

« FAITES VOTRE PROGRAMME ALIMENTAIRE TERRITORIAL EN CŒUR DU JURA »

Compte-rendu des ateliers de co-construction
du 9 & 16 mars 2023



DES ATELIERS, POUR QUOI FAIRE ?

Au mois de mars 2023, deux ateliers de co-construction, ouverts à tout le monde, ont été organisés à Villette-les-Arbois.

Ces ateliers s'inscrivent dans la dynamique de construction du Projet Alimentaire Territorial de la Communauté de Communes Arbois Poligny Salins-les-Bains.

Ils ont pour objectif de faire participer les acteurs du territoire à la construction du Projet Alimentaire Territorial, en proposant des actions sur des sujets allant de la production agricole à la consommation.

Ces actions ne sont pas choisies au hasard : en amont des ateliers, un diagnostic alimentaire a été réalisé sur le territoire de la Communauté de Communes Arbois Poligny Salins.

Le diagnostic alimentaire, réalisé entre 2021 et 2022, a permis d'identifier les 4 objectifs du PAT sur notre territoire :

- **Soutenir et accompagner le développement de filières agricoles locales et diversifiées ;**
- **Favoriser l'accès à tous à une alimentation locale de qualité**
- **Encourager l'approvisionnement en produits locaux dans la restauration collective**
- **Limiter l'impact environnemental de l'alimentation**

Les ateliers avaient pour but d'identifier des actions permettant de répondre à ces objectifs.

FONCTIONNEMENT DES ATELIERS

Afin que les participant.e.s disposent d'un socle commun de connaissance, une présentation synthétique du diagnostic alimentaire a eu lieu en début de chaque atelier.

Suite à cela, les personnes ont été invitées à sélectionner le défi sur lequel elles souhaitaient travailler. Deux défis étaient proposés par atelier :

9 mars

Comment faire pour ...

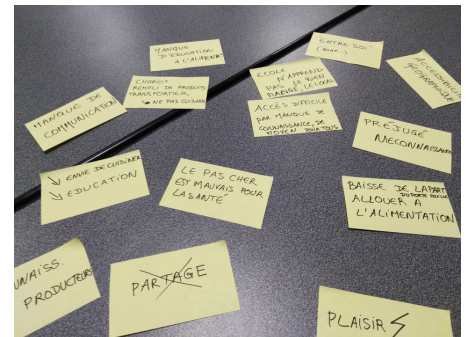
- diversifier les filières agricoles locales ?
- limiter l'impact de notre alimentation sur l'environnement ?

16 mars

Comment faire pour ...

- permettre un accès à tou.te.s à une alimentation locale de qualité ?
- accroître la part de produits locaux dans les cantines ?

Pour chaque défi, les participant.e.s ont proposé plusieurs actions, et ont ensuite sélectionné au maximum dix actions à intégrer dans le programme du PAT. Ils ont ensuite travaillé une voire deux actions dans le détail : quoi, qui, où, quand, comment, combien. Enfin, en fin d'atelier, ont été identifiées les personnes qui souhaitent continuer à s'investir dans la construction du programme d'actions. Ces dernières seront invitées pour un dernier atelier transversal qui aura lieu le 6 avril.



Comment faire pour ...

DIVERSIFIER LES FILIERES AGRICOLES LOCALES ?

Actions proposées et retenues par les participant.e.s :

- Favoriser l'installation et la diversification de nombreuses fermes sur le territoire
garantes de la biodiversité et de la vie du terroir/territoire
- Le soutien à l'émergence de nouvelles filières agricoles
par l'animation politique et technique
- La reconquête des zones de déprise agricole
dont les terrains qui s'enfrichent pour les réorienter vers des projets agricoles dans le respect de la biodiversité
- Le recensement des vergers peu entretenus ou abandonnés
pour les confier gratuitement aux producteurs intéressés, en privilégiant les variétés locales
- Une enquête chez les producteurs de Comté
pour identifier ceux qui seraient prêts à accueillir de nouveaux ateliers diversifié
- Un accompagnement collectif à la transmission
par des réunions d'information, des mises en relation cédants-repreneurs, etc.
- Une cellule agricole
pour accueillir les porteurs de projet et échanger avec les collectivités et les organismes agricoles
- Des outils agroalimentaires
notamment pour la découpe de la viande et la stérilisation des conserves
- La sensibilisation des élus
aux leviers d'actions maintenant l'activité agricole
- Un magasin de producteurs
pour les nouvelles productions, afin d'éviter l'épuisement des producteurs

Comment faire pour ...

