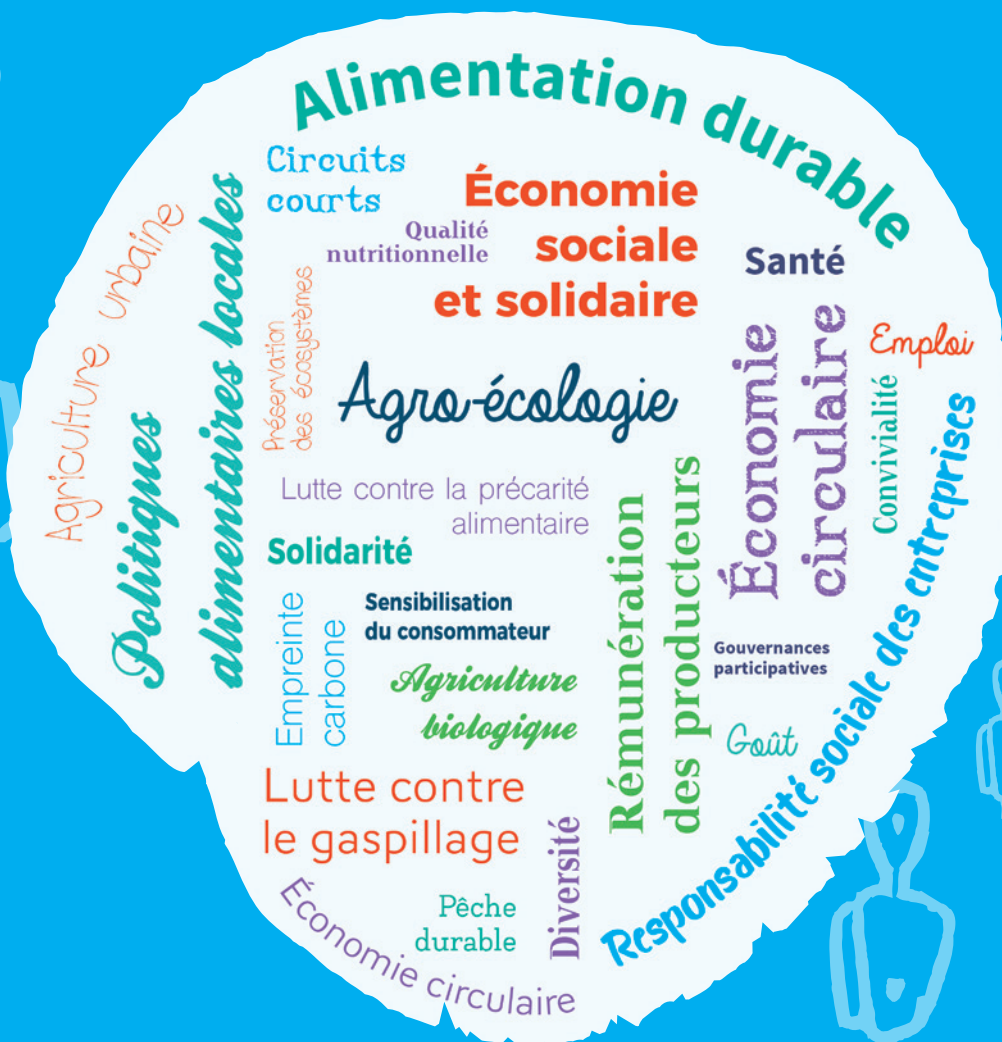


pour une agriculture et une alimentation plus durables



sous l'égide de la fondation de france

Filières durables 4



**Parole à
Quentin Delachapelle**
Président du Réseau
CIVAM

AGROFORESTERIE

Mettre à profit l'écosystème forestier
pour des cultures maraîchères 5

RECHERCHE PARTICIPATIVE

L'expérimentation locale pour
une agronomie ouverte à tous 6-7

INSTALLATION AGRICOLE

Réussir son projet en le testant
grandeur nature avec Reneta 8

FILIÈRE BLÉ

Accompagner les entreprises
dans la transition écologique 9

PÊCHE DURABLE

Sensibiliser restaurateurs
et poissonniers 10

BOULANGERIES SOLIDAIRES

Avec Bou'Sol, cap sur le pain bio,
local et équitable 11

RESTAURATION HOSPITALIÈRE

Alimentation durable et économie
circulaire en test à l'hôpital de Niort .. 12

RESTAURATION COLLECTIVE

Un approvisionnement durable, pour
mieux nourrir et moins gaspiller 13

ÉNERGIE

Avec Oléo-Déclit, de l'huile de
friture usagée dans la chaudière 14

PROTÉINES ANIMALES ÉCOLOGIQUES

Quand les insectes allient création
d'emploi et réduction des déchets 15

MÉTHANISATION AGRICOLE

Oui... mais paysanne ! 16-17

COMMERCE ÉQUITABLE

Une plate-forme
pour le *made in France* 18

Économie locale 19



**Parole à
Nicolas Bricas**
Chercheur au Cirad, UMR
Moisa et Directeur de la Chaire
Unesco Alimentations du Monde

AGRICULTURE URBAINE

Les Saprophytes inventent
une autre façon de forger
l'identité lilloise 20

ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Aux portes de Paris, le compost
de la ville pour nourrir les légumes
des champs 21

APPROVISIONNEMENT BIO

À Mouans-Sartoux,
tout part de l'assiette 22

AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

La plaine des Quinze Sols
à Blagnac : un espace agricole
ouvert aux citoyens 23

LOGISTIQUE

À Chambéry, une plate-forme pour
relier producteurs bio et cantines 24

VENTE DIRECTE

Open Food France,
une plate-forme web pour connecter
producteurs et acheteurs 25

GOVERNANCE

Relocaliser l'alimentation
en Val de Drôme 26-27

TRANSITION ÉCOLOGIQUE CITOYENNE

Un mouvement pour des modes
de vie urbains durables 28

Économie solidaire ...29



Parole à Delphine Lalu
Présidente de la Section des
Activités économiques au
Conseil économique, social et
environnemental (CESE), Membre
du Conseil supérieur de l'ESS
au titre des fondations, et Secrétaire générale de la
Fondation AG2R LA MONDIALE

SOUTENIR CEUX QUI EXPLORENT D'AUTRES VOIES

La transition vers des systèmes agricoles et alimentaires plus durables est déjà en marche, mais elle doit être accélérée. En juillet 2017 se sont ouverts les États Généraux de l'Alimentation, une opportunité majeure pour les acteurs français de travailler de concert à ce futur possible et de permettre à chacun d'accéder à une alimentation de qualité, produite dans le respect des limites des écosystèmes.

Nous en connaissons les enjeux. Les systèmes agricoles et alimentaires intensifs, tournés vers la production et la consommation massives, et vers la diminution à tout prix des coûts de production, montrent aujourd'hui des limites flagrantes. La dégradation des sols et des ressources en eau, le réchauffement climatique, la perte de biodiversité, la pandémie de l'obésité ou encore l'appauvrissement des agriculteurs menacent non seulement notre capacité à produire notre alimentation, mais aussi la possibilité d'un développement harmonieux de nos sociétés. Pris dans une fuite en avant, ces systèmes offrent la perspective d'un futur dans lequel la rareté, la vulnérabilité et la standardisation seront la norme. Conscients de ces enjeux, locaux et planétaires, les citoyens réclament un véritable changement de pratiques.

