Mission d'accompagnement du PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL Du Grand Clermont et PNR Livradois FOREZ

Compte rendu Atelier Thématique : Axe Consommation PAT Grand Clermont – PNR Livradois Forez 23/11/2017 Clermont Ferrand

Rédaction :
Cécile POUSSARD (Grand Clermont), Eloise DESCAMPS/Claire RUSCASSIE (solagro)

Ce projet est co-financé par l'Union Européenne. L'Europe s'engage en Auvergne-Rhône-Alpes à travers le fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER)

1. Synthèse du diagnostic/prospective et échanges 3
1.1 Synthèse du diagnostic/prospective 3
1.2 Synthèse des échanges 4
2. Synthèse des contributions par enjeu 6
2.1 Actions structurantes formulées lors de l'atelier consommation 6
2.2 Enjeu Santé 7
2.3 Enjeu Gaspillage 8
2.4 Enjeu Education 10
2.5 Enjeu Accessibilité sociale 11
2.6 Enjeu Lien social 12
3. Annexe1 : les contributions des participants : les post it 14
4. Annexe 2 : la liste des participants 19

1. Synthèse du diagnostic/prospective et échanges

1.1 Synthèse du diagnostic/prospective

Les diaporamas de présentation et témoignages sont joints à ce compte rendu.

Rappel sur la démarche :

Elaborer un PAT c'est élaborer ensemble une stratégie pour augmenter sur le territoire la consommation de produits locaux, issus d'une agriculture rémunératrice pour l'agriculteur et respectueuse de l'environnement. Cette stratégie cherchera à mettre en coordination et en cohérence les actions déjà existantes et à en identifier de nouvelles à mettre en place.

Une démarche structurée en six axes : foncier, production, transformation, distribution vers la restauration individuelle, distribution vers la restauration collective, consommation.

La démarche prospective :

Si les tendances actuellement en cours sur le territoire se poursuivent nous parviendrons en 2050 à une situation qui n'est pas satisfaisante sur le territoire :

- Assiette non conforme aux recommandations du Programme National Nutrition Santé (PNNS) : impacts en termes de santé et d'environnement
- Chute des cheptels, spécialisation en viande bovine, diminution des prairies
- Réduction insuffisante des émissions de gaz à effets de serre
- Diminution de l'autonomie alimentaire
- Risque sur l'emploi agricole et les filières agro-alimentaires.

Un travail à partir du scénario Afterres permet d'imaginer un futur plus souhaitable pour le territoire. Le scénario a été élaboré par Solagro en 2015. Il s'agit d'une expertise systémique et chiffrée qui vise à faire concorder des éléments du champ à l'assiette. Il s'agit ici de le territorialiser et d'identifier la pertinence des leviers proposés dans Afterres.

Lors d'ateliers « ferme » portant sur les céréales-grandes cultures et sur l'élevage bovin, la démarche prospective a été appliquée à l'échelle d'une exploitation. Ces ateliers visaient à réfléchir aux types de production possibles sur le territoire ainsi qu'aux techniques de production envisageables. Il en est ressorti qu'il n'existait pas de grosses contraintes techniques pour faire évoluer les productions et techniques agricoles, mais qu'il était nécessaire de faire le lien entre production et demande, et qu'il existait un enjeu de construction d'un modèle économique en qualité et en volume, ainsi qu'un enjeu foncier.

A retenir : dans la démarche, souci de valider la démarche avec le premier maillon qui est celui de la production et des agriculteurs. Mais le changement ne doit pas venir que du maillon production, le maillon consommation doit aussi évoluer.

Lors de la plénière, ont été identifiés des enjeux sur chaque thématique. L'atelier d'aujourd'hui doit permettre d'affiner ces enjeux sur le volet « consommation », puis d'identifier les actions déjà existantes ou à faire émerger pour y répondre.

Passer du système agricole au système alimentaire durable :

Un rappel a été fait de la définition de l'alimentation durable au sens de la FAO (définition largement partagée).

Où en sommes-nous par rapport à cette définition ?

- Volet Santé :

Une évolution de la demande sociale : des consommateurs prêts à changer leur mode de consommation : acheter des produits frais, ayant des défauts, de saison, de proximité…

Mais des pratiques encore peu satisfaisantes en termes de santé : pas assez de fruits, légumes et féculents, trop de lipides… Cela engendre des problèmes d'obésité, de surpoids (enquête OBEPI), de cancers, de diabète, de maladies cardio-vasculaires… Au-delà des enjeux de santé ces affections « longue durée » ont aussi un coût pour la société (enjeu économique qui pousse à agir).

A l'échelle territoriale comment accompagner la mise en œuvre des recommandations du PNNS et du Haut Conseil à la santé publique pour limiter les impacts négatifs de l'alimentation sur la santé ?

- Volet Environnemental : diminution des GES

Des travaux récents sont menés sur les impacts environnementaux de l'alimentation et en termes de gaz à effets de serre. L'alimentation est un véritable enjeu à l'aune du changement climatique. Tous les axes du PAT (du champ à l'assiette) ont un rôle à jouer dans la transition vers un système plus durable.

