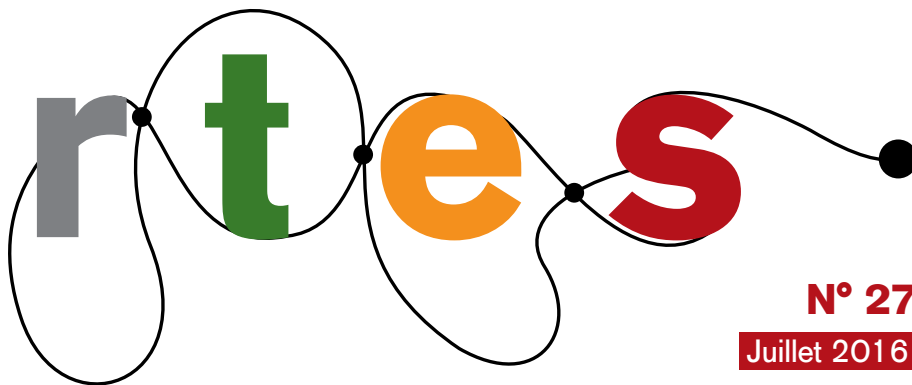


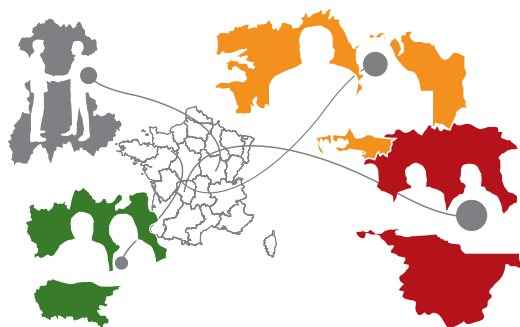


N° 27

Juillet 2016



La lettre du **Réseau** des collectivités **Territoriales** pour une **Économie Solidaire**



Sommaire

Initiatives des territoires

2 et 3

- Loc Halle Bio : une SCIC au coeur du MIN de Bordeaux
- Les défis d'une cuisine centrale intercommunale (92)
- L'Écopôle alimentaire de la région d'Audruicq
- [Europe] Turin : rendre effectif le droit à une alimentation de qualité

Transversale(s) Le rôle des collectivités dans le développement des circuits alimentaires de proximité

4

Vie du réseau

8

Édito

Alors que les vacances d'été sont là, ensoleillées, le terrorisme frappe encore et endeuille des familles entières ici, chez nous à Nice, mais aussi en Allemagne et en Turquie.

Nous pourrions être tentés de nous replier sur nous-mêmes, de fermer nos frontières, de dire non à l'Europe... Certes celle-ci est aujourd'hui éloignée des préoccupations quotidiennes des habitants de nos territoires.

Territoires sur lesquels fourmillent des centaines d'initiatives, où la recherche du partage, de l'échange d'une économie locale est bien loin des côtés normatifs que doit avoir pour ne citer que celle là la production maraîchère formatée et calibrée pour pouvoir être vendue sur le marché européen...

Nous percevons bien cette lourdeur au travers de l'énergie déployée pour faire reconnaître l'économie sociale et solidaire à l'échelle européenne et le temps passé à convaincre et discuter sur le vocabulaire à employer !



Nous devons repenser une Europe sociale ambitieuse

Alors lâchons nous ! Dès maintenant, car il y a urgence, nous devons repenser une Europe sociale ambitieuse, en nous appuyant sur les compétences des jeunes qui grâce aux programmes d'échanges citoyens ou universitaires tissent des passerelles nouvelles, une toile immense, fédératrice, accueillante. Des expériences d'accueil réussies, dans certaines communes, de réfugiés victimes de guerre doivent être démultipliées pour se mettre dans la perspective d'accueillir demain d'autres réfugiés victimes climatiques... Être riche de savoirs mais aussi de savoir être voilà ce que l'on peut attendre des instances européennes !

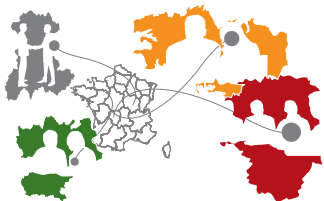
TRANSVERSALE (S)

Le rôle des collectivités dans le développement des circuits alimentaires de proximité

70% de la population mondiale vivra en ville à horizon 2050. Nourrir les villes est ainsi l'un des grands enjeux auquel nous avons à faire face en ce début de 21ème siècle : à la fois social, économique et environnemental.

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un sujet premier dont les collectivités sont un acteur à part entière. Nous disposons de moyens directs d'action : dans notre restauration administrative et scolaire, sur nos marchés alimentaires. Paris a souhaité aller plus loin : nous prévoyons une diminution par deux de ce gaspillage, avec une mobilisation de l'ensemble des acteurs du territoire et notamment une organisation territoriale de la collecte-transformation alimentaire, par des structures de l'économie sociale et solidaire.

