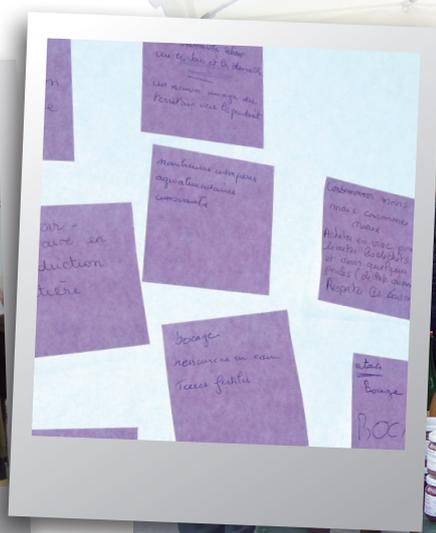
Les participants pensent que du changement de production découlera un changement de consommation. « Nous sommes tous conscients que quelque chose change, que la biodiversité est affaiblie, même quand on n'a pas les moyens de consommer autrement ». Pour organiser cet ensemble de pratiques, il semble indispensable de se pencher sur l'acculturation des changements alimentaires en transversalité avec la promotion des savoir-faire locaux, des métiers de la culture agricole et des filières, et les métiers de la restauration pour faire système.

Collectivement, les participants s'accordent à dire que l'objectif en 2050 sera d'avoir résorbé la malbouffe. Mais aujourd'hui, nous sommes encore dans une lutte collective!



“ Notre terre peut-elle être autonome pour nourrir les humains ? ”

“ Collectivement, les participants s'accordent à dire que l'objectif en 2050 sera d'avoir résorbé la malbouffe. ”



Atelier 3

On mange quoi aujourd'hui en Avesnois ?

Quelle est notre représentation de notre alimentation ?

Nous mangeons tous... mais pas les mêmes choses ! En voici la preuve avec ce fantastique reportage photo réalisé aux quatre coins du monde de la planète dans une vingtaine de pays. Cela nous fait réaliser à quel point nos habitudes alimentaires et familiales varient selon la culture. L'auteur de ce témoignage tout en images s'appelle Peter Menzel. Ce photographe américain a eu l'idée simple de photographier des dizaines de familles du monde entier posant chez elle devant une semaine de provisions.

Alors, tentons l'expérience de photographier notre alimentation en tant que mangeurs et habitants de l'Avesnois...



Aide à la réflexion

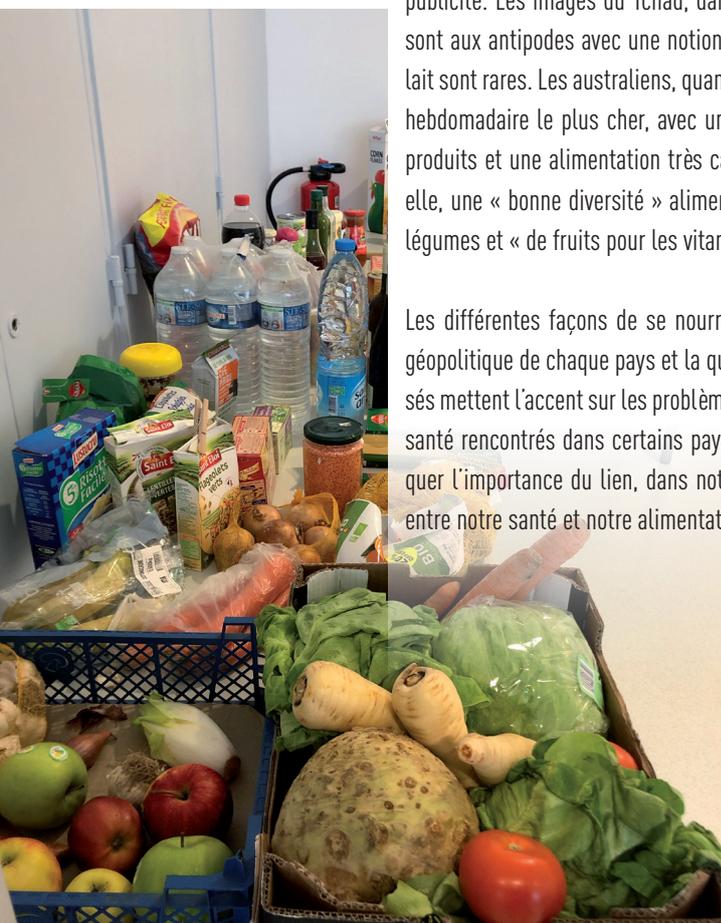
- Quel mot utiliseriez-vous pour définir votre alimentation ?
- A quel(s) souvenir(s) pensez-vous lorsqu'on évoque le mot alimentation ?
- Savez-vous où vous fournir en produits locaux ?
- Savez-vous où trouver les informations ?
- Pensez-vous qu'il serait possible de ne consommer que des produits locaux ? Connaissez-vous des dispositifs pour aider les ménages à consommer local ?

Des alimentations très différenciées à travers le monde

Dans la salle d'atelier ont été disposées sur les vitres quelques reproductions photo de l'artiste Peter Menzel. En premier lieu, la visualisation de celles-ci a donné lieu à plusieurs lectures et réactions des participants.