Depuis sa création en 2010, la Fondation Daniel et Nina Carasso s'est donnée pour mission d'accompagner et d'accélérer cette transition en soutenant ceux qui explorent d'autres voies. Plus de 180 projets ont été soutenus, en France et en Espagne, afin d'identifier et permettre le développement de solutions réalistes et créatrices de richesses humaine et environnementale. Souvent locales et génératrices d'emplois, ces initiatives ouvrent de nouvelles perspectives pour des territoires marqués par le chômage et les chocs de la mondialisation.

À l'heure où s'ouvrent les États Généraux de l'Alimentation, et après le succès de la COP 21, la France a de nouveau la possibilité de proposer un exemple visionnaire pour le monde. Et ce, en affirmant que l'alimentation n'est pas un bien comme les autres, car d'elle dépendent la santé des populations, le développement harmonieux des territoires, la diversité des cultures, les liens sociaux entre villes et campagnes, et entre consommateurs, ainsi qu'une grande partie des ressources de la planète.

À travers une quarantaine d'initiatives soutenues par la Fondation, cette publication met en avant celles et ceux qui agissent concrètement pour améliorer la vie de tous. Nous espérons que leur exemple vous inspirera, comme ils nous ont inspirés, pour que nous œuvrions ensemble à une « transition en actions ».



**Marie-Stéphane
Maradeix**

Déléguée générale
de la Fondation
Daniel et Nina Carasso

INSERTION PROFESSIONNELLE

Créer de l'emploi et valoriser
les productions du territoire
pour les cantines 30

TRANSFORMATION

Des conserves, pour manger sain
toute l'année..... 31

MICROCRÉDIT

L'Adie, c'est un peu d'argent
et beaucoup d'humanité..... 32

AIDE ALIMENTAIRE

Entre agriculteurs fragilisés et
bénéficiaires, une connexion
créatrice de valeurs..... 33

RECETTES ENGAGÉES

Cuisiner, pour manger mieux
et se sentir mieux..... 34

ÉPICERIES ET CANTINES

Étudiants et travailleurs
migrants organisent leur accès
à une alimentation de qualité 35

DISTRIBUTION

Ouvrir l'alimentation de qualité
à tous les porte-monnaie 36-37

INCUBATEUR D'ENTREPRISES

Stimuler la création d'emplois
en Seine-Saint-Denis autour
de l'alimentation durable 38

Index et références 39

LÉGENDES



Économie circulaire /
lutte contre le gaspillage
et les pertes



Transition
vers l'agro-écologie



Démarche
participative



Implication /
sensibilisation des
consommateurs



Meilleure rémunération
des producteurs



Modèle économique
innovant



Restauration collective



Quentin Delachapelle
Président du Réseau CIVAM

LE DÉVELOPPEMENT DE « FILIÈRES DURABLES » IMPLIQUE UN CHANGEMENT DE PARADIGME.

Le déploiement de filières spécialisées est l'un des piliers de la modernisation de l'agriculture française. Celles-ci ont permis de concentrer les moyens pour augmenter la quantité produite par unité de travail. La spécialisation de nos territoires en grands bassins de production en découle directement, ainsi que le modèle actuel d'encadrement technique des paysans.

Les résultats sont indéniables, avec un volume de production qui a doublé en 50 ans et le passage d'une économie de subsistance à une puissance exportatrice, tandis que le nombre de producteurs a drastiquement chuté. Il est urgent de s'interroger sur l'efficacité de ces « gains de productivité » apparents car l'agriculture française ne garantit pas la qualité de l'alimentation qu'elle produit, ni même son accessibilité, alors qu'une part non négligeable est gaspillée. On ne peut occulter par ailleurs les conséquences sanitaires et environnementales de cette spécialisation, sans compter la fragilisation des zones de production concernées face aux dérèglements climatiques ou face à la fluctuation des cours mondiaux.

Le développement de « filières durables » implique donc un changement de paradigme. Une « filière durable » doit être organisée de façon à produire une alimentation respectueuse des humains, des ressources et des paysages, et à garantir à tous ceux qui y sont engagés par leur travail une juste rémunération. La filière a en effet trop longtemps été considérée comme une organisation verticale, avec comme conséquence l'éloignement du consommateur, et donc du citoyen, de l'acte de production.

L'instauration d'échanges permanent et transparent entre acteurs doit permettre aux paysans d'exprimer les conditions auxquelles ils peuvent adapter leurs pratiques, mais aussi à la société d'exprimer ses attentes vis-à-vis de l'agriculture et la manière dont elle est prête à l'accompagner. La filière doit donc retrouver de l'horizontalité en croisant le territoire, un territoire qui s'adapte aux enjeux et aux acteurs prêts à s'investir.

Les initiatives présentées ici démontrent que la transition est bien à l'œuvre sur les territoires. Elles soulèvent les changements induits dans l'accompagnement des paysans, avec le nécessaire décloisonnement de la recherche, l'évolution de l'accompagnement technique vers une animation de projets, ou encore l'élargissement des types d'acteurs impliqués dans ces dynamiques. Qu'elles soient une source d'inspiration !



AGROFORESTERIE

Mettre à profit l'écosystème forestier pour des cultures maraîchères

Cultiver des plantes maraîchères en agroforesterie : cette option est expérimentée par la société coopérative et participative AGROOF (Gard), spécialisée dans la recherche et le développement de l'agroforesterie en France et en Europe. Elle vise à la fois la réduction de l'usage de l'eau, des engrais chimiques et organiques, la maîtrise de la production et l'amélioration des conditions socio-économiques des utilisateurs de la terre.



« **A**bratatouille » n'est ni un nom de recette de cuisine, ni une formule magique, mais le projet de la SCOP Agroof. Pour faire face aux dérives d'une agriculture intensive, des chercheurs et des agriculteurs œuvrent à mettre au point un système garantissant des produits sains, utilisant pleinement les caractéristiques positives des arbres et à même de rémunérer les exploitants.

LE GÉNIE VÉGÉTAL COMME OUTIL DE PRODUCTION AGRICOLE ÉCO-RESPONSABLE

Les bénéfices des arbres sont multiples : leurs racines améliorent la structure du sol, l'humus s'enrichit, leur couverture végétale protège... Un écosystème qui peut être valorisé sous réserve de définir des itinéraires techniques adaptés pour limiter la concurrence entre arbres et cultures. Ils doivent tenir compte des facteurs propres à chaque situation comme la compétition lumineuse, la croissance des plantes et les risques phytopathologiques.

L'agroforesterie permet de diversifier les leviers agro-écologiques des systèmes de culture. Initialement mis en œuvre sur l'ancien site d'expérimentation agroforestier de l'Inra de la ferme de Roumassouze à Vézénobres, dans le Gard, de nouveaux dispositifs sont prévus et s'étendent. Ils sont fondés sur des méthodes participatives, associant chercheurs et agriculteurs, et itératives en incluant des processus d'amélioration continue.