Les collectivités disposent également d'un puissant levier d'action : celui de la commande publique. Grâce à un fin travail sur les marchés publics, Paris vise 50% d'alimentation durable à horizon 2020. Exposé non exhaustif : les collectivités doivent s'appuyer sur les initiatives citoyennes pour développer une consommation responsable. Du commerce équitable aux coopératives alimentaires telle que La Louve, en passant par la consommation collaborative des AMAPs à Kelbongoo, c'est un tout nouveau modèle qui émerge, et recrée à la fois notre lien à la nature et les uns aux autres.



Loc Halle Bio : une SCIC au coeur du MIN de Bordeaux

La SCIC « Loc Halle Bio » commercialise des produits maraîchers bio et locaux destinés aux commerçants, restaurateurs et professionnels de la restauration collective de la métropole bordelaise. Dans un souci de proximité avec sa clientèle, ce groupement de producteurs est implanté sur le Marché d'Intérêt National (MIN) de Bordeaux-Brienne. Dès 2013, Bordeaux Métropole a participé à l'émergence de cette SCIC avant de faire le choix de rentrer à son capital.



Suite à une étude de faisabilité et un accompagnement pour fédérer des producteurs locaux, la Fabrique à Initiatives ATIS (Association Territoires et Innovation Sociale, qui vise l'émergence d'entreprises sociales) a identifié un porteur de projet et a engagé des négociations avec le MIN de Bordeaux. Celles-ci ont abouti à la création et à l'implantation de la SCIC Loc Halle Bio au sein du MIN, avec la location d'une case de commercialisation aux côtés des autres grossistes.

La SCIC permet aujourd'hui à ses 22 sociétaires-producteurs bio installés dans un rayon de 150km autour de la métropole bordelaise, de proposer une offre maraîchère diversifiée et de qualité à ses clients qui peuvent choisir directement leurs produits au MIN ou bénéficier d'un service de livraison urbaine sur la commune de Bordeaux.

Souhaitant valoriser les producteurs locaux et favoriser l'installation de nouveaux maraîchers en leur proposant de nouveaux débouchés, Bordeaux Métropole a décidé dès 2013 de financer le projet, aux côtés du département de Gironde et de la région Aquitaine. De plus, la Métropole a fait le choix de rentrer au capital de la SCIC pour montrer son attachement fort au retour d'une offre de maraîchage locale et bio sur le MIN via une activité socialement innovante. Elle a ainsi rejoint le collège des structures d'appui à la SCIC (avec ATIS), aux côtés du collège des producteurs adhérents et de celui des clients et réseaux bio.

Aujourd'hui, Loc Halle Bio, dont la réussite économique sur le MIN se confirme, est une structure qui parvient à fonctionner quasiment sans subventions publiques. Elle a déjà créé 6 emplois et permet à plus de 70 exploitants de diversifier leurs débouchés. Enfin, Loc Halle Bio aide les exploitants qui décident de se reconverter à se lancer en bio et leur offre aussi ses services.

Contact :
Paul Richard, SCIC Loc'Halle Bio, Groupement de maraichers bio, lochallebio@live.fr.
Charles Reveillard, direction du développement économique Bordeaux Métropole, creveillard@bordeaux-metropole.fr.

Les défis de la cuisine centrale intercommunale de Gennevilliers, Saint-Ouen et Villepinte

Le Syrec est un syndicat intercommunal créé par les communes de Gennevilliers, Saint-Ouen et Villepinte ayant pour compétences la fabrication et la livraison de repas collectifs pour les 35 écoles maternelles, 29 écoles élémentaires, 42 centres de loisirs et 9 crèches de ces 3 villes. Le Syrec livre également des repas par portage à domicile pour les personnes dépendantes ainsi que des repas pour les personnels communaux et des foyers de personnes âgées.

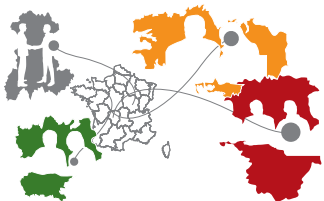


La fabrication des repas a lieu au sein de la cuisine centrale intercommunale inaugurée en 2012 : une infrastructure écoresponsable (bâtiments, équipements, mais aussi cycle de production avec la gestion des déchets, de l'eau et de l'énergie) qui inscrit l'élaboration de ses menus dans une démarche environnementale forte. Dès 2012, le Syrec a privilégié, dans le cadre de marchés publics, une politique d'achat de denrées alimentaires intégrant des produits de qualité, respectueux de l'environnement et locaux pour la majorité de ses achats.

Cette première période de marchés publics (2012-2016) a mis en évidence que certains produits bio (produits laitiers, fruits) pouvaient revenir 3 à 4 fois plus cher que des produits conventionnels, tandis que, pour certains fruits, les enfants ne les appréciaient pas forcément compte tenu du manque d'homogénéité des produits.

Les cahiers des charges des marchés publics en application au 1er mai 2016 ont permis d'engager une politique plus aboutie de fourniture de produits français, locaux, de saison, provenant de circuits courts, issus de l'agriculture raisonnée ou bio tels que les fruits et légumes mais aussi les viandes, sans réel surcoût. Ce qui vient s'ajouter à une démarche environnementale forte grâce à un procédé de cuisson sous vide à juste température conférant une sécurité sanitaire optimum et permettant ainsi de prolonger les durées de vie. Ces dates limites de consommation longues favorisent une organisation qui vise à lutter contre le gaspillage alimentaire. En effet, les repas non présentés à la consommation peuvent être proposés à une date ultérieure tout en conservant leur qualité. Enfin, le Syrec développe une mission éducative avec des actions pour promouvoir une meilleure alimentation (ateliers culinaires, rencontres chefs de cuisine/convives, visites de la cuisine centrale par les scolaires et les familles).