La cuisine de l'Équateur donne une image positive, « ils ont l'air heureux », « les produits sont moins chers » « il y a beaucoup de produits frais » avec beaucoup de fruits, de légumes et de poissons. L'Italie mixe produits locaux et produits transformés « mais consomme beaucoup de pain et de pâtes ». Au Mali, les produits sont plus bruts « en lien avec la terre » et évoquent les compétences des pêcheurs et des arboriculteurs ; se nourrir est l'activité principale, les convives sont très nombreux mais on se demande « qui fait à manger », « qui travaille »... Il n'y a pas de déchets et pas de gaspillage. On relève toutefois du concentré de tomates qui évoque « la mainmise de la Chine sur le monde », leader en production de ce produit. L'autre face est cette Chine rurale, qui fait du repas un moment de partage en famille avec des produits diversifiés et de qualité. Les États-Unis offrent une image en contraste avec l'abondance de produits transformés, la cherté de ceux-ci, le gaspillage, les excès et l'obésité ; la photo choque même avec la place prise par la publicité. Les images du Tchad, dans un camp de réfugiés, sont aux antipodes avec une notion de survie où l'eau et le lait sont rares. Les australiens, quant à eux, affichent le coût hebdomadaire le plus cher, avec une grande abondance de produits et une alimentation très carnée. L'Égypte propose, elle, une « bonne diversité » alimentaire avec beaucoup de légumes et « de fruits pour les vitamines ».

Les différentes façons de se nourrir repérées, la situation géopolitique de chaque pays et la qualité des aliments utilisés mettent l'accent sur les problèmes de malnutrition ou de santé rencontrés dans certains pays. Le groupe fait remarquer l'importance du lien, dans notre société en évolution, entre notre santé et notre alimentation.



L'existence et la connaissance des produits locaux en Avesnois

Il existe une grande richesse de produits bios ou non en Avesnois, « on peut trouver presque de tout » même si la définition de local est imprécise : village, ville, arrondissement, département, région... Consommer local, c'est consommer des aliments dont la production se situe à quelques kilomètres du lieu où ils sont achetés et consommés. Le circuit court est une notion encore différente du local. Le Ministère de l'Agriculture définit le circuit court comme « un mode de commercialisation de produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire ». La notion de distance n'est, quant à elle, pas définie...

Les participants recensent sur le territoire des boulangers bios à Féron, à Avesnelles, un paysan boulanger à Momignies en Belgique, des ventes de pains artisanaux à la ferme une fois par mois au marché bio de Cartignies... « On trouve aussi du pain bio en grande surface mais est-il local... » ? Pour la viande, on note une boucherie bio mais aussi de nombreux éleveurs qui pratiquent la vente directe, de même pour les produits laitiers. Il ne s'agit pas ici de tenir un registre des bios et des non bios mais bien de retrouver les productions locales et authentiques pour les participants.

Les participants constatent qu'ils ne connaissent pas suffisamment l'ensemble des produits locaux, la communication leur semble insuffisante et en tout cas ne touche pas tout le monde. « Faire connaître ses produits est un vrai business ». Il est impossible d'être totalement locavore, « il y a des aliments qui ne peuvent être produits en Avesnois ». Quand une personne affirme « je ne consomme que des produits venant d'un rayon de moins de 250 km, où trouve-t-elle son café, ses mandarines » ?

Parle-t-on alors de besoin de transparence alimentaire, de changement et d'adaptation alimentaire, et/ou de besoin de diversification agricole ?



Inventer des outils pour développer la consommation locale

L'intérêt de consommer local fait l'unanimité : « nous mangeons de la qualité », « c'est rassurant » et « nous gaspillons moins » car les achats se limitent aux besoins. Les produits sont frais, de saison et le consommateur « contribue à l'économie locale », valorise son terroir, le travail des agriculteurs et des producteurs. Cet achat local a aussi « un impact sur l'environnement » en diminuant le transport et les emballages. La rencontre producteur-consommateur crée du lien, permet un échange et une meilleure connaissance réciproque notamment pour « certains enfants qui ne savent pas comment on produit du lait, comment un légume pousse ». Une formatrice évoque sa difficulté d'amener les jeunes, vivant en appartement, éloignés des questions de bien-être alimentaire, à une prise de conscience, et soulève son besoin de structures ressources pour accompagner l'éducation au goût et à l'alimentation.

Pour développer cette alimentation positive, de nombreuses propositions émanent du groupe :

- **optimiser la communication avec de nouveaux outils** : proposer « dans un journal que les gens lisent » la liste de tous les producteurs locaux, et sur le net, mieux répertorier en un site unique tous les acteurs et producteurs alimentaires de l'Avesnois*. Pour le PAT, il faudra définir précisément la notion de local.
- **aider les producteurs pour leur communication** : « communiquer c'est un métier », en leur apportant un soutien logistique. « Les agriculteurs sont passionnés et passionnants

» et peuvent informer, apporter la connaissance du produit au consommateur au travers de rencontres.

- **faire de la pédagogie auprès du consommateur** pour la saisonnalité mais aussi pour « la gestion du budget » avec une consommation axée sur les besoins et non sur « les faux plaisirs chips, coca... ».
- **penser au public qui a très peu de revenus à consacrer à l'alimentation** avec les CCAS, avec des paniers moins onéreux dans les circuits courts (extrait témoignage ci-dessous**)
- **mettre en place des actions pour l'éducation au goût chez les enfants** mais aussi chez les adolescents qui ont du mal à sortir de leurs habitudes alimentaires.
- **créer des ateliers intergénérationnels de cuisine** pour apprendre ou « réapprendre à cuisiner » et pour y découvrir les produits locaux et leur utilisation culinaire.