UNE MÉTHODE AU SERVICE DES AGRICULTEURS ET DE L'ÉCONOMIE DES TERRITOIRES

Les avantages de ces cultures en milieu forestier sont nombreux. Elles concilient à la fois l'exigence de productivité et le respect de la biodiversité. Le milieu agroforestier possède des effets naturels de répulsion ou d'attraction sur les organismes vivants

nuisibles aux cultures. Il offre par ailleurs une flore plus riche créant des conditions favorables pour les auxiliaires et les pollinisateurs.

Hypothèse de base : une bonne gestion du milieu entraîne une diminution de la vulnérabilité des végétaux aux insectes prédateurs. En outre, l'optimisation du fonctionnement des sols est possible grâce à un processus de recyclage naturel et une régénération de l'agroécosystème, dans lequel l'humus occupe une place centrale. Certes, l'accompagnement est nécessaire pour répondre à ces différents objectifs, qui demeurent très innovants dans le paysage agricole français. Des pistes d'approfondissement ont été évaluées à l'instar de la production de semences agroforestières adaptées aux conditions de microclimat agroforestier, ou encore une modélisation de l'évolution de la compétition des plantes pour la lumière sur plusieurs années, l'utilisation des ressources hydriques des sols, etc. Un défi que AGROOF compte bien relever.

Concilier les
exigences de
productivité et
de respect de la
biodiversité.

POINTS FORTS

- Améliorer les itinéraires techniques des systèmes de maraîchage agroforestier à travers une méthodologie participative entre chercheurs et agriculteurs
- Diversifier les systèmes de culture et gérer de manière plus durable les sols pour réduire la dépendance aux intrants
- Mobiliser les processus de régulation naturelle des bioagresseurs au sein de l'agroécosystème et favoriser la santé des cultures afin de limiter l'usage des produits phytosanitaires



CONTACT

Camille Béral
Co-gérante

Tél. : 04 66 56 85 47

@beral@agroof.net

www.agroof.net

RECHERCHE PARTICIPATIVE

L'expérimentation locale pour une agronomie ouverte à tous

L'association Au ras du sol souhaite redonner à chacun la possibilité de créer son potager, à la campagne comme en ville. Dans cet objectif, elle évalue scientifiquement diverses techniques de production durables, dans une logique d'économie circulaire. Elle utilise entre autres, comme ressources, les déchets produits sur son territoire.



Pourquoi ne pas se réapproprier la production de son alimentation ?

Pour l'association Au ras du sol, en Dordogne, l'idée est loin d'être saugrenue. Tout citoyen peut y parvenir, même en ville, sur de petites surfaces. Encore faut-il avoir connaissance des techniques adéquates. Raison pour laquelle l'association travaille sur la formation et la diffusion d'informations dédiées. Mais avant tout, elle expérimente. Car les objectifs sont d'autoproduire efficacement... et de manière durable !

PRODUIRE EN RESPECTANT L'ENVIRONNEMENT

« Nous avons mis en place deux jardins expérimentaux pour tester diverses techniques de production sur de petites superficies : semis sous couvert végétal, cultures de plantes aquatiques dans les réservoirs d'eau..., explique Pascal Martin, directeur de l'association Au ras du sol. Un comité d'experts

évalue différents critères : l'impact sur la qualité du sol et la biodiversité, l'optimisation de la gestion de l'eau, la production alimentaire obtenue et les flux énergétiques. »

Une fois scientifiquement validées, les techniques, reproductibles, feront l'objet de fiches pédagogiques pour fournir les savoir-faire nécessaires à toute personne souhaitant se lancer dans le micro-maraîchage. Conférences, journées de sensibilisation et ateliers participatifs sont également au programme. L'idée est de motiver toutes les initiatives, sur des espaces de production multiples. L'association propose par exemple d'organiser un potager autour d'une serre, en récupérant

Élaborer des systèmes de production efficaces, durables et à visage humain.

l'eau de pluie qui ruisselle le long des parois.

FAIRE DE TOUT DÉCHET LOCAL UNE RESSOURCE

L'économie circulaire est l'un des maîtres-mots du projet de l'association. Son idée : faire utiliser à ces futurs jardiniers les déchets produits sur leur territoire. « À terme, nous serons en mesure de leur préciser qu'ils peuvent récupérer telle matière utile à tel endroit, note Pascal Martin. Nous devons transformer la perception de nos "déchets" pour les voir comme des ressources. » L'association analyse pour le moment l'intérêt agronomique du compost obtenu avec les différents déchets repérés. « Nous avons pris contact avec de nombreux producteurs de déchets recyclables situés dans un rayon de 15 km », poursuit le directeur de l'association. Poney club pour le fumier de cheval, scierie pour les copeaux de bois et

POINTS FORTS

- Renforcement de l'autonomie alimentaire pour des villes plus durables
- Création de systèmes alimentaires dans une logique d'économie circulaire
- Implication de nombreux acteurs locaux pour la valorisation de déchets
- Mise au point de techniques répliquables



QUESTION À Vianney Le Pichon

Directeur du GRAB, Groupe de recherche
en agriculture biologique



Le GRAB expérimente l'association arbres fruitiers/ cultures maraîchères. Pourquoi ce choix ?

Nous réfléchissons aux systèmes de production de fruits et légumes de demain. Car ceux d'aujourd'hui ont atteint leurs limites sur de nombreux points, notamment pour répondre à une diminution drastique des intrants. Nous devons par ailleurs faire face aux dérèglements climatiques, prendre davantage en compte la préservation de la biodiversité, des

sols et des ressources en eau. Or l'association agroforestière de cultures annuelles et pérennes se présente comme une piste intéressante pour répondre à ces différents enjeux. La diversification des productions est en outre un élément intéressant pour les producteurs qui pratiquent la vente directe.

Comment s'organise l'expérimentation ?

Nous travaillons à l'échelle de l'exploitation agricole. La gestion de la Durette, notre ferme pilote en agro-écologie, située près d'Avignon, est confiée à deux agriculteurs autonomes. Le défi est de créer une ferme économiquement viable, dans des conditions de travail acceptables, c'est-à-dire vivables.

Le système expérimental, lui, a été co-conçu dans une démarche participative, avec scientifiques, experts techniques et bien sûr, les agriculteurs. Depuis, nous faisons des points réguliers. Les choix importants font l'objet de concertations.

Quels indicateurs sont évalués ?

L'évaluation est multicritères, pour vérifier la pérennité du système. Elle porte entre autres sur les rendements, le nombre de traitements, la biodiversité, le revenu et la satisfaction des agriculteurs, le temps de travail...

CONTACT : Tél. : 06 82 23 30 24

@ direction@grab.fr

www.grab.fr



la sciure, boulangerie pour le pain dur, commune pour les feuilles ramassées, carrière pour l'argile... Un composteur collectif a par ailleurs été installé dans la commune de Vélaines. Il récupère tous les déchets organiques des habitants et les restes alimentaires de la cantine scolaire. Enfin, toujours dans l'idée de valoriser au mieux les biodéchets, une expérimentation est menée sur la méthanisation domestique. « Nous étudions les possibilités de production d'énergie et de valorisation des résidus d'un méthaniseur de 2 m³ alimenté par les biodéchets de cuisine d'une famille », précise Pascal Martin. Une solution supplémentaire pour créer des villes plus vertes.