DIVERSIFIER LES FILIERES AGRICOLES LOCALES ?

Fiches-actions réalisées par les participant.e.s :

Titre de l'action	Soutenir par l'animation politique et technique l'émergence de nouvelles filières agricoles	
A qui s'adresse l'action ?	Producteurs, étudiants agricoles	Tous les producteurs
De quoi s'agit-il ?	Favoriser le groupement des producteurs, le travail collectif et collaboratif pour diversifier l'agriculture locale et rendre les filières attractives (diminution de la pénibilité et répartition de la charge mentale)	Enquête sur le potentiel de mise à disposition des terres pour accueillir de nouvelles productions, et sur les conditions de faisabilité
Listez ici toutes vos idées qui composent l'action	<ul style="list-style-type: none">• Etoffer l'existant dès la formation des jeunes agriculteurs• Adapter l'offre (le projet des jeunes) aux besoins (demande des consommateurs)• Encourager le collectif et la complémentarité• Fédérer les producteurs• Développer les débouchés	<ul style="list-style-type: none">• Créer le questionnaire• Identifier tous les producteurs via les élus communaux• Communiquer/informer• Conduire les entretiens en face à face• Analyse des données + compte-rendu• Si terrains disponibles, mise en relation avec des porteurs de projet diversifiés
De quoi avez vous besoin ?	<ul style="list-style-type: none">• Financement du temps d'animation pour fédérer les producteurs• Prise de conscience et appui des politiques et instances agricoles• Développer les partenariats	<ul style="list-style-type: none">• Implication des élus pour la communication et l'information• Une personne pour réaliser le questionnaire
Par quoi commence t-on ?	Intervention dans les écoles agricoles	Elaborer le questionnaire et rencontrer les élus

Comment faire pour ...

LIMITER L'IMPACT DE NOTRE ALIMENTATION SUR L'ENVIRONNEMENT ?

Actions proposées et retenues par les participant.e.s :

- Un groupe d'échange de bonnes pratiques réunissant agriculteurs, naturalistes et agronomes
- Des journées techniques pour les agriculteurs sur des thématiques variées (changement climatique, biodiversité, etc.)
- Une sensibilisation dans les formations agricoles pour une prise en compte dans l'enseignement agricole des enjeux environnementaux
- La formation des équipes de cuisine à des pratiques durables en restauration collective (végétarien, protéines végétales, saisonnalité, gestion des biodéchets, etc.)
- Du personnel en cuisine en nombre suffisant pour que les cuisiniers aient le temps de préparer des produits bruts et de saison
- La lutte contre le gaspillage alimentaire par la réalisation d'un diagnostic et l'identification des marges de progrès
- Le compostage de proximité pour sortir les biodéchets de la poubelle marron chez les professionnels et les particuliers
- Des points de vente au plus près des consommateurs et proposant des produits locaux, pour limiter les déplacements
- La sensibilisation des élus aux leviers d'actions maintenant l'activité agricole
- Les bonnes pratiques au jardin pour un potager performant et respectueux de l'environnement
- Des fresques de l'alimentation pour comprendre les liens entre alimentation et environnement
- La mise en valeur des acteurs qui changent leurs pratiques à travers des reportages, événements, visites à la ferme, des acteurs de l'alimentation et de l'agriculture
- Un programme d'éducation à l'alimentation de l'amont à l'aval (cours de cuisine, visite des fermes, etc.) pour analyser l'éco-bilan de son assiette

Comment faire pour ...

LIMITER L'IMPACT DE NOTRE ALIMENTATION SUR L'ENVIRONNEMENT ?