* il existe différents outils de communication sur les producteurs et productions de l'Avesnois, mais il semblerait que le consommateur n'ait pas l'information de façon claire et lisible. La simplicité et l'unicité ont été évoquées comme une réelle attente.

** Est-ce que chaque foyer a accès facilement à la nourriture... Quel est le budget consacré à l'alimentaire? Le bien-être alimentaire, n'est-ce pas ça avant tout... la possibilité de manger chaque jour à sa faim ? La mise en place de circuits courts depuis quelques années est présentée comme une solution miracle... mais est-elle à la portée de toutes les bourses ? C'est dur de manger sain et local quand le prix demandé pour des articles de qualité qui font envie à tout un chacun est plus cher qu'en grande surface...

“...il y a des aliments qui ne peuvent être produits en Avesnois.”

“...certains enfants ne savent pas comment on produit du lait, comment un légume pousse”

Atelier 4

C'est quoi le bien-être alimentaire ? C'est quoi la santé alimentaire ?

Si manger, et surtout bien manger, est un besoin vital pour le corps, c'est aussi un plaisir. Tout d'abord celui des sens : le goût, l'odorat, le toucher, la vue mais aussi l'ouïe peuvent être tous en éveil lorsque l'on s'alimente. Il y a aussi le plaisir de partager un moment avec les autres, d'expérimenter des recettes parfois un peu étranges ou tout simplement celui de se laisser aller à la gourmandise.



Aide à la réflexion

- Qu'est-ce que le plaisir alimentaire ?
- Comment la société contemporaine traite cette question ?
- Donnons-nous assez de place au plaisir alimentaire et à la santé alimentaire dans nos actions ?
- Quelles actions pourraient être mise en place pour renforcer le plaisir alimentaire autour des produits de l'Avesnois ?
- Quelles actions existent sur le territoire ? publics en insertion et /ou grand public ?

Manger, une nécessité mais aussi un plaisir

Le plaisir alimentaire peut prendre des formes multiples : le plaisir sensoriel en mangeant ce que l'on aime, « ce que l'on trouve bon », le plaisir de partager un moment convivial, mais aussi celui de faire la cuisine pour soi, sa famille, ses amis. La « cuisine fait appel à nos cinq sens », elle est une liberté, elle peut être un acte citoyen avec le choix de faire en achetant des produits plutôt que du tout prêt. Manger c'est également répondre aux besoins du corps, « se nourrir ». Bien se nourrir contribue à notre santé, à notre équilibre. Chacun est conscient qu'une alimentation défaillante peut entraîner des carences. Parfois, nous cuisinons et mangeons plus « par habitude » ou « par routine », encore plus si l'on est seul « ça va vite ! ». Certains attachent plus d'importance à la cuisine le week-end ou pour recevoir. Le choix des produits est aussi essentiel.

L'atelier cuisine permet d'échanger, de créer, de découvrir et d'apprendre : « c'est cool, on devrait en faire plus souvent ! ». Cuisiner avec des bons produits, c'est bien, mais qu'est-ce qu'un « bon » produit ? Savoureux ? Bio ? Non bio ? Local ?

Se nourrir de produits locaux

Lorsque l'on questionne les participants, on entend que ces « bons produits » ne sont pas toujours accessibles soit par manque d'argent, soit par méconnaissance de l'existant au niveau local. Pourtant, il existe sur le territoire de nombreux points de ressources alimentaires avec les Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP), les marchés bio ou de producteurs, les vergers, les apiculteurs, les producteurs de viande ou de produits laitiers... Les « légumes frais sont trop chers » et il faut se déplacer. « On ne trouve même plus de beurre ou de crème du coin ». Faire son jardin est intéressant et permet de manger à la fois frais et local. Pourquoi ne pas développer le troc lorsque les productions abondent certaines années (pomme, prune, cerises...) ?

Faciliter l'accès à une consommation locale

Pour développer le plaisir alimentaire autour des produits de l'Avesnois, les idées fusent ! Pourquoi ne pas créer un magasin de producteurs à proximité de la ville pour en favoriser l'accès au plus grand nombre ? Les habitants pourraient « faire leur marché » (légumes, pain, produits laitiers, viande, fruits...) ; les producteurs pourraient organiser des permanences tournantes pour rencontrer les consommateurs, présenter leurs produits et éventuellement proposer une recette notamment pour les légumes anciens ou peu connus. Ils pourraient également proposer des portes ouvertes sur leur exploitation pour valoriser leurs productions, expliquer et montrer leurs cultures, leurs savoir-faire. Les agriculteurs devraient être aidés dans leur communication en renforçant l'accessibilité aux sites internet recensant les producteurs locaux, leurs lieux et horaires de vente. Cet accompagnement pourrait s'accompagner d'un système de livraison à domicile...

Qu'en est-il pour la réappropriation et l'autoconsommation ?

Des initiations au jardin, un accès à des jardins partagés avec un encadrement adapté seraient un apport complémentaire pour celles et ceux qui aimeraient produire leurs légumes. L'école peut participer à l'éveil du goût par des actions, au-delà de la semaine thématique du goût existante, et sensibiliser à une alimentation saine et variée. Grâce aux cantines, des produits bio et locaux peuvent être intégrés associant saisonnalité, fraîcheur, et pédagogie !

