

Les systèmes alimentaires territorialisés

Retour d'expériences
de vingt-deux projets en
France et en Espagne pour
accompagner la transition



JANVIER 2019

Coordination :



Éditorial



Les approches territoriales participent à la transition agricole et alimentaire. Qu'elles soient nommées « circuit court » ou « projet alimentaire territorialisé », elles reconnectent des mangeurs et des producteurs et facilitent les coopérations. Elles engagent souvent des modes de production agroécologiques et créateurs d'emplois. Nous croyons en ces approches, nous les soutenons depuis 2014 en France et en Espagne.

Les collectivités disposent de leviers pour orienter l'agriculture et l'alimentation. Beaucoup s'en emparent. En octobre 2015 à Milan,

113 grandes villes dans le monde se sont engagées à mettre en œuvre une politique globale pour une alimentation saine et durable. En France, le ministère de l'Agriculture a labellisé plus de vingt-deux territoires engagés. Mais ces leviers restent encore largement sous-exploités.

Des collectivités avancent, chacune dans son territoire, son contexte particulier. Mais toutes se posent les mêmes questions : Comment passer de l'idée à l'action ? Comment et avec qui élaborer ces politiques ? Qu'est ce qui marche ailleurs ? Qu'est ce qui est transposable chez moi ?

Pour répondre modestement à ces questions, nous avons sollicité nos partenaires : vingt-deux porteurs de projet, des deux côtés des Pyrénées, ont décidé de partager leurs apprentissages avec vous. Nous les remercions

sincèrement pour leur enthousiasme et leur engagement. Ce travail a duré une année, sous la coordination d'AOConsulting et Montpellier SupAgro en France et du Cerai en Espagne, et a été synthétisé dans ce *Carnet Carasso*, ainsi que dans des fiches détaillées des projets¹. Nous espérons que ce travail facilitera le vôtre et inspirera vos actions vers une alimentation durable.



Bonne lecture !



Marie-Stéphane Maradeix,
Déléguée Générale
de la Fondation
Daniel et Nina Carasso

1. Ce Carnet Carasso, en PDF, ainsi que les fiches détaillées pour chaque projet et les vidéos liées à ce retour d'expériences sont disponibles à l'adresse fondationcarasso.org/apprentissages/sat.

Les projets

Retour d'expériences - L'analyse de vingt-deux projets entre la France et l'Espagne **4**

État des lieux



Ancrer le changement dans la durée **6**

Mobiliser tous les publics

De l'intérêt commun à l'avenir partagé **8**



Vers une nouvelle gouvernance

Autour de la table, une place pour chacun **10**



Consolider les modèles socio-économiques

Prendre de l'ampleur, tout en conservant ses valeurs **12**



Conclusion

Vers une Europe de systèmes alimentaires territoriaux ? **14**

Annexes et ressources bibliographiques web

15

Ce recueil est édité par la Fondation Daniel et Nina Carasso
40, avenue Hoche - 75008 Paris - fondationcarasso.org
Coordination: AOCConsulting et DÉFIS - Montpellier SupAgro
pour la France, CERA pour l'Espagne
Rédaction et conception graphique: Terre-écas
3, rue Lespagnol - 75020 Paris
Traduction espagnole: La Darsena

Photo de couverture: iStock-Magann
Infographie: Hey!Oh
Impression: GRAPH 2000 - Boulevard de l'Expansion - 61200 Argentan
Certification PEFC, FSC, Imprim'Vert
Janvier 2019
Reproduction libre de tout ou partie de la présente publication
sous réserve de citer l'éditeur.

Retour d'expériences

L'analyse de vingt-deux projets entre la France et l'Espagne

PAYS DE BROCÉLIANDE

Atlass

L'Action territoriale pour l'alimentation solidaire et soutenable construit et diffuse des méthodes pour définir des stratégies alimentaires locales : exemple de l'initiatives Saveurs locales en Brocéliande.

PAYS DE VANNES

Alimen'Terre

Le groupement d'intérêt public accompagne les circuits courts vers tous les débouchés, dont la restauration collective, grâce à la mutualisation des moyens et des services.

VALLADOLID

Alliance pour la souveraineté alimentaire

Un document stratégique et un plan d'actions sont élaborés en partenariat avec la recherche. Le processus participatif est au cœur du projet.

VITORIA-GASTEIZ

Stratégie agroalimentaire durable

Une organisation autogérée est créée pour la commercialisation des produits bio et locaux, à destination des cantines scolaires.

RENNES

La Prévalaye Paysanne Plurielle

Cette initiative redonne une vocation nourricière à un territoire agricole péri-urbain de 450 hectares, lieu de multiples usages.

NANTES

MicroMarchés temporaires et restaurant-bar-épicerie

Un modèle d'économie sociale et solidaire pour rendre accessible une alimentation locale de qualité.

PAMPELUNE

Un système alimentaire sain et durable

Le projet vise l'approvisionnement des écoles maternelles de la ville, en produits bio et locaux, avec des actions de sensibilisation auprès de la communauté éducative.

MADRID

Système régional

Une alliance et des projets agroécologiques fleurissent autour du Pacte de Milan, comme la transition vers des cantines municipales durables et saines dans les écoles maternelles.

NAVAS

Circuit Navas

La mairie insuffle le changement pour installer une noculturel alimentaire par la valorisation du territoire et la promotion de produits locaux.

SIERRA OUEST

Sierra Ouest Agroécologique

Diagnostic agricole, création d'une association pour animer la stratégie alimentaire, sensibilisation de la population, à l'échelle cantonale.

CORDOUE

Nourrir Cordoue

Le projet vise à construire un modèle alimentaire urbain et durable, à partir d'un diagnostic et de la mise en lien d'acteurs locaux.

VALENCE

Alliances locales

La collectivité structure le développement d'un système alimentaire durable : en se dotant d'un cadre stratégique et d'une structure participative : le Conseil alimentaire municipal.

LOIRE**Les systèmes du « milieu »**

Le projet Cérès accompagne les systèmes alimentaires territorialisés : l'exemple de la filière steak haché surgelé 100 % Charolais du Roannais.

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU VAL DE DRÔME**La Biovallée**

Les objectifs d'un écoterritoire sont déclinés à l'échelle d'une stratégie alimentaire locale.

MOUANS-SARTOUX**La Maison de l'éducation à l'alimentation durable**

En créant ce lieu, la commune souhaite catalyser la mobilisation et à diffuser ses réussites.

MINORQUE**Stratégie alimentaire insulaire**

Réserve de biosphère reconnue par l'Unesco, Minorque agit sur sa politique alimentaire pour préserver son patrimoine.

CENTRES D'INITIATIVES POUR VALORISER L'AGRICULTURE ET LE MILIEU RURAL**AcceCible**

Le projet vise à favoriser l'échange et le partage entre acteurs du secteur social et de l'agriculture pour construire des solutions d'accès de tous à une alimentation durable et de qualité.

MANGER BIO ICI ET MAINTENANT**Des hubs alimentaires**

Le réseau regroupe des plateformes de distribution de produits bio et locaux, au niveau national, pour fournir des cantines scolaires, des entreprises et des restaurants.

OPEN FOOD FRANCE**Le numérique au service des circuits courts**

La plateforme propose de coconstruire des circuits courts autonomes et indépendants. Elle participe au réseau international Open Food Network.

RÉSEAU DES VILLES ESPAGNOLES POUR L'AGROÉCOLOGIE**21 communes engagées dans la transition**

Le réseau souhaite avancer vers une société plus durable sur le plan environnemental en orientant les politiques alimentaires vers l'agroécologie.

INTERNATIONAL URBAN FODD NETWORK**GouTer**

Le projet vise à renforcer les capacités des collectivités territoriales en matière de gouvernance alimentaire.

TERRES EN VILLE**GouvAlim**

L'association coconstruit une démarche facilitant la mise en œuvre d'une gouvernance multi-acteurs et de ses outils d'accompagnement.

Méthodologie

Bibliographie, interviews, ateliers d'intelligence collective pour cadrer la méthodologie, entretiens individuels, visites de terrain, validation collective et mise en débat... La démarche expérimentale de la Fondation Daniel et Nina Carasso permet de capitaliser sur l'expérience de 22 porteurs ou accompagnateurs de projets alimentaires territoriaux, en France et en Espagne. L'analyse des trajectoires a fait ressortir un grand nombre de points d'attention. Collectivement, les porteurs de projets ont hiérarchisé, puis sélectionné, les questionnements qui leur paraissaient essentiels pour la réussite d'un système alimentaire territorialisé. Les questions portaient sur la façon dont ils ont mobilisé les acteurs locaux et structuré leur gouvernance, ainsi que sur les modèles économiques mis en œuvre par chaque projet.

À partir de cette grille, le travail d'enquête a été mené sur le terrain pour recueillir les expériences et les témoignages. Le caractère participatif, qui s'est traduit par des temps collectifs de réflexion et de validation, garantit la pertinence des enseignements et leur résonance avec les problématiques des acteurs de l'alimentation durable.

Ce travail a été conduit par les équipes du cabinet AOConsulting et du service Défis (Développement expertise formation ingénierie pour le Sud) de Montpellier SupAgro pour la France, et par celles de l'ONG Ceraï (Centre d'études rurales et d'agriculture internationale) pour l'Espagne. Il a donné lieu à l'édition de ce Carnet, à la rédaction de vingt fiches détaillées permettant d'accéder aux éléments plus techniques de chaque projet, ainsi qu'à neuf vidéos (six projets et trois thématiques).



L'ensemble de ces documents est disponible à l'adresse : fondationcarasso.org/apprentissages/sat

Ancrer le changement dans la durée

L'alimentation interpelle les citoyens, les entreprises, les collectivités, la recherche... De nombreuses initiatives sont prises, concourant à l'émergence de systèmes alimentaires territorialisés. L'analyse d'une vingtaine d'entre elles, en France et en Espagne, souligne trois enjeux majeurs pour réussir cette transition alimentaire : la mobilisation de tous les publics, une gouvernance pérenne et des modèles socio-économiques consolidés.

Comment ancrer le changement dans la durée ? Voici sûrement la question stratégique la plus récurrente dans le quotidien des animateurs de systèmes alimentaires territorialisés (SAT). En France, ces nouvelles démarches fleurissent depuis une dizaine d'années, encouragées par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014 qui inscrit la transition agroécologique et alimentaire dans l'agenda politique. En Espagne, depuis 2015, les municipalités « du changement », liées aux mouvements sociaux, et l'engouement pour le Pacte de Milan institutionnalisent progressivement ces initiatives. Coopératives, associations, villes, métropoles ou régions concrétisent leurs visions dans différents projets : circuits courts, lutte contre le gaspillage, insertion sociale, économie circulaire, justice alimentaire... Si l'idée d'un système alimentaire durable fait aujourd'hui consensus, sa réalisation soulève encore des interrogations. Le suivi et l'analyse de vingt-deux projets français et espagnols (voir page 15) permettent d'identifier les questions

Les acteurs de la Biovallée (26) veulent devenir un écoterritoire de référence en matière de développement durable.



auxquelles sont confrontés les animateurs. Leurs solutions sont rassemblées dans cet ouvrage autour de trois verbes d'action, pour concrétiser la transition : mobiliser, gouverner, consolider.

Trouver les bons interlocuteurs

Producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs, associations, politiques... la liste des personnes à mobiliser pour construire un SAT est longue. Elle constitue l'un des premiers défis. L'alimentation n'est plus réduite à sa dimension productive. Elle s'aborde désormais sous plusieurs aspects : nutritionnels, sociaux, économiques, culturels et environnementaux. Les acteurs à fédérer sont pluriels, les interlocuteurs multiples et les intérêts parfois divergents. Pour faciliter l'installation d'un tel collectif, le choix de l'interlocuteur au sein des différentes structures est crucial. D'autant plus sur le plan politique : un élu convaincu donne toute légitimité au groupe, en portant une vision partagée des enjeux et des priorités du territoire.

Du millefeuille administratif à l'action transversale

La transversalité nécessaire pour établir un dialogue constructif avec un collectif d'acteurs aussi variés n'est pas encore une pratique courante. Entre les différents secteurs, services et départements, aucun dispositif ne garantit aujourd'hui la cohérence des actions. Pourtant, la pérennité du SAT en dépend ! Pour durer, la gouvernance s'ancre au sein des institutions publiques territoriales. En Espagne comme en France, les animateurs installent des outils, des espaces d'échanges et de discussion pour installer le changement. L'alternance politique reste un risque majeur : les priorités peuvent changer lorsqu'une nouvelle couleur politique remporte les élections locales. À l'op-

posé des mandats politiques, les SAT s'inscrivent dans un pas de temps long, nécessaire pour structurer l'offre agricole, créer les entreprises et les infrastructures et changer les habitudes.

Ampleur économique et valeurs collectives

La construction d'une stratégie socio-économique viable demande du temps. À contre-courant du modèle dominant, l'alimentation territoriale durable s'appuie sur un partage de la valeur ajoutée et une valorisation des gains sociaux et environnementaux. Financement de l'animation, élaboration de prix justes et abordables... le modèle économique se nourrit de la mobilisation et de sa gouvernance plurielle. La logique de l'économie sociale et solidaire s'impose pour viser l'intérêt général, et plus seulement la maximisation des profits. Ce bouleversement peut représenter un frein pour des acteurs économiques dits « classiques », habitués aux pratiques concurrentielles comme la distribution, par exemple. La restauration collective apparaît comme l'outil privilégié des collectivités pour orienter leur SAT. Avec ses volumes, elle structure l'offre : réorganisation et installation d'agriculteurs, transformateurs ou distributeurs. Elle contribue également à renforcer la justice alimentaire, en assurant des repas de qualité à tous les enfants sur le territoire. Au-delà des jeunes citoyens, le défi d'une offre locale accessible à tous exige de réorganiser le tissu économique, en engageant la distribution et la transformation. Chaque acteur a son rôle à jouer pour donner de l'ampleur aux SAT, souvent très localisés. Malgré ces difficultés et incertitudes, les vingt-deux initiatives françaises et espagnoles progressent et se consolident, s'affranchissant progressivement des financements publics. Elles avancent toutes des solutions pour répondre aux trois principes d'action du changement : mobiliser, gouverner, consolider. Pour durer !

Les grandes questions abordées dans l'ouvrage

MOBILISER :

- Comment identifier et réunir tous les acteurs autour d'un même projet d'alimentation territoriale ?
- Comment mobiliser tous les maillons de la chaîne et toutes les échelles du territoire ?
- Comment entraîner les élus ?
- Au-delà des cercles des citoyens proactifs, comment toucher un plus large public ?



GOUVERNER :

- Comment gérer au quotidien la transversalité nécessaire à l'installation d'une politique alimentaire ?
- Quels outils et instances mettre en place pour s'assurer de la cohérence des agendas et des actions publiques ?
- Comment animer une gouvernance alimentaire ?
- Quels leviers actionner pour s'affranchir des contraintes de l'alternance politique ?



CONSOLIDER :

- Comment assurer l'accessibilité à des produits bio et locaux, malgré des coûts de production et de distribution plus élevés ?
- Quelle voie emprunter pour réussir le changement d'échelle tout en conservant les valeurs de l'alimentation durable ?
- Comment renforcer et dynamiser l'offre agricole biologique et locale ?



POUR ALLER PLUS LOIN

L'alimentation durable dans les projets de territoires : les champs des possibles - MEDDE-IUFN - Impacts des SAT - 2015.

Construire des politiques alimentaires urbaines : Concepts et démarches. Brand C., et al. Éditions Quae. 2017. 160 pp.

rnp.at.fr/les-projets-alimentaires-territoriaux-pat
terresenvilles.org/ressources-publiques

De l'intérêt commun à l'avenir partagé

Les succès d'un système alimentaire territorialisé reposent sur la mobilisation de toute la chaîne : citoyen, entreprises, collectivités... Chacun de ces publics répond à des actions adaptées, de la formation à la fête, du logo à l'étude scientifique. Le partage d'un diagnostic territorial semble constituer un bon levier pour obtenir un portage politique afin de légitimer et pérenniser le collectif.

Dans le domaine de l'alimentation durable, tout est en construction : la demande sociétale, le cadre politique, l'organisation et la rentabilité des entreprises, agricoles ou non. Pour réussir la transition, les animateurs de SAT mobilisent tous les publics concernés grâce à des actions ciblées. Campagnes de communication, activités pédagogiques, festivités, marques locales... de nombreux outils existent pour sensibiliser la population. L'objectif de cette mobilisation est double : modifier les pratiques alimentaires (achat, saisonnalité, gaspillage...) et stimuler l'implication des citoyens. À Navas, en Espagne, la mairie rassemble les producteurs, commerçants et restaurateurs locaux autour de festivités comme les Maridajes (« mariages de saveurs »). Elle crée une marque, Circuito Navas, pour identifier les produits de proximité dans les commerces, en y associant un jeu-concours.

Profiter de chaque occasion

Toucher un plus large public, au-delà des citoyens engagés, représente un véritable défi pour les animateurs. Chaque événement local constitue une caisse de

Toucher un large public



Valoriser les entreprises



Partager un diagnostic



L'intégralité de l'infographie est disponible sur fondationcarasso.org/apprentissages/sat

Pour chaque public, une mobilisation adaptée

Le succès d'un système alimentaire territorialisé passe par la mobilisation de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire : les agriculteurs, les consommateurs, les entreprises, les associations et les élus.

résonance. À Mouans-Sartoux (06), une fête du livre devient une occasion de parler d'alimentation et de santé. La Communauté de communes du Val de Drôme (CCVD)

collabore avec les médias locaux et les salles de cinéma pour diffuser des reportages qui mettent en valeur l'agriculture locale et les actions de valorisation dans

les cantines. En Espagne, les symboles de l'imaginaire collectif sont mobilisés pour sensibiliser plus largement : l'histoire du terroir de Navas avec son agriculture traditionnelle, le paysage menacé de la Horta de Valence, la préservation de la Réserve de biosphère de Minorque, patrimoine mondial de l'Unesco depuis 1993...

La cantine, un lieu incontournable

La cantine scolaire apparaît comme un lieu privilégié pour mobiliser les familles, en sensibilisant l'enfant. À Madrid, les parents d'élèves sont mobilisés par des petits-déjeuners et goûters à l'école. Quand les cuisiniers de Montfort-sur-Meu, en Pays de Brocéliande (35), ouvrent les portes de leur cuisine aux enfants et aux enseignants, chacun prend conscience de la valeur du travail de l'autre. Les écoliers comprennent immédiatement l'intérêt de réduire le gaspillage, par exemple, à la vue de la quantité de déchets alimentaires collectés après un service. Au croisement de la population, de l'administration et des entreprises, la cantine scolaire aiguise l'intérêt des salariés et des fournisseurs. Depuis plusieurs années, la CCVD mène l'opération « Ça bouge dans ma cantine » : animations pédagogiques, rencontres avec des producteurs, formations des cuisiniers... Aucun acteur n'est oublié. Au-delà de la communication, ces actions peuvent être profitables au sens propre : l'apiculteur, qui vient expliquer le rôle des abeilles dans la chaîne alimentaire, ou l'éleveur de chèvres, qui ouvre les portes de sa ferme et fait déguster ses fromages et ses yaourts, diversifient leurs revenus.