Il y a un vrai décalage entre les objectifs 2050 (nationaux) et la réalité actuelle : les objectifs de quota journalier d'émissions de GES en 2050 sont inférieurs à ce que représente actuellement la seule production agricole. Il y a un enjeu à aller vers des assiettes plus végétales.

Les enjeux et leviers à 2050 – axe consommation :

Pour répondre aux enjeux de santé et de réduction de l'impact de l'alimentation et tendre ainsi vers une alimentation plus durable, Afterres propose deux leviers majeurs : rééquilibrer le régime alimentaire et réduire les gaspillages.

Présentation de l'assiette 2010 vs. Assiette Afterres 2050 : il s'agit de modifier le régime alimentaire pour parvenir à réduire les surconsommations, les gaspillages et inverser la répartition protéines animales / protéines végétales.

La discussion s'est poursuivie par une présentation des atouts, faiblesses, opportunités et menaces du territoire pour répondre à ces enjeux environnementaux et de santé et activer ces leviers (*à retrouver dans le support de présentation*). L'atelier a ensuite donné lieu à des travaux de co-construction d'actions à renforcer ou à créer et d'acteurs à mobiliser.

1.2 Synthèse des échanges

Question sur la représentativité de l'échantillon lors des ateliers fermes :

- *L'objectif n'était pas de valider un modèle mais d'avoir un échange sur la faisabilité technique d'hypothèses.*
- *Ex en Livradois Forez, avenir des prairies naturelles…*

Sur les ateliers fermes, les invitations ont diffusées largement selon différents réseaux :

- ⇨ *Elevage au travers du Réseau Agricole Livradois-Forez*
- ⇨ *Grandes cultures au travers de différents canaux : Bio 63, Limagrain, Chambre d'Agriculture*

Suite à la présentation du SSU, d'autres exemples ont été signalés :

Ex. La Fringale à Clermont, épicerie solidaire qui dépend du Secours Populaire

- ⇨ *Elle fonctionne à partir de collectes + constitution de lots pour les étudiants à 1 euros (2 fois par semaine)*
- ⇨ *en lien avec AMAP*

Ex. Epicerie de LieU Topie et récupération de légumes du magasin l'Eau Vive à prix libre.

Sur le volet santé et le PNNS : Question / remarque d'Anthony FARDET (INRA) :

Malgré le PNNS, en place depuis 15 ans, les maladies n'ont pas baissé et l'impact carbone reste non négligeable.

- ⇨ *Il y a nécessité de prendre en compte la problématique de transformation des aliments dans l'analyse de l'impact de l'alimentation sur la santé.*

Deux erreurs de fond sont imputables dans le fonctionnement du PNNS. Il faut donc se poser la question de la pertinence du logiciel de base. `

Echanges autour de la présentation : Santé et territoire, une politique locale de promotion de la santé : l'exemple du Contrat Local de Santé Thiers Ambert présenté par Fabrice BRETEL (voir diaporama ci joint).

2. Synthèse des contributions par enjeu

2.1 Actions structurantes formulées lors de l'atelier consommation

Ci-dessous une liste de 20 actions formulées et pouvant être structurantes pour le futur plan d'action du PAT. Ces actions sont en cours, à développer ou à initier sur la thématique de l'alimentation en lien avec les enjeux Santé, Education, Accessibilité sociale, Lien social, Gaspillage. L'exhaustivité des actions formulées par les participants se trouve en annexes de ce compte rendu. Une analyse par enjeu est présentée dans la suite du document (discussions, acteurs/actions)

	Actions de l'axe consommation
1	Sensibiliser au gaspillage alimentaire, à la cuisine, au potager sur les lieux de consommation
2	Développer la mise en place d'actions de cueillette aux champs / chantiers d'insertion ou participation au processus de production ou distribution / supermarchés coopératifs
3	Sensibiliser les assistantes maternelles et professionnels de la petite enfance à l'alimentation durable
4	Diffuser la mallette pédagogique de l'UFC Que Choisir sur l'alimentation
5	Déployer le dispositif « mon restau responsable »
6	Réaliser des conférences Grand public sur l'alimentation
7	Animer un dispositif du type « famille à alimentation positive »
8	Animer des Ateliers culinaires/ Cuisiner ensemble
9	Distribuer des paniers fruits/légumes locaux pour les étudiants,…
10	Réaliser des supports vidéos (témoignages de producteurs cuisiniers, mangeurs) pour remettre en liens plaisir/pratiques agricoles/ changement de pratiques alimentaires
11	Mettre en place la charte nationale du bien-manger dans les établissements médico sociaux
12	Faciliter l'accès à l'alimentation locale en limitant les barrières (point de proximité de distribution, recette clé en main, adaptabilité des horaires)
13	Eduquer à l'alimentation : mettre en place un parcours d'éducation alimentaire
14	Créer un label PAT
15	Rendre plus visible la communication auprès du consommateur
16	Mettre en avant la qualité nutritionnelle des produits
17	Partager les travaux (filières tracées) sur les cahiers des charges de production des aliments « infantiles »
18	Recenser les lieux de ventes de produits locaux de qualité
19	*A initier : Créer des structures collectives, démocratiques et à « lucrativité limitée », pour transformer les fruits et légumes non vendus en fin de vie (soupe, tartinade etc.)*
20	Mettre en place des selfs collaboratifs