Fiches-actions réalisées par les participant.e.s :

Titre de l'action	Un programme d'éducation à l'alimentation	La mise en valeur des acteurs qui changent leurs pratiques
A qui s'adresse l'action ?	Les écoles de la Communauté de Communes et les centres de loisir	Tout le monde !
De quoi s'agit-il ?	Un programme pour éduquer les plus jeunes aux enjeux de l'alimentation	Valoriser, communiquer et informer sur les bonnes pratiques
Listez ici toutes vos idées qui composent l'action	<ul style="list-style-type: none">• Des ateliers de cuisine• Une visite des producteurs locaux• La présence d'un potager dans toutes les écoles avec la participation des familles• La mise en place d'un composteur	<ul style="list-style-type: none">• Film / court métrage / documentaire• Festival• Visite de fermes, de lieux de transformation, etc.• Plaquette / revue / newsletter• Concours de bonnes pratiques (prairies, jardins, maisons)• Annuaire des producteurs• Centraliser les infos et communiquer sur les réseaux existants
De quoi avez vous besoin ?	<ul style="list-style-type: none">• Des parents• De professionnels de l'alimentation et de l'animation• De l'inscrire dans le PEDT• De financement• D'un partenariat avec l'école hôtelière de Poligny	<ul style="list-style-type: none">• Financement• Synergie entre les acteurs du territoire
Par quoi commence t-on ?	Un état des lieux de ce qui se fait déjà dans les écoles	Un inventaire des acteurs et de leurs compétences

Comment faire pour ...

PERMETTRE UN ACCES A TOU.TE.S A UNE ALIMENTATION LOCALE DE QUALITE ?

Actions proposées et retenues par les participant.e.s. : *

(* dans le cadre de cet atelier, il y avait 2 tables pour un même défi. Aussi disposons-nous non pas d'une liste d'actions, mais de 2 listes)

- La démocratisation des tables ouvertes
pour ne pas manger seul.e
 - Des évènements "manger ensemble"
pour rompre l'isolement lors de rendez vous réguliers
 - Le partage de recettes
autour d'un atelier cuisine collectif et d'un repas
 - La création de boîte à fruits et légumes
pour les surplus de jardin
 - La réhabilitation de jardins partagés
notamment en bord de Cuisance
 - Le maintien des jardins et vergers des personnes âgées
par une aide collective et un partage
 - Une sécurité sociale alimentaire
pour provoquer une réflexion
 - Des paniers solidaires
avec 3 tarifs différents en fonction des moyens et envies de chacun.e
 - Des magasins de producteurs
pour faciliter l'achat en vente directe
 - Un atelier de transformation mobile
- Des évènements sur le territoire pour faire connaître les producteurs
 - Des évènements sur le territoire pour partager, manger ensemble, anti-gaspillage
 - Des ateliers de cuisine itinérants, pour apprendre ensemble à cuisiner à petits prix
 - Une épicerie solidaire itinérante
pour aller au plus proche des personnes en difficulté financière
 - Un guide des producteurs de qualité
 - Des moments de partage et de sensibilisation
 - Un magasin de producteurs
 - Des ateliers de sensibilisation chez les enfants
 - L'association du Lycée Friant aux ateliers
 - L'installation de maraîchers

Comment faire pour ...

PERMETTRE UN ACCES A TOU.TE.S A UNE ALIMENTATION LOCALE DE QUALITE ?

Fiches-actions réalisées par les participant.e.s :

Titre de l'action	Une maison des producteurs et de l'alimentation	La démocratisation des tables ouvertes
A qui s'adresse l'action ?	Producteurs locaux de qualité et habitants	Pour les personnes isolées, âgées, en précarité mais aussi toutes celles qui veulent partager un moment
De quoi s'agit-il ?	Un espace partagé où l'on peut trouver et découvrir des produits locaux de qualité sans intermédiaires Un espace de rencontre, d'animation, de sensibilisation et d'information	Donner une envie/invitation de vivre un moment convivial en préparant et partageant un repas et se donner rendez-vous pour un prochain repas
Listez ici toutes vos idées qui composent l'action	<ul style="list-style-type: none">• Ouverture quotidienne avec des horaires variées• Ateliers variés : cuisine, fabrication, transformation, découverte de goûts, jardinage, etc.• Des évènements : banquets, cuisine participative, etc.• Visite de lieux de production	<ul style="list-style-type: none">• Soit on cuisine ensemble, soit chacun.e apporte quelque chose• Des invitations via les réseaux existants (ADMR, ABRAPA, Mairie)• RDV dans des lieux neutres et accueillants (granges, places de village, préau d'écoles, etc.)• Un food truck qui fait la tournée• L'utilisation de surplus des magasins
De quoi avez vous besoin ?	<ul style="list-style-type: none">• Guide des producteurs locaux• Bâtiment• Camion• Mobiliser• Partenariats !!• Financements (CCAPS, PAT, Feder, Leader, etc.)	<ul style="list-style-type: none">• Une communication (pas trop officielle)• Un concept travaillé au fin du temps• Des codes et consignes à définir "pour ne pas avoir l'air pauvre"
Par quoi commence t-on ?	Le recensement des producteurs et partenaires La recherche du local et de bénévoles actifs La réflexion sur le statut	Commencer par une formule simple (chacun.e apporte) Profiter de Festisol pour tester quelque chose

Comment faire pour ...