Contacts :
Martine Valleton, Présidente du Syrec, maire de Villepinte,
Philippe Clochette, 1er vice président du Syrec et **Grégory Boulord**, adjoints au Maire de Gennevilliers, respectivement à la restauration et à l'ESS
philippe.clochette@ville-gennevilliers.fr ; gregory.boulord@ville-gennevilliers.fr



L'Écopôle alimentaire de la région d'Audruicq

L'Écopôle alimentaire de la région d'Audruicq a été officiellement inauguré le 3 juin dernier. Ce Pôle Territorial de Cooopération Économique, lauréat du deuxième appel à projets interministériel de 2015, a été initié en 2011 par la Communauté de Communes de la Région d'Audruicq. Il a pour objet la structuration d'un système alimentaire local dans ce territoire du Pas-de-Calais.



En 2010, la Communauté de communes de la région d'Audruicq saisit l'opportunité d'acquérir un espace agricole vacant et son bâti, afin d'y mener des projets d'activités agorurales tournées vers les filières d'avenir, compatibles avec la transition écologique et sociale régionale.

Le projet s'établit rapidement au plan politique et s'intègre à différents schémas de coopération territoriale impliquant tour à tour Etat (Pôle d'excellence rurale), Région, Département et Pays. Au total sur un programme de près de 3 millions d'euros, plus de 1.9 millions d'euros de subventions ont pu être mobilisées.

Sur ce site de 15 hectares, dont 4 actuellement mis en culture, travaillent une trentaine de salariés. Sont aujourd'hui présents une plateforme de production et de diffusion de produits locaux bio et solidaires « Terre d'Opale », une association d'insertion « Les Anges Gardins » et un espace de partage du savoir culinaire et vivrier « l'Ambassade du bien vivre alimentaire ». Une «Table de Cocagne», première table d'hôtes en France du réseau des Jardins de Cocagne, vient d'ouvrir. De plus, une légumerie conserverie pour la transformation de fruits et légumes, dont la gestion est confiée à Terre d'Opale, est ouverte à tous les producteurs locaux souhaitant transformer leur production de fruits et légumes. Les lieux comprennent également une salle pour le service de portage de repas à domicile assuré par le Cias de la région d'Audruicq, un espace couvert pour l'accueil de groupes et les activités de formation et une grange qui pourra accueillir des expositions et diverses manifestations.

Comme l'a rappelé la présidente de la Communauté de communes lors de l'inauguration, il s'agit de faire de ce lieu un véritable outil au service du développement économique local.

Contact :
Dominique Hays, directeur de projet du PTCE, dhays@terredopale.fr

EUROPE L'action de la Ville de Turin pour rendre effectif le droit à une alimentation de qualité

La Ville de Turin, qui met en œuvre une politique alimentaire durable, veut promouvoir le droit à une alimentation de qualité pour tous et fait part de ses bonnes pratiques au niveau européen et mondial.



En mars 2016, le Conseil municipal de Turin a approuvé à l'unanimité l'inclusion dans sa Charte d'une résolution appelant la Ville à « promouvoir la mise en œuvre du droit à une alimentation adéquate en tant que droit à un accès permanent et libre à une nourriture de qualité, suffisante, nutritive et saine garantissant une satisfaction mentale et physique nécessaire à la conduite d'une vie digne ».

Cette nouvelle résolution s'inscrit en continuité avec l'ensemble des actions déjà menées par la Ville de Turin pour promouvoir une alimentation de qualité, à travers notamment l'approvisionnement en produits locaux et de qualité de la restauration collective (pour les élèves mais aussi les personnes âgées et personnes les plus vulnérables), des programmes d'éducation nutritionnelle, la reprise d'exploitations agricoles, le soutien aux expériences d'agriculture et de foresterie urbaine et aux marchés fermiers, ou encore une participation aux projets européens tels qu'EuropAid visant à renforcer la sécurité alimentaire dans le Sahel.

Turin participe également au projet « Food Smart Cities for Development » financé par la Commission européenne et coordonné par la Ville de Milan, qui a accueilli en 2015 l'Exposition Universelle sur le thème « Nourrir la planète, énergie pour la vie ». Ce projet vise à pousser les douze participants (dont les villes de Milan, Turin, Barcelone, Marseille, Bruges...) à adopter une politique alimentaire durable en échangeant des bonnes pratiques entre elles. Ainsi, ce projet a déjà permis de rassembler 49 bonnes pratiques dans le cadre du « Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan ».

De plus, Turin participe au réseau « Boosting social innovation » aux côtés de Strasbourg et Paris, dans le cadre du programme européen Urbact d'échanges (développement urbain durable) sur le thème de l'innovation sociale dans les politiques publiques. Parmi les innovations sociales participatives présentées par Turin, « Last Minute Sotto Casa », une application pour smartphone dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire, mettant en relation des commerçants ayant des excédents de produits alimentaires et des clients autour d'eux.