CONTACT

Pascal Martin

Tél. : 05 53 73 29 50

@ contact@aurasdusol.org

www.aurasdusol.org

S'appuyer sur les savoirs locaux



L'association **Geyser travaille à la valorisation et à la transmission des savoirs locaux**. Liés au vécu, ces derniers ne cessent d'évoluer au gré des expériences et expérimentations des agriculteurs, et des croisements avec des savoirs acquis à l'extérieur.

Avec **six parcs naturels régionaux en Provence-Alpes-Côtes d'Azur**, Geyser compte s'appuyer sur les savoirs écologiques paysans pour développer l'agro-écologie, avec pour objectif de répondre à des enjeux prédéfinis par chaque parc. Ces enjeux portent sur la **gestion de ressources naturelles**, comme celle de l'eau dans les Alpilles, ou sur la **valorisation de territoires à forte contrainte**, comme les espaces aménagés en terrasses dans le Verdon. Ils ont également trait au **développement de filières de production** à partir de variétés et de savoirs locaux, comme les céréales anciennes dans le Luberon ou encore la récréation de vergers paysans dans le Verdon et les Baronnies provençales. Enfin, ils ont pour but d'**optimiser les pratiques agricoles**, avec pour exemple la valorisation des complémentarités agriculture-élevage en Camargue ou bien la gestion des prairies de fauche dans le Queyras.

Les savoirs collectés sont analysés dans le cadre de dynamiques collectives d'échanges et avec la contribution des partenaires techniques des parcs. Des démarches sont mises en œuvre pour permettre leur appropriation par les agriculteurs installés et leur transmission aux agriculteurs en formation.



CONTACT : Jean-Luc Campagne

Tél. : 06 73 56 88 38

@ jean-luc.campagne@geyser.asso.fr

www.geyser.asso.fr



INSTALLATION AGRICOLE

Réussir son projet en le testant grandeur nature avec Reneta

Le réseau Reneta offre l'opportunité à de futurs agriculteurs de tester, en grandeur réelle, leur projet d'installation. Si l'accompagnement est aussi technique et matériel, il est avant tout humain. À la clé, le redéploiement d'une agriculture de proximité en zone rurale ou périurbaine.



Un rêve d'enfance ? L'envie de changer de vie ? De se reconverter professionnellement ? Plusieurs parcours pour un même projet : celui de s'installer en tant qu'agriculteur. Un pas difficile à franchir quand l'installation se fait « hors cadre familial », sans terre, sans expérience et avec peu de moyens. Reneta, pour REseau National des Espaces-Tests Agricoles, permet au futur agriculteur de tester de manière concrète son projet pour décider de sa poursuite, de son ajustement ou de son abandon. Le réseau offre ainsi l'opportunité de démarrer tout projet dans un cadre sécurisé en s'entourant de professionnels compétents.

En périphérie des villes, du foncier pour porter des projets d'installation.

DES PROJETS FONDÉS SUR L'HUMAIN

Le principe est simple. Reneta met en relation les futurs agriculteurs, porteurs de projets, et les « tuteurs ». Ces derniers sont le plus souvent des

exploitants agricoles, déjà en exercice, mais aussi des associations ou des collectivités. Reneta expérimente également une démarche innovante : rendre les espaces tests mobiles, in situ. Le porteur de projet s'installe sur les terres qu'il exploitera si le test est concluant, conservant ainsi le bénéfice de deux années de travail du sol et de l'écosystème.

La plupart des dossiers visent des productions maraîchères bio pour asseoir une distribution en circuit court de fruits et légumes produits localement. Plusieurs incluent également l'étape de commercialisation. Les « accueillants » mettent à disposition le matériel, les terres, leur expertise, parfois le logement.

Si l'accompagnement est technique, il est aussi administratif, financier, juridique... et surtout, humain. De belles histoires naissent du réseau. Des exploitants, à quelques années de la retraite, trouvent le repereur de leur ferme. D'autres, en aidant

des jeunes à s'installer, assurent l'avenir d'une activité agricole à l'échelle locale.

ÉCHANGER DES PRATIQUES, INNOVER

À l'échelle nationale, Reneta vise l'échange de pratiques innovantes. Mutualiser pour faire profiter au plus grand nombre... la notion de partage est omniprésente. Les projets mobilisent, sans exception, des partenariats novateurs entre les acteurs du monde agricole, de l'enseignement, de l'économie sociale et solidaire, des collectivités locales et de la société civile.

- Confronter son projet à une réalité professionnelle, sociale et économique
- Profiter de l'expertise et de l'accompagnement d'agriculteurs déjà installés
- Création de partenariats innovants entre agriculteurs, chercheurs, associations, collectivités...

POINTS FORTS



2 tests sur 3 aboutissent à une installation

Reneta compte **45 espaces tests actifs**. 27 sont en projet. Depuis la création du réseau en mars 2012, 400 projets d'installation ont été testés. **2/3 ont abouti**. Dans 1 cas sur 10, l'agriculteur a préféré devenir salarié : le test lui ayant montré qu'il n'avait pas l'âme d'un chef d'exploitation. Dans 15 % des cas, le projet est abandonné. Ici, **le droit à l'erreur est revendiqué !** Un test non abouti doit être vécu comme une chance : celle d'avoir évité une installation vouée à l'échec. Le test dure en moyenne deux ans, pour valider économiquement le projet sur au moins deux récoltes.



CONTACT

Jean-Baptiste Cavalier

Animateur national
Tél. : 06 78 53 45 58

@ contact@reneta.fr
www.reneta.fr



FILIÈRE BLÉ

Accompagner les entreprises dans la transition écologique

Faire des filières agricoles françaises de véritables leviers de restauration des écosystèmes, de redéfinition des paysages et d'amélioration de l'efficacité du cycle du carbone. Telle est la volonté de l'association Noé. Afin de déployer à grande échelle les pratiques agro-écologiques, elle a décidé de travailler avec les entreprises agroalimentaires.



Comment réussir à encourager un grand nombre d'agriculteurs à adopter l'agro-écologie et donc à changer leurs pratiques pour produire mieux, en respectant les personnes, les écosystèmes et les équilibres climatiques ? Pour l'association Noé, la réponse est limpide : en nouant des partenariats avec les entreprises agroalimentaires, premiers clients et donneurs d'ordre des filières de productions agricoles et derniers intermédiaires pour répondre aux attentes du consommateur final.

UNE EXPÉRIENCE RÉUSSIE...

Depuis 2010, Noé accompagne l'entreprise de biscuits LU dans sa démarche LU'Harmony pour une meilleure prise en compte de la biodiversité ordinaire. La filière LU'Harmony vise à cultiver le blé selon des pratiques agricoles plus respectueuses de la santé et de l'environnement, au service de la qualité des biscuits de la marque. Elle exige le respect d'une Charte élaborée avec tous les acteurs de la filière (meuniers, coopératives et agriculteurs) ainsi que des

experts du monde de la recherche, de l'agriculture et Noé. Cette Charte, révisée chaque année, préconise des bonnes pratiques pour que le blé soit dans les meilleures conditions pour résister aux ravageurs des cultures, en s'appuyant sur la biodiversité et en recourant le moins possible aux produits phytosanitaires. Chaque producteur doit également réserver 3 % de ses champs de blé LU'Harmony à l'implantation de zones fleuries attractives pour les pollinisateurs.