« Savoir manger peut s'apprendre » ! Des ateliers pourraient être mis en place en lien avec les AMAP, par exemple, pour apprendre à cuisiner local et éviter le gaspillage ; ces lieux de rencontre seraient aussi un moyen de faire connaissance entre producteurs et consommateurs car « cuisiner rapproche ! ». Cet atelier concret « où on a mis les mains à la pâte » a permis des échanges spontanés, simples mais denses.



“ mais qu'est-ce qu'un « bon » produit ? Savoureux ? Bio ? Non bio ? Local ?

“ Pourquoi ne pas créer un magasin de producteurs à proximité de la ville



Atelier 5

Comment adapter notre façon de consommer pour faciliter notre alimentation locale ?

De l'accès aux produits locaux aux dispositifs à développer

Autour d'un état des lieux et d'échanges sur l'existant, les participants ont été amenés à réfléchir aux manques en termes d'accès à l'alimentation locale.



Aide à la réflexion

- Cartographies existantes des producteurs et productions
- Débat autour de 5 sujets :
 - les initiatives existantes
 - la connexion et le maillage
 - l'adaptation à la vie du quotidien
 - l'accessibilité à tous les publics
 - de la Grande et Moyenne Surface (GMS) à l'autoproduction ?

Ressources et outils :
Site internet : www.ouacheterlocal.fr - www.tourisme-avesnois.com
www.parc-naturel-avesnois.fr/blog/category/services/je-consomme-local

Animatrices : Caroline ROZALEN, chargée de mission agriculture durable au PNRA; Amélie CHRISTOPHE, Stagiaire en Master 2 Administration Economique et Sociale - Parcours Développement Local et Economie Solidaire au PNRA.

Manger local, est-ce une plus-value ?

Aujourd'hui, les médias et instances publiques prônent le « consommer local ». Bon nombre d'entre nous souhaite s'emparer du sujet et regarder de près ce qui est produit autour de chez nous. Bio ou pas, chacun s'accorde à dire que consommer local, c'est avant tout faire vivre son territoire.

Pour les participants à cet atelier, la volonté de consommer local renvoie à l'importance portée à l'identité du territoire et à la volonté de renforcer son appartenance à celui-ci. En consommant des produits de proximité, nous nous assurons d'une certaine traçabilité, d'une transparence, d'une qualité et d'une fraîcheur. Par ailleurs, cette démarche redonne du sens au métier d'agriculteur et renforce son sentiment de chef d'entreprise, « je me sens fier de ce que je produis pour les autres » citait un éleveur de brebis du groupe. Manger local, c'est aussi moins de transport et de gaz à effet de serre, soit une consommation plus écologique et c'est « plus de plaisir ». De façon collective, c'est une conscience partagée autour de l'environnement, de la santé, du lien social, de l'éducation et de l'aide apportée au paysan qui se révèle. Économiquement parlant, la consommation locale favorise l'économie circulaire et produit une plus grande valeur ajoutée pour les producteurs et des prix équitables pour les consommateurs. Elle préserve les savoir-faire et l'emploi local, et permet le développement de nouvelles activités complémentaires pour les agriculteurs. Mais pour certaines personnes, il est « difficile de franchir la porte d'un magasin ou d'une ferme quand on ne sait pas si l'on pourra s'acheter quelque chose ».

Un contexte général encore bien présent

Malgré des campagnes de communication axées sur le mieux-vivre, les grandes et moyennes surfaces dominent encore le paysage du consommateur. Faut-il encore faire le distinguo entre les « grandes », « moyennes » surfaces et les « hard discount », et leurs stratégies de communication ? A cela, s'ajoutent des centre-bourgs qui se vident, au profit de zones péri-urbaines commerciales. Les artisans et l'accès à l'alimentation en ville se perdent peu à peu. Les participants s'interrogent sur la prise en compte de la relocalisation des centres-bourgs dans les futurs projets d'aménagement et réclament « une cohérence dans l'aménagement des territoires ».

En effet, l'état actuel des territoires, et notamment ceux ruraux, amène les participants à se questionner sur la mobilité et l'accessibilité. Que faire pour favoriser l'accès aux personnes à mobilité réduite ? Existe-t-il, ou devons-nous imaginer des dispositifs pour nos aînés, en complément des livraisons de repas à domicile ? L'itinérance comme un besoin identifié semble réunir les participants.

Vers une alimentation locavore ?

Après avoir balayé les outils de recensement existants pour trouver les producteurs sur le territoire, une question vient sonner le doute... La diversité et la quantité des productions alimentaires sont-elles suffisantes pour nourrir l'Avesnois ? Malgré les nombreux points de vente, marchés de producteurs, actions collectives en lien avec l'alimentation, fêtes et festivités locales, il manque une certaine visibilité et un maillage entre les informations pour accéder aux productions locales. Sujet revenu fréquemment dans les différents ateliers, il est aussi question dans celui-ci de l'absence de centralité de l'information et des productions, du manque de points de vente collectifs ou de magasins de producteurs, de distributeurs automatiques, ou d'épiceries spécialisées. A plusieurs reprises, est citée la possible nécessité d'organiser d'un temps fort mutualisé pour communiquer largement. Des outils manquent également pour compléter l'offre locale : transformation, plateforme d'approvisionnement, outils numériques... N'oublions pas, comme le fait remarquer un herbager, que les éleveurs laitiers sont contraints par leur métier et la filière longue, et n'ont pas de marge de manœuvre pour diversifier leur production.