Plus d'information sur :
<http://www.milanurbanfoodpolicypact.org/turin/>

Le rôle des collectivités dans le développement des circuits alimentaires de proximité

Ces dernières années, les crises à répétition qui touchent le monde agricole amènent à repenser les modes de production et de consommation vers davantage d'ancrage territorial, par le développement de circuits alimentaires de proximité. Les collectivités territoriales et les acteurs de l'ESS ont un rôle majeur à jouer dans la relocalisation de l'alimentation, et ils peuvent aujourd'hui s'appuyer sur un cadre législatif national favorisant cette évolution.

Le 6 juillet dernier, l'Assemblée nationale a adopté un amendement de la députée Brigitte Allain au projet de loi Egalité et Citoyenneté visant à « introduire dans la restauration collective, au 1er janvier 2020, 40% d'alimentation locale, durable, de qualité dont 20% d'aliments issus de l'agriculture biologique ou en conversion ».

De plus, la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 appelle également à renforcer l'ancrage territorial de l'alimentation et dès 2011 un décret modifiant le Code des marchés publics a introduit un critère d'attribution relatif aux « performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture ».

Tandis que la notion de « circuit court » fait seulement référence à un mode de commercialisation impliquant au maximum un seul intermédiaire entre producteurs et consommateurs, les « circuits de proximité » conjugent cet élément avec un ancrage territorial du lien entre producteurs et consommateurs, dans une proximité à la fois géographique et relationnelle.

Les acteurs de l'ESS sont présents depuis longtemps pour sensibiliser et faciliter l'accès à une alimentation durable locale (AMAP, paniers solidaires au sein des épiceries sociales et solidaires et centres sociaux, « halles alimentaires bio »...). De nombreuses structures d'insertion sont aussi présentes dans le milieu agricole et maraîcher, tels que les Jardins de Cocagne¹ ou dans certaines « légumeries », ces lieux de transformation de produits alimentaires destinés aux cuisines de restauration collective.

Il existe de nombreux intérêts à développer les circuits alimentaires de proximité (demande sociale croissante pour des produits alimentaires locaux et de qualité, récréation de lien social, développement de l'économie locale et création d'emplois souvent peu qualifiés, préservation de la biodiversité et réponse aux crises sanitaires, écologiques et climatiques...). Ces intérêts motivent les collectivités territoriales à agir à travers plusieurs pistes d'actions pour développer les circuits alimentaires de proximité.

¹ voir page 2 Écopôle d'Audruicq.



Au-delà de l'alimentation : les circuits courts économiques et solidaires (CCES)

S'appliquant à d'autres secteurs économiques que l'alimentaire (énergie, commerce, habitat...), les circuits courts économiques et solidaires (CCES) ont été définis par le Labo de l'ESS comme « une forme d'échange économique valorisant le lien social, la coopération, la transparence et l'équité entre les acteurs de l'échange (producteur, distributeur, consommateur) ».

Le Labo de l'ESS est à l'initiative d'une « Charte CCES » co-signée par le Ministère de l'Economie et à laquelle le RTES a contribué, afin de promouvoir les CCES et engager ses signataires à les valoriser.

Utiliser la commande publique de produits locaux pour approvisionner la restauration collective

L'instauration de produits bio et locaux dans la restauration collective constitue certainement le levier le plus important des collectivités territoriales pour favoriser le développement des circuits alimentaires de proximité.

L'action des collectivités passe par un ensemble de mesures cohérentes favorisant l'introduction des produits bio et locaux, à commencer par :

A Mouans-Sartoux : commune de la communauté d'agglomération du Pays de Grasse, une restauration collective 100 % bio grâce à une régie municipale agricole dédiée.

Dans cette commune de 10 000 habitants, habituée à fonctionner en régie (eau, assainissement, pompes funèbres...), une régie municipale agricole a été créée en 2010, sur un terrain de 4 hectares acquis dans le cadre d'une réserve foncière, suite à une étude de faisabilité validant la possibilité de fournir les 3 cantines scolaires en produits locaux bio et de saison. Deux ans plus tard, cette régie produit 66 % des besoins de la restauration collective de Mouans-Sartoux qui est passée à un approvisionnement 100 % bio.

Afin de garantir la stabilité du prix des repas pour les parents d'élèves, des actions de lutte contre le gaspillage sont mises en place, notamment en laissant chaque élève choisir la taille de sa portion et en les laissant trier eux-mêmes leurs restes alimentaires, tandis que la part de la consommation de viande est diminuée (pour des questions écologiques également).

L'expérience développée avec la régie municipale agricole a par ailleurs amené les élus à réfléchir à l'autonomie alimentaire de la commune dans la cadre de la révision de son PLU, en triplant la surface réservée aux activités agricoles (de 42 à 119 hectares).



©Ouest France - A Mouans-Sartoux, la stabilité des prix des repas 100% bio, passe par des actions de la lutte contre le gaspillage, ici le tri par les élèves de leurs restes alimentaires.