Les participants aux ateliers sont invités à décrire, à travers les fiches actions/mesures, les actions déjà menées ou à initier qui ont été formulées lors de l'atelier. Un modèle est joint à ce compte rendu. Les fiches remplies au format électronique de préférence sont à envoyer pour le 15 décembre 2017 au Grand Clermont c.poussard@legrandclermont.fr

Les contributions sont libres, elles doivent être en lien avec les enjeux exposés sur la thématique. Ces contributions constituent la matière première du plan d'action du PAT, elles seront ensuite partagées aux différents acteurs et priorisées au regard des objectifs globaux du PAT et des moyens alloués (humains et financiers) lors de la plénière 2 en février 2018.

2.2 Enjeu Santé

a) Discussions :

L'enjeu de la santé et l'alimentation se situe aussi bien sur la question des pratiques alimentaires que de la qualité des produits. L'alimentation contribue à l'état de santé des personnes. Il est également noté l'importance d'intégrer à cet enjeu les aspects sanitaires dans les aspects qualitatifs des produits, en dehors des aspects nutritionnels (maitrise des toxines, présence de pesticides,…), liés aux modes de production agricole et de transformation alimentaire. Les actions identifiées autour de cet enjeu peuvent être classées en 2 types : identifier/informer, sensibiliser/éduquer à l'alimentation saine.

Des échanges ont porté sur la place des médecins généralistes et diététiciens dans la sensibilisation à l'enjeu santé et qualité de l'alimentation.

b) Les acteurs identifiés

- Les habitants
- Les écoles maternelles
- Les écoles primaires
- Les équipes municipales
- Le PNR Livradois forez

- Les Réseaux AMAP Aura et AMAP locales
- Le CELAVAR : Comité d'étude et de liaison des associations à vocation agricole et rurale
- ANIS étoilé

- l'Association AMSEPT
- L'ARS
- La Mutualité française Auvergne Rhône alpes (service prévention)
- Les Contrats Locaux Santé (CLS)
- Les médecins généralistes
- Les diététiciens

- L'INRA
- Limagrain

Les acteurs s'étant positionnés en atelier pour rédiger des fiches actions en lien avec leurs actions en cours ou en projet sur l'enjeu Santé/alimentation:
ANIS étoilé, le CLS, l'INRA, Limagrain

c) Synthèse des actions :

Actions en cours identifiées et à poursuivre

Identifier/informer :

- Rendre plus visible la communication auprès du consommateur **(milieu associatif)**
- Mettre en avant la qualité nutritionnelle des produits **(producteurs, transformateurs)**
- Informer sur les filières tracées en production végétale sur le territoire : traçabilité « du champ à l'assiette » en nutrition infantile et humaine (***LIMAGRAIN)***
- Mieux informer le consommateur : conférence grand public+livres+médias **(INRA)**

Sensibiliser/Eduquer :

- Mettre en place la charte nationale du bien-manger dans les établissements médico sociaux
- Eduquer à l'alimentation : mettre en place un parcours d'éducation alimentaire
- Sensibiliser les assistantes maternelles et professionnels de la petite enfance + PJJ+ epatch **(*ANIS étoilé)***
- Intégrer aux programmes scolaires l'aspect cuisine/santé/environnement
- Mener un programme d'éducation thérapeutique à domicile **(programme Proxob : prise en charge de PROXimité de familles précaires souffrant d'Obésité**, **CLS)**

Actions transversales avec l'enjeu du lien social sur l'axe production

- Sensibiliser à l'alimentation en IME (institut médico éducatif) : atelier jardin/cuisine ***(ANIS étoilé)***
- Contrôler et limiter les toxines et « *pests* » oubliés (parasites, ravageurs) grâce à l'action de l'homme (**Limagrain)**

2.3 Enjeu Gaspillage

a) Discussions

L'enjeu du gaspillage peut être traité à différents niveaux de la chaine alimentaire, du champ à la fourchette, plus précisément des productions laissées au champ aux invendus des supermarchés, pour finir à l'assiette des ménages ou usagers de la restauration collective ou privée.

Sur le territoire, des actions sur le gaspillage dans les cantines scolaires sont déjà menées par le CPIE et le Conseil départemental (Collège, écoles maternelles, Lycées, université Vetagro).

Il a été question d'étudier les possibilités de réinvestir les économies réalisées (grâce à une réduction du gaspillage) dans la qualité des produits alimentaires.

La question des invendus, au-delà de la collecte de la banque alimentaire, a également été soulevée. Quel est le potentiel sur les fruits et légumes à transformer pour éviter les pertes ?

Pour lutter contre le gaspillage, un levier sur l'adaptation de la ration alimentaire en fonction des besoins des personnes a été identifié (cf. le retour d'expérience sur les collèges).