Des intermédiaires apparaissent pour tenter de résorber les manques mais une certaine vigilance est de mise sur les marges réalisées, pénalisant le producteur ou le consommateur. Des projets de distribution alimentaire portés par des multinationales en quête de nouveaux marchés semblent également faire surface.

Une démarche vertueuse

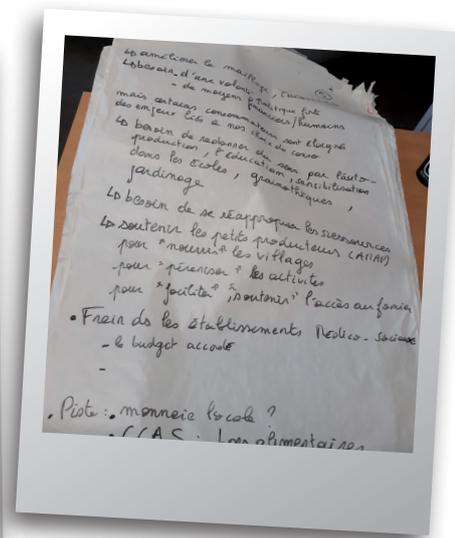
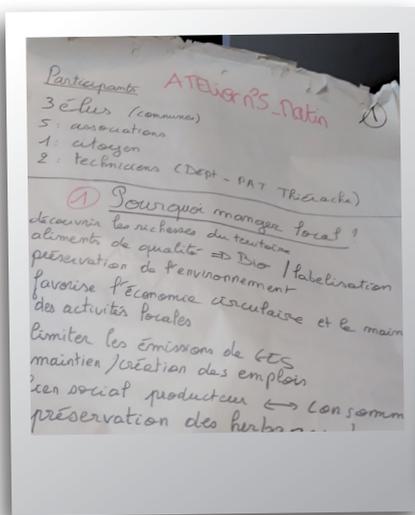
*monnaie locale : www.economie.gouv.fr/particuliers/monnaie-locale

qui ne doit oublier personne

Souvent dans les discours, un pan entier de la population semble oublié dans l'accès à l'alimentation. Par manque de moyens ou faute d'éducation alimentaire, beaucoup de personnes ne regardent pas ce qu'il y a dans leur assiette, ou s'assurent simplement d'avoir quelque chose à manger. Que peut-on faire pour favoriser l'accès aux produits de qualité aux personnes empêchées ?

Il existe des dispositifs en cours de développement, appuyés et soutenus par les collectivités compétentes afin de favoriser l'accès aux produits locaux et de saison aux personnes à faibles revenus. Il semble essentiel pour les participants d'associer les CCAS dans une démarche d'accès à une alimentation de qualité : pourquoi ne pas utiliser l'aide alimentaire, via les bons alimentaires pour connecter les producteurs locaux et l'habitant ? D'autres alternatives émergent dans certains territoires comme les monnaies locales*, des ateliers d'initiation au jardin pour impulser l'auto-production. Certaines communes créent des espaces publics dits « comestibles » dans un but de médiation, de sensibilisation et de production en ville. Mais certains consommateurs restent éloignés des enjeux liés aux choix de consommation alimentaire. Par ailleurs, des habitants constatent que le système de troc existe mais qu'il peine à se développer de façon structurée. Pourtant, il existe une réelle envie de développer la solidarité mais une certaine pudeur semble empêcher les personnes les plus défavorisées de s'investir dans ce genre de système.

Au sein du groupe de participants, des adhérents d'une AMAP voisine évoquent se questionner sur la façon de faciliter l'accès à leur dispositif pour des personnes n'ayant pas les moyens d'avancer les sommes à engager. Il existe, par exemple, des opérations telles que des paniers solidaires cofinancés par des institutions publiques pour des familles en difficulté.



“...je me sens fier de ce que je produis pour les autres.”

“...un pan entier de la population semble oublié dans l'accès à l'alimentation.”



Pédagogie alimentaire et valorisation des productions

Comment sensibiliser les futures générations au bien-être alimentaire ? Des participants se rappellent une époque où les enfants bénéficiaient d'ateliers cuisine et de potagers au sein de l'école, mais surtout d'une moins grande restriction au sein de l'Education Nationale. Comment associer et mobiliser cette institution à l'heure actuelle ?

Des initiatives pour valoriser les productions locales ont déjà été lancées il y a plusieurs années. Il existait, entre autres, « l'assiette de pays » où les restaurateurs s'engageaient à proposer un plat confectionné à partir de produits locaux. Un élu se désole que cette opération n'ait pas perduré dans le temps, même s'il existe aujourd'hui un label « Restaurateurs de l'Avesnois » encadré par le PNRA et qui réunit une petite dizaine de restaurateurs sur le territoire.

La question de l'intégration des produits locaux et régionaux en restauration collective a été évoquée mais n'a pas été reprise dans les grands thèmes de la journée car cette thématique nécessite une réflexion à part entière.