- l'enclenchement d'une **démarche collective** associant l'ensemble des acteurs locaux (élus, gestionnaires, responsables des achats, cuisiniers, diététiciens, convives, enseignants et parents d'élèves en milieu scolaire...) dans l'élaboration d'un diagnostic local (connaissance de la filière locale, moyens humains et techniques des restaurants collectifs en lien avec une plateforme régionale d'approvisionnement) et d'objectifs partagés.

- la **modification de ses marchés publics**, en reprenant les conseils du guide pratique édité par le Ministère de l'Agriculture « [Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective](#) ». Par exemple, l'acheteur public peut selon l'article 10 du code des marchés publics « découper son marché en lots très fins », par type de denrées et selon la nature des produits « ce qui permettra aux acteurs de taille réduite et spécialisés de participer à ces marchés ». Concernant la publicité sur la commande publique, l'acheteur peut également s'assurer que les opérateurs locaux ont bien connaissance du marché. Si un acheteur public ne peut pas privilégier une offre en fonction de sa localisation géographique, il peut cependant recourir à une pluralité de critères en adéquation avec l'objet du marché favorables aux opérateurs locaux, avec notamment un système de pondération en fonction de la qualité, de la saisonnalité des produits, des délais de livraison assurant la fraîcheur des produits et limitant ainsi leur temps de transport.

- l'**introduction progressive et régulière** de quelques produits bios/locaux plutôt que des opérations ponctuelles avec des menus 100 % bio deux à trois fois par an. En effet, selon l'Agence Bio, si 58% des établissements de restauration collective proposent des produits bio à leurs convives en 2016, les produits bio ne représentent que 2,4% du volume d'achat et de la restauration collective.

- la **formation**, en parallèle, **des personnels** des cantines et des chefs de cuisines à la cuisine biologique. L'introduction de produits bio et locaux induisant un bousclement des modes d'organisation, avec davantage de transformation des produits, elle doit être accompagnée, ce changement progressif pouvant être l'occasion de valoriser la créativité du personnel et leur présence dans la commission des menus.

- la création, si nécessaire, d'une « **légumerie** », soit un outil de transformation où sont lavés, épluchés et conditionnés les produits des producteurs en prenant ainsi en compte les exigences des cuisines centrales qui ne travaillent plus avec des légumes bruts.

- la **sensibilisation des convives**, par des ateliers en classe et des actions de communication telles qu'une signalétique spécifique, des animations durant les repas, une information auprès des parents d'élèves et de la presse locale.

- la **maîtrise des coûts** liés au passage à l'approvisionnement en produits bio/locaux, en menant des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, en privilégiant les protéines d'origine végétale et ainsi en diminuant la part de viande dans les commandes, ou encore en cherchant à massifier ses commandes par le regroupement de marchés avec d'autres collectivités auprès d'intermédiaires locaux. Le statut SCIC est particulièrement adapté pour permettre ces regroupements dans le cadre de plateformes régionales d'approvisionnement (voir l'encadré ci-dessous), voire départementales ou locales.

La SCIC Coop Bio Île-de-France, un exemple de plateforme régionale d'approvisionnement

Regroupant une trentaine d'exploitants agricoles, plusieurs acteurs de la transformation et de la distribution et des collectivités telles que les conseils départementaux de l'Essonne et du Val-de-Marne et la Ville de Paris, la SCIC « Coop Bio Ile-de-France » a pour objectif de favoriser un changement d'échelle de l'agriculture biologique francilienne par l'approvisionnement des cantines d'établissements scolaires.

La Coop Bio Ile-de-France, accompagné initialement par le Groupement des agriculteurs biologiques de la région Ile-de-France (GAB IdF), vise au développement des activités de transformation destinées à rendre les produits biologiques plus adaptés et à des prix plus accessibles pour la restauration collective. Cela passe par une gamme de produits encore plus fournie, des volumes plus importants, et une conservation des légumes sous différentes formes pour pouvoir être servis toute l'année. La Coop Bio Ile-de-France est également destinée à devenir l'interface commerciale unique entre les agriculteurs et leurs clients, notamment de la restauration collective.

Le développement d'une demande pour la restauration collective suppose un plus fort approvisionnement local et doit donc se conjuguer avec un renforcement de l'offre locale des producteurs.

Le soutien à l'installation de producteurs, par une action des collectivités sur le foncier agricole

Dans un contexte d'urbanisation croissante et de hausse des prix qui rendent difficiles l'accès au foncier, trois champs d'action sont possibles pour les collectivités territoriales souhaitant soutenir l'installation et la diversification de producteurs :

- Par la **préservation des terres agricoles** dans les documents d'urbanisme (SRADDET, SCOT, PLU...) et via des zonages de protection (Périmètre de protection et de mise en valeur des espaces agricoles et naturels périurbains - PAEN ; Zone Agricole Protégée - ZAP...).

- Par le repérage et la **mobilisation de foncier agricole existant** pour l'installation. Cela passe par une veille foncière pour anticiper de futures disponibilités, par la mise en réserve de terres le temps de trouver un repreneur, par l'animation et le soutien aux dispositifs locaux de portage foncier pour favoriser la transmission de fermes, par la mise en valeur de terres incultes, ou encore par la participation au conseil d'administration des SAFER (sociétés d'aménagement foncier et d'établissement rural)).