Le défi « famille à alimentation positive » pourrait aussi être un dispositif intéressant de sensibilisation des ménages.

b) Les acteurs identifiés

- UFC Que choisir ?
- ANIS étoilé
- CPIE Clermont Dômes
- CELAVAR réseau AMAP
- Réseau éducation environnement Auvergne
- Des économistes pour un nouvel équilibre économique et une nouvelle échelle de valeur : économie de la fonctionnalité
- ADML 63 : association pour le Développement de Monnaies Locales dans le Puy de Dôme
- FRCIVAM auvergne
- Responsable des restaurations collectives + cuisiniers et leurs équipes + gestionnaires/économes
- Les distributeurs
- Banque alimentaire auvergne

- Conseil départemental
- VALTOM et collectivités en charge de la collecte des déchets
- CLAC : CONSERVERIE LOCALE ARTISANALE & CRÉATIVE à Cournon
- ESAT légumerie

Les acteurs s'étant positionnés en atelier pour rédiger des fiches actions en lien avec leurs actions en cours ou en projet sur l'enjeu Gaspillage/alimentation:
ANIS étoilé, UFC Que choisir, FRCIVAM, CPIE, la banque alimentaire, le réseau éducation environnement Auvergne

c) Synthèse des actions

Actions en cours identifiées et à poursuivre :

Sensibiliser/Informer
- Diffuser la mallette pédagogique de **l'UFC Que Choisir** qui contient 1 module gaspillage alimentaire.
- Accompagner des restaurations collectives dans le « mieux-manger »
- Déployer le dispositif « mon restau responsable » (**fondation pour la nature et l'homme/CPIE63)**
- Sensibiliser au gaspillage alimentaire sur les lieux de consommation
- Animer réduction du gaspillage en milieux scolaire **(RLV)**

Connaître/communiquer/mettre en relation
- Cartographie des structures de l'aide alimentaire à destination des producteurs locaux **(FRCIVAM)**
- Récupérer les productions laissées au champ par un réseau de veilleurs

Réduire, valoriser les déchets
- Valoriser les déchets compostables
- Récupération des invendus alimentaires : usage alimentaire pour personnes précaires via associations
- Diffuser le dispositif établissement témoin auprès des scolaires (volet alimentation, lutte contre le gaspillage alimentaire)
- Mettre en place un self collaboratif dans les **collèges**
- Lutter contre le gaspillage alimentaire en établissement scolaire **(acteurs de l'EEAD)**
- Organiser des événementiels sur la lutte anti gaspillage comme les trocs party alimentaires **(FRCIVAM)**

Actions à initier, à définir :
- *créer des structures collectives, démocratiques et à « lucrativité limitée ». Pour transformer les fruits et légumes non vendus en fin de vie (soupe, tartinade etc.)*
- *Coopérative de gestion des « externalités négatives » et du gaspillage (ex : récolte de pain pour utilisation comme ferment de bière)*
- *Annuler les calibrages sur fruits et légumes en magasins*

2.4 Enjeu Education

a) Discussions

L'enjeu éducation est à la fois un enjeu spécifique et transversal à l'axe consommation. Il englobe à la fois les approches d'éducation populaire et de sensibilisation aux enjeux globaux autour de la consommation, l'alimentation et l'agriculture. Le public cible va de l'enfant à la personne âgée en passant par la collectivité et les ménages.

b) Les acteurs identifiés

- Enfants scolarisés
- Education nationale
- Jeunesse et sport
- AMAP
- Acteurs locavores

- UFC Que Choisir
- QC

- Association ANIS étoilé éducation à l'alimentation (approche globale)
- Ana'chronique lieux entièrement dédié à la nutrition Marat (63)
- Les acteurs de l'éducation à l'environnement vers un développement durable du REEA, Celavar
- Association d'éducation à l'alimentation
- alternadome
- ADML63 la dourme
- Nutritionnistes

Les acteurs s'étant positionnés en atelier pour rédiger des fiches actions en lien avec leurs actions en cours ou en projet sur l'enjeu Education/alimentation:
ANIS étoilé, Ana'chronique, UFC Que choisir, FRCIVAM, CPIE, le réseau éducation environnement Auvergne, le PNR Livradois-forez

c) Synthèse des actions

Actions en cours identifiées et à poursuivre :

- Diffuser la mallette pédagogique pour écoliers, personnes âgées (4 modules) de **l'UFC Que Choisir**
- Valoriser le retour d'expérience aux changements de pratiques agricoles alimentaires
- Signer le « pacte pour la transition » en tant que commune **(bio dans le canton) commune de Sauxillanges**
- Animer un dispositif du type « famille à alimentation positive » dans les quartiers de Clermont-Ferrand **(ANIS étoilé)**
- Former à l'alimentation durable et locale
- Proposer des outils pédagogiques sur l'alimentation et former des animateurs à leur utilisation
- Accompagner la mobilisation citoyenne face aux enjeux agricoles alimentaires éducation de la jeunesse à renforcer

Actions à initier, à définir :

- transférer le projet échange ville/campagne sur le PNRF
- sensibilisation les enfants à l'école primaire à une alimentation avec plus de légumes sans retirer pour autant les féculents (prescripteurs/parents)