...À CAPITALISER

Tisser des liens entre acteurs de l'agro-écologie et entreprises agroalimentaires est devenu une évidence pour Noé. L'association travaille aujourd'hui à la capitalisation de son expérience réussie avec LU. Elle compte promouvoir la démarche auprès de nombreuses autres sociétés agroalimentaires et créer sous peu un groupe d'entreprises

L'implication des entreprises agroalimentaires, levier de changement des pratiques agricoles.

leaders en France.

Des entreprises à même d'accélérer la transition agro-écologique grâce à des préconisations adaptées à leurs filières.

L'association s'intéresse en premier lieu aux grandes cultures (céréales, oléagineux, betterave sucrière...).

Car celles-ci représentent la plus grande emprise sur le territoire français et permettent de produire des denrées de très grande consommation comme le pain, le sucre ou l'huile.

Des résultats tangibles

- **1 700** agriculteurs ont adopté la Charte de bonnes pratiques
- Réduction de **22 %** de l'utilisation de pesticides entre 2008 et 2017
- Plus de **935 hectares** de jachères fleuries semées chaque année
- Les relevés sur les parcelles ont permis de compter **14,5 millions** d'abeilles

CONTACT



Pauline Lavoisy
Chargée de programme
Biodiversité
et agriculture

Tél. : 06 17 08 09 79
@plavoisy@noe.org
www.noe.org



POINTS FORTS

- Changements de pratiques agricoles dans les grandes cultures
- Implication de l'ensemble des acteurs de chaque filière et d'experts scientifiques
- Sensibilisation du consommateur via le produit agricole transformé



PÊCHE DURABLE

Sensibiliser restaurateurs et poissonniers

Pour contribuer au développement de pratiques durables au sein de la filière des produits de la mer, Ethic Ocean implique les restaurateurs et poissonniers. Ces derniers s'engagent, via une charte, à favoriser des approvisionnements éthiques et de qualité.



Ethic Ocean (anciennement SeaWeb Europe), organisation environnementale dédiée à la préservation des ressources halieutiques et des écosystèmes marins, travaille avec l'ensemble des professionnels pour mettre en œuvre des pratiques responsables.

L'association développe entre autres un réseau de chefs cuisiniers et de poissonniers engagés sur la pêche durable et si possible artisanale.

Des pratiques d'approvisionnement durables, pour contribuer à la préservation des ressources.

Une charte dédiée a été élaborée. Être attentif à l'espèce choisie et à sa zone de capture pour s'assurer de l'état des stocks, à la technique de pêche utilisée et à la taille du poisson : autant d'éléments à prendre en compte pour contribuer à la préservation des ressources des océans. L'association édite également tous les ans un guide des espèces à destination des restaurateurs et autres acheteurs professionnels de produits de la mer, ainsi que des supports d'information pour accompagner les serveurs. Ces derniers sont ainsi en mesure de sensibiliser les clients.

- Sensibilisation de l'aval (Relais & Châteaux, association Maîtres Restaurateurs...)
- Développement d'un réseau d'ambassadeurs
- Implication des pêcheurs, des fournisseurs, de la grande distribution, des poissonniers et des acteurs de la restauration

POINTS FORTS

Faire émerger des ambassadeurs en s'adressant à la nouvelle génération de chefs. C'est avec cet objectif qu'Ethic Ocean a lancé en 2012 un concours culinaire, parrainé par Olivier Roellinger, pour la préservation des ressources de la mer.

UN CONCOURS CULINAIRE À VISÉE ENVIRONNEMENTALE

Ce concours est devenu européen en 2016 et s'exporte au Canada pour 2018. Destiné aux lycées hôteliers et aux chefs de moins de 35 ans, professionnels très influents sur les pratiques alimentaires, il exige des participants d'apporter leur poisson et d'argumenter leur choix d'achat sur les critères de durabilité. « Nous souhaitons montrer qu'avoir une activité économique tout en prenant en compte l'environnement est possible », explique Élisabeth Vallet, directrice d'Ethic Ocean. L'association a reçu en janvier 2017 le Grand Prix des Sciences de la Mer Albert I^{er} de Monaco.

Préserver une pêche artisanale durable

Les initiatives pour contribuer au maintien de pêcheries artisanales et durables sont multiples.

L'association **Marco Polo Échanger Autrement** souhaite développer le tourisme halieutique, à l'image de l'agritourisme. Elle plaide pour une évolution législative en France, comme celle déjà conduite en Italie, afin de donner aux petits pêcheurs la possibilité de développer des activités liées à la transformation et à la restauration. En cuisinant et en faisant déguster leurs produits, ces pêcheurs s'assurent d'une nouvelle source de revenu et valorisent toutes les espèces de poissons, participent à la gestion des ressources et sensibilisent les consommateurs à la pêche durable.



CONTACT : Rémi Bellia, Tél. : 06 62 42 28 86, @ remi.bellia@laposte.net

WWF a choisi d'accompagner des pêcheries artisanales de Méditerranée, en France et en Espagne, vers des pratiques plus durables. Ce suivi est réalisé avec le Maritime Stewardship Council (MSC), en s'appuyant sur leurs outils de certification. Des plans d'action seront mis en place pour une meilleure prise en compte de l'état des stocks des différentes espèces, de l'impact sur les écosystèmes (prises accessoires, respect des fonds marins...) et pour l'établissement d'un cadre de gouvernance fonctionnel.



CONTACT : Théa Jacob, Tél. : 06 15 39 19 81, @ tjacob@wwf.fr, www.wwf.fr



Ethic Ocean

CONTACT

Élisabeth Vallet

Directrice

Tél. : 06 21 87 69 28

@ evallet@ethic-ocean.org

www.ethic-ocean.org



BOULANGERIES SOLIDAIRES

Avec Bou'Sol, cap sur le pain bio, local et équitable

La coopérative Bou'Sol anime un réseau national de boulangeries semi-artisanales solidaires. Son projet alimentaire innovant repose sur deux axes : la distribution à prix juste d'un pain 100 % bio issu de filières blé locales, et l'aide à l'emploi pour les personnes en situation d'exclusion. La démarche est solidaire, économiquement performante et fait des émules.



Créée en 2013 à Marseille dans le cadre d'un Pôle Territorial de Coopération Économique (PTCE), la coopérative Bou'Sol anime le réseau de boulangeries solidaires « Pain et Partage » sur un marché en plein essor et en quête de bio. Implantée à ce jour dans quatre villes (Marseille, Montpellier, Lyon et Calais), la coopérative est en pleine expansion.