ACCROITRE LA PART DE PRODUITS LOCAUX DANS LES CANTINES ?

Actions proposées et retenues par les participant.e.s. : *

(* dans le cadre de cet atelier, il y avait 2 tables pour un même défi. Aussi disposons-nous non pas d'une liste d'actions, mais de 2 listes)

- La formation des équipes de cuisine
pour une appropriation des nouveaux enjeux de la restauration collective (loi EGALIM, PNNS, etc.)
 - Des filières agricoles organisées pour répondre à la demande des cantines (tournée unique, commandes groupées, etc.)
 - Une identification des producteurs intéressés pour livrer les cantines
 - Une mise en relation des cuisiniers avec les producteurs
 - Un salon des circuits courts pour mettre en relation producteurs et cuisiniers
 - Une sensibilisation des enfants et des parents pour que les évolutions des menus soient comprises par tous
 - La lutte contre le gaspillage alimentaire pour diminuer les pertes dans les cantines et donc les coûts
 - Une commande publique durable qui favorise les produits locaux dans ses logiques d'achat
 - Des menus de saison
- Des filières agricoles organisées pour répondre à la demande des cantines, notamment avec Interbio
 - Une sensibilisation des enfants pour que les évolutions des menus soient comprises par tous
 - Une communication auprès des parents pour les informer des changements de pratiques entrepris dans les cantines
 - Une vraie politique RH de la Communauté de Communes pour une formation qualitative des équipes de cuisine et d'animation en lien avec les objectifs du PAT
 - Des moyens humains suffisants pour avoir le temps de bien travailler
 - Une meilleure valorisation du travail d'animateur et d'agent de cuisine (rémunération, dé-précarisation des contrats, formation)
 - Une étude d'opportunité pour la structuration de la restauration intercommunale
 - La réorganisation des espaces de consommation pour des temps de repas agréables

Comment faire pour ...

ACCROITRE LA PART DE PRODUITS LOCAUX DANS LES CANTINES ?

Fiches-actions réalisées par les participant.e.s :

Titre de l'action	Des filières agricoles organisées pour les cantines	Une étude d'opportunité pour la structuration de la restauration intercommunale
A qui s'adresse l'action ?	Producteurs, personnels de cuisine, intermédiaires	Les élus
De quoi s'agit-il ?	La mise en relation des producteurs et des cantines, pour qu'ils trouvent des solutions ensemble	Une étude pour savoir comment on organise la restauration intercommunale sur le territoire
Listez ici toutes vos idées qui composent l'action	<ul style="list-style-type: none">• Identification des producteurs locaux et des quantités• Mise en relation des producteurs avec les cantines, via un évènement, mais aussi des producteurs entre elles et des cantines entre elles pour mutualiser et échanger sur leurs pratiques• Mise en place d'un site pour mise en lien des besoins et des demandes + gestion de la logistique (Agrilocal, mangerbio BFC)• Structuration des filières par type de production• Sensibilisation des têtes : directeurs et chefs	<ol style="list-style-type: none">1) Mettre en place un Comité de Pilotage (qui y siège ?)2) Définir les objectifs visés et les résultats attendus pour cette étude3) Communiquer en interne sur les objectifs de l'étude4) Rédiger le cahier des charges de l'étude5) Lancer l'appel d'offres et sélectionner le bureau d'études6) Présenter l'étude au COPIL7) Lancer une phase de consultation publique
De quoi avez vous besoin ?	<ul style="list-style-type: none">• Financement, en veillant à ne pas augmenter les coûts• Volonté humaine• Créer des échanges• Aller voir des cuisiniers expérimentés (Lons, Mont Sous vaudrey)• Soutien logistique et financier	<ul style="list-style-type: none">• Financements pour l'étude• Un oeil extérieur• Des compétences techniques• Une volonté politique
Par quoi commence t-on ?	Identifier les producteurs Créer un évènement pour une mise en relation Site internet	Cartographie des acteurs qui pourraient composer le COPIL sur la base du diagnostic