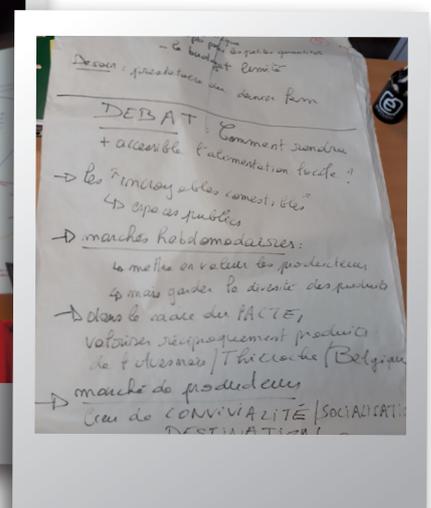
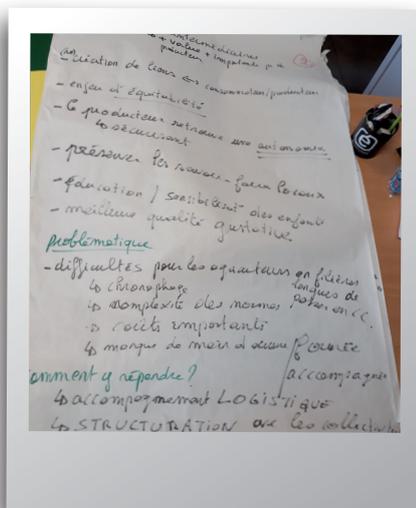
Quels rôles doivent endosser nos collectivités locales ?

Quel rôle les pouvoirs publics doivent jouer pour accompagner l'accès aux productions locales ? Comment les collectivités locales peuvent aider tant les agriculteurs que les habitants dans leur consommation ?

Structuration ? Coordination ? Impulsion ? Le monde agricole ne dispose ni du temps et des capacités d'investissement que pourraient avoir d'autres entrepreneurs du secteur privé.

Le débat doit s'ouvrir sur ces questions dans les prochaines étapes de l'élaboration du projet alimentaire territorial.

“...comment les collectivités locales peuvent aider tant les agriculteurs que les habitants dans leur consommation ?”



Regards croisés sur les ateliers

perceptions, problématiques et projets d'actions

Les producteurs

Un existant réel mal connu

- aider à la communication
- créer des lieux de vente rassembleurs

Un existant à accroître

- encourager la diversification agricole alimentaire
- encourager la transformation
- développer la formation
- soutenir la mutualisation

Une mutation à soutenir

- développer les petites exploitations... productions nourricières?
- préserver le foncier agricole
- planifier son usage
- soutenir la bio

Les autres acteurs économiques, éducatifs et sociaux

- la place des produits locaux dans les grandes surfaces
- le rôle des institutions pour favoriser l'installation de petites exploitations
- le rôle des associations caritatives
- le rôle de l'éducation nationale

Les consommateurs

Une connaissance insuffisante

- rendre lisibles les outils informatifs existants
- développer des actions de promotion
- organiser des rencontres producteurs - consommateurs

Une accessibilité à imaginer pour le plus grand nombre

- faciliter la centralité des produits locaux
- développer l'itinérance
- utiliser les dispositifs d'aide alimentaire pour familles précaires

Une pratique d'achat à développer par :

- une éducation au goût - école, collectivité, producteur
- une éducation budgétaire - coût des produits transformés, lutte contre gaspillage, saisonnalité
- des apprentissages culinaires en atelier

Une auto production à encourager par :

- une initiation au jardinage
- une mise à disposition de jardins partagés

Les collectivités territoriales

- lutter contre la précarité alimentaire avec les outils existants
- organiser des rencontres entre tous les acteurs de l'alimentation
- associer les acteurs du caritatif au PAT
- associer les acteurs de la santé au PAT
- accompagner le territoire dans son évolution



Où en est l'Avesnois ?

Intervention de Mr Lesage, Responsable du pôle développement économique en milieu rural du PNRA

Le Parc Naturel Régional de l'Avesnois a répondu à l'appel à projets, initié dans le cadre du PNA, fin 2018, en accord avec les 4 intercommunalités de l'Avesnois. Le PNRA fait partie des 31 projets retenus par le gouvernement, reconnaissance annoncée le 26 février dernier au salon de l'agriculture de Paris (photo) qui permettra d'obtenir des moyens financiers pour animer la démarche territoriale afin de concevoir le PAT de l'Avesnois. Il s'agit donc de mettre en place, d'organiser et de porter un PAT à l'échelle du territoire, dans le cadre d'un véritable travail collectif coordonné par le Parc « qui tient la plume ».

En réalité, l'Avesnois travaille depuis longtemps dans ce sens sur des enjeux alimentaires, tels que les circuits courts, la diversification... Le Parc, en effet, accompagne et anime des dispositifs plus ou moins structurés avec des comités de pilotage pour l'agriculture biologique, les circuits courts, les filières émergentes, l'éducation alimentaire... Il existe un travail important aussi en matière de restauration collective avec les collègues, les lycées et les communes.

Il œuvre avec un grand nombre d'acteurs qui interviennent sur des enjeux alimentaires et éducatifs. Bon nombre d'outils et de plaquettes d'information ont été édités à destination des habitants du territoire.