- éduquer à l'alimentation préventive et holistique dès 3 ans
- Informer éduquer MLCC (monnaies locales complémentaires citoyennes) social et agricole
- Organiser à l'université une journée bio/locale au Restaurant Universitaire
- Mettre en place à l'Université un restaurant autogéré Bio/local
- Accompagner des familles en proposant un panier type et une aide pour cuisiner les produits
- Remplacer les pyramides alimentaires par des pyramides technologiques selon le degré de transformation des aliments
- Sensibiliser la population sur les progrès déjà accomplis
- Mettre en réseau les jardins partagés + autres coordinations de sensibilisation (travail avec des groupes d'étudiants)
- Faciliter l'accès à l'alimentation locale limitant les barrières (point de proximité de distribution, recette clé en main, adaptabilité des horaires)
- Intégrer un volet consommation locale et cuisine anti-gaspillage à l'école d'hôtellerie
- Donner l'habitude de bien manger → accompagner la Restauration Hors Domicile face aux contraintes réglementaires et financières.

2.5 Enjeu Accessibilité sociale

a) Discussions

La notion d'accessibilité ne concerne pas que les personnes en situation de précarité. Il y a nécessité de s'accorder sur une définition commune.

Il importe de différencier l'aide alimentaire comme le fait la banque alimentaire par exemple, pour les personnes en très grande précarité, des épiceries sociales et solidaires qui sont à destination de personnes disposant de quelques moyens. Il existe des difficultés liées au fonctionnement de l'aide alimentaire : absence de capacité à choisir les denrées recueillies donc difficulté à se projeter sur des actions à mettre en place pour introduire plus de local ou plus de qualité.

La plupart des structures d'aide alimentaire proposent des ateliers mais cela fonctionne assez mal : les gens ne viennent pas ou pensent que c'est une démarche obligatoire pour avoir droit à l'aide, aspect stigmatisant.

L'accessibilité à l'information n'est pas uniforme.

Il convient de penser l'accès à l'alimentation de qualité dans une approche globale. Par exemple : un foyer de jeunes travailleurs dans le LF a remarqué que les difficultés d'accès à une alimentation de qualité était une des cause d'échec scolaire.

b) Les acteurs identifiés

- Réseaux de production
- CELAVAR INPACT : Auvergne-Rhône alpe (FR Civam) accueil Peyren + amel + terre de liens+bio etc.)
- Producteurs
- AMAP
- FJT – Centre d'apprentissage – lycée pro
- ANIS étoilé
- Epiceries sociales
- Banques alimentaires au niveau communal
- Banque alimentaire Auvergne

Les acteurs s'étant positionnés en atelier pour rédiger des fiches actions en lien avec leurs actions en cours sur l'enjeu accessibilité sociale/alimentation:
la banque alimentaire, Epiceries sociales, ANIS étoilé, AMAP

c) Synthèse des actions

Actions en cours identifiées et à poursuivre :

Cuisine partagée : A Billom l'épicerie solidaire a cessé d'organiser des « ateliers cuisine » en tant que tel et propose plutôt une cuisine ouverte, dans l'épicerie, pendant les heures d'ouverture. Les bénévoles cuisinent sur place, dressent des assiettes pour rendre le plat attrayant, proposent des fiches pour que les gens puissent refaire la recette chez eux. Cela crée un espace de discussion.

Fiches recettes : Pour faciliter l'utilisation de produits peu connus, mal-aimés, parfois moins chers. Adapter ces fiches aux différents publics. Penser à des recettes simples, nécessitant peu d'ingrédients.

Développer la mise en place de cueillette aux champs / chantiers d'insertion ou participation au processus de production / supermarchés coopératifs : Ces actions permettraient de réduire le coût d'accès à une alimentation locale de qualité en réduisant le coût de production ou de distribution par une participation des consommateurs à ces étapes.

Recenser les lieux de ventes de produits locaux de qualité : ventes à la ferme, AMAP etc. pour permettre un meilleur accès à l'information et donc un meilleur accès aux produits.

Actions à initier, à définir :

Mettre en place un système de récupération des produits non calibrés, en surplus, abîmés auprès des producteurs et des particuliers : ces produits pourraient être cédés gratuitement ou vendus à bas prix, plutôt que d'être perdus.

Exemple : fruits et légumes de l'Eau vive à prix libre à Lieu'topie.

Créer un label PAT : permettrait d'identifier les lieux de vente et les producteurs qui participent à la démarche.

Mettre en place des formations pour les diététiciennes ou toute personne qui anime des ateliers cuisine : les sensibiliser aux limites de l'approche du PNNS et à l'importance de prendre en compte les effets de la transformation/ultra-transformation des produits agroalimentaires sur la santé ; avoir comme objectif pédagogique dans les ateliers cuisine d'apprendre à bien choisir ses produits (produit de qualité, produit sain).