UN POSITIONNEMENT DE QUALITÉ SUR UN MARCHÉ CONCURRENTIEL

Les deux co-gérants, Benjamin Borel et Samuel Mougin, relèvent le défi du 100 % bio après avoir été démarchés par Sodexo pour une distribution dans les cantines marseillaises, en haussant même l'exigence du 100 % bio à du sans additifs ni améliorants. Ils n'ont jamais revu leurs ambitions à la baisse. « On l'a fait parce que l'on y croyait, on n'a jamais cédé à la facilité », soutient Benjamin Borel. Le pain produit par Bou'Sol est distribué en restauration collective (entreprises et administrations, écoles, crèches, établissements médico-sociaux), mais aussi auprès d'associations caritatives et de groupements d'achat solidaires. Le pari de la coopérative a été d'avoir un positionnement de qualité dans un marché concurrentiel aux acteurs

multiples, de l'artisan aux grandes industries alimentaires. Avec un pain 100 % bio, et une farine sans additifs ni améliorants, la coopérative a cherché à se différencier en proposant un produit de qualité, notamment en termes gustatif. 90 % des produits d'exploitation représentent le chiffre d'affaires et 10 % des aides aux postes d'insertion dont la coopérative bénéficie de la part de l'État pour l'accompagnement social. Aujourd'hui performante dans la distribution de pain pour les restaurants collectifs, la coopérative prévoit d'approvisionner également le marché des particuliers via des collaborations avec des enseignes comme Bio C'Bon.

SIGNATAIRE DE LA CHARTE DES CIRCUITS COURTS ÉCONOMIQUES SOLIDAIRES

L'approvisionnement en farine est réalisé en circuit-court, dans le cadre de la Charte des Circuits Courts Économiques Solidaires (CCES). Chaque boulangerie travaille avec un meunier local. Il assure un travail de proximité avec les agriculteurs et acteurs locaux, « selon une démarche

Un positionnement de qualité dans un marché concurrentiel.

de progrès commun », souligne Benjamin Borel. Une filière bio solidaire se met en place avec les relais régionaux de la Fédération nationale d'agriculture biologique (FNAB), garantissant des prix rémunérateurs pour les producteurs. La valorisation du territoire et de la dimension locale s'inscrit au cœur du projet de la coopérative. Et cela fonctionne.

Un projet qui essaime

Implantation dans quatre villes :

Marseille, Montpellier, Calais, Lyon

Projets : Bordeaux, Toulouse, agglomération parisienne, Dijon

Prix du pain en moyenne : 2,65 euros le kilo TTC

Chiffre d'affaires en moyenne pour une boulangerie : 550 000 euros

Nombre de salariés (boulangeries et Bou'Sol) : 49, dont 33 en contrat d'insertion

Constitution du chiffre d'affaires : 90 % vente, 10 % aides d'État pour la dimension emploi réinsertion

À l'horizon 2018, Bou'sol prévoit de fournir 80 000 consommateurs par jour, en embauchant et formant 77 personnes pour transformer la production de 600 ha de blé biologique.

POINTS FORTS

- Création d'emplois d'insertion et propositions de formations
- Accès au marché concurrentiel dans le cadre d'une démarche d'économie sociale et solidaire
- Approvisionnement local en blé bio et prix du pain bio plus juste

Bou'Sol
Le réseau des boulangeries solidaires

CONTACT

Benjamin Borel
Co-gérant de la SCIC
Tél. : 06 87 04 56 71

@ b.borel@bou-sol.eu - www.bou-sol.eu



RESTAURATION HOSPITALIÈRE

Alimentation durable et économie circulaire en test à l'hôpital de Niort

Concilier soins de qualité avec une stratégie d'alimentation durable au sein des hôpitaux, telle est l'une des missions de Health Care Without Harm Europe. L'association diffuse les bonnes pratiques en la matière et accompagne les établissements soucieux de progresser, comme l'hôpital de Niort.



Chercheurs, hôpitaux, autorités locales ou encore organisations environnementales et sanitaires de toute l'Europe. Les membres de l'association Health Care Without Harm Europe (HCWH) couvrent tous les maillons du secteur de la santé avec pour objectif de le rendre plus durable. En 2014, l'association s'est penchée sur les hôpitaux qui optaient pour une alimentation durable et l'intégraient dans une démarche d'économie circulaire. Parmi eux, celui de Niort dans les Deux-Sèvres. L'établissement a inscrit ces thèmes à son Agenda 21. Les déchets du restaurant du personnel et des cuisines sont déjà réorientés vers une unité de méthanisation.

UN ÉTAT DES LIEUX DES DÉCHETS

Conscient des progrès encore possibles, l'établissement a co-construit avec HCWH Europe un projet qui a débuté en 2017 et durera trois ans.

HCWH Europe apporte son expertise pour établir un premier diagnostic : évaluer la quantité de déchets de l'hôpital et en déterminer le coût. L'établissement n'a que peu de visibilité sur le devenir des repas distribués aux 75 000 patients annuels. Contrairement aux déchets du restaurant du personnel et des cuisines, ils ne sont pas valorisés.

L'argent économisé par la réduction du gaspillage servira à financer un approvisionnement de qualité.

Une des solutions envisagée vise à ajuster les volumes produits aux besoins des patients. Une enquête est prévue sur leur consommation et leur appréciation des menus.

UNE DÉMARCHE COLLECTIVE

Pour ajuster les portions tout en conservant un bon apport nutritionnel, l'ensemble des personnes concernées participera à la démarche : patients, personnels soignants, nutritionnistes, équipes de cuisine, etc. HCWH Europe va aussi analyser avec l'hôpital ses achats afin d'identifier les produits pouvant être substitués pour aller progressivement vers une nourriture plus fraîche, locale et biologique. L'introduction d'aliments issus de l'agriculture biologique engendrerait un surcoût annuel de deux millions d'euros pour l'hôpital. Un investissement à ce jour impossible mais qui, grâce aux économies issues de la réduction du gaspillage

- Réseau européen d'échanges et de diffusions entre acteurs de la santé
- Exemple ayant vocation à être reproductible pour d'autres hôpitaux
- Création de données sur la réduction des déchets alimentaires dans un hôpital, une première en France

POINTS FORTS

alimentaire, pourrait être en partie réalisé. C'est pourquoi HCWH Europe et l'hôpital de Niort s'entourent de producteurs locaux de la région pour trouver des voies d'approvisionnement de saison compatibles avec les besoins de l'établissement. L'action en cours à Niort a vocation à être diffusée à d'autres établissements. Doit naître de ce projet une méthodologie transposable à d'autres hôpitaux, en France et dans d'autres pays. La création d'outils de communication et la tenue de colloques sont prévues pour diffuser les bonnes pratiques qui auront émergé de l'initiative de l'hôpital de Niort.



Des objectifs ambitieux

900 000 repas sont distribués chaque année à l'hôpital de Niort. L'objectif est de réduire de **20 %** les déchets alimentaires de l'hôpital et d'augmenter d'au moins **10 %** son approvisionnement alimentaire local, bio et de saison. Pour réussir, les parties prenantes se sont donné trois ans.



CONTACT

Grazia Cioci

Directrice adjointe

Tél. : 0(32) 25 03 04 81

@grazia.cioci@hcwh.org

www.noharm-europe.org



RESTAURATION COLLECTIVE

Un approvisionnement durable, pour mieux nourrir et moins gaspiller

Et si, pour le même prix, les restaurants collectifs proposaient des repas sains, de qualité et respectueux de l'environnement ! Le tout, en gaspillant moins. Tel est l'enjeu de la démarche « Mon Restau Responsable » qui fédère agriculteurs locaux, collectivités, élus, fournisseurs, convives... pour le plaisir de toutes les papilles.