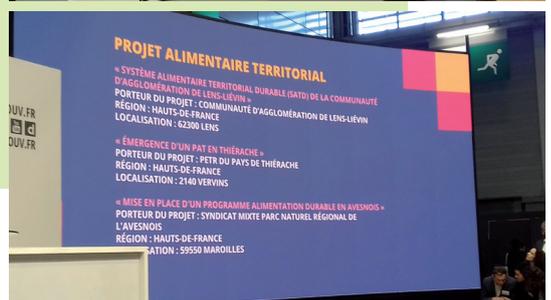
Le PAT prendra en compte les axes présentés par le CERDD et, concrètement, le travail sur 2019 et 2020 aboutira à l'écriture d'un PAT à l'échelle de l'arrondissement. « Nous allons bénéficier d'un renfort en animation pour aller à la rencontre des acteurs autour de l'alimentation, pour accompagner les communes volontaires pour introduire des produits bio et locaux dans la

restauration collective, pour créer du lien entre usagers et circuits courts, pour accompagner les projets émergents tels que des groupement d'achats, des épiceries solidaires ou les filières émergentes (viande, produits laitiers dont la réflexion sur une Appellation d'Origine Protégée beurre - crème) et enfin pour promouvoir la vente des produits locaux. Il y a là un important travail de sensibilisation et de promotion à faire ».

La gouvernance du projet, pilier essentiel et fondamental de la démarche, va se mettre en place et le projet sera formalisé en appui sur les 4 intercommunalités, l'ADARTH et divers partenaires dont les Sens du goût.

Un comité de pilotage sera mis en place prochainement pour assurer cette gouvernance et s'appuiera sur des élus, institutions, partenaires techniques, associations et différents acteurs.

“...nous allons bénéficier d'un renfort en animation pour aller à la rencontre des acteurs autour de l'alimentation.”





Conclusion

**Monsieur le Sous-Préfet
d'Avesnes-sur-Helpe,
Alexander Grimaud**

Monsieur Grimaud salue l'ensemble des élus et des partenaires présents.

« Cela fait plus de 4 ans que la CCSA a engagé une réflexion collective autour des enjeux de la ruralité et porté un Contrat de Ruralité dans lequel alimentation et agriculture tiennent une part importante. Ces sujets ne se cantonnent pas à cette intercommunalité mais concernent l'ensemble de l'arrondissement, tous les acteurs du monde agricole, du tourisme et de la santé. Ils sont tous des acteurs importants de cette démarche collective qui est en parfaite adéquation avec la démarche que nous avons engagée avec le Préfet de Région et les élus, à savoir la création d'un Pacte pour la réussite de la Sambre-Avesnois Thiérache, Pacte

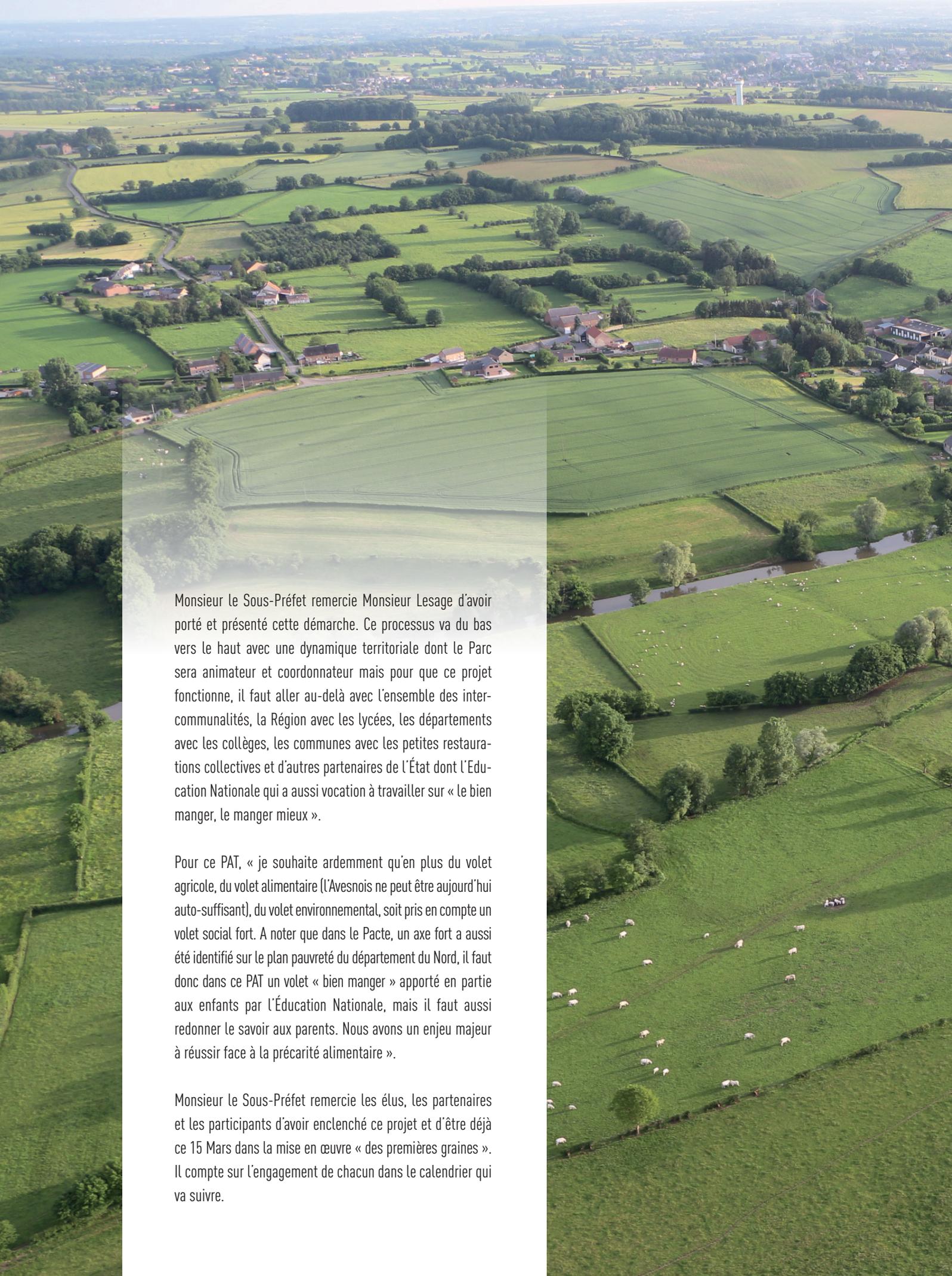
que nous avons signé, il y a 4 mois, avec le Président de la République. Celui-ci comporte en son sein un Contrat de Transition Écologique et Solidaire (CTES), lui-même signé le même jour avec le Ministre à la Transition Ecologique et Solidaire ».