2.6 Enjeu Lien social

a) Discussions

L'enjeu du lien social autour de l'alimentation intègre le levier du plaisir autour du bien-manger et du bien-produire. Cet enjeu est en effet particulièrement traité dans les ateliers cuisine et dans la participation à un jardin partagé ou un potager. En dehors des considérations purement sanitaires autour de l'alimentation, il s'agit de reconnecter les hommes au bon sens de la terre (production) et de l'alimentaire (cuisiner des produits) et ainsi accompagner l'évolution des pratiques et régimes alimentaires en donnant du sens à l'acte de « produire, cuisiner, manger ».

b) Les acteurs identifiés

- Réseau AMAP + Amap locales
- producteurs
- ANIS étoilé
- ADML 63 la doume MLCC
- CELAVAR
- art&fact
- co-cooking
- Ana'chronique

Les acteurs s'étant positionnés en atelier pour rédiger des fiches actions en lien avec leurs actions en cours sur l'enjeu Lien social/alimentation: art&fact, co-cooking, Ana'chronique

c) Synthèse des actions

Actions en cours identifiées et à poursuivre :

- gérer un outil qui permette de reconnecter le citoyen au monde agricole du territoire
- réaliser des supports vidéos (témoignages de producteurs cuisiniers, mangeurs) pour remettre en liens plaisir/pratiques agricoles/changement de pratiques alimentaires.
- Animer des Ateliers cuisine pour les EPHADS
- Mettre en place des jardins pédagogiques pour les EPHADS
- Sensibiliser les jardiniers amateurs : jardins partagés + aides ponctuelles (ANIS étoilé)
- Gérer une cuisine partagée associative à Cournon d'Auvergne
- Ateliers cuisine séniors
- Jardins municipaux partagés (St Georges sur Allier)
- Valorisation des initiatives « développement durable et rural »

Actions à initier, à définir :

- Coupler des espaces de vente à des espaces de vie partagée
- Créer des jardins partagés
- Favoriser les jardins ouvriers familiaux et/ou partagés
- Mise en réseau, coordination des jardins = outils de sensibilisation (travail avec des étudiants Vet agro sup)
- Organiser et financer des évènements festifs (plaisir) qui célèbrent 1 an de produits de la ferme (légumes et fruits)
- Mettre en place l'action « famille à alimentation positive »
- Créer un ensemble d'espaces ouverts pour cuisiner ensemble (cuisine partagée associative, cantine participative et citoyenne)

3. Annexe1 : les contributions des participants : les post it

	Acteurs	Actions existantes	Actions à initier
Accessibilité Sociale	- Réseaux de production - CELAVAR INPACT - Auvergne Rhône Alpes (FR Civam) accueil Peyren + amel + Terre de liens + bio etc.) - Producteurs - AMAPS - FJT – Centre d'apprentissage – lycée pro - ANIS étoilé - Epiceries sociales - Banques alimentaires au niveau communal - Banque alimentaire Auvergne	- Amplifier la baisse des commandes en gros via des appels d'offres, pour pouvoir consommer local, bio et de saison - Outil : Contrat local de santé - Accompagner la création, le développement des AMAP (transversal) - Arrêter de fonctionner par appels d'offres car coupure des acteurs locaux - Maraîchage solidaire entre maraîchers locaux et épiceries sociales et solidaires – FR CIVAH - Distribuer les paniers auprès des apprentis - Epiceries sociales (jeune <25 ans – apprentis – étudiants) - Diversité alimentaire - Permettre une alimentation de qualité pour les personnes en situation de précarité (ATD Quart Monde) - Sensibilisation auprès des demandeurs d'asile (ADA, atelier cuisine, ANIS) - Restaurant associatif (Chôm'actif Clermont) - Bus des restos du cœur durant la période hivernale (distribution de repas chauds durant l'hiver) et hors hiver distribution hebdomadaire ? - « Solidarité bus » du secours populaire itinérant dans le Sancy (aide alimentaire, santé, lien avec les collectivités territoriales) - Solidarité ex : rôle de « banque alimentaire spontanée » + aide producteurs (chantiers	- Sensibiliser la population sur l'augmentation du prix d'une alimentation avec moins d'intrant - Rendre les produits moins chers en faisant participer les personnes à la chaîne de production, notamment via des chantiers d'insertions - Développer le maraîchage et les productions fruitières dans et autour des villes - Besoin de plus de produits frais locaux - Inciter les collectivités à s'approvisionner en bio local (buffet, manifestation, restauration collective) - Possibilité d'atteindre les populations défavorisées (ex. St Jacques) - Permettre aux précaires de manger des produits frais tous les jours - Garantir l'accessibilité aux produits alimentaires locaux à toutes les catégories de population - Rechercher le maillage territorial des actions