• Par la participation directe à des **opérations d'installations** (mise à disposition de terres et montage d'acquisitions (voir p2 l'Écopôle d'Audruicq), création de fermes (inter-)communales en régie, aide à la création d'espaces-test, aide au logement des agriculteurs).

Le guide « [Agir sur le foncier agricole – un rôle essentiel pour les collectivités locales](#) » du mouvement citoyen **Terre de Liens** reprend en détails les champs d'actions possibles des collectivités. L'action combinée du réseau associatif, de la Foncière (entreprise d'investissement solidaire) et de la Fondation Terre de Liens permet d'acquérir des terres agricoles et de les mettre en location à des agriculteurs pour une production biologique ou paysanne et d'inventer de nouvelles réponses à la crise du foncier agricole.

2 décembre à Lyon: Le RTES organise en partenariat avec Terre de Liens, un séminaire consacré à la « maîtrise foncière en milieu rural et urbain »



©France 3 Alpes, - la Ferme des Maquis, exemple d'une ferme intercommunale inaugurée en 2013 par Grenoble Alpes Métropole. Située en milieu péri-urbain, cette chèvrenerie bio accueillent des ateliers pédagogiques.

Les équipements collectifs, vecteurs de développement local

Au delà du soutien à l'installation, le développement de l'offre locale de produits alimentaires passe également par une action des collectivités en soutien aux équipements collectifs (abattoirs locaux, ateliers de transformation, magasins de producteurs...).

Afin d'assurer la qualité et la proximité des produits mais aussi la pérennité des filières locales d'élevage, la présence d'un réseau continu d'abattoirs dans les territoires est importante. Pour autant, face aux exigences sanitaires et aux difficultés économiques d'un secteur de plus en plus concentré, l'équilibre économique d'un nombre croissant d'abattoirs de proximité est menacé. Face à ce constat, plusieurs collectivités territoriales ont décidé de porter des projets de **reprise en statut SCIC d'abattoirs de proximité**, afin de pérenniser ces outils structurants pour le développement local. Associant au capital et à la gouvernance éleveurs, grossistes, salariés, bouchers et collectivités locales, ces SCIC permettent de faire se rencontrer les intérêts de ces différents acteurs. On compte ainsi depuis 2009 en France 5 abattoirs de proximité en statut SCIC.

En milieu rural, le soutien aux équipements collectifs constitue donc un véritable enjeu de développement local. C'est notamment le cas pour la Communauté de communes d'Auberive Vingeanne Montsaugonnais (54 communes pour 8000 habitants) qui encourage un ensemble d'initiatives associatives ou privées dans l'optique de créer une dynamique de système alimentaire territorialisé.

« Tandis que des marchés paysans se développent dans des villages de moins de 200 habitants, ainsi qu'un magasin de producteurs et un micro-abattoir de volailles », Patricia Andriot, conseillère communautaire, rappelle qu'un « restaurant locavore « La Grange gourmande » est installé dans un bâtiment communal (une ancienne grange) refait à cette fin, et pour une location très modique. Par ailleurs, une structure d'insertion est installée dans une ancienne gare désaffectée, lieu propriété de la communauté de communes qui outre les ateliers de maraîchage a contribué au financement d'une salle de rencontre—cinéma gérée par une association culturelle, ainsi qu'à la rénovation d'un tiers lieu qui accueille salle de réunion, mini studios et le groupement des acteurs pour les éco-activités ».

L'agriculture urbaine comme levier de sensibilisation et d'accès à l'alimentation durable pour toute la population

L'agriculture présente en milieu urbain prend plusieurs formes, s'invitant sur les toits, hors sol, dans des jardins partagés, dans les espaces délaissés de voirie ou bien dans des terrains en friches en cours de reconversion. C'est ainsi qu'à Nanterre, la municipalité a confié la friche de l'usine Natalys à la société foncière solidaire Etic pour en faire d'ici à 2017 un laboratoire de l'alimentation durable et responsable comprenant un espace de maraîchage à vocation pédagogique.

A Romainville, l'agriculture urbaine s'inscrit dans une réflexion globale de la municipalité pour que les activités agricoles participent au développement local, à la création d'emplois diversifiés, à la (re) création du lien citoyens-agriculture et pour qu'elles s'intègrent aux circuits alimentaires de proximité.

Tandis que la révision de son Plan Local d'Urbanisme prévoyait dès 2013 de favoriser des installations à usage agricole sur le territoire communal, la ville accompagne depuis 2015 le montage d'une ferme urbaine pédagogique et démonstrative portée par « Le Paysan Urbain » et associé au réseau des Jardins de Cocagne, pour la production de légumes bio destinés. Ce partenariat est amené à grandir avec l'installation d'autres mini-espaces agricoles dans la commune (serres en toiture de programmes immobiliers et exploitations fruitières en pleine terre) et surtout avec le portage par « Le Paysan Urbain » d'études de faisabilité économique et de la future exploitation d'une « tour maraîchère ». Cette tour alliant pratique maraîchère traditionnelle et innovation technologique devrait ouvrir ses portes en 2018 et sera occupée dans ses étages par une production agricole et à son rez-de-chaussée par un point de vente ainsi que par des ateliers pédagogiques destinés à la sensibilisation des enfants et à la formation des adultes.