« Aujourd'hui, vous avez évoqué les grands enjeux agricoles et alimentaires ; ces sujets me tiennent à cœur. Les agriculteurs nourrissent la population locale, ils doivent avoir un revenu suffisant stable et garantir la qualité environnementale de leurs actions.

La mise en place de ce PAT est incluse dans une de nos fiches actions du CTES, tout comme le développement des offres de formation agricole. En plus des formations proposées au Quesnoy, nous aurons bientôt à Sains du Nord une nouvelle structure avec un internat qui va renforcer les filières existantes et renouveler les formations. Nous devons aussi faire du territoire un démonstrateur de la mise en place du volet agricole notamment dans le cadre du grand plan d'investissement et enfin entretenir et renforcer l'identité bocagère du territoire ».

« Pour tous ces engagements, l'État avec la DRAFF, la Direction Départementale des Territoires et de la Mer, avec le Département, la Région et d'autres partenaires tels l'Agence de l'Environnement et de la Maitrise de l'Énergie, l'Agence de l'eau, la Caisse des Dépôts et Consignations sont là pour soutenir et encourager les initiatives engagées. L'Avesnois a été mis en valeur au Salon de l'Agriculture avec, certes, la vache de Saint Aubin, « notre très belle Imminence », mais surtout avec le dossier retenu parmi les 244 projets pour construire le PAT ».





Monsieur le Sous-Préfet remercie Monsieur Lesage d'avoir porté et présenté cette démarche. Ce processus va du bas vers le haut avec une dynamique territoriale dont le Parc sera animateur et coordonnateur mais pour que ce projet fonctionne, il faut aller au-delà avec l'ensemble des intercommunalités, la Région avec les lycées, les départements avec les collèges, les communes avec les petites restaurations collectives et d'autres partenaires de l'État dont l'Éducation Nationale qui a aussi vocation à travailler sur « le bien manger, le manger mieux ».

Pour ce PAT, « je souhaite ardemment qu'en plus du volet agricole, du volet alimentaire (l'Avesnois ne peut être aujourd'hui auto-suffisant), du volet environnemental, soit pris en compte un volet social fort. A noter que dans le Pacte, un axe fort a aussi été identifié sur le plan pauvreté du département du Nord, il faut donc dans ce PAT un volet « bien manger » apporté en partie aux enfants par l'Éducation Nationale, mais il faut aussi redonner le savoir aux parents. Nous avons un enjeu majeur à réussir face à la précarité alimentaire ».

Monsieur le Sous-Préfet remercie les élus, les partenaires et les participants d'avoir enclenché ce projet et d'être déjà ce 15 Mars dans la mise en œuvre « des premières graines ». Il compte sur l'engagement de chacun dans le calendrier qui va suivre.



« Tous les 2 mois, nous avons une réunion avec les professionnels du monde agricole ; ce projet sera un des fils rouges de nos rencontres et j'invite Le Parc à venir à ces réunions pour que l'on puisse être dans cette démarche de co-construction. Le PAT ne doit pas être un nouveau document « au fond d'une armoire » mais faire vivre un territoire en accompagnant une profession, une population. Ce territoire changera d'image et cela posera la question de l'occupation des sols. Sans doute suis-je un peu fou mais je pense que dans 20 ans les gens se battront pour avoir de très belles maisons de pierre bleue sur notre territoire qui deviendra un lieu très recherché ! En tout cas, c'est l'ambition que j'ai et que vous partagez ! »

Il remercie le Président de la CCSA pour cette journée sur la ruralité et l'assure de son soutien et celui de ses services pour réussir !



PRODUIRE ET MANGER LOCAL EN SUD-AVESNOIS

Pour le plan alimentaire territorial de l'Avesnois



VEN. 15
MARS
2019

4^{ème} Journée de la Ruralité

Centre de Conférence du ValJoly (inscription souhaitée)

Soirée : Ciné-débat à l'auditorium du ValJoly
« Regards sur nos assiettes » de Pierre Beccu

RETROUVEZ LE PROGRAMME SUR :

www.sud-avesnois.fr / et sur notre page facebook

Renseignements : 03 27 60 65 24 / 07 86 30 86 26 / e.mariani@cc-sudavesnois.fr

Design graphique - Arnaud Dieu