Partager un état des lieux

Cuisiniers, agents de restauration, la valorisation des compétences de chaque acteur ne s'arrête pas aux portes de la cantine. Elle apparaît capitale dans la mobilisation de toutes les entreprises, quel que soit le maillon. Grâce aux distributeurs, aux commerçants et aux restaurateurs de la Loire, une puissante campagne d'affichage et d'animations permet d'asseoir une filière locale de steak haché surgelé 100 % Charolais du Roannais. Pour rassembler un tel groupe, l'intervention de la collectivité devient essentielle : elle seule possède la légitimité pour mettre tous les acteurs autour de la table. En partageant un diagnostic de territoire, de nombreux animateurs de SAT ont réussi à mobiliser leurs élus. Cet état des lieux

agroalimentaire souligne les atouts et contraintes du système dominant, industrialisé et délocalisé, tout en faisant apparaître les possibilités de changement : les acteurs engagés, le potentiel productif, le patrimoine local, etc. Grâce à ce type d'étude, les partenaires du projet Sierra Ouest Agroécologique sensibilisent des élus sur une thématique éloignée de leurs intérêts directs, l'agroécologie. Dans la ville de Valladolid, l'université réalise un diagnostic social et environnemental du modèle d'alimentation territorial qui sert de base à la création d'une alliance pour la souveraineté alimentaire. L'apport de la recherche scientifique joue fortement sur la mobilisation des élus, en objectivant les méthodes et en légitimant les demandes. À une autre échelle, l'intégration dans des projets ou des réseaux nationaux et internationaux, comme le Réseau des villes espagnoles pour l'agroécologie et le Pacte de Milan, accentue la mobilisation.

Du concret pour appuyer le plaidoyer

Outre la collecte de données, le facteur humain reste capital dans le partage d'un diagnostic territorial. Que ce soit la Sierra Ouest, Valladolid ou le projet Atlass (Action territoriale pour l'alimentation solidaire et soutenable) du Civism¹ Bretagne, les animateurs multiplient les rencontres avec les techniciens et les élus des mairies. De longs entretiens sont menés pour présenter les résultats et recueillir les perceptions d'acteurs en prise directe avec les réalités du territoire. En prenant la parole, ils participent et se mobilisent face au constat partagé. Après le diagnostic, le suivi et l'évaluation des actions fournissent des éléments concrets et des arguments tangibles pour alimenter le plaidoyer politique. À Mouans-Sartoux comme dans la Biovallée de la Drôme, le personnel de la cantine effectue un suivi rigoureux de l'approvisionnement : produits de saison, locaux et bio, pesée des plats, des déchets, etc. Ces chiffres servent à élaborer des fiches techniques très concrètes, à améliorer les menus et permettent aux élus de favoriser l'introduction des produits bio dans les cantines. Cruciale pour la mobilisation, la collectivité n'est cependant pas la seule légitime pour gouverner le projet de territoire. Au contraire, la gouvernance se construit à plusieurs, avec l'ensemble des maillons de la chaîne alimentaire.

1. Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural



Les ingrédients testés pour mobiliser tous les publics

- **Partager un diagnostic pour sensibiliser les élus** [Sierra Ouest, Valladolid, Atlass]
- **Profiter de chaque occasion pour toucher plus largement la population** [CCVD, Mouans-Sartoux, Navas, Cordoue, Sierra Ouest, Préalaye Paysanne Plurielle]
- **Valoriser les métiers et compétences de chaque maillon** [Cérès, CCVD, Pays de Brocéliande, Navas, Valence, Cordoue]
- **Mener des actions dans les cantines scolaires** [CCVD, Mouans-Sartoux, Pays de Brocéliande, Pays de Vannes, Sierra Ouest, Pampelune, Vitoria-Gasteiz]
- **Légitimer le collectif grâce à l'implication de la collectivité** [Cérès, CCVD, Mouans-Sartoux, Pays de Brocéliande, tous les projets espagnols]

Autour de la table, une place pour chacun

Le changement se concrétise en installant une gouvernance au sein des institutions, dans la durée. Les SAT s'appuient le plus souvent sur un groupe restreint, un noyau dur, qui se connecte progressivement au reste de la chaîne alimentaire. Il crée des espaces d'échanges, les anime, tout en essayant de se protéger des effets de l'alternance politique.

La gouvernance alimentaire¹ s'inscrit dans la continuité de la mobilisation. Avec autant d'acteurs rassemblés, la transversalité s'impose et les échanges se multiplient. Le besoin de coordination pousse des territoires à intégrer une fonction spécifique, souvent prise en charge par la collectivité. Ainsi, la mission peut être attribuée à un technicien, qui dégage du temps pour s'y consacrer : l'animation du SAT Saveurs locales en Brocéliande est confiée à la chargée de mission développement local du syndicat mixte du Pays de Brocéliande (35). Un service et/ou un poste spécifique peuvent être créés : à Mouans-Sartoux (06), la Maison de l'éducation à l'alimentation durable mobilise quatre personnes, dont deux pour l'animation. Quant à la nouvelle mairie de Valence, elle a créé une section entière dédiée à « l'agriculture et la plaine maraîchère ». Dans les petites communes, les élus volontaires se chargent souvent de l'animation.

Démarrer en petit groupe

Le nombre d'acteurs à coordonner complexifie l'élaboration d'une nouvelle stratégie alimentaire. Dans la majorité des territoires, la gouvernance s'appuie sur un petit groupe, le noyau dur. Le projet de transition alimentaire des écoles maternelles de Pampelune, par exemple, s'appuie sur cinq acteurs,

Un groupe moteur



Animer la concertation



Sensibiliser les élus



De la concertation à l'institutionnalisation

La gouvernance se construit d'abord en petits groupes. Très souvent, une école, une université et des entreprises se réunissent pour constituer un noyau dur. Une fois opérationnel, ce groupe moteur sollicite les différents acteurs de la chaîne alimentaire, en créant des espaces d'échange et de rencontre pour élargir la concertation : avec les ONG, les associations, les producteurs, etc. À terme, l'institutionnalisation de la gouvernance, grâce à la collectivité, conforte la pérennité du système alimentaire territorialisé.

aux compétences complémentaires : l'institut de Navarre des technologies et infrastructures agroalimentaires (INTIA) pour connaître l'offre en produits bio, l'association Menjadors Ecologics spécialisée dans les menus sains et durables, le Conseil de la production agroécologique de Rioja (CPAEN) pour faciliter le dialogue avec les producteurs bio et la régie des écoles maternelles. Des règles élémentaires de fonctionnement sont établies entre les acteurs, quel qu'en soit le nombre. Dans la Biovallée, la CCVD a sollicité un accompagnement pour établir un plan de gestion qui formalise ces procédures : modalités des prises de décision, attribution des budgets, choix des opérateurs, redevabilité... Fondées sur le consensus, les résolutions de la CCVD ont toujours été adoptées à l'unanimité, et ce, pendant quatre ans. Plus les procédures sont définies et explicitées en amont, moins le risque de conflits surgit !

Ouvrir des espaces d'échanges

Les décisions peuvent être prises à l'unanimité par un petit groupe, comme au sein de la CCVD, ou à la majorité dans des instances plus larges, à l'image du Pays de Brocéliande ou de Valence. La collectivité bretonne s'est appuyée sur un noyau dur pour créer trois organes facilitant la gouvernance : le comité alimentation donne des pistes d'actions, le comité syndical du Pays décide des actions à entreprendre et les partenaires proposent leurs services. Quel que soit le mode de fonctionnement, la priorité reste de proposer des espaces ouverts à tous les représentants du système alimentaire. Le processus participatif de Vitoria-Gasteiz comprend une longue série de réunions publiques et d'ateliers de débat, impliquant plus de 200 personnes, pour définir un document-cadre. L'enjeu est de partager un projet de ville ou de territoire qui soit adapté, adaptable et résilient.

Pour réussir, la méthodologie d'animation est capitale. À Valence, le Conseil alimentaire municipal intègre des organisations sociales, des acteurs du secteur économique conventionnel, comme la grande distribution ou le marché d'intérêt national Merca Va-

lència, un collège de nutritionnistes, les partis de l'opposition et des techniciens municipaux. La CCVD utilise un sociogramme pour identifier les atouts et contraintes de chacun : turnover dans les associations, contrôle administratif excessif, politisation de la communauté de communes...

Le partage de ces informations augmente la compréhension entre les acteurs et favorise la coconstruction.

Accélérer la sensibilisation des élus et la formation des techniciens

La durée des mandats et l'alternance politique font peser un risque majeur sur la pérennité de cette gouvernance. Fraîchement arrivé, un élu a besoin de temps avant de se saisir des enjeux techniques de son territoire, d'autant plus lorsque ceux-ci sont complexes, comme pour l'alimentation. L'envie diffère selon la personne et parfois la couleur politique : son apprentissage est essentiel. Pour y remédier, Montfort Communauté (35) projette, par exemple, de faire voter le plan de formation des élus, avant les élections municipales : même si les équipes changent, les élus seront formés à la gestion du foncier. Ils pourront gérer les réserves ainsi que les possibilités d'installation d'agriculteurs, qui présentent une mission capitale dans un cadre de relocalisation de l'alimentation.

Avec sa Maison de l'éducation à l'alimentation durable, la commune de Mouans-Sartoux travaille à développer l'offre de formation. De son côté, le Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT) lance un MOOC² sur les SAT en 2019. Animer une telle gouvernance demande du temps et des moyens pour être pleinement efficace. Son financement cristallise l'enjeu économique du SAT : asseoir un modèle rentable autour de valeurs collectives³.

1. « La gouvernance alimentaire territoriale désigne un nouvel ensemble de coopération entre les différents acteurs et les échelons d'intervention géographiques, dont l'arène commune est l'enjeu alimentaire. » Terres en Villes, 2011

2. Massive Open Online Course (cours d'enseignement diffusé sur Internet).

3. <http://rnp.fr/2018/04/06/le-rapport-detude-sur-lingenierie-financiere-des-pat-est-disponible/>



Du temps et des moyens sont nécessaires pour animer une gouvernance multi-acteurs

La méthodologie d'animation est capitale pour construire la gouvernance

Les ingrédients testés pour construire la gouvernance

- **Sollicitation transversale et coordonnée des différents services de la collectivité** [Pays de Brocéliande, CCVD, Mouans-Sartoux, Sierra Ouest, Cordoue, Minorque]
- **Création d'un poste dédié** [Mouans-Sartoux, Valence, Navas] **ou mission de coordination confiée à une figure spécifique** [Pays de Brocéliande, Pays de Vannes, Vitoria-Gasteiz]
- **Constitution d'un petit groupe moteur**³ [Pampelune, Valence, CCVD]
- **Partage des responsabilités, notamment face au bailleur de fonds, et construction participative du budget et du plan d'action** [CCVD]
- **Formalisation du mode de fonctionnement** [Pays de Brocéliande, CCVD]
- **Appartenance à des réseaux d'échanges comme le Réseau des villes pour l'agroécologie permettant le partage d'expériences pratiques entre territoires** [Valladolid, Madrid, Navas, Cordoue, Pampelune, Valence, Mouans-Sartoux]

Prendre de l'ampleur tout en conservant ses valeurs

Les systèmes alimentaires territorialisés cherchent leurs modèles économiques. Entre grands et petits circuits de distribution, les initiatives françaises et espagnoles montrent la voie médiane : une vision coconstruite dans un cadre favorable à l'alimentation durable, n'hésitant pas à utiliser des réseaux de grande ampleur, tout en maintenant une marge équitablement répartie. La restauration collective apparaît comme un acteur incontournable pour réussir ce défi.

La viabilité d'un système alimentaire repose sur un équilibre fragile entre la rentabilité des entreprises et l'accès pour tous à une alimentation saine et locale. Travailler essentiellement avec des produits bio et locaux signifie que les modèles économiques sont contraints par l'hétérogénéité des produits, la dispersion des exploitations et les petits volumes. Entre la grande distribution et les circuits courts, les systèmes alimentaires territorialisés se cherchent. Ils réussissent le grand écart entre ampleur territoriale et valeurs collectives. Progressivement, ils s'affranchissent des subventions, tout en revendiquant qu'une partie des fonds publics soient alloués à l'alimentation durable des citoyens.

La pertinence de la restauration collective

La restauration collective garantit l'accessibilité et les volumes commercialisés. Que ce soit pour les cantines du Pays de Vannes (56), de la CCVD de la Drôme ou de Pampelune, le défi reste identique :

Miser sur la restauration collective

Attirer des clients

Consolider la production agricole

Renforcer le secteur productif et la demande

La consolidation du modèle socio-économique commence par l'augmentation des volumes commercialisés. La restauration collective, publique et privée constitue un levier très intéressant pour y parvenir plus rapidement. D'autres actions permettent d'attirer plus de clients : création d'un restaurant-café-épicerie, utilisation de la puissance de communication de la distribution et des commerçants, etc. Le web élargit le périmètre d'action, grâce à une mise en relation facilitée de l'offre et la demande. Cette consolidation économique va de pair avec le renforcement du secteur agricole.

proposer un menu de meilleure qualité, à budget constant. Comment ? En compensant, par exemple, le surcoût des produits bio et locaux par la lutte contre le gaspillage, ce qui permet ainsi de réduire les quantités achetées. Les exemples de Mouans-Sartoux (06), Pampelune et Madrid montrent toute l'importance d'agir sur les achats publics. En intégrant des clauses spécifiques à une alimentation durable de proximité, le marché de la restauration collective s'ouvre aux producteurs locaux car, publique ou privée, elle augmente les volumes d'achat. À Tarbes, la Scic RestoBio65 bénéficie des commandes du comité d'entreprise d'un grand groupe. Pour assurer une régularité d'approvisionnement, elle a noué un partenariat stratégique avec Biocoop Restauration. En complétant son offre de produits, elle répond à des marchés publics pour des cuisines centrales de grande importance, comme à Toulouse (31).

Augmenter les volumes

D'autres moyens permettent d'augmenter les volumes commercialisés. L'association Ecos, à l'initiative des micromarchés dans les quartiers populaires de Nantes (44), prend de l'ampleur grâce à l'ouverture d'un restaurant-café-épicerie. Gérée via une société coopérative d'intérêt collectif (Scic), la Grande Barge attire des clients et assure par ses recettes le financement de l'animation des micromarchés. Dans la région lyonnaise, l'école d'ingénieurs Isara, en partenariat avec le Pôle agroalimentaire et l'agglomération du Roannais, appuie une filière locale de steaks hachés surgelés sur le circuit de distribution d'une grande surface. En Espagne, la ville de Valencia révisé la réglementation du commerce ambulant afin d'autoriser la vente de produits alimentaires dans les marchés non sédentaires. Elle mise aussi sur l'étiquette pour attirer plus de clients : un QR Code permet d'accéder à des informations détaillées sur l'origine du produit et le producteur (Aphorta).

Des plateformes numériques

Lorsqu'une stratégie alimentaire territoriale existe, le Web constitue un bon levier pour accroître les volumes de produits échangés. La plateforme Open

Food France (OFF) construit par exemple un réseau de circuits courts autonomes. Véritable marché numérique mutualisé, le site apporte un gain de temps et facilite la communication. L'outil ne se suffisant pas à lui-même, une politique commerciale est déployée pour attirer des clients. Le risque de fracture numérique territoriale, sociale ou générationnelle demeure un point de vigilance.

Le pragmatisme économique

Les valeurs collectives inhérentes aux SAT ne sont pas incompatibles avec un renforcement de la marge des entreprises. Au bord de la faillite en 2016, la plateforme Agri Court, qui met en relation l'offre et la demande en produits bio et locaux dans la Vallée de la Drôme, double son chiffre d'affaires deux ans plus tard. Externalisation d'une partie des livraisons, vente franco de port, arrêt de la vente au détail sont quelques-uns des leviers actionnés par la nouvelle équipe. Les bons résultats ne sont pas uniquement économiques, puisque 95 % de fruits et légumes vendus sont bio et locaux.

Coconstruire l'offre agricole future

Cette consolidation économique repose sur le renforcement du secteur productif. En partageant un diagnostic de l'offre agricole, la stratégie se construit : offrir un accès privilégié aux marchés et aux facteurs de production pour les exploitations identifiées comme vertueuses. Les autres sont accompagnées vers des pratiques plus durables. À Navas, l'association Arran de Terra propose des formations pour aborder ce changement, tout en contribuant à structurer l'offre. Le maintien et le développement du foncier agricole représentent un enjeu primordial pour l'essor d'une alimentation plus durable. Qu'il s'agisse d'un travail sur le Plan local d'urbanisme (PLU), comme à Mouans-Sartoux et dans le Pays de Brocéliande (35), ou d'une réflexion sur les baux à clauses environnementales dans le cas de la Prévalaye paysanne, la coconstruction de l'offre agricole dynamise le SAT. Le collectif lui donne de l'ampleur et de la pérennité.

Maintenir et développer le foncier agricole pour renforcer l'offre

200 %

Hausse du chiffre d'affaires d'Agri Court entre 2016 et 2018

Les ingrédients testés pour consolider les modèles

- **Mutualisation des infrastructures, des outils, de la logistique ou même des informations, afin de diminuer les coûts** [CCVD, Mouans-Sartoux, Manger bio ici et maintenant]
- **Transparence dans la formation des prix** [Cérès, MicroMarchés]
- **Utilisation d'une infrastructure numérique avec une politique commerciale** [CCVD, Open Food France]
- **Augmentation des produits référencés pour des commandes complètes** [MicroMarchés, Manger bio ici et maintenant]
- **Valoriser le travail et la qualité des produits bio et locaux afin d'expliquer la différence de prix** [CCVD, Mouans-Sartoux, Navas]
- **L'animation locale agroécologique pour renforcer l'offre locale d'aliments produits de manière durable** [Navas, Valence]
- **Accompagnement à l'installation** [Prévalaye Paysanne Plurielle, Mouans-Sartoux, Navas]

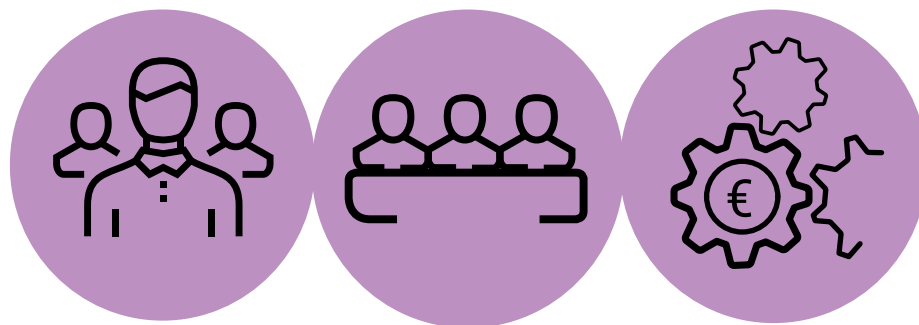
Vers une Europe de systèmes alimentaires territoriaux ?