		etc.) - Créer un annuaire des lieux de commercialisation des produits locaux AB en ligne + diffusion massive des lieux publics - Valorisation des produits locaux, créer des événementiels (portes ouvertes de fermes, marchés de producteurs) FR CIVAM - Création de dispositifs de vente de produits locaux (magasins de producteurs, marchés etc.)	
	Acteurs	**Actions existantes**	**Actions à initier**
SANTE	- Réseaux AMAP AURA CELAVAR - Mutualité française Auvergne Rhône Alpes (service prévention) - Réseau AMAP et AMAP locales - Habitants - Association AMSEPT - CLS - Médecins généralistes - INRA - Diététiciennes - Limagrain - Ecoles maternelles - Ecoles primaires - Equipe municipale - PNR - ANIS étoilé	- acheter des aliments en AMAP - mise en place de la charte nationale du bien-manger dans les établissements médico sociaux - retrouver de la biodiversité dans nos produits alimentaires et mettre en avant leur qualité nutritionnelle. - action d'éducation Thérapeutique à domicile Proxob (CLS) - Eduquer à l'alimentation (mettre en place un parcours d'éducation alimentaire) - découverte des métiers agricoles - ANIS sensibilisation assistantes maternelles + prof petite enfance + PJJ+ epatch - ANIS sensibilisation en IME (institut médico éducatif) atelier jardin/cuisine - Limagrain : filières tracées en production végétale mises en place sur le territoire - traçabilité « du champs à l'assiette » en nutrition infantile et humaine - INRA : conférence grand public + livres + médias - INRA : Changer le PNNS et mettre l'accent sur le degré de transformation des aliments et l'environnement - INRA : remplacer le nutriscore par un	- Affecter la qualité de la céréale (industrielle ou paysanne) pour des raisons de tolérance aux glutens - Rendre plus visible la communication auprès du consommateur - Repenser la production agricole et transformation par des mesures incitatives - Mieux informer le consommateur - Contrôle et limitation des toxines et « *pests* » oubliés grâce à l'action de l'homme - Créer une centrale d'alimentation locale Bio (cuisine) pour écoles et collèges - Intégrer aux programmes scolaires l'aspect cuisine/santé/environnement - stop à l'hypocrisie des messages paradoxaux sur la publicité (ex : ne pas manger trop sucré sur des produits gavés de sucres)

		scoring holistique basé sur le degré de transformation des aliments - INRA :que les produits ultra transformés soient taxés car mauvais pour la santé et l'environnement.	
	Acteurs	**Actions existantes**	**Actions à initier**
Gaspillage	- UFC QC - CELAVAR réseau AMAP - Des économistes pour un nouvel équilibre économique et une nouvelle échelle de valeur - Voir économie de la fonctionnalité - FRCIVAM Auvergne - Banque alimentaire Auvergne - ADML 63 - ANIS étoilé - Responsables des restaurations collectives + cuisiniers et leurs équipes + gestionnaires/économes - Les distributeurs - VALTOM et collectivités en charge de la collecte des déchets - Conseil départemental 63 - CPIE Clermont Dômes	- ADML63 : informer, éduquer à la Doume - Valoriser les déchets compostables - Récupération des invendus alimentaires -> usage alimentaire pour personnes précaires via des associations - UFC que choisir : Malette pédagogique 1 module gaspillage alimentaire. - Lutte contre le gaspillage alimentaire en établissement scolaire (acteurs de l'EEAD) - Dispositif établissement témoin auprès des scolaires (volet alimentation, lutte contre le gaspillage alimentaire) - Accompagnement des restaurations collectives dans le « mieux-manger » - Réduction du gaspillage de 33% - Achat Local et de saison - Manger plus diversifié - Animations autour de la réduction du gaspillage en milieux scolaire (RLV) - Self collaboratif dans les collèges - Dispositif « mon restau responsable » avec la fondation pour la nature et l'homme - CPIE63 - Travail interpro des acteurs social, santé, environnement sur l'alimentation et la précarité CPIE 63 - Cartographie des structures de l'aide alimentaire à destination des producteurs locaux (FRCIVAM) - Evénementiel sur la lutte anti gaspillage comme les trocs party alimentaires (FRCIVAM) - Action de sensibilisation au gaspillage	- transformation financière en Doume - mettre en place des filières de récupération des restes alimentaires pour les filières animales - limiter la consommation de produits importés type Quinoa - créer des structures collectives, démocratiques et à « lucrativité limitée », pour transformer les fruits et légumes non vendus en fin de vie (soupe, tartinade etc.) - Coopérative de gestion des « externalités négatives » et du gaspillage (ex : récolte de pain pour utilisation comme ferment de bière) - Annuler les calibrages sur fruits et légumes en magasins