Chaque jour, près de huit millions de repas sont servis dans les restaurants scolaires, les entreprises, les maisons de retraite et les hôpitaux. Face au gaspillage alimentaire grandissant, de nombreuses structures ont souhaité réagir. Comment ? En rejoignant la démarche « Mon Restau Responsable ». Portée par la Fondation pour la Nature et l'Homme, créée par Nicolas Hulot, et le réseau Restau'Co, cette initiative propose aux restaurants collectifs d'améliorer leurs pratiques en privilégiant notamment l'approvisionnement en produits bio et locaux. Le tout, pour le même prix.

UN ENGAGEMENT VOLONTAIRE ET PUBLIC

La démarche, fondée sur le volontariat, inclut plusieurs étapes. Le restaurant qui s'engage complète tout d'abord un questionnaire pour s'auto-évaluer et faire le point sur ses pratiques en matière de développement durable. Il peut ainsi voir ses points forts et identifier les pratiques à améliorer. Cela peut aller du choix des produits à leur préparation, en passant par l'accueil, l'aspect éducatif des repas,

la prévention contre le gaspillage ou encore la formation du personnel. Le restaurant invite ensuite différents acteurs (convives, élus, producteurs locaux, associations, fournisseurs...) à une « séance publique d'engagement » durant laquelle il présente les pistes d'amélioration envisagées. Il bénéficie alors de six mois à deux ans pour tenir ses engagements. Quand il estime avoir progressé, il remplit de nouveau le questionnaire d'auto-évaluation, s'engage sur de nouvelles pistes d'amélioration et organise enfin une « séance participative de garantie ». Chaque acteur décide si le restaurant a réellement progressé. Si c'est le cas, les différents partenaires lui attribuent une « garantie » qui sera réétudiée tous les deux ans.

À CHACUN DE DEVENIR PORTEUR DE SOLUTIONS

La démarche « Mon Restau Responsable » est originale dans le sens où c'est aux équipes en place, à l'échelle locale, dans les restaurants

Le progrès continu repose sur l'implication de tous les acteurs : salariés, élus, convives, agriculteurs ...

collectifs, dans les mairies et dans les associations, de redonner du sens à leur métier. Toutes les idées sont bonnes à prendre ! Un projet ne pourra aboutir que si la motivation est réelle. Pour beaucoup, l'objectif est d'introduire davantage de produits locaux et sans pesticides, pour promouvoir une alimentation saine, équilibrée, tout en soutenant des filières locales, porteuses d'emplois. Un changement qui nécessite parfois un peu de temps. Aux dires de ceux qui ont franchi le pas, cela vaut largement l'implication. Le travail des agriculteurs est valorisé, celui du personnel des restaurants collectifs également. Seules les poubelles font désormais grise mine !

POINTS FORTS

- Action participative à l'échelle locale, de l'assiette au champ
- Chaque restaurant met progressivement en place ses propres actions
- Des repas de qualité et variés, générant moins de déchets
- Davantage de plaisir pour les équipes et les convives



200 RESTAURANTS COLLECTIFS D'ICI FIN 2017

Le programme, lancé en juin 2016, séduit. À l'été 2017, près de **76 restaurants collectifs** sont officiellement engagés et 200 sont en passe de l'être d'ici la fin de l'année. L'objectif à terme est que des milliers de restaurants collectifs entrent dans la **démarche, ouverte à tous**, quelles que soient leurs pratiques initiales : l'enjeu est de progresser.



CONTACT

Patrice Raveneau

Coordinateur national

Tél. : 01 45 22 10 70

@ p.raveneau@fnh.org

www.restauration-collective-responsable.org



ÉNERGIE

Avec Oléo-Déclic, de l'huile de friture usagée dans la chaudière

Collecter et recycler les huiles de fritures usagées, pour produire de l'énergie. C'est, en une phrase, l'objectif de l'association Oléo-Déclic, à Marseille. Avec, à la clé, des rendements énergétique et économique avantageux, dans une logique de circuits courts.

300 000 litres. C'est le volume d'huile alimentaire usagée (HUA) que la station de valorisation de l'agglomération de Marseille sera en capacité de traiter à partir de 2020. Par « traitement », comprenez recyclage en biocombustible, parfait substitut au fioul ou au gaz, notamment pour les chaudières. Derrière ce projet : l'association Oléo-Déclic.

500 PERSONNES CHAUFFÉES

Fondée en 2011, cette association se développe autour de la collecte de ces huiles, dont elle fait une énergie renouvelable de proximité, avec pour leitmotiv : « Une goutte d'huile recyclée, une goutte de pétrole en moins ». Si un important travail de R&D a mobilisé les trois salariés à temps plein durant les premières années, la méthode n'a pas attendu la mise en fonctionnement de

la station de valorisation, en décembre 2016, pour être appliquée. Depuis l'hiver 2015-16, 500 personnes sont chauffées au biocombustible issu de la filière Oléo-Déclic. L'émission de plus de 140 tonnes de CO₂ a ainsi été évitée sur deux saisons.

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUE ET ÉCONOMIQUE

Les bénéficiaires sont multiples. Les restaurateurs y trouvent un débouché vertueux pour un de leurs gisements de déchets et respectent ainsi leur obligation en la matière. Les utilisateurs du biocombustible disposent d'une énergie neutre en carbone. Et, indirectement, les collectivités territoriales locales profitent de l'empreinte environnementale réduite du procédé, par rapport aux combustibles

Pour un litre d'huile alimentaire usagée recyclée, l'émission de 7 kg de CO₂ est évitée.



- Réduction des émissions de CO₂ par substitution des énergies fossiles
- Démarche combinant économie circulaire et circuits courts autour d'une biomasse alimentaire
- Possibilité d'impliquer les cuisiniers pour réduire encore l'empreinte environnementale, en utilisant des huiles « durables »

+ POINTS FORTS

classiques et à d'autres alternatives : économiquement et en termes de rendement énergétique, selon l'association, le biocombustible produit se situe au-dessus du biodiesel.

L'unité de Marseille a permis de changer d'échelle. Avec cette installation sans équivalent en France, Oléo-Déclic joue un rôle de pionnier qui pourrait inspirer d'autres métropoles.



Oléo-Déclic : un rôle opérationnel et d'influence

L'association joue un rôle d'influence. Elle a notamment été très active dans l'obtention d'une modification réglementaire nationale ayant abouti à l'été 2016. Jusqu'alors, l'utilisation du biocombustible à base d'huiles alimentaires usagées recyclées n'était autorisée que dans les chaudières de moins de 100 kW. Désormais, même les installations plus importantes peuvent en bénéficier. Un débouché supplémentaire.



CONTACT

Alain Vigier

Directeur

Tél. : 04 86 11 04 74

@ contact@oleodeclik.org

www.oleodeclik.org



PROTÉINES ANIMALES ÉCOLOGIQUES

Quand les insectes allient création d'emploi et réduction des déchets

Depuis 2011, Solivers développe des projets créateurs d'emplois pour des personnes handicapées. Dernier en date : celui d'une filière locale de valorisation des résidus organiques par les insectes. Vers de farine et grillons raffolent d'aliments qui ne peuvent plus être consommés par les humains et qui étaient jusque-là uniquement valorisés par le compostage ou la méthanisation.



respect de normes sanitaires strictes et une traçabilité irréprochable. La production, plus difficile, d'une troisième espèce, la mouche soldat noire, est également en phase de test.