L'analyse des vingt-deux projets français et espagnols souligne des enjeux différents. En Espagne, la gouvernance se construit et les prochaines élections municipales sonnent l'heure de vérité. Les systèmes alimentaires français cherchent des solutions pour changer d'échelle. Dans les deux pays, l'accessibilité reste le maillon faible.

L'ancrage des SAT dans les paysages français et espagnols prendra du temps. Les expériences le confirment : les initiatives se multiplient, les collectifs se construisent, mais ces réussites cachent autant d'échecs qui renseignent sur le chemin restant à parcourir. En France, les acteurs portent désormais un discours sur l'alimentation durable, même si celui-ci reste encore partiel car les enjeux sociaux et culturels sont rarement intégrés. La viabilité des initiatives souffre de la baisse des subventions. Les projets espagnols mûrissent leur gouvernance, avec l'enjeu d'intégrer le secteur agricole et d'infléchir leurs pratiques. À court terme, les élections municipales de 2019 représentent un risque pour leur pérennité : largement dépendants de l'énergie des élus qui les portent, les SAT ne sont pas à l'abri des alternances politiques. Dans les deux pays, le portage politique est considéré comme faible et les chambres consulaires (agriculture, métiers et artisanat, commerce et industrie) peu mobilisées sur ces questions. Les acteurs doivent démontrer la viabilité économique de ces nouveaux modèles, ainsi que la création globale de valeur : santé, gains sociaux, environnementaux, etc. tout en revendiquant l'intérêt général. L'alimentation durable est un bien commun qui doit bénéficier d'une partie de la redistribution de l'argent public.

Poursuite des efforts et évaluation des actions

La mobilisation continue en cherchant à convaincre les plus résistants. Le Réseau des villes espagnoles pour l'agroécologie apporte l'envergure nécessaire pour inscrire l'alimentation dans l'agenda politique national. Chaque élection municipale représente l'oc-



casion de confronter le SAT aux effets de l'alternance politique. L'ouverture des instances de gouvernance à la société civile constitue une piste pour l'avenir. Des dispositifs pratiques sont inventés pour accompagner le renforcement du secteur agricole : sur le foncier, la logistique, les transports. Afin de garder le cap sur les ambitions initiales, les SAT gagneraient à se doter d'outils de suivi et d'évaluation, pour alimenter et légitimer le développement d'autres initiatives.

L'accessibilité économique rarement concrétisée

Toutes les expériences étudiées cherchent à rémunérer au juste prix et de manière transparente chaque maillon de la chaîne alimentaire. Mais les produits restent-ils accessibles économiquement à tous les consommateurs ? Au cœur des objectifs du SAT, l'accessibilité reste une intention rarement concrétisée, en dehors des cantines scolaires où les repas sont subventionnés. La Scic RestoBio 65 ne peut que remarquer le prix élevé de ses produits en comparaison de ceux issus de circuits classiques. Au sein même de la grande distribution, les aliments provenant de filières plus durables sont achetés par des clients aisés et sensibilisés, prêts à financer leurs externalités positives. Dans le Pays de Vannes ou sur les MicroMarchés de Nantes, les

animateurs alertent sur le besoin de temps supplémentaire pour travailler avec un public en grande précarité. Néanmoins, des pistes apparaissent déjà : le projet AcceCible porté par le réseau national des Civam rassemble d'emblée les acteurs agricoles et sociaux pour partager le diagnostic, les agriculteurs qui fournissent les MicroMarchés de Nantes limitent leurs marges, la Ville de Cordoue associe à ses projets la profession agricole, assez distante de ces sujets...

S'inscrire dans des réseaux d'apprentissage

Certains enjeux restent absents de l'analyse : l'équilibre entre la ville et la campagne, les enjeux environnementaux éclipsés par le renforcement de la production biologique, les pièges des circuits courts, le développement des territoires, la rénovation des infrastructures, etc*. Pour assurer une bonne dissémination des expériences, l'ouverture géographique et thématique des SAT devient un impératif. L'insertion dans les divers réseaux constitue une piste intéressante pour y parvenir : Villes pour l'agroécologie, Pacte de Milan, Réseau national des politiques alimentaires territorialisées (RnPAT), programme d'échange européen Urbact... Les systèmes alimentaires territorialisés se mondialisent !

* La méthode Syalinov propose une démarche et des outils pour évaluer les effets des projets sur la durabilité du système alimentaire. Elle présente l'avantage d'encourager les porteurs à adopter une démarche réflexive. Sa mise en œuvre s'effectue de manière totalement autonome. Plus d'informations sur www.fondationcarasso.org/apprentissages/sat.

Annexes - Les fiches synthétiques des projets

Cordoue - Nourrir Cordoue **16**France - AcceCible : Accès de tous à une alimentation durable **17**Madrid - Articulation du système agroalimentaire régional **18**Val de Drôme - Stratégie alimentaire en Biovallée **19**Minorque - De la biosphère à la politique alimentaire **20**Loire - Cérès accompagne les systèmes alimentaires territorialisés **21**Navas - Circuit Navas : vers la souveraineté alimentaire **22**Mouans-Sartoux - La Maison de l'éducation à l'alimentation durable **23**Pampelune - Alimentation saine et durable dans les crèches **24**Bretagne - Atlass **25**Espagne - Réseau national des villes pour l'agroécologie **26**Nantes - MicroMarchés temporaires et restaurant-bar-épicerie **27**Sierra Ovest - La Sierra Ovest agroécologique **28**France - Manger bio ici et maintenant **29**Valence - Alliances pour une gouvernance alimentaire à Valence **30**France - Open Food France **31**Valladolid - La stratégie de Valladolid et des communes voisines **32**Pays de Vannes - Alimen'Terre **33**Vitoria-Gasteiz - Durabilité du système agroalimentaire de Vitoria-Gasteiz **34**Vallée de la Vilaine - La Prévalaye paysanne plurielle **35**

Les projets IUFN et Terres en Ville ne sont pas analysés car ils possèdent déjà leurs propres ressources et démarche de capitalisation. Les fiches détaillées ainsi que des vidéos sont disponibles à l'adresse fondationcarasso.org/apprentissages/sat

Ressources bibliographiques Web (liste non exhaustive)

MOBILISER

terresenvilles.org/wp-content/uploads/2016/11/TEV_CH3.2_GlossGouvAlim_2016.pdf
rnat.fr/wp-content/uploads/2018/07/rnat11-reperes-vigilances-juil-2018.pdf
rnat.fr/ressources-2-2-2/
rnat.fr/wp-content/uploads/2017/04/RNPAT1.2_NoticeDispoRecoPAT_2017.pdf
draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Rapport_Final_IUFN_PAT_DRAAF_NA_cle01f587.pdf
ciudadesagroecologicas.eu/wp-content/uploads/2018/04/PolíticasAlimentariasUrbanasParaLaSostenibilidad_Informe_v4.pdf
rnat.fr/wp-content/uploads/2018/07/rnat11-reperes-vigilances-juil-2018.pdf

GOUVERNER

terresenvilles.org/wp-content/uploads/2016/11/TEV_CH3.2_BiblioPat_2016.pdf
institut-gouvernance.org/sites/default/files/rapport_IRG_synthese_analyse.pdf
iufn.org/wp-content/uploads/2016/03/Guide-IUFN-CD33-Construire-un-Projet-alimentaire-territorial-2016.pdf
ruaf.org/sites/default/files/RUAF-UAM%2033_WEB_55-57.pdf
fuhem.es/media/cdv/file/biblioteca/revista_papeles/139/Ciudades-espanolas-ante-reto-alimentacion-sostenible_P_HERRERA_D_LOPEZ_N_ALONSO.pdf
ciudadesagroecologicas.eu/wp-content/uploads/2018/04/PolíticasAlimentariasUrbanasParaLaSostenibilidad_Informe_v4.pdf

CONSOLIDER

cerdd.org/Parcours-thematiques/Alimentation-durable/Ressources-Alimentation-Durable/Rapport-final-de-l-etude-IUFN-MEDDE-Mesurer-l-impact-des-ap-proches-territoriales-de-l-alimentation
rnat.fr/2018/10/05/vient-de-paraitre-le-guide-methodologique-construire-une-strategie-de-financement-dun-projet-alimentaire-territorial/
ciudadesagroecologicas.eu/wp-content/uploads/2018/04/PolíticasAlimentariasUrbanasParaLaSostenibilidad_Informe_v4.pdf

Nourrir Cordoue

Diagnostic et coopération vers une alimentation équilibrée et durable

La ville de Cordoue profite d'un approvisionnement conséquent en produits agricoles locaux, permettant une alimentation de saison. Elle dispose par ailleurs d'une riche expérience dans le domaine de la transition agroécologique et de la souveraineté alimentaire : vingt années d'initiatives dans la production et la distribution agricole, la création, en 1991, du Centre d'études sociologiques agricoles de l'université de Cordoue et, en 2010, celle de l'alliance pour la souveraineté alimentaire. En adhérant au Pacte de Milan, la mairie a confirmé sa volonté d'œuvrer pour une alimentation durable, locale et équilibrée pour son territoire.

L'objectif principal du projet « Nourrir Cordoue » est la construction collective d'un modèle alimentaire urbain, durable et résilient. Il s'appuie sur la consolidation des espaces d'échanges et de participation, indispensables à

la mise en place d'un système alimentaire durable et de proximité dans la province de Cordoue. La réalisation du projet s'effectue dans un cadre partenarial, avec un financement municipal, au travers du service de l'environnement. Il impulse les politiques alimentaires de la mairie et soutient la diffusion des activités et des résultats du projet.

L'association VSF-Justicia Alimentaria Global et le centre d'études sociologiques agricoles de l'université de Cordoue partagent leurs expé-

riences en matière de coordination, de suivi et d'animation des processus participatifs. D'autres acteurs sont activement impliqués dans le projet « Nourrir Cordoue » : Mercacórdoba S.A., l'association des commerçants et hôteliers Eco Córdoba, l'association Ecomercado et l'Alliance pour la souveraineté alimentaire de Cordoue.

Un cadre et un langage communs pour réunir l'ensemble des acteurs

La signature du Pacte de Milan et la mobilisation citoyenne constituent un tournant pour l'intégration de la politique alimentaire espagnole dans l'agenda municipal et l'adhésion d'une diversité d'acteurs à une cause commune. Le diagnostic et le processus participatif permettent de partager des informations sur les actions existantes, au sein de l'administration et de la société civile, et d'impliquer un maximum d'acteurs.



Cordoue, Espagne

À Cordoue, dans la région andalouse, la surface agricole représente plus de 80 % du territoire municipal. Trois types de paysages coexistent. La sierra est un territoire consacré à l'activité cynégétique et à l'agriculture : pâturages, céréales et apiculture y sont les modes de production dominants. Elle côtoie la campagne, composée de surfaces céréalières. L'agriculture y est pluviale, tandis que, dans la vallée fertile qui présente une valeur productive élevée, les modes de production agricoles sollicitent la ressource en eau. La monoculture de l'olivier se développe pour l'exportation, avec des modes de production intensifs. Avec le projet « Nourrir Cordoue », la mairie cherche à profiter pleinement de cette ressource agricole, pour préserver la santé de ses habitants et de son environnement.

AcceCible : Accès de tous à une alimentation durable

Six projets soutenus par les Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (Civam)

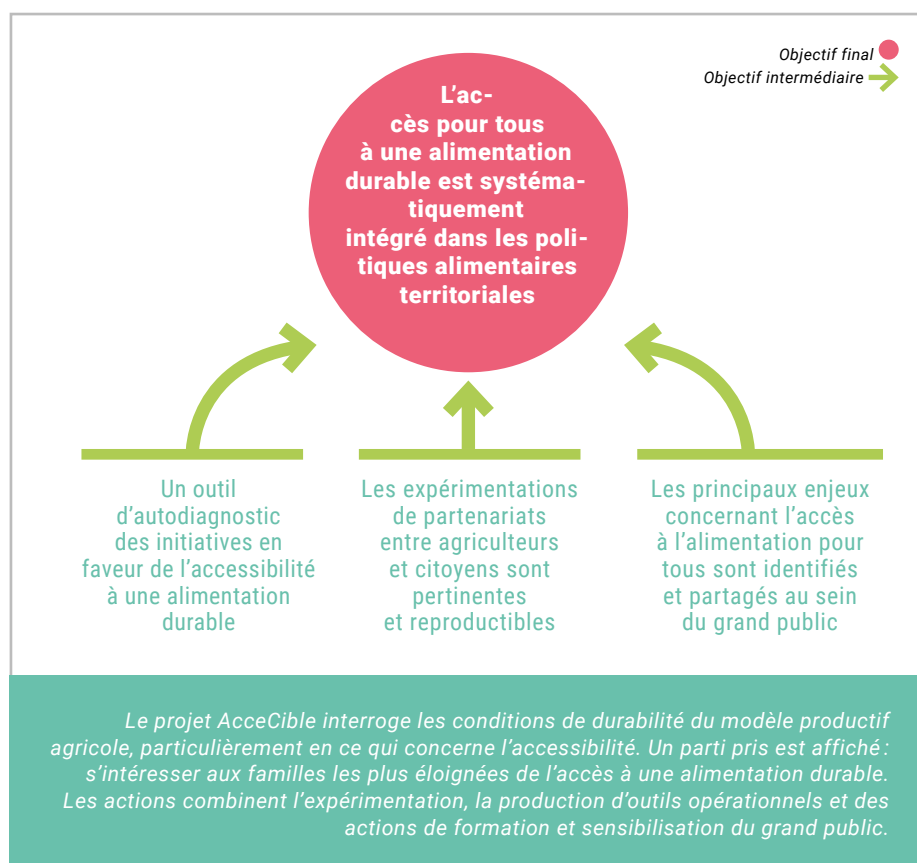
Le réseau des centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (Civam) œuvre pour des campagnes vivantes et solidaires. Cet acteur du développement lance en 2016 un projet de recherche-action, afin de « favoriser l'accès, autonome et non stigmatisant, de tous à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, et produite dans des conditions socialement, économiquement et écologiquement durable ». Grâce à un dispositif partenarial impliquant la recherche agricole, les travailleurs sociaux, les agriculteurs et les bénéficiaires, ce projet vise à accompagner, pendant trois ans, six expérimentations locales en France. Celles-ci sont choisies pour la diversité de leurs publics et l'originalité des solutions proposées. Elles impliquent de nouveaux modes d'échanges entre acteurs du monde social et du monde agricole, responsabilisant davantage

Renforcer les liens entre acteurs sociaux et agricoles grâce à la formation

En tant que travailleurs sociaux, les étudiants de l'IRTS (Institut régional des travailleurs sociaux) sont principalement destinés à aborder l'alimentation sous l'angle du prescripteur de l'aide alimentaire, ou du pourvoyeur de conseils nutritionnels. L'absence de vision globale de la chaîne, notamment de son maillon productif, a poussé l'institut de Montpellier, partenaire du projet AcceCible, à proposer à ses étudiants des parcours optionnels d'approfondissement afin de faire le lien entre la précarité alimentaire et la production agricole. Au cours de ces modules, chacun s'enrichit : les acteurs agricoles partagent sur leurs problématiques et les étudiants effectuent des stages d'observation en exploitation pour mieux saisir le quotidien des agriculteurs, une population touchée elle aussi par la précarité.

chaque maillon, et permettent de comprendre les ressorts et les limites du modèle classique de l'aide alimentaire. Leur pertinence est analysée sous quatre angles : l'autonomie, la participation, la prise en compte de la question agricole et la qualité des produits.

Le projet permettra d'étudier les conditions de réussite de ces initiatives, de les valoriser et les diffuser. À travers ces actions, le projet AcceCible souhaite contribuer à inscrire dans le débat public la question de l'accès à une alimentation durable pour tous, en particulier sur les questions d'aide et de qualité.



Trente années d'expertise sur la durabilité des exploitations

Pour réaliser leur outil d'autodiagnostic, les Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (Civam) s'appuient sur un travail de trente ans d'analyse de la durabilité des exploitations agricoles. Il répond à trois objectifs : animer le débat multi-acteurs en facilitant l'expression de tous, renforcer la compréhension des enjeux liés à l'accessibilité, fixer des objectifs collectifs d'amélioration du projet.

Articulation du système agroalimentaire régional

Alliances et projets agroécologiques autour du Pacte de Milan

Depuis 2015, la plateforme Madrid Agroécologique représente le principal espace de mobilisation de la société civile pour promouvoir la transition agroécologique. Elle joue un rôle d'interface, influant sur les politiques publiques. Signataire du Pacte de Milan, la mairie madrilène travaille selon plusieurs axes stratégiques, directement ou indirectement liés à la politique alimentaire de la ville.

Le projet de système agroalimentaire régional est construit comme un outil. Son objectif est de coordonner les initiatives existantes, d'intensifier la logique de collaboration entre les différents acteurs de la chaîne alimentaire et d'étendre la participation à d'autres protagonistes. Le projet aborde et installe une vision globale, associée au développement d'actions

spécifiques. Celles-ci agissent dans deux domaines distincts du système alimentaire : l'intégration dans les achats publics de clauses privilégiant l'approvisionnement en produits bio et locaux, et le renforcement du secteur agricole de la biorégion de Madrid. La mairie de Madrid organise toutes les actions concernant le Pacte de Milan,

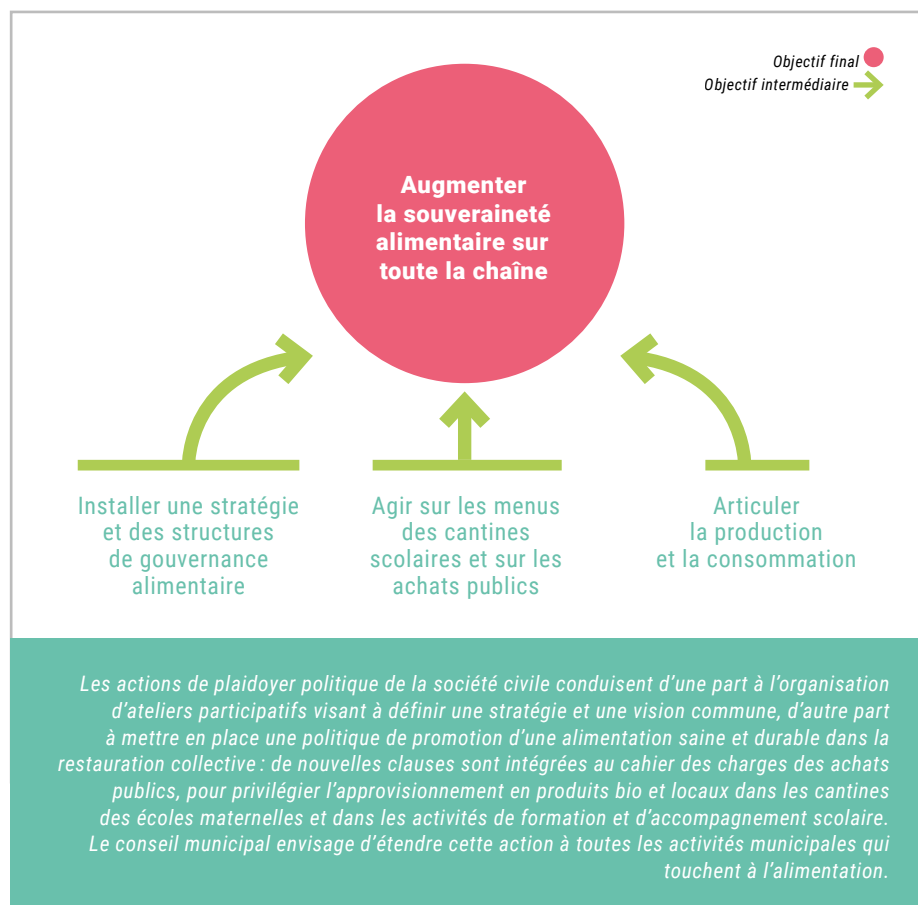
à travers son service de coordination territoriale et associative. Le service d'égalité, des droits sociaux et de l'emploi travaille directement avec les cantines des crèches publiques. L'association VSF-Justicia Alimentaria, la coopérative Germinando, l'association Surcos Urbanos et la coopérative Garúa soutiennent la coordination des différents axes du projet.