		alimentaire sur les lieux de consommation	
	Acteurs	**Actions existantes**	**Actions à initier**
Education	- Association ANIS étoilé → éducation à l'alimentation (approche globale) - CELAVAR réseau AMAP - Acteurs locavores : AMAP - Epiceries locavores - Association d'éducation à l'alimentation - Alternadome - Enfants scolarisés - chefs cuisiniers pour avoir un bon repas répondant aux enjeux nutritionnels et environnementaux → rendre la restriction agréable) - ADML63 / Doume (MLCC) - Ana'chronique : lieu entièrement dédié à la nutrition à Marat (63) - Education nationale - Jeunesse et sport - Les acteurs de l'éducation à l'environnement → vers un développement durable du REEA (réseau école et nature), réseau éducation environnementale Auvergne - UFC QC - Nutritionnistes : donner un message clair sur l'alimentation - Informations - Aide aux menus	- UFC que choisir : mallette pédagogique pour écoliers, personnes âgées (4 modules) - Scolaires – éducation à l'alimentation durable, réduction du gaspillage alimentaire territoire ? - Valoriser le retour d'expérience aux changements de pratiques agricoles alimentaires - Signature par la municipalité de Sauxillanges du « pacte pour la transition » (bio dans le canton) - 2017 - Sensibilisation type « famille à alimentation positive » dans les quartiers de Clermont Ferrand (ANIS étoilé) - Formation alimentation durable et locale - Réduction du gaspillage alimentaire - Atelier - Formation - Consultation - Restauration - proposer des outils pédagogiques sur l'alimentation et former des animateurs à leur utilisation - accompagner la mobilisation citoyenne face aux enjeux agricoles alimentaires - éducation de la jeunesse à renforcer	- transférer le projet échange ville/campagne sur le PNRF pédagogie scolaire - sensibilisation des enfants à l'école primaire à une alimentation avec plus de légumes sans retirer pour autant les féculents (prescripteurs/parents) - éducation à l'alimentation préventive et holistique dès 3 ans - informer éduquer MLCC social et agricole - A l'université : une journée bio/locale au RU, un restaurant autogéré Bio/local - Accompagnement des familles en proposant un panier type et une aide pour cuisiner les produits - Remplacer les pyramides alimentaires par des pyramides technologiques selon le degré de transformation des aliments - Sensibiliser la population sur les progrès déjà accomplis - Mise en réseau des jardins partagés + autres coordinations de sensibilisation (travail avec des groupes d'étudiants ?) - Faciliter l'accès à l'alimentation locale en limitant les barrières (point de proximité de distribution, recette clé en main, adaptabilité des horaires) - Volet formation à l'école d'hôtellerie sur le volet consommation locale et cuisine anti-gaspillage - Donner l'habitude de bien manger

			-> accompagner la RHD face aux contraintes réglementaires et financières. - Atelier cuisine à l'école
	Acteurs	**Actions existantes**	**Actions à initier**
Lien social	- Réseau AMAP + Amap locales - producteurs lien social - Anis étoilé - ADML 63 / Doume (MLCC) - CELAVAR - Assistante sociale du Conseil départemental 63 - Art&fact - Co-cooking	- gérer un outil qui permet de reconnecter le citoyen au monde agricole - réaliser des supports vidéos (témoignages de producteurs cuisiniers, mangeurs) pour remettre en lien plaisir/pratiques agricoles changement de pratiques alimentaires. - Atelier cuisine + mise en place jardins pédagogiques pour les EPHADS - Sensibilisation auprès des jardiniers amateurs (jardins partagés + aides ponctuelles) Anis étoilé - Gestion d'une cuisine partagée associative à Cournon d'Auvergne (actions sur les enjeux transversaux) - Ateliers cuisine séniors - Jardins municipaux partagés (St Georges sur Allier) - Valorisation des initiatives « développement durable et rural »	- Coupler des espaces de vente à des espaces de vie partagés - Créer des jardins partagés - Favoriser les jardins ouvriers familiaux et/ou partagés - Mise en réseau, coordination des jardins = outils de sensibilisation (travail avec des étudiants Vet agro sup) - Organiser et financer des évènements festifs (plaisir) qui célèbrent 1 an de produits de la ferme (légumes et fruits) - Mettre en place l'action « famille à alimentation positive » - Créer un ensemble d'espaces ouverts pour cuisiner ensemble (cuisine partagée associative, cantine participative et citoyenne)

4. Annexe 2 : la liste des participants

Liste des participants :

NOM	PRENOM	STRUCTURE
Born	Emeline	SSU
Gourbeuil	Manon	SSU
Chignier-Dupland	Jean-Louis	CCAS Clermont-Ferrand
Fardet	Anthony	INRA
Roux	Eric	CookOrt / OCPop
Bretel	Fabrice	Centre hospitalier de Thiers / CLS
Leonard	Stéphane	Maire de St Georges/Allier
Chabrolles	Françoise	DRAAF
Dalbavie	Thierry	REEA
Grille	Emilie	PNR Livradois-Forez
Lecoq	Gérard	Ana'chronique
De la Fontaine	Elisabeth	Ana'chronique
Moutarde	Véronique	Coop des Dômes
Gregoris	Nathalie	Association Anis Etoilé
Estienne	Marine	VetAgroSup
Tellier	Pascal	La doume ADML63
Clair	Etienne	PNR Livradois-Forez
Dutheil	Bernadette	Epicerie solidaire Billom
Tridon	Arlette	AMAP / FRANE
Morvillier	Frédérique	Banque alimentaire Auvergne
Quenot	Gérard	UFC que choisir
Loudiyi	Salma	VetAgroSup
Souche	Christophe	DDPP63
Capitaine	Mathieu	Elu PNR Livradois-Forez

Charveriat	Amélie	Réseau AMAP AURA
Pin	Jean-Paul	Réseau AMAP AURA
Cabanel	Alain	AMAP Aubière
Rochais	Mathieu	Co-cooking
Briffond	Sébastien	Agriculteur Limagrain
Mazel	Danielle	DDCS 63
Kerdraon	Corinne	Cheires AMAP
Testu	Julien	CPIE 63
Prouhèze	Jérôme	Grand Clermont
Coudert	Elodie	FR CIVAM
Fritzen	Maxime	Valtom / Marchés de Max et Lucie
Tardif	Vincent	Limagrain
Poussard	Cécile	Grand Clermont