© La Légumerie - Journée de cuisine participative avec des élèves d'une école primaire au jardin collectif partagé « Jeun'et Pouss » du centre socio-culturel du Point du Jour, Lyon 5e.



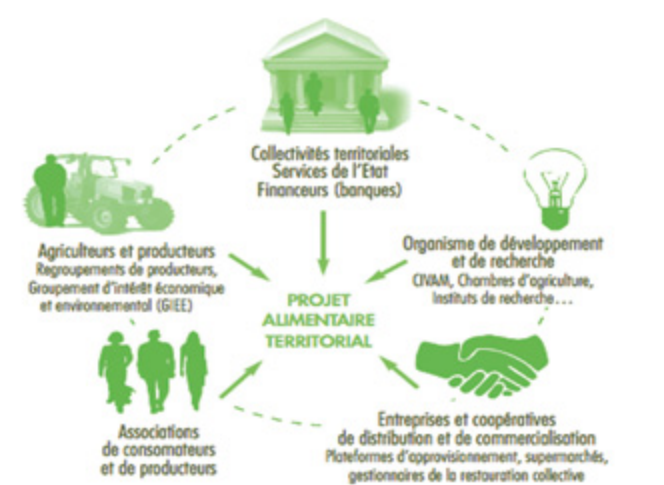
L'agriculture urbaine constitue également un levier de sensibilisation et d'accès à l'alimentation durable pour l'ensemble de la population (voir encadré ci-dessous).

Le soutien des collectivités territoriales au développement des circuits alimentaires de proximité se décline ainsi de manière transversale dans le cadre de plusieurs politiques publiques (développement économique et agricole, urbanisme et aménagement du territoire, enseignement, environnement, action sociale, culture...). Pour autant, comme le rappelle le réseau d'élus locaux et de responsables agricoles « Terres en Villes », il apparaît à ce jour que l'articulation entre les actions des différentes collectivités et le lien avec d'autres acteurs restent insuffisants.

Les élus en charge de l'ESS peuvent agir en facilitant les synergies entre les acteurs du territoire, par le soutien à la structuration de filières locales, à la coopération et aux mutualisations (lieux collectifs, appui aux SCIC et aux PTCE dans le domaine alimentaire...).

De plus, l'articulation entre les collectivités et avec les acteurs constitue l'enjeu principal des «projets alimentaires territoriaux», qui sont appelés à se développer. Ils sont définis par la loi d'avenir pour l'agriculture de 2014 comme des projets « élaborés de manière concertée à l'initiative de l'ensemble des acteurs d'un territoire. Ils s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole locale et du besoin alimentaire exprimé au niveau d'un bassin de vie ou de consommation, aussi bien en termes de consommation individuelle que de restauration collective » (article 39). Afin de soutenir le développement de ces « PAT », le gouvernement a lancé en 2015 un appel à projets, qui sera renouvelé en septembre 2016¹.

¹ avec un doublement des fonds prévus par rapport au précédent appel à projets, avec 1,5 millions d'euros affectés.



© lafeve.fr - Fiche «Mettre en place un projet alimentaire territorial» par Brigitte Allain.

1er novembre : clôture de l'appel à projets gouvernemental « projets alimentaires territoriaux ».

Pour aller plus loin

Retrouvez notre dossier spécial (liens vers des guides, articles de presse et sites internet) sur www.rtes.fr rubrique Lettre papier.



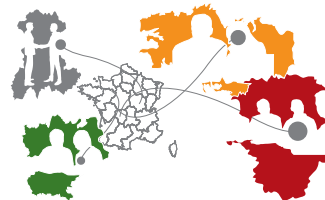
« Démontrer que manger bio et local, cela ne revient pas forcément plus cher » - Entretien avec Dounia Besson, adjointe au maire de Lyon en charge de l'ESS

Dans quel cadre s'inscrit aujourd'hui le soutien de la ville de Lyon à l'agriculture urbaine et à l'alimentation durable ?

La délibération-cadre autour de l'ESS adoptée par la Ville de Lyon en septembre 2015 concerne notamment l'alimentation durable. Il s'agissait de « graver » cette politique de développement local entamée depuis plusieurs années. La Ville favorise l'interconnaissance et la mutualisation des bonnes pratiques à travers son label «Lyon, ville équitable et durable » mis en place depuis 2010, qui permet d'identifier les entreprises, commerces, artisans, lieux et événements qui répondent aux enjeux du développement durable à travers une offre de consommation responsable. Un groupe de réflexion d'acteurs locaux engagés pour l'alimentation durable s'est constitué en 2013 dans le cadre du programme européen d'échanges de bonnes pratiques Urbact pour « pour l'alimentation durable des villes » dont Lyon a été partie prenante. Aujourd'hui ce groupe s'est transformé en un Conseil lyonnais de l'alimentation durable. Plus largement la Ville soutient la structuration d'une filière ESS de l'alimentation durable au travers du pôle de coopération alimentaire de la région lyonnaise « BOL » qui organise chaque année une « fête des récoltes » de sensibilisation à la nourriture locale.