Et si les vers et les grillons étaient la solution à la gestion des déchets organiques ?

C'est l'idée développée par Solivers. À l'origine, cette SCIC, créatrice d'emploi pour des personnes handicapées, héberge des entreprises adaptées et d'insertion dans les secteurs des métiers de bouche et d'entretien des espaces verts. « En janvier 2016, nous avons eu l'idée de développer une activité d'élevage d'insectes pour valoriser, en circuit-court, des résidus organiques, explique Maxime Joly, chef de projet. Objectif : faire "consommer" par ces insectes des déchets alimentaires dont la valorisation par le compostage reste faible. »

Le choix s'est notamment porté sur les vers de farine pour les restes de pain et les épluchures de légumes : ils mangent beaucoup, assainissent les déchets (ni odeur,

ni infection), ne piquent pas et sont composés à 50 % de protéines. L'étude de faisabilité a débuté en janvier 2016. Vers de farine et grillons ont ainsi pris place dans l'une des salles de l'entreprise : une centaine de bacs, 50 pour chaque espèce, répartis dans 50 m². Deux travailleurs handicapés s'occupent du nourrissage, du nettoyage et du tri des insectes.

SONS, COPRODUITS DE FARINE, ÉPLUCHURES DE LÉGUMES

Pour l'heure, ce sont les Grands Moulins de Strasbourg qui fournissent une grande partie de l'alimentation : sons et autres coproduits de la farine. Les insectes se délectent également des épluchures de légumes frais provenant des restaurants de l'entreprise. « Dans un second temps, nous souhaitons produire des insectes à grande échelle pour, à terme, les vendre vivants, poursuit-il. Mais avant, nous devons être sûrs de bien maîtriser leur reproduction ». Cela signifie également d'agrandir le site, avec le

Créer une ferme d'élevage d'insectes pour les vendre à des animaleries locales ou à des pisciculteurs.

DES INSECTES POUR NOURRIR LES POISSONS

Les voies pour écouler cette production se précisent. Les animaleries locales tout d'abord, très friandes de ce genre d'insectes pour nourrir les reptiles. « Nous cherchons aussi à développer cette activité via internet, confie Maxime Joly. La création d'une boutique en ligne est en cours. Là aussi, l'idée est de répondre à une demande locale pour jouer la carte du circuit-court ». Autre débouché possible : la pisciculture, à la faveur d'une réglementation européenne de juillet 2017. « Notre projet consiste à produire des insectes. Le dossier est encore en phase de test mais le potentiel de développement semble bien réel. »

- Valoriser des déchets organiques, à l'échelle locale
- Développer une nouvelle filière de vente d'insectes vivants en circuit court
- Création d'emplois pour des personnes handicapées
- Développer une nouvelle source de protéines animales écologiques

+ POINTS FORTS

Et pourquoi pas l'alimentation humaine ?

Après les reptiles et les poissons, pourquoi les humains ne consommeraient-ils pas, eux aussi, des insectes ? La réglementation européenne pourrait évoluer dans ce sens dans les années à venir. Car l'idée de manger ces animaux, riches en protéines, fait son chemin. Nos voisins Belges et Néerlandais semblent d'ailleurs déjà bien avancés sur ce marché de protéines animales écologiques.



CONTACT

Maxime Joly
Chef de projet
Tél. : 03 88 38 15 65
@ Maxime.joly@solivers.fr
www.solivers.fr

MÉTHANISATION AGRICOLE

Oui... mais paysanne !

À la méthanisation agro-industrielle, l'ARDEAR Midi-Pyrénées préfère la méthanisation paysanne, avec de petites unités individuelles. Parce qu'elle répond aux enjeux locaux, respecte l'environnement et donne sa juste place à l'agriculteur. L'association régionale accompagne les projets pilotes de producteurs attirés par cette alternative énergétique, économique et écologique.



VOUS AVEZ DIT MÉTHANISATION PAYSANNE ?



La méthanisation agricole a le vent en poupe. Mais sous une forme agro-industrielle, cette nouvelle voie énergétique peut générer des dérives aux niveaux économique ou environnemental. L'Allemagne, précurseur dans le domaine, en a fait l'expérience. L'approvisionnement en biomasse des nombreux méthaniseurs créés a pu conduire des agriculteurs à délaisser les productions alimentaires au profit de cultures de maïs intensives, intégralement méthanisées. La recherche de terres, destinées à cultiver ce maïs ou à épandre les matières organiques fertilisantes issues de la méthanisation, a par ailleurs conduit à la formation de bulles spéculatives foncières.

POINTS FORTS

- Dynamique régionale autour d'une méthanisation agricole durable
- Amélioration de l'autonomie économique, énergétique et agronomique de petites exploitations
- Valorisation des déchets agricoles
- Participation de l'agriculture au développement des énergies renouvelables

La qualification paysanne implique une méthanisation :

- dont l'installation est possible par l'agriculteur lui-même,
- dont l'objectif premier est une plus grande autonomie énergétique sur la ferme,
- qui améliore les conditions de travail de l'agriculteur (complément de revenu notamment),
- qui n'intègre pas de cultures énergétiques dans son processus,
- dont la capacité est adaptée aux déchets déjà existants sur la ferme ou dans un environnement proche, ne provoquant ainsi pas le besoin de créer du déchet supplémentaire.



Objectifs des journées de rencontres : mutualiser les expériences et mettre en place une procédure commune et reproductible.

SOUTENIR DE PETITES UNITÉS

En Midi-Pyrénées, pour éviter ce type de dérives et permettre à de petites exploitations agricoles

d'accéder aux avantages offerts par la méthanisation, l'ARDEAR, l'Association régionale pour le développement de l'emploi agricole et rural, a décidé d'accompagner le



QUESTION À Anne-Laure Bouillet

Coordinatrice régionale
à l'ARDEAR
Midi-Pyrénées

Comment a démarré ce projet d'accompagnement de la méthanisation paysanne ?

Le début se situe en 2015, à l'initiative de paysans. Plusieurs s'étaient lancés dans la méthanisation sur leur ferme, mais faisaient face à de nombreuses difficultés. S'aventurer seul dans cette voie est très difficile. Pour bénéficier des atouts de la méthanisation paysanne, un réseau d'échanges et un accompagnement s'avèrent indispensables.

En quoi consiste cet accompagnement ?

Les besoins concernent aussi bien la technique que les questions de coûts, des financements possibles et des démarches juridiques et administratives. Pour les petites unités individuelles de méthanisation, tout est à construire. Raison pour laquelle nous faisons appel à de nombreux experts.

Comment opérez-vous ?

Vingt réunions ont lieu chaque année. Une soixantaine d'agriculteurs ont manifesté un intérêt et quinze sont vraiment actifs dans la conception ou l'amélioration d'une unité individuelle. Des plans techniques de modèles de méthaniseurs ont été élaborés et nous comptons construire une première unité pilote courant 2018. Elle servira de plate-forme pédagogique et expérimentale. Enfin, nous allons mettre en place une Commission méthanisation à l'échelle régionale, dont la gouvernance sera assurée par les paysans. Cette Commission, qui pilotera le projet, comprendra un représentant de chaque partenaire et des personnes ressources