Les ateliers participatifs servent de point de départ à la construction d'une vision commune. Grâce à la complémentarité des compétences de chaque protagoniste impliqué, la mise en relation de l'offre agricole du territoire et de la demande des cantines scolaires est facilitée.

Le projet de la ville de Madrid s'articule avec un autre programme visant à stimuler l'économie sociale et solidaire, le projet Mares, afin d'accélérer le renforcement du secteur agricole.

Intégrer l'alimentation durable de proximité dans les achats scolaires

En passant à la gestion municipale des crèches, la ville de Madrid a coordonné la transition des cantines de 56 centres. L'introduction de clauses rendant obligatoires une alimentation équilibrée et durable permet de proposer chaque année un plus grand nombre de produits bio et locaux. Les cahiers des charges sont conçus sur quatre ans, avec une éventuelle prorogation de deux ans, afin d'assurer la continuité. Ils sont accompagnés de formations, à destination de la communauté éducative, sur l'application de ces cahiers des charges, le suivi et le contrôle.



Madrid, Espagne

Un quart de la surface de la province autonome de Madrid est destiné à l'agriculture, avec une diversité de productions : culture pluviale, plaines fertiles, oliviers et vignes. 0,26 % de la population active madrilène travaille dans le secteur agricole.

Stratégie alimentaire en Biovallée

Coordonnée par la Communauté de Communes du Val de Drôme

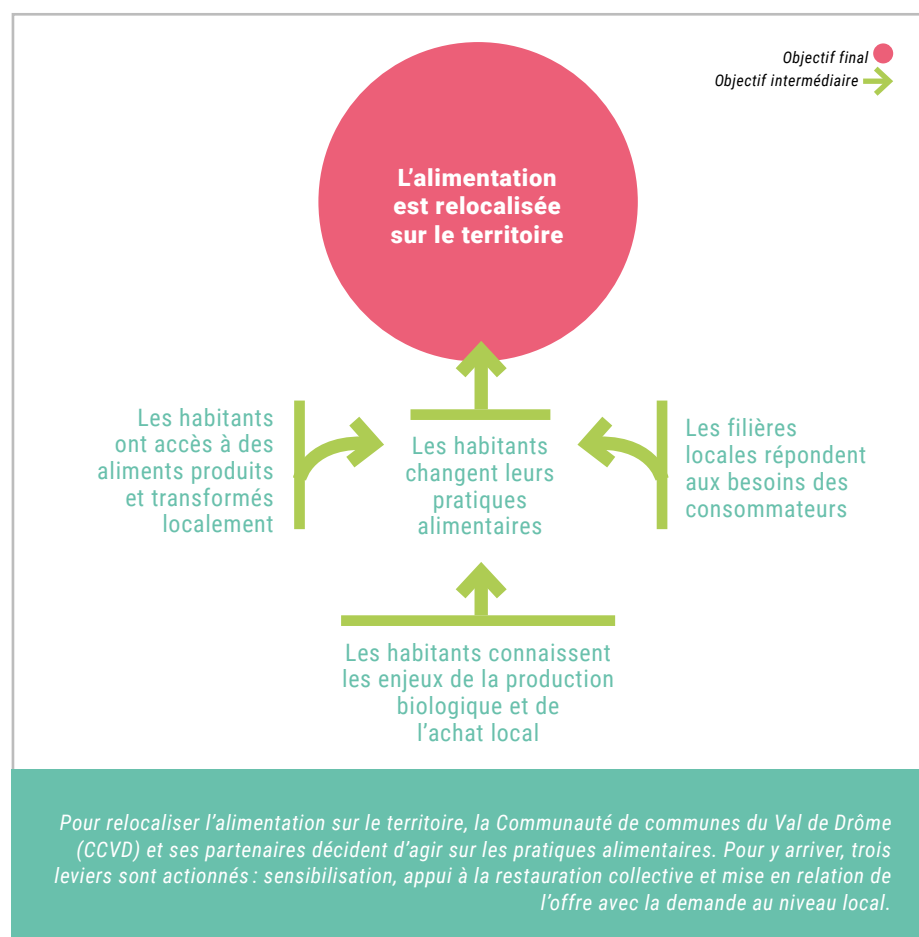
Les acteurs du territoire de Biovallée (26) partagent un intérêt commun : devenir un écoterritoire de référence en matière de développement durable. Les objectifs visés sont : 50 % d'agriculteurs en agriculture biologique, réduction de moitié de l'utilisation d'intrants chimiques et 80 % de produits bio ou locaux distribués en restauration hors foyer. En 2011, une analyse de l'offre agricole du territoire incite les élus et les acteurs engagés à relocaliser l'alimentation. La Communauté de Communes du Val de Drôme (CCVD) porte la stratégie alimentaire qui se décline en trois axes : accompagner les cantines volontaires pour augmenter la part de produits bio ou locaux, sensibiliser la population aux enjeux de l'alimentation durable et renforcer l'adéquation entre l'offre et la demande (actions de formation et création d'une plateforme de coordi-

Une plateforme de coordination logistique au service des acteurs du territoire

La mise en lien de l'offre et de la demande en produits bio et/ou locaux demande une coordination importante entre producteurs, restaurateurs, collectivités... La plateforme Agri Court a connu plusieurs évolutions avant d'arriver aujourd'hui, grâce au soutien de ses partenaires et de la Communauté de communes du Val de Drôme, à une situation d'équilibre. Pour y arriver, des décisions économiques et organisationnelles ont été prises : assurer des volumes de commandes suffisants en travaillant avec la restauration collective, optimiser les livraisons sur un territoire dispersé, arrêter la vente au détail, introduire des producteurs « non bio », diversifier les activités par du conseil et de l'expertise... Deux objectifs ont guidé cette évolution : la juste rémunération des producteurs et la diminution de la pénibilité du travail des salariés de la plateforme.

nation logistique). La mise en œuvre de cette stratégie s'effectue avec des partenaires expérimentés et déjà actifs sur le territoire : le Centre d'initiatives pour la valorisation de l'agriculture et

du monde rural de la Drôme (Civam 26), le groupement d'agriculteurs bio de la Drôme (Agribiodrôme) et l'association Court-Circuit (plateforme Agri Court).



Un ralentissement lié aux élections régionales

L'accompagnement financier de la Fondation Daniel et Nina Carasso est l'élément déclencheur de la stratégie alimentaire du Val de Drôme. Elle se fonde sur la synergie d'initiatives existantes sur le territoire. La première phase installe une gouvernance horizontale et participative, pour mener des actions adaptées, conduites avec succès jusqu'aux élections régionales. Après un léger ralentissement, elles reprennent en visant plusieurs enjeux : l'appropriation des actions par les acteurs locaux, l'ouverture de la gouvernance à de nouveaux entrants et l'autonomisation d'une partie des activités.

De la biosphère à la politique alimentaire

Une structure de participation pérenne

Les administrations publiques de l'île de Minorque interviennent sur le territoire en veillant particulièrement à la préservation de la qualité de vie de ses habitants. Elle dépend pour beaucoup des services environnementaux rendus par la biosphère. Les pratiques agroenvironnementales sont développées depuis 2005. Elles visent à soutenir la transition du secteur agricole. Les mesures concernent essentiellement l'agriculture extensive et la conservation du paysage. Cette gestion adaptée au territoire fait un usage adéquat des ressources naturelles et permet la vente de produits locaux en garantissant un avenir digne au monde paysan.

Le Conseil insulaire de Minorque (CIME), qui joue le rôle de conseil alimentaire, est l'organe de participation de la Réserve de biosphère. Cette instance se caractérise par sa large représentativité. Elle travaille sur plusieurs lignes

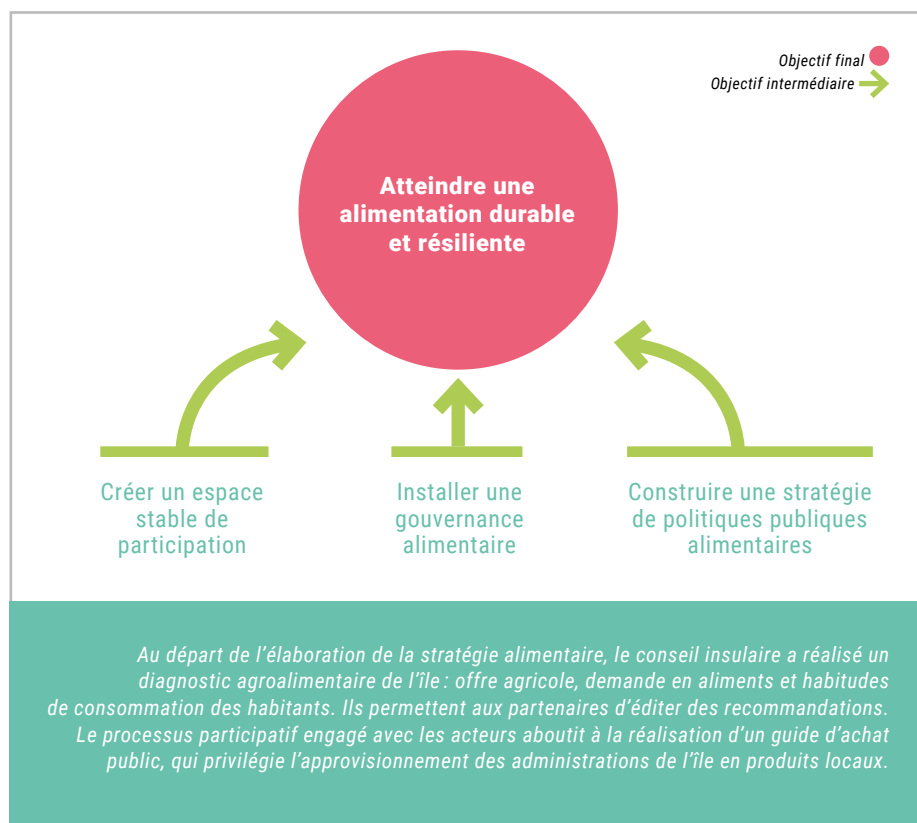
Mobiliser l'imaginaire collectif

Classée Réserve de biosphère par l'Unesco, Minorque représente une figure puissante dans l'imaginaire collectif espagnol : territoire protégé pour sa biodiversité, sa faune et sa flore, l'île bénéficie d'une reconnaissance locale et internationale. Le Conseil insulaire de Minorque, qui est le plus haut organe de participation de la Réserve, dispose dans ses rangs d'une très grande représentativité de la société civile. En associant l'alimentation à la préservation de la biosphère, il sensibilise un plus large public, au-delà des citoyens engagés.

d'action qui visent toutes la mise en œuvre de politiques alimentaires durables. En 2017, Minorque adhère au Pacte de Milan et définit sa stratégie alimentaire : faire de l'alimentation un axe essentiel pour la durabilité du territoire.

Les principaux acteurs du projet sont le Conseil insulaire de Minorque et VSF-Justicia Alimentaria, une association dont la mission est de

promouvoir un modèle de développement rural juste, servant de moteur à la transformation sociale. L'entreprise publique Semilla collabore au projet. Elle œuvre dans les politiques de développement de l'agriculture de proximité, ainsi que dans l'association Leader Menorca, qui réunit des entités publiques et privées et qui travaille pour le développement durable.



Minorque, Espagne

Reconnue Réserve de biosphère par l'Unesco depuis 1993, l'île de Minorque dispose d'une surface essentiellement agricole et forestière (88,4 %). L'élevage laitier occupe une place importante, notamment pour l'élaboration de fromages. La protection de l'environnement exceptionnel de l'île repose désormais aussi sur les politiques de consommation alimentaire. Fortement importatrice de denrées agricoles, Minorque a décidé de placer l'alimentation comme un pivot de durabilité de la Réserve de biosphère.

Cérès accompagne les systèmes alimentaires territorialisés

L'exemple de la filière steak haché surgelé 100 % Charolais du Roannais

Dans la région Rhône-Alpes, de nombreux systèmes alimentaires émergent, entre circuits courts et longs. D'ampleur territoriale, ces initiatives cherchent à lever les limites posées par l'obligation d'un unique intermédiaire : les volumes commercialisés et l'accès à des clientèles éloignées. Pour autant, elles s'appuient sur une proximité forte entre les producteurs et les consommateurs et portent des valeurs de développement durable. Ce sont les « systèmes alimentaires du milieu ». Une équipe d'enseignants-chercheurs de l'école d'ingénieurs Isara-Lyon, une communauté de communes (Roannais Agglomération) et le Pôle agroalimentaire de la Loire s'unissent pour développer ces systèmes alimentaires innovants. Accompagnement opérationnel, analyse scientifique des dynamiques et de leur durabilité, bilan et valorisation des savoirs acquis sont assurés par ces partenaires. Trois systèmes sont accompagnés : le steak haché surgelé 100 % Charolais du Roannais, le porc lourd sur paille et la carpe du Forez. Ces

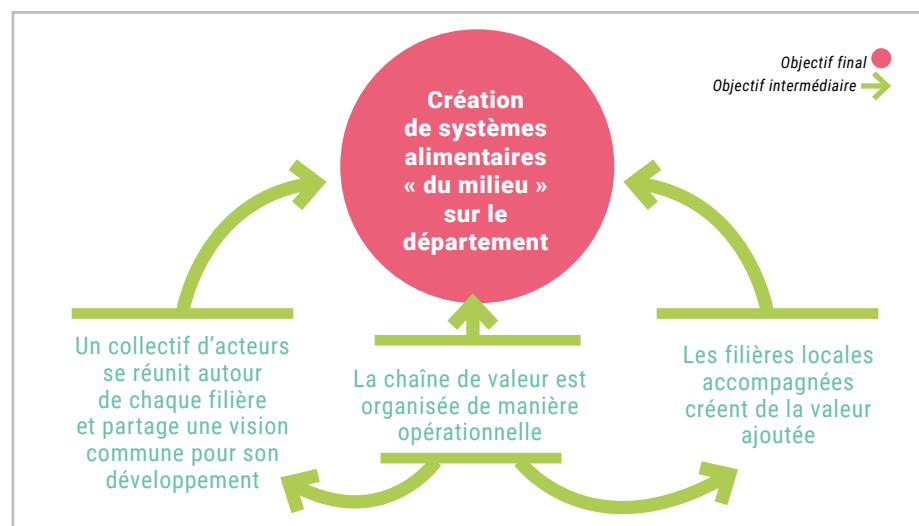
Un contrat de filière transparent

Dès le départ, les partenaires du projet Cérès ont fixé les règles du jeu, avec un principe fondamental de transparence. Toutes les clauses de l'accord entre les différentes parties prenantes ont été consignées dans un contrat de filière, rédigé avec l'appui du Pôle agroalimentaire de la Loire. Ce document précise notamment les conditions d'adhésion, les engagements de chacun et la répartition de la valeur ajoutée. Le prix a ainsi été défini de l'amont vers l'aval, en partant du coût de production de l'éleveur (4,50 € le kg carcasse contre 3,50 à 3,70 € sur le marché national en 2017). Les différentes charges (transport, abattage, etc.) ont ensuite été ajoutées pour arriver au prix de vente pour le consommateur (autour de 12 € le kg). Les steaks de la filière Charolais du Roannais restent dans des gammes de prix situés entre les marques de distributeurs et les viandes issues de l'agriculture biologique.

trois initiatives ne présentant pas les mêmes degrés de maturité au démarrage du projet : négociations entre acteurs, degrés de convergence, disponibilité... la « filière » steak haché surgelé 100 % Charolais du Roannais sert de fil rouge pour illustrer cette démarche d'accompagnement dans le département de la Loire.

Pourquoi Cérès ?

Cérès est la déesse romaine de l'agriculture, des moissons et de la fécondité. Elle symbolise ici le renouveau des systèmes alimentaires à travers leur territorialisation et le renforcement de leur durabilité. La filière steak haché surgelé 100 % Charolais du Roannais se construit sur la transparence et l'équité entre les différents maillons. Elle s'appuie sur une implication forte de la distribution pour orienter les habitudes de consommation vers la production locale : animations pédagogiques et campagne d'affichage contribuent au lancement de cette filière de proximité. La confiance et l'intégration de nouveaux acteurs sont des étapes importantes dans la trajectoire du projet : la transparence a constitué un facteur de réussite.



Trois axes d'action sont décidés pour mettre en place et pérenniser ces projets : construire une vision commune partagée avec les acteurs de l'alimentation, différencier les produits pour créer de la valeur ajoutée, structurer et organiser la chaîne de valeur. Bien que présenté en trois axes distincts, l'accompagnement proposé par les partenaires du projet Cérès est mené de front : la structuration du groupe d'acteurs ne peut se consolider qu'à travers une vision partagée, mais également par des avancées concrètes concernant la définition des produits et les modalités de commercialisation. Ce processus est censé amener chaque acteur à trouver sa place, afin de créer des rapports équilibrés, ce qui représente un gage de pérennité.

Circuit Navas : vers la souveraineté alimentaire

Pour une transformation globale du système, du champ à l'assiette

L'origine du projet Circuit Navas repose sur la volonté de la mairie d'accompagner et de valoriser les initiatives pour promouvoir la transition vers un système alimentaire plus durable. Son objectif est de créer une structure pérenne de gouvernance avec une feuille de route définie par l'ensemble des parties prenantes.

La mairie de Navas est le principal moteur du projet Circuit Navas. Elle cherche à mobiliser tous les acteurs, publics et privés. Afin d'ancrer l'animation du projet dans la durée, elle crée un poste de chargé de mission Souveraineté alimentaire. L'animateur travaille en collaboration avec plusieurs organisations expertes. Arran de Terra est une association reconnue notamment pour ses animations sur l'agriculture de proximité et l'agroécologie. Son action vise à dynamiser l'activité économique et la création d'emplois

dans le secteur agroalimentaire. La plateforme Llaurent Barcelona accompagne la mairie dans la création de son Conseil alimentaire et la rédaction de la stratégie alimentaire. L'association Menjadors Ecològics apporte quant à elle son expérience dans la transition alimentaire. Elle favorise la consommation de produits bio et locaux, en particulier les légumes, auprès des cantines des maisons de retraite, des écoles et des restaurants. Plusieurs autres acteurs du territoire participent au projet de souveraineté

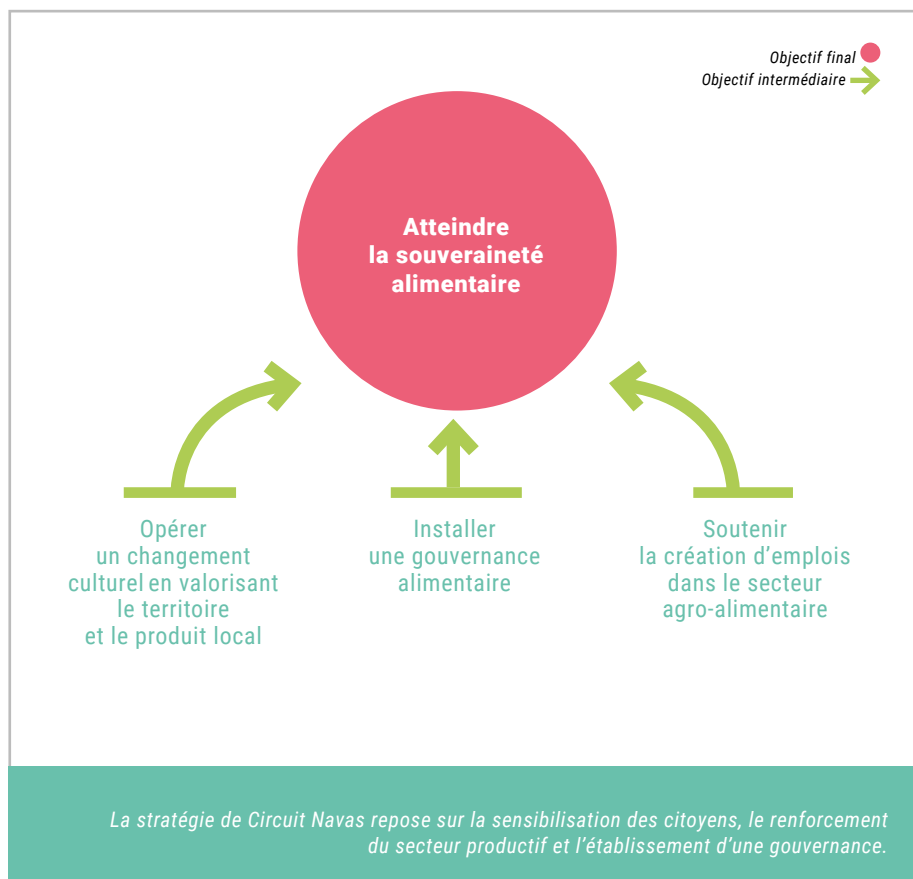
alimentaire de la ville de Navas : la maison de retraite de la ville, les écoles, les commerces, les restaurants et évidemment les agriculteurs. La ville travaille aussi en coopération avec d'autres communes et avec l'Université de Vic, dans le cadre du Réseau pour la souveraineté alimentaire de la Catalogne centrale.

La promotion du produit local, du territoire et de la gastronomie

La ville de Navas associe la fête à la sensibilisation et à la formation. Elle diversifie les moyens de communication : vidéos, articles, jeux... Elle mobilise des personnalités locales connues, afin d'occuper toutes les conversations. La création d'une marque graphique identifie les produits locaux et les activités associées.

Navas, Espagne

Navas est une commune rurale et agricole. Elle se caractérise par une production importante de céréales et des systèmes d'élevage intensifs. Au cours de ces dernières années, elle a connu un changement générationnel. Les limites du modèle alimentaire conventionnel dominant sont apparues, provoquant l'émergence de nombreuses initiatives agricoles. Vin, olivier, apiculture, les systèmes de production s'installent principalement en agriculture biologique. Intéressés par la biodiversité agricole, et la préservation des différentes caractéristiques locales, les producteurs cultivent des variétés autochtones. La commercialisation des produits est effectuée en circuits courts.



La Maison de l'éducation à l'alimentation durable

Dynamiser la mobilisation et diffuser les réussites

En créant la Maison de l'éducation à l'alimentation durable (MEAD), Mouans-Sartoux franchit un nouveau pas dans la pérennisation de sa politique alimentaire. L'ouverture de ce lieu va dynamiser la mobilisation territoriale et diffuser ses réussites. Ce projet s'inscrit dans l'Agenda 21 de la commune qui vise l'autosuffisance alimentaire. La première fonction de la MEAD consiste à assurer le développement des actions amorcées : l'installation d'une régie municipale agricole et d'un laboratoire de transformation, l'installation de nouveaux agriculteurs, l'aide à la structuration de commercialisation des productions et, toujours, la sensibilisation à l'alimentation durable. Elle aura à charge d'identifier les leviers de la réussite à partir des expériences positives de la commune. Les publics visés en priorité sont la restauration collective et les familles. La mission confiée à la MEAD comprend aussi l'expérimentation de nouvelles voies de développement et

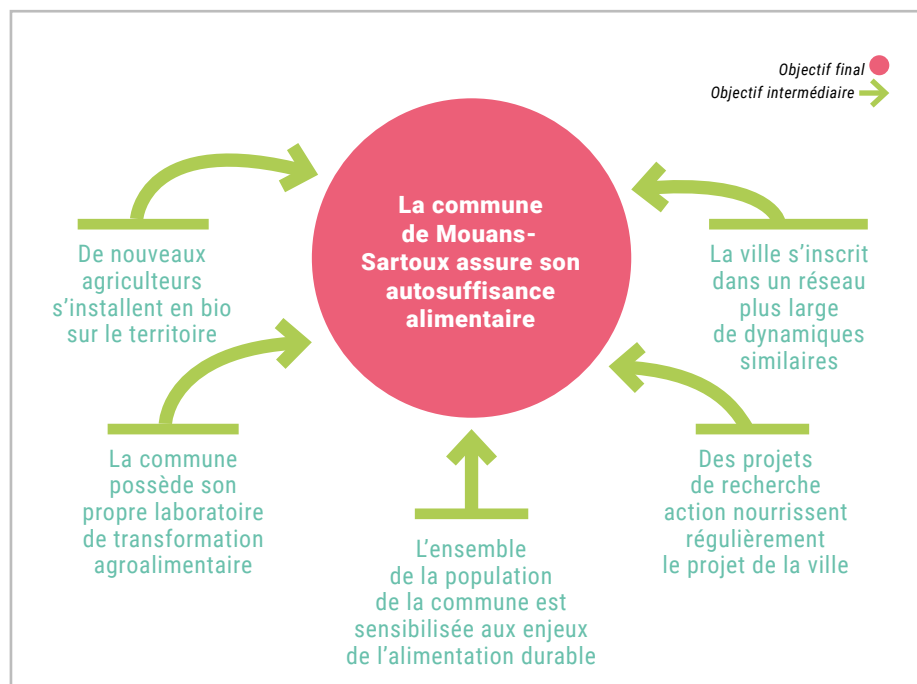
Une régie agricole : maîtriser l'approvisionnement des cantines... en direct !

La crise de la vache folle déclenche l'engagement de la ville de Mouans-Sartoux pour une alimentation plus durable. Les élus et leurs équipes ont très rapidement souhaité approvisionner les cantines municipales en produits issus de l'agriculture biologique et locale. L'offre n'étant pas structurée dans le territoire des Alpes-Maritimes, la mairie et ses partenaires étudient la possibilité de produire, en régie, une partie de l'alimentation destinée aux cantines. En 2010, les premières pommes de terre sont récoltées. Au printemps 2011, un agriculteur est embauché. Aujourd'hui, la régie agricole couvre 85 % des besoins en légumes de la cantine de Mouans-Sartoux. En plus de l'approvisionnement en produits bio, elle constitue une véritable ressource pédagogique pour les enfants, comme pour les élus.

le partage des innovations avec d'autres territoires.

Animée par un chargé de mission, la MEAD est pilotée par un comité regroupant des élus, des personnes-ressources et des citoyens. Chaque partenaire apporte une compétence précise et complémentaire.

L'association Un Plus Bio assure l'expertise technique et la communication. Impliqué dans la création d'un observatoire des produits bio dans les cantines, le programme Lascaux se joint au groupe. Les étudiants de l'Université de Nice Géoazur et de Skema Business School fournissent les connaissances universitaires. L'entreprise GrAINES (Graines d'agriculteurs innovants nourriciers entrepreneurs et soutenus par les consommateurs) s'occupe de l'installation et des questions foncières. Le projet se nourrit également des expériences du programme européen de coopération territorial Urbact.



La Maison de l'éducation à l'alimentation durable (MEAD) constitue un « lieu » de formalisation et de pérennisation de la politique alimentaire de Mouans-Sartoux. Elle repose sur cinq piliers permettant d'alimenter la stratégie d'autosuffisance alimentaire de la commune, engagée depuis plusieurs années. Enseignement, recherche-action, communication, les actions couvrent tous les domaines. Cette complémentarité doit permettre à la ville de maintenir le cap de sa politique alimentaire.

La commune préserve et développe le foncier agricole

La stratégie alimentaire de la commune de Mouans-Sartoux amène les élus à œuvrer pour le maintien et le développement du foncier agricole. La commune agit en travaillant activement à l'élaboration du Plan local d'urbanisme. Les surfaces agricoles triplent.

Alimentation saine et durable dans les crèches

Un projet de la mairie de Pampelune-Iruña

Le projet de la mairie de Pampelune porte sur l'approvisionnement en produits locaux des cantines des crèches municipales. Il s'inscrit dans le cadre de la stratégie pour une alimentation durable adoptée après la signature du Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan, en 2016. Son objectif est de permettre un changement de modèle alimentaire, en agissant notamment sur les marchés publics.

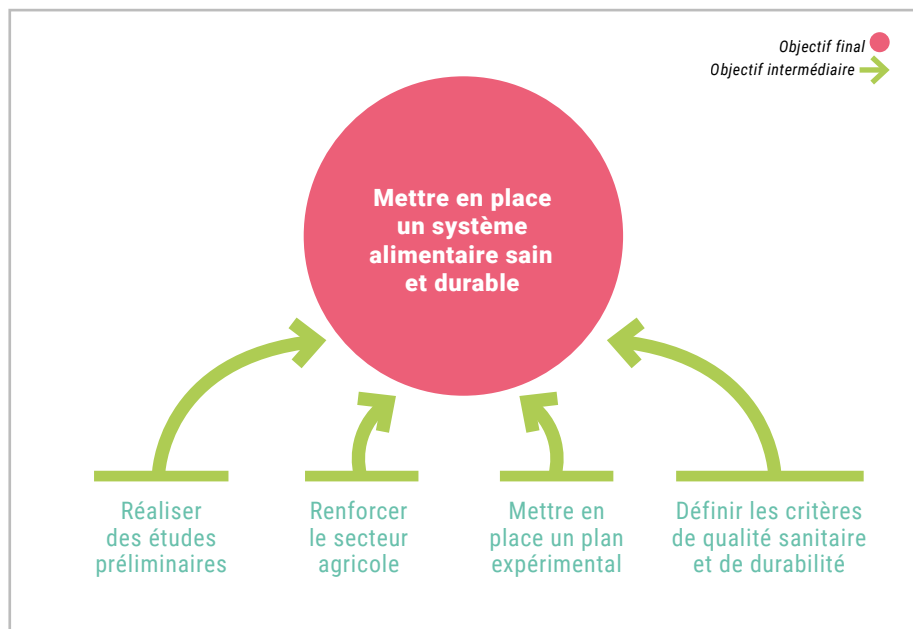
Un organisme autonome est chargé de la gestion de onze crèches, pour un total de 1 134 places. 1 106 repas sont servis chaque jour dans l'ensemble de ces établissements. Parmi ces écoles, dix disposent d'installations de cuisine et de réfectoire, ainsi que de leur propre personnel. Le cadre est idéal pour promouvoir un modèle de changement global qui prenne en

compte les dimensions pédagogique, nutritionnelle, productive et de durabilité. Les acteurs partenaires du projet sont les crèches municipales de Pampelune, qui rassemblent onze établissements, l'institut de Navarre

Solliciter les acteurs spécialisés

Le projet de la ville de Pampelune demande des connaissances spécifiques dans différentes matières. Une seule institution peut difficilement y répondre. C'est pourquoi l'INTIA, l'institut de Navarre des technologies et infrastructures agroalimentaires, a été sollicité pour établir un état des lieux de la production biologique sur le territoire. Le conseil de la production agroécologique de Navarre (CPAEN) a facilité le dialogue avec les producteurs, ce qui a permis d'analyser le potentiel productif et d'identifier ses limites. Ces échanges ont stimulé la participation. Grâce à ce mouvement, des menus équilibrés et adaptés aux spécificités du territoire ont été préparés dans les cantines des crèches municipales, en partenariat avec une association, Menjadors Ecològics.

des technologies et infrastructures agroalimentaires (INTIA), qui appuie les entreprises du secteur, le Conseil de la production agroécologique de Navarre (Nafarroako Nekazaritzako Produkzio Ekologikoaren Kontseilua, CPAEN-NNPEK), qui certifie, promeut et dynamise la production écologique en Navarre, ainsi que l'association Menjadors Ecològics qui défend la production agroécologique et l'approvisionnement en produits bio et locaux. Du cuisinier à l'élève en passant par les parents et les enseignants, chacun est sensibilisé par les actions menées. Le rôle des familles et des fournisseurs est essentiel.



Le projet de système alimentaire de Pampelune s'appuie sur la restauration collective publique pour impulser un changement global. À partir d'études préliminaires, un plan expérimental est élaboré dans deux crèches : catégories d'aliments, logistique et coût sont épluchés. Cet état des lieux permet aussi d'accroître la connaissance des acteurs impliqués et, le cas échéant, de détecter des besoins de formation. Les critères de choix des aliments reposent sur le caractère durable, frais, local, saisonnier et acheté en direct au producteur. Une fois le potentiel productif du territoire connu et les besoins nutritionnels déterminés, les menus peuvent être élaborés en privilégiant le caractère sain et de saison.

Pampelune, Espagne

Bien que la commune de Pampelune dispose de vergers, la plupart des terres agricoles se situent dans le reste du territoire cantonal, dont 41 % sont consacrés aux cultures. Parmi ces terres, 92 % sont conduites en agriculture pluviale et plus des trois quarts du territoire réservés aux céréales.

Atlass

Action territoriale pour l'alimentation solidaire et soutenable

L'action territoriale pour l'alimentation solidaire et soutenable (Atlass) veut fédérer, autour d'une feuille de route commune, tous les acteurs de la chaîne alimentaire sur un territoire : agriculteurs, consommateurs, artisans, unités de transformation, commerçants, établissements d'enseignement, pouvoirs publics. Elle avance en trois étapes : la réalisation d'un bilan des actions entreprises sur le territoire, l'accompagnement des projets locaux, l'élaboration et la diffusion de méthodes partagées. L'ensemble de ces éléments sert à définir des stratégies alimentaires locales.

La Bretagne a servi de territoire pilote pour dresser le bilan d'une politique alimentaire régionale. Le projet Atlass rassemble la fédération régionale des Civam de Bretagne (Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural) et les cabinets d'études Terralim et Resolis, en partenariat avec l'association des régions de France et la Région Bretagne. Ce consortium associe des

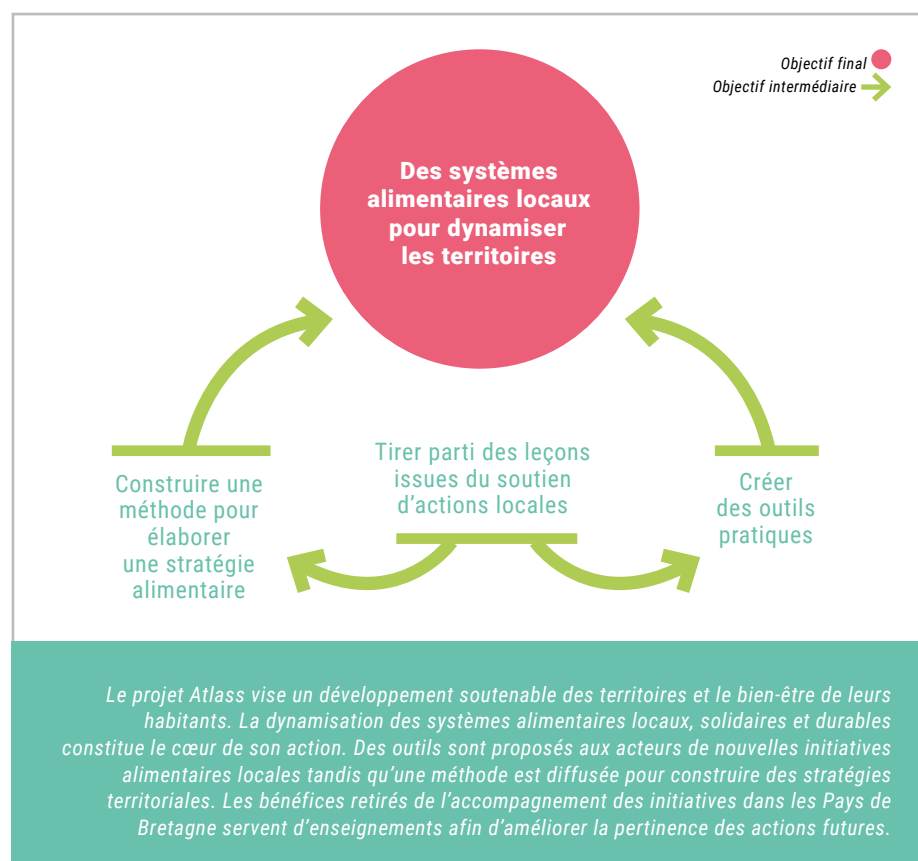
compétences complémentaires dans les domaines de l'accompagnement de projets innovants, de l'administration territoriale, de la recherche et de l'enseignement, de la diffusion de l'innovation. Il s'appuie sur une forte expérience et l'implication dans des dynamiques européennes.

Mobiliser autour d'un projet alimentaire d'établissement

Les projets alimentaires d'établissement abordent l'approvisionnement local, la qualité de la restauration, le lien entre l'école et la cantine, la communication vers les familles. Pour favoriser l'introduction de produits locaux et biologiques dans les six cantines scolaires du Pays de Brocéliande, Monfort Communauté lance le projet Repas : « Réenchanter nos assiettes pour le plaisir des enfants, le maintien d'une agriculture de qualité et la santé de tous ». Alors qu'un diagnostic des composantes d'un repas (contenu de l'assiette, personnel, matériel, prise en compte de l'environnement, actions pédagogiques) est effectué, deux demi-journées de formation sont proposées aux cuisiniers, élus, enseignants, producteurs et familles. Des ateliers sont ensuite organisés par commune, en mobilisant d'abord un groupe restreint (élu, cuisinier, agent administratif), puis élargi (enseignants, agriculteurs, parents d'élèves et enfants).

Affiner une stratégie territoriale bien ancrée

Le Pays de Brocéliande est, en Bretagne, un territoire pionnier sur les questions alimentaires : actions de sensibilisation dès 2007, diagnostic de l'offre et de la demande locales en 2011. En 2012, après avoir remporté un appel à projets régional, le Pays recrute une chargée de mission pour appuyer la structuration de la filière : offre, distribution, demande. De nombreuses actions de sensibilisation sont menées durant quatre ans auprès de la restauration collective, des jeunes, des commerçants, des cuisiniers. En 2016, le Pays de Brocéliande bénéficie de l'accompagnement du projet Atlass pour affiner sa stratégie territoriale, de la logistique jusqu'aux activités centrées sur la restauration scolaire (projet « Repas »).



Réseau national des villes pour l'agroécologie

Appuyer le développement des politiques alimentaires urbaines

En Espagne, les villes et les administrations locales jouent un rôle essentiel dans l'application des politiques alimentaires durables. Elles partagent des origines semblables remontant aux années 2000, avec le développement d'initiatives et de mouvements pour l'agroécologie et la souveraineté alimentaire mises en place par la société civile. Celles-ci trouvent un écho favorable dans les gouvernements locaux, notamment à partir des changements politiques qui se sont produits en 2015 dans les municipalités espagnoles. Une nouvelle phase s'ouvre avec la signature, par un nombre important de villes espagnoles, du Pacte international de politique alimentaire urbaine de Milan. La création d'un Réseau national des villes pour l'agroécologie s'impose pour impulser et renforcer les politiques alimentaires dans les villes du pays. Il répond au besoin de faciliter l'échange de connaissances, d'expériences et

stimule la création d'innovations dans le développement de ce type de projets. Le Réseau national des villes pour l'agroécologie a été impulsé par la Fondation Entretantos et la mairie de Saragosse. La Fondation se charge de la gestion et du secrétariat technique du réseau. À ses côtés, un groupe moteur est composé de huit communes : Saragosse, Valence, El Prat de Llobregat, Pampelune-Iruña, Madrid, Cordoue, Fuenlabrada et Murcia. Ces villes assurent le suivi et l'impulsion du réseau. La participation est ouverte au

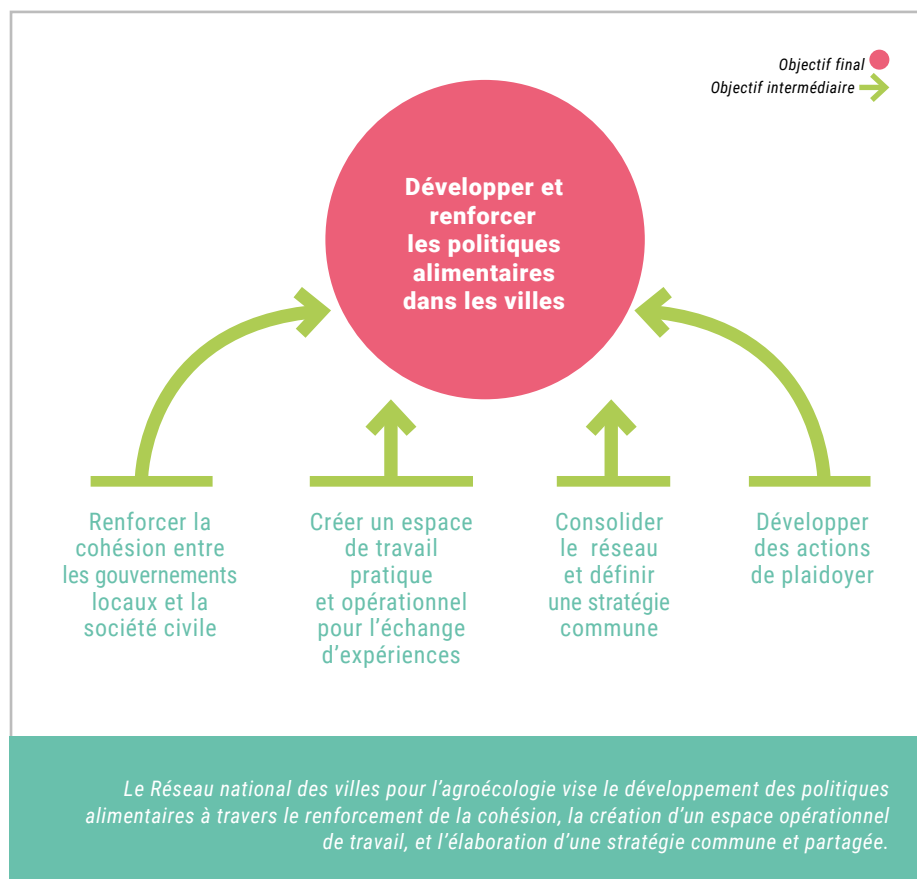
personnel technique, aux chercheurs ainsi qu'aux élus et aux associations travaillant sur l'alimentation, qui collaborent avec les entités locales membres.

Des outils et des espaces de travail... opérationnels !

Pour le Réseau national des villes pour l'agroécologie, certaines pratiques sont indispensables à la dynamique d'une politique alimentaire : l'identification des difficultés et des besoins du territoire, l'adaptation des outils de travail, la décision collective, l'investissement dans des réseaux nationaux et internationaux et la communication.

Réseau national des villes pour l'agroécologie

Le Réseau national des villes pour l'agroécologie est composé de vingt et une communes, urbaines pour la plupart. Toutes s'engagent pour baser leurs systèmes alimentaires sur les principes de l'agroécologie, en privilégiant la consommation de produits locaux. Pour mener à bien sa mission, le réseau utilise des processus participatifs. L'ensemble de ses apprentissages concrets sont partagés et diffusés lors de journées ou de webinaires. Les communes membres du Réseau national des villes pour l'agroécologie sont : Barcelone, Carcaboso, Cordoue, El Prat de Llobregat, Fuenlabrada, Godella, Granollers, Las Palmas de Gran Canaria, Lleida, Madrid, Manresa, Meliana, Murcia, Navás, Oviedo, Palma de Majorque, Pampelune, Rivas-Vaciamadrid, Valence, Valladolid et Saragosse.



MicroMarchés temporaires et restaurant-bar-épicerie

Un modèle d'économie sociale et solidaire pour rendre accessible une alimentation locale de qualité

Depuis dix ans, à Nantes (44), l'association Ecos travaille sur l'écologie urbaine, le diagnostic de territoire, les pratiques alternatives, l'art dans les quartiers et l'incubation d'associations. Repérée par le Centre communal d'action sociale comme un acteur actif sur les questions d'alimentation, Ecos bénéficie en 2014 d'une subvention qui lui permet de lancer le projet de MicroMarchés (MM) : distribuer dix paniers à des personnes en situation de précarité, chaque semaine, « en bas de leur immeuble ». Rapidement, l'association souhaite rendre viable cette initiative et l'ouvrir à tous les habitants du quartier. Des discussions s'engagent avec les producteurs locaux pour renforcer l'approvisionnement : GAB 44, Terroir 44 et des agriculteurs en direct. Un deuxième MM s'ouvre, suivi d'un troisième. Mais la logistique reste fragile. Des partenariats sont noués avec des associations des quartiers ciblés, afin qu'elles se chargent de l'organisation du MM hebdomadaire. Le financement est assuré par les collectivités locales, des agences publiques et des fondations. En 2017, l'association crée une société

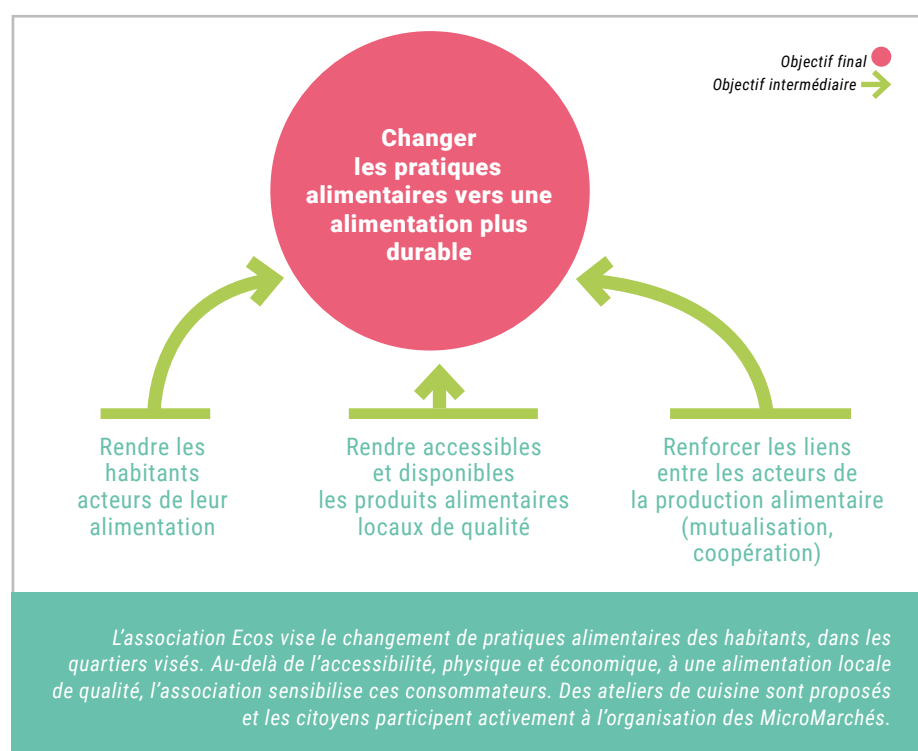
Ouvrir un lieu « à utilités multiples » pour réussir le changement d'échelle

La Grande Barge rassemble plusieurs activités autour de l'alimentation : la structure assure le stockage des produits, centralise les commandes et parfois la livraison pour les fournisseurs, dont les agriculteurs. Bar, restaurant et MicroMarchés peuvent ainsi se répartir les charges et les moyens. Les différentes activités de La Grande Barge permettent de toucher un public plus varié et plus nombreux. Avec la structure coopérative (Scic), les acteurs du circuit de distribution sont plus impliqués dans la prise de décision. De plus, l'ouverture de ce lieu permet de donner une nouvelle visibilité à la dynamique associative, qui gagne en reconnaissance auprès des autres acteurs de l'économie sociale et solidaire. Aujourd'hui, La Grande Barge emploie quatre salariés pour 250 000 € de chiffre d'affaires. Les marges dégagées permettent de contribuer au financement des MicroMarchés.

coopérative d'intérêt collectif (Scic) pour reprendre la gestion des MM. Elle ouvre un point de vente fixe, une épicerie-restaurant-bar : La Grande Barge. En formalisant ce projet d'entreprise, Ecos s'entoure de partenaires économiques, lui permettant de se détacher partiellement des acteurs institutionnels et de la société civile. Le fonctionnement du lieu oblige à élargir la gamme des produits, et à augmenter le rayon d'achat.

Consolider le modèle socio-économique avec une nouvelle structure portée par une Scic

La mise en place des MicroMarchés demande de trouver les fournisseurs, d'organiser la logistique et de se concerter avec les associations partenaires. Après trois ans, trois MicroMarchés sont fonctionnels. Plusieurs limites apparaissent : le passage de commande manuel très laborieux, la volonté de travailler avec des producteurs en direct, et pas seulement avec des jardins d'insertion, l'identification d'un modèle économique rentable. La consolidation du projet de La Grande Barge, à travers l'identification d'un lieu et d'une équipe salariée, donne un nouveau souffle au projet. En attirant de nouveaux clients, la structure augmente ses revenus. Des ressources financières sont dégagées pour couvrir le fonctionnement des MicroMarchés.



La Sierra Ouest agroécologique

Développement d'initiatives pour la transition alimentaire

L'arrivée d'une population jeune dans la Sierra Ouest, à proximité de Madrid, stimule le lancement d'initiatives de transition vers un modèle d'économie circulaire et durable. Ce phénomène se traduit, au niveau politique, par l'émergence de candidatures citoyennes au sein des mairies ayant intégré ces orientations alimentaires et durables dans leur agenda politique. Il s'agit, pour la Sierra Ouest agroécologique, de consolider les projets développés par la société civile et de dresser un cadre favorable au lancement de nouvelles initiatives pour une transition alimentaire. La trajectoire du projet repose sur plusieurs objectifs : formaliser un espace de rencontre, d'échange et de travail commun, grâce à la création d'une association Sierra Ouest agroécologique, sensibiliser la population aux ressources et au potentiel de l'agroécologie, influencer sur les administrations publiques territoriales.

Diagnostic et cartographie pour mobiliser

L'analyse des ressources et des initiatives existantes est un outil clé : actualisation des informations, synthèse des besoins et des potentialités du territoire, identification des acteurs essentiels, outil de mobilisation lors d'ateliers participatifs... L'utilisation d'un diagnostic et d'une cartographie des ressources permet de toucher un large public. Le discours est simplifié, avec des termes qui facilitent la compréhension. Les objectifs du calendrier sont ajustés pour allonger le temps consacré aux échanges et au dialogue avec les acteurs.

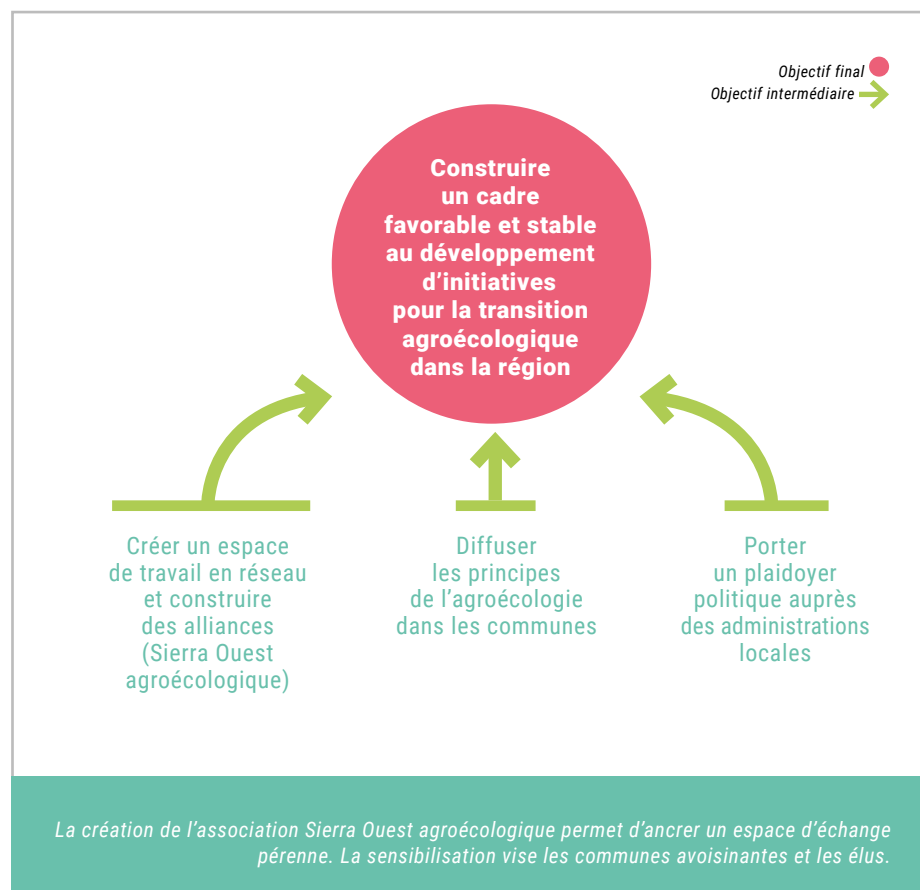
Le projet est conduit et impulsé par l'alliance entre les mairies de Zarzalejo et Fresnedillas de la Oliva, avec l'appui de deux entités : l'Observatoire pour une culture du territoire (OCT) et l'association Germinando. Ces deux acteurs œuvrent dans la région pour la promotion d'un développement rural durable et la transformation sociale. D'autres initiatives de la société civile sont également prises comme réf-

rences, notamment l'association Zarzalejo en transition, pour l'échelle locale, et la plateforme Madrid Agroécologique, au niveau régional. Une alliance est également formalisée avec le centre d'éducation environnementale El Águila.

Sierra Ouest, Espagne

Les dix-neuf communes du canton de la Sierra Ouest de Madrid sont des zones majoritairement rurales. Le secteur agricole reste cependant minoritaire. Au sein de ces communes, la transition vers une alimentation plus durable est considérée comme un axe stratégique pour retenir l'exode de la population vers les villes.

Sur le territoire de la Sierra Ouest, plusieurs potentialités de développement sont identifiées pour mener à bien la transition agroécologique. En premier lieu, la proximité de Madrid assure un marché conséquent. Ensuite, de nombreuses initiatives naissent dans la région autour du maraîchage, du vin, des variétés locales et de l'agrotourisme.



Manger bio ici et maintenant

Des hubs alimentaires pour augmenter la part d'aliments bio et locaux dans la restauration collective

Créé en 2010, le réseau Manger bio ici et maintenant (MBIM) regroupe, au niveau national, des plateformes de distribution de produits bio et locaux. Il fournit des cantines scolaires, des entreprises et des restaurants. Chaque plateforme maîtrise son catalogue, entre les produits locaux, ceux du réseau national MBIM et de Biocoop Restauration. Quatorze d'entre elles utilisent le logiciel Panier Local pour gérer leurs commandes : clients, fournisseurs, produits, prix d'achat, de vente... tout est renseigné.

Le modèle économique de MBIM repose sur l'adhésion de ses partenaires, les versements de Biocoop et les prestations de formation. Une convention avec l'Agence Bio, jusqu'à 2020, ainsi que des appels à projets viennent compléter les ressources financières du réseau. MBIM est né d'une volonté de séparer

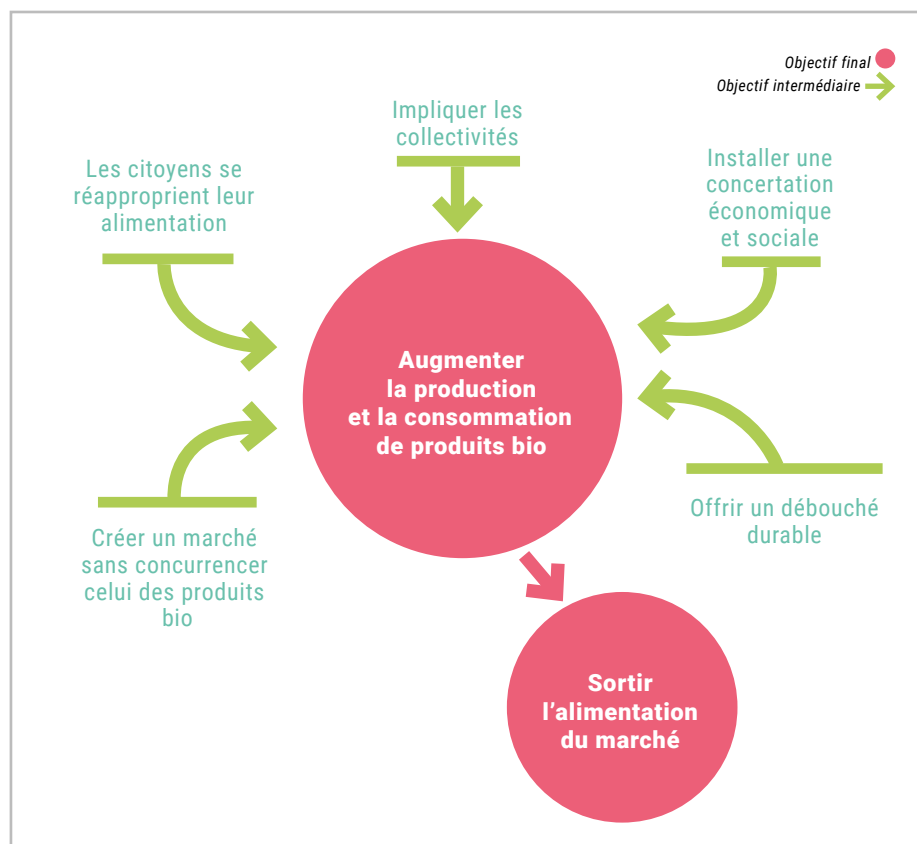
le développement de l'agriculture, assuré par les groupements d'agriculture biologique, des outils logistiques et économiques pour fournir des produits bio.

Un partenariat stratégique pour prendre de l'ampleur

En nouant un partenariat avec Biocoop Restauration, la plateforme RestoBio65, membre du réseau Manger bio ici et maintenant, consolide son assise et son aura. Cette collaboration représente un atout de taille pour répondre aux marchés publics : si RestoBio65 ne peut répondre à la commande, à cause d'aléas climatiques ou d'autres raisons, Biocoop Restauration prend le relais. Les collectivités sont rassurées et encouragées à changer leurs pratiques. Leur volonté de privilégier les produits biologiques et leur obligation d'assurer et de planifier les volumes deviennent compatibles. Cette alliance structure aussi l'offre locale : Biocoop Restauration annonce les volumes attendus, les maraîchers proposent des produits, des prix planchers et négocient. Ils mettent en ligne un tableur hebdomadaire, avec un onglet par producteur, des prix communs, les produits disponibles et les jours de livraison.

RestoBio65, au service de la restauration collective en Hautes-Pyrénées

Les Hautes-Pyrénées s'intéressent à l'agriculture biologique depuis 1998. S'interrogeant sur le devenir des petites et moyennes fermes, sur les modes de production et la labellisation, un groupe de producteurs crée le GAB 65 (Groupement d'agriculture biologique). Revendiquant une approche politique de la production, ils engagent une réflexion plus globale sur l'alimentation. Très vite, la restauration est identifiée comme un lieu incontournable pour ancrer un changement territorial. RestoBio 65 est né pour servir la restauration collective en Hautes-Pyrénées et sortir la question de l'alimentation du marché. La plateforme Manger bio ici et maintenant permet à la Scic de prendre de l'ampleur en augmentant les volumes commercialisés.



Les objectifs poursuivis par RestoBio65, membre du réseau Manger bio ici et maintenant aide les plateformes locales à se professionnaliser. Formation des adhérents, recherche de financements, représentation ou conseil, le réseau donne les moyens pour augmenter la production et la consommation de produits bio en France.

Alliances pour une gouvernance alimentaire à Valence

Stratégie participative dans le cadre de politiques alimentaires

L'année 2015 marque l'adhésion de la ville de Valence au Pacte de politique alimentaire de Milan. Cet engagement a entraîné la mise en place et le déploiement d'une politique alimentaire urbaine intégrale. Celle-ci cherche à construire des processus de transition vers un système alimentaire plus juste, durable et résilient. La mairie et le service pour l'agriculture ont commencé par concevoir un plan d'action intégral pour la promotion du territoire et l'activité agricole municipale (PAIPATA). Ensuite, ils ont établi un cadre stratégique plus large et participatif, afin que ce processus de transition puisse résister aux effets de l'alternance politique. Le développement de la politique alimentaire municipale dispose du soutien de

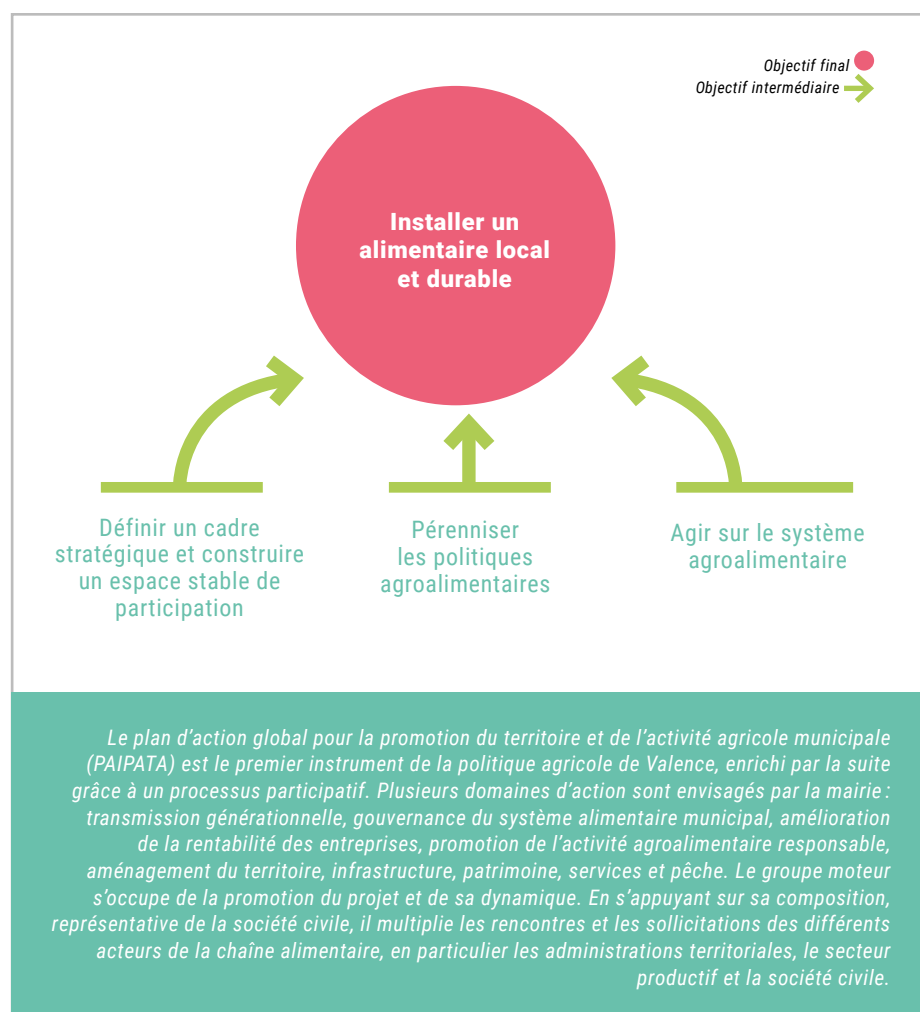
la mairie au travers de son service pour l'agriculture, la plaine maraîchère et les villages de Valence, récemment créé. Il se charge de concevoir et d'exécuter la stratégie pour la promotion de l'activité

agricole et des surfaces dédiées à l'agriculture. La dynamique du projet repose sur d'autres acteurs partenaires : Cerai, VSF-Justice alimentaire, la Chaire Terre citoyenne et Mundubat. Ils forment tous le groupe moteur dont le travail est de coordonner la stratégie principale du projet et ses lignes d'action : animation du conseil alimentaire, études de marché et circuits courts, études sur les procédures d'achats publics, couveuses d'entreprises agroalimentaires, animation de la banque de terres municipale et médiatisation des progrès. Le projet s'appuie sur la participation et la collaboration d'acteurs qui exercent une influence sur le système agroalimentaire : le marché d'intérêt national Mercavalència, des associations, des partis politiques et des administrations provinciales et régionales.

Établir une gouvernance alimentaire

Des ressources sont mises à disposition pour animer une participation ample et former un conseil alimentaire (Calm) : un espace stable de participation qui invite les personnes sensibilisées, les acteurs du secteur conventionnel et les différents partis politiques à dialoguer.

Des ateliers, des réunions et des journées d'échanges sont créés pour élaborer une charte de principes et une proposition de règlement du Calm : la première étape pour créer des alliances consiste à préciser les règles. Chaque groupe de travail avance des propositions concrètes, permettant de nourrir le processus de participation, ce qui favorise également la coordination intermunicipale.



Valence, Espagne

Valence présente un territoire périurbain productif destiné à l'agriculture, à la pêche et à l'élevage. Ces vingt dernières années, un important mouvement s'est développé en faveur de la défense de la plaine maraîchère de la région. La Horta de Valence, un paysage de canaux d'irrigation, déversoirs et petits barrages, fournit un cadre propice à une alimentation locale de qualité.

Open Food France

Une infrastructure numérique coopérative au service du développement des circuits de proximité

Open Food France (OFF) est une plateforme de distribution alimentaire, libre et cogérée. Elle participe au réseau international Open Food Network. Afin de donner la possibilité aux citoyens de reprendre en main leur alimentation, et d'avoir accès à des aliments sains, bons, et équitables, OFF propose de coconstruire des circuits courts et indépendants. La plateforme web constitue à la fois une place de marché virtuelle et un outil de gestion commerciale pour les opérateurs. Elle permet de créer une boutique personnalisée, de définir les périodes de commande, d'organiser la livraison ou le retrait des produits, de recevoir des paiements... mais aussi de se connecter à de nouveaux producteurs ou distributeurs, de trouver de nouveaux acheteurs, ou encore de partager des idées. Quatre projets de nature très diverse permettent de mieux comprendre le fonctionnement de ce type de programme. L'association du Collectif court-circuit accompagne des groupements d'achat de produits issus de la région vendéenne : 450 familles sont membres et autogèrent six points de vente. Une entreprise fami-

liale andalouse, Suteau Biosol, assure des livraisons de produits espagnols biologiques dans la région nantaise. Une association nantaise d'écologie urbaine, Ecos, développe un projet de circuit court, social et solidaire : les MicroMarchés. L'agglomération du Grand Besançon monte une plateforme d'approvisionnement en produits locaux pour la restauration, Mangeons local au resto. OFF participe à la baisse des coûts logistiques et des frais de gestion de ces circuits courts.

Apporter une solution clé en main

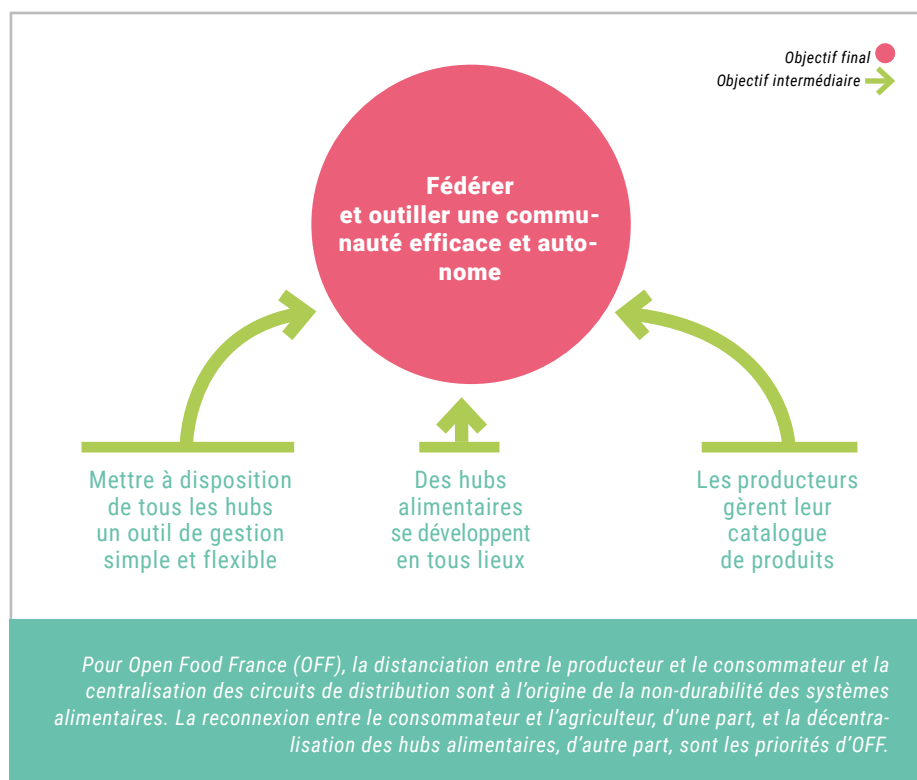
La plateforme Open Food France intervient pour permettre à un réseau, ou à une logistique, déjà existant de franchir le cap du changement d'échelle : massification des flux, augmentation des commandes, essaimage. L'utilisateur gagne en confort et en temps au moment des prises de commandes et de leur traitement.

Au-delà de cette gestion, le recours à la plateforme Open Food France présente plusieurs avantages. La plateforme est améliorée et maintenue grâce au réseau coopératif, ce qui assure sa pérennité. Elle constitue en outre un support de communication et de mobilisation puissant pour les personnes souhaitant intégrer un circuit court alimentaire : l'offre de produits est bien présentée, détaillée, personnalisée et actualisée facilement.

En facilitant la massification du flux d'informations, elle permet le changement d'échelle des flux physiques.

Une plateforme open source facilitant la mise en relation

De 2014 à 2017, Open Food France (OFF) a travaillé sur deux grands axes pour décliner sa stratégie alimentaire durable. Le premier concerne le déploiement de la plateforme open source et son adaptation au cadre français. Elle est mise à disposition des porteurs de projets, en libre accès. Le second temps consiste à fédérer un écosystème d'acteurs afin de faciliter la documentation, la diffusion des différents modèles de hubs alimentaires. La production de documents ponctue la trajectoire et les avancées du projet d'Open Food France, de la notice technique à l'article de recherche. Une fois mis en relation, les porteurs de projets sont incités par la plateforme à coopérer entre eux, notamment sur le volet logistique.



La stratégie de Valladolid et des communes voisines

Consolidation du processus participatif et de l'alliance pour la souveraineté alimentaire

L'année 2017 marque la constitution, à travers un accord-cadre, de l'alliance pour la souveraineté alimentaire de Valladolid. Construite afin de travailler à l'obtention d'un modèle agroalimentaire durable et de proximité, cette alliance se poursuit pour élaborer et mettre en œuvre la stratégie alimentaire de Valladolid.

L'objectif est de poursuivre les activités développées entre 2017 et le début de l'année 2018. En particulier, un protocole de recherche a été élaboré, qui a donné lieu à l'élaboration d'un diagnostic du système agroalimentaire de Valladolid, ainsi qu'à une démarche participative pour élaborer un document de stratégie globale. La stratégie alimentaire de la ville consiste donc à consolider le travail déjà réalisé.

La mairie de Valladolid conduit la démarche de souveraineté alimentaire. Elle applique la stratégie et élabore le

plan d'action. La Fondation Entretantos se charge de la gestion du projet. Elle assure la dynamique et l'animation des processus participatifs prévus. Le groupe de recherche d'énergie, d'économie et de dynamique de systèmes de l'université de Valladolid (GEEDS) apporte son expertise scientifique pour conseiller et encadrer le processus. Il fournit des éléments factuels et des résultats de

recherches sur le système alimentaire à Valladolid. Il participe également à sa commission de suivi.

La recherche, un bon appui pour sensibiliser

L'apport méthodologique de la recherche facilite la sensibilisation de la population : elle offre la possibilité de diffuser des informations concrètes. Le diagnostic du système alimentaire de la ville de Valladolid (« Comment se nourrit Valladolid ? ») a permis d'appréhender la réalité de l'approvisionnement et de la consommation des habitants.

Les résultats des analyses biophysique et sociale ont été présentés aux consommateurs, ce qui a permis de toucher un plus large public.

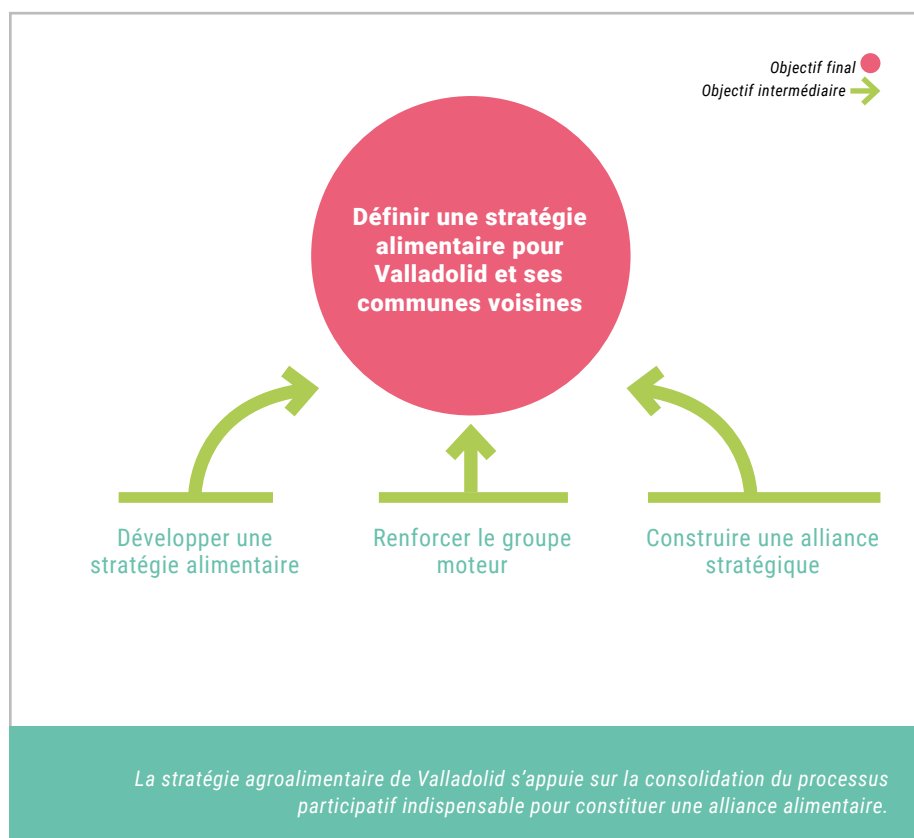
Le plan d'action 2018-2023 est désormais élaboré de manière participative, et la gouvernance est en construction.

Valladolid, Espagne

Dans la région de Castille-et-Leon, la ville de Valladolid compte environ 300 000 habitants.

La production agricole est de plus en plus minoritaire sur le territoire, du fait d'un glissement qui s'est opéré vers les communes voisines, au cours de ces dernières années. L'agriculture de la région de Valladolid comprend essentiellement des productions de céréales et de betterave sucrière.

En son sein, la ville abrite toujours des vestiges des industries agroalimentaires qui exploitaient et transformaient autrefois ces cultures. Son économie tient aujourd'hui grâce à des activités industrielles liées au textile, à la chimie ou encore à l'automobile. La commune urbaine de Valladolid, appelée CUVa, comprend la ville de Valladolid et vingt-quatre communes.



Alimen'Terre

Accompagner les circuits courts vers tous les débouchés, dont la restauration collective

Le territoire du Pays de Vannes compte environ 150 exploitations qui vendent leurs productions en circuits courts. Parmi elles, 70 % présentent une démarche qualité, principalement axée sur le label Agriculture biologique. Le Pays de Vannes est le premier Pays morbihannais en termes de surfaces converties en agriculture biologique. Mais sur 1 600 exploitations au total, la part de produits bio et locaux reste marginale. Face à ce constat, le Pays de Vannes lance le projet Alimen'Terre pour accélérer les conversions et remettre de l'équilibre, entre un littoral fortement urbanisé et touristique, et un territoire intérieur en pleine crise agricole. Le groupement d'intérêt public (GIP) Pays de Vannes accompagne les acteurs de terrain, en permettant notamment la mutualisation des moyens et des services. Actée dans sa charte de développement

Augmenter la part des produits bio et locaux dans les menus, à budget constant

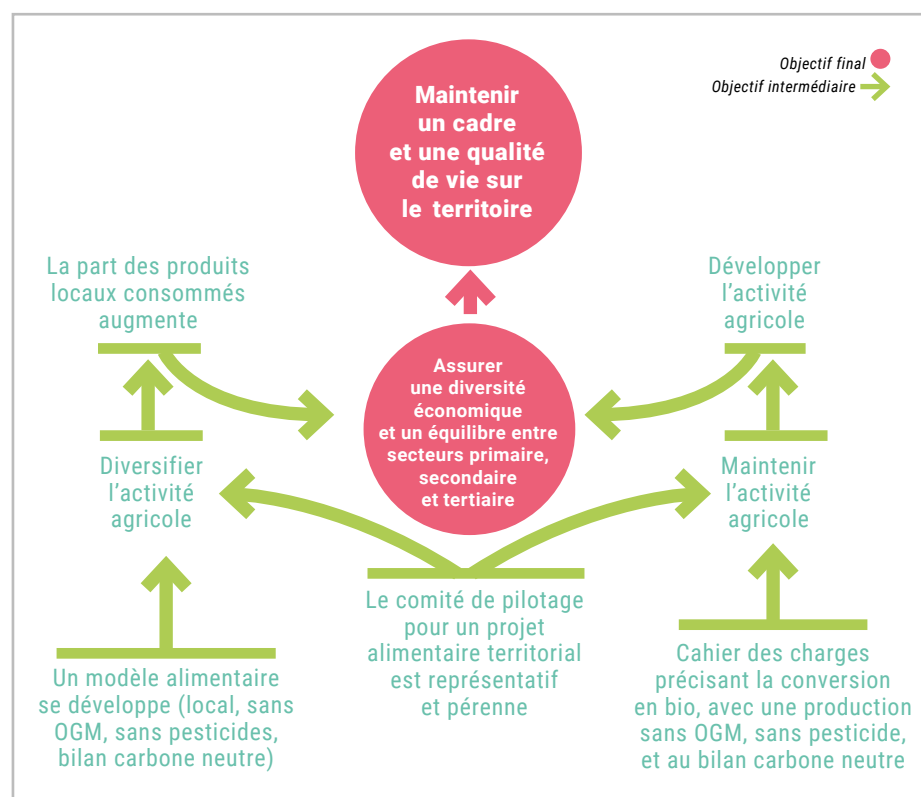
En s'inspirant du défi Familles à alimentation positive, le Pays de Vannes a déployé le défi Cuisine à alimentation positive (Caap) auprès de quatre structures : un collège, un lycée, une commune et une maison de retraite. Afin de compenser le surcoût lié à l'approvisionnement en produits bio et locaux, plusieurs outils ont été mobilisés : la lutte contre le gaspillage alimentaire en proposant 1, 2 ou 3 morceaux, la proposition d'un plat alternatif non carné tous les 15 jours et l'achat de légumes bio avec un surcoût faible, en faisant notamment appel à des grossistes régionaux.

en 2012, sa stratégie vise à privilégier les complémentarités et les solidarités entre territoires ruraux et urbains, ainsi qu'entre littoral et arrière-pays. Son conseil d'administration se compose des intercommunalités, d'élus, de représentants de l'État et de conseillers généraux. Un conseil de développement,

animé par un salarié du GIP, permet à tout citoyen de participer au développement du territoire, tout comme à la sélection des subventions.

Une trajectoire perturbée par le changement d'interlocuteurs

Le territoire du groupement d'intérêt public Pays de Vannes s'étend sur 60 communes, avec 212 000 habitants, réparties en trois intercommunalités : celle du Golfe du Morbihan-Vannes Agglomération (GMVA), et les Communautés de Communes Arc Sud Bretagne et du Pays de Questembert. Le territoire compose avec des zones maritimes, urbaines et rurales. La trajectoire du projet alimentaire présente un profil en dents de scie. Les deux premières années sont enthousiasmantes avec la mise en place de la gouvernance, les diagnostics et les premières actions. Les quatre suivantes sont marquées par plusieurs ruptures. La première est politique : sous l'effet d'un changement de majorité, les animateurs constatent une absence de portage. La seconde rupture s'observe au niveau des partenaires, du fait d'un changement d'interlocuteurs.



Le projet Alimen'Terre vise à dynamiser le secteur agricole et la production de qualité, en travaillant de l'amont à l'aval des circuits de proximité existants, au sein du Pays de Vannes. Le chemin vers le changement emprunté par ce projet se compose de deux parties. Sa partie gauche regroupe les étapes concernant le travail effectué sur la demande, auprès des consommateurs et de la restauration collective. Sa partie droite rassemble les actions sur la production agricole et la demande de la restauration commerciale.

Durabilité du système agroalimentaire de Vitoria-Gasteiz

Intégration dans le plan d'action municipal

Le projet s'inscrit dans le cadre du processus de développement de la stratégie agroalimentaire durable de Vitoria-Gasteiz. L'objectif de la commune est d'avancer vers un modèle agroalimentaire local capable de répondre aux défis environnementaux et sociaux actuels. Après plusieurs années de débats motivés par les demandes de la société civile, un document-cadre est rédigé de manière consensuelle entre les entités participantes et la mairie.

L'administration élabore actuellement un plan d'action municipal pour mener à bien différentes actions associées à la production agricole durable et à l'alimentation de qualité.

En parallèle, la ville poursuit l'objectif de devenir une force motrice pour impliquer et collaborer avec les différents acteurs de la chaîne alimentaire qui misent sur des modes de production et de consommation vertueux. Le rôle de la mairie consiste à faciliter les actions des agriculteurs, des familles et des cantines scolaires visant à introduire des produits locaux et bio dans les menus des écoles.

L'engagement public à long terme

La ville de Vitoria-Gasteiz développe des processus participatifs pour construire sa politique alimentaire. Cette ouverture facilite l'adoption de ses projets par les élus. Sa réussite s'appuie sur l'identification du bon interlocuteur et l'adaptation de ses messages. La municipalité a créé un poste dédié afin d'assurer la coordination de la politique alimentaire : la stratégie gagne en autonomie, mais la quantité de travail limite la concertation. La création d'un groupe de travail agroalimentaire interdépartemental, avec une personne de référence, a facilité l'ouverture aux différents acteurs de la chaîne.

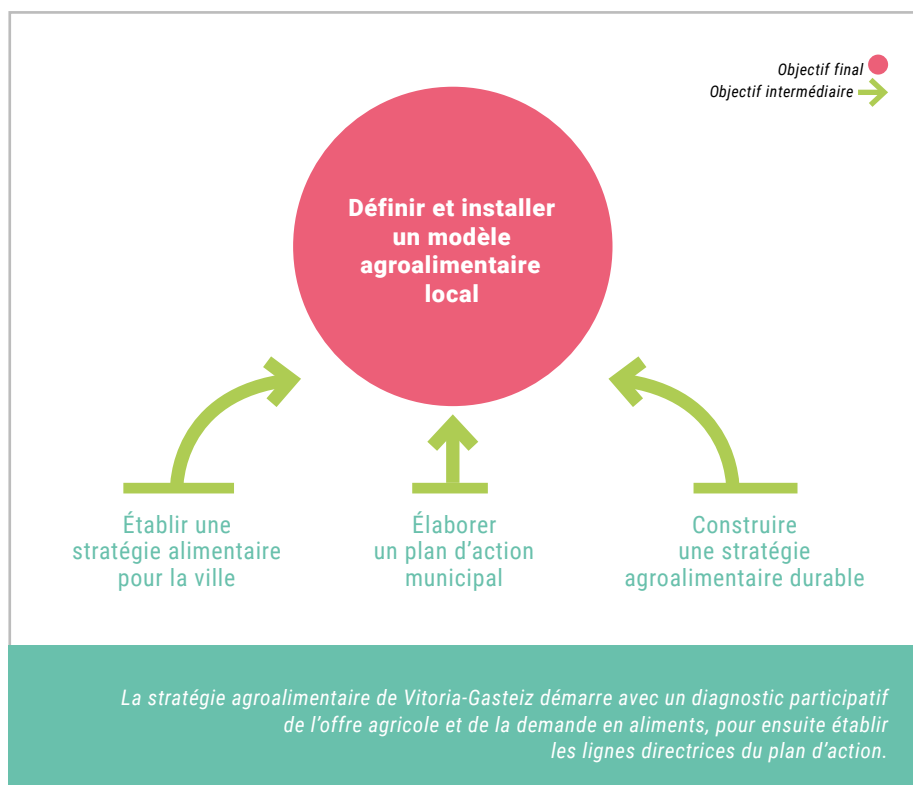
Le principal acteur du projet est le centre d'études environnementales de Vitoria-Gasteiz, un organisme autonome municipal qui veille au développement durable de la ville. Le processus s'appuie sur la participation de différents collectifs liés à l'agriculture écologique, des syndicats agraires, des entreprises à vocation sociale, des groupements d'achat, des organisations environnementalistes ou de coopération internationale et de commerce équitable. Le projet vise la création d'une orga-

nisation autogérée pour la commercialisation des produits locaux et bio destinés aux cantines des établissements scolaires, à travers un modèle agroalimentaire local.

Vitoria-Gasteiz, Espagne

Dans le Pays basque espagnol, au sein de la province d'Alava, la ville de Vitoria-Gasteiz est une ancienne cité médiévale, dense, entourée de soixante-quatre hameaux. Au-delà s'étend une ceinture de terres agricoles et de végétation naturelle. Au total, 41 % de la commune sont cultivables. L'agriculture biologique est très développée et l'essentiel des cultures produites dans cette ceinture agricole n'utilise que l'eau de pluie.

Élue capitale verte de l'Europe en 2012, la ville de Vitoria-Gasteiz a reçu une mention spéciale pour son « anneau vert » : un réseau de parcs et espaces verts qui entourent la ville, faisant la transition avec les surfaces agricoles. La population de Vitoria est essentiellement vieillissante et masculine.



La Prévalaye paysanne plurielle

Resserrer les liens entre ville et campagne, entre culture et agriculture

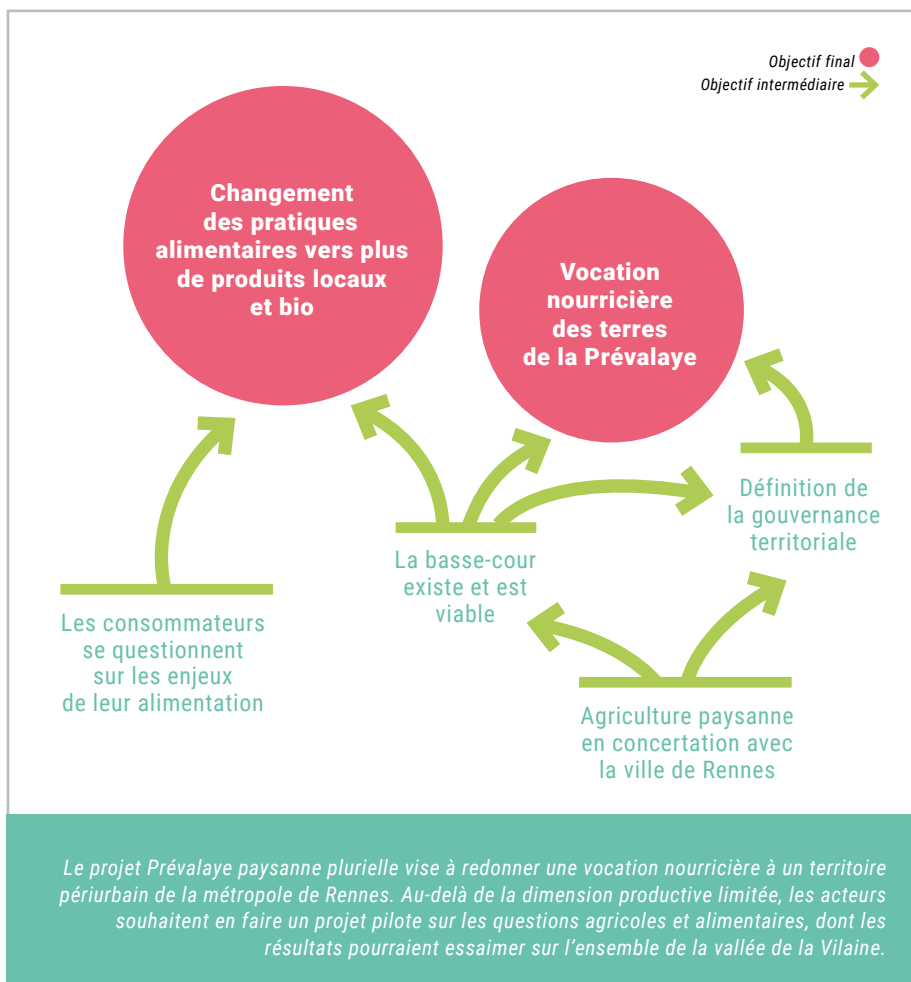
Le projet prévalaye paysanne plurielle vise à redonner une vocation nourricière à un territoire agricole périurbain. Aux portes de la ville de Rennes (35), 450 hectares de terres accueillent un large public de joggeurs et de promeneurs autour de ses étangs. Ces terres appartiennent à la ville de Rennes et sont non constructibles. Depuis le lancement du métro, deux sites de compensation écologique se sont ajoutés à la liste des services rendus par la Prévalaye. Lieu de multiples usages, elle constitue un enjeu fort pour la vallée de la Vilaine, qui pourrait infuser les réussites du projet. Les citoyens sont à l'écoute des problématiques environnementales : selon une enquête sur les souhaits des Rennais pour 2030, les thèmes de la nature et de l'eau ressortent en tête. La Maison de la consommation et de l'environnement, lieu de sensibilisation des habitants, contri-

bue à l'initiative avec l'Institut national de la recherche agronomique (Inra), qui mobilise les élus. Le projet attire la société civile : un nouveau collectif s'est constitué pour restaurer le bâtiment du château de la Prévalaye et en faire un

lieu multifonctionnel, offrant un service de restauration, un marché, des ateliers de sensibilisation à l'environnement...

Un projet pilote de permaculture démontre l'intérêt d'un système territorial

Permag'Rennes est un projet d'installation individuelle en permaculture, qui a bénéficié d'un appui de la régie municipale via ses 400 jardiniers. L'exploitant produit des semences, des légumes et des plantes aromatiques qui sont vendus sur les marchés ainsi qu'aux restaurateurs. En outre, des formations sur le maraîchage sont proposées aux particuliers et aux établissements scolaires. L'expérience montre qu'une installation peut être viable malgré un faible capital de départ : l'exploitant dégage un Smic sur 2 hectares. Les externalités positives créées (richesse, emploi, biodiversité) inspirent les élus et les rapprochent de la société civile engagée sur la Prévalaye paysanne.



Une dynamique de projet constituée de plusieurs phases

La trajectoire de la Prévalaye paysanne plurielle se déroule en trois phases. La première consiste à passer de l'idée aux actions concrètes et à la construction du collectif. Le groupe tisse des liens avec d'autres dynamiques existant dans la Vallée de la Vilaine. Une perturbation survient et marque la deuxième phase : en raison du statut du foncier public, les installations sont bloquées. Le projet connaît une nouvelle dynamique qui ouvre la troisième phase : la Fondation Daniel et Nina Carasso finance un nouveau projet porté par la Maison de la consommation et de l'environnement. Le Collectif agricole de la Prévalaye imagine un lieu multifonctionnel : restauration, marché et services de sensibilisation à l'environnement.

Les systèmes alimentaires territorialisés

Retour d'expériences de vingt-deux projets en France et en Espagne pour accompagner la transition

Ce Carnet vise à accompagner l'essor de systèmes alimentaires territoriaux, en France et en Espagne. La Fondation Daniel et Nina Carasso souhaite éclairer la trajectoire et le potentiel de ces démarches, et mettre en lumière leurs besoins : la mesure d'impact, la formation et la mise en réseau des agents, la pérennisation des projets, le financement de l'animation et du développement d'infrastructures adaptées. Ces initiatives appellent des innovations sociales et organisationnelles, comme la mutualisation des flux logistiques et d'information pour optimiser la performance des nouvelles chaînes de valeur. La Fondation souhaite souligner les risques qui pèsent sur cette dynamique, encore fragile, et la nécessité de mettre en œuvre des modes de gouvernance garants du respect des valeurs sociales et environnementales d'origine. Ce Carnet montre la vigueur et la richesse des solutions mises en œuvre mais aussi le chemin restant à parcourir. Il s'inscrit dans la volonté d'encourager un mouvement d'expérimentation et de production de connaissances, en faveur d'un changement sociétal.

La Fondation Daniel et Nina Carasso remercie chaleureusement l'ensemble des porteurs d'initiatives et partenaires qui ont pris le temps de contribuer à l'élaboration de ce recueil.

Créée en 2010, en hommage à Daniel Carasso, fondateur de Danone, et à son épouse Nina, la Fondation Daniel et Nina Carasso agit en France et en Espagne. Elle révèle, soutient, accompagne et relie les femmes et les hommes qui osent regarder et construire le monde autrement dans les domaines de l'Alimentation Durable et de l'Art Citoyen. Sur la thématique de l'Alimentation Durable, la Fondation accompagne actuellement plus de 180 projets qui font émerger des pratiques plus durables, de la graine au compost, pour permettre un accès universel à une alimentation saine et respectueuse des personnes ainsi que des écosystèmes. La Fondation Daniel et Nina Carasso est une fondation familiale, sous l'égide de la Fondation de France. Elle est indépendante de toute société commerciale.