Concrètement, comment se conjugent agriculture urbaine et sensibilisation à l'alimentation durable sur le territoire lyonnais ?

Au-delà du soutien aux 3 épiceries sociales et solidaires lyonnaises (et notamment à la Passerelle Eau de Robec, un modèle qui existe depuis 17 ans), qui permettent à des personnes en difficultés d'avoir accès à des produits locaux à prix très bas, la Ville de Lyon accompagne depuis plusieurs années la dynamique de jardins partagés nourriciers. On compte ainsi aujourd'hui quarante-quatre jardins partagés, reliés pour certains avec le projet d'agriculture urbaine « La Légumerie » qui développe une expertise de sensibilisation à l'alimentation saine et durable sur les territoires « politique de la ville ». La Ville de Lyon soutient également le projet « Vers un Réseau d'Achats Communs » (VRAC) qui vise à développer l'achat groupé de produits locaux et/ou biologiques entre habitants de quartiers de la « politique de la ville », permettant ainsi de diminuer leurs prix. De manière générale, il s'agit bien de lever les freins psychologiques au « manger et cuisiner bio et local » et de démontrer que manger bio et local ne revient pas forcément plus cher. C'est ainsi que la ville de Lyon organise depuis 2012-2013 un défi « Familles A Alimentation Positive », porté par un réseau des producteurs bio et qui a depuis essaimé dans d'autres villes de France. Le principe du défi est simple : des équipes d'une dizaine de foyers (personnes seules, couples, foyers avec enfants) se regroupent pour relever le défi d'augmenter leur consommation de produits bio locaux tout en conservant un budget constant. Il s'agit d'un accompagnement gratuit avec au programme : visites de ferme, échanges avec un diététicien-nutritionniste sur l'intérêt des produits bio locaux et leurs apports nutritionnels, cours de cuisine, jardinage,...



Téléchargez sur www.rtes.fr
« **Les rôles des collectivités locales dans les dynamiques de PTCE** »
(étude actualisée en juin 2016)

Le RTES publie une version actualisée de son étude « les rôles des collectivités locales dans les dynamiques de PTCE » suite au séminaire national PTCE du 4 mai 2016 à Toulouse. Cette étude, qui a été menée auprès de 51 pôles, révèle le besoin d'appui à la structuration et à l'animation des PTCE mais aussi l'importance de l'implication des collectivités locales.

Des exemplaires papiers de cette étude sont disponibles pour les adhérents et partenaires du RTES sur simple demande à animation@rtes.fr.



Bienvenue aux nouveaux adhérents !

- Saint-André de la Réunion
- La Communauté de communes du Pays de Redon
- Les Communautés d'agglomération :**
 - de La Rochelle
 - du Soissonnais
 - du Territoire de la Côte Ouest (La Réunion)
 - la CIVIS (La Réunion)
 - de l'Etablissement Public Territorial 11 (ex-Plaine Centrale, Haut-Val-de-Marne et Plateau-Briard).

L'AGENDA DU RTES

- **7 au 9 septembre** : Forum mondial de l'économie sociale (GSEF) à Montréal (Canada).
- **9 septembre** : Conférence en ligne du RTES « Actualité des marchés publics: marchés réservés et clauses ».
- **13 et 14 octobre** : Salon national de l'ESS à Niort.

24 octobre : 5ème Rencontre nationale des collectivités locales autour de l'ESS à Paris.

- **4 novembre** : Séminaire RTES « Co-construction des politiques publiques » à Bordeaux.
- **25 et 26 novembre** : Journées de l'économie autrement à Dijon.
- **2 décembre** : Séminaire RTES « Maitrise foncière en milieu rural et urbain » à Lyon.
- **9 décembre** : Journée de formation RTES sur les lieux mutualisés.

Prochaine publication du RTES « Politique de la ville et ESS »

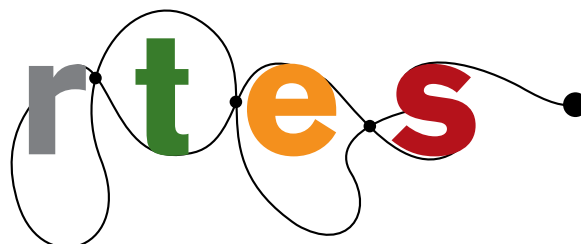
Retrouvez en septembre, notre publication « Politique de la ville et ESS » éditée avec le soutien du Commissariat Général à l'Égalité des Territoires (CGET).

Présentant plusieurs analyses et éclairages, suite notamment à la journée du 15 Décembre 2015, cette publication sera surtout l'occasion de présenter de nombreuses initiatives d'ESS en quartier « politique de la ville ».



Direction de la publication : Christiane Bouchart.
Coordination : Anne-Laure Federici. **Rédaction et mise en page** : Martin Besnier. **Charte graphique** : Yann Montigné.
Impression : Artésienne sur papier recyclé Cyclus Print.

Adresse du siège: Hôtel de Ville, BP 667 - 59 033 Lille cedex
Adresse postale: 75 rue Léon Gambetta - 59 000 LILLE
www.rtes.fr - animation@rtes.fr



Réseau des collectivités Territoriales pour une Économie Solidaire

N° ISSN : 2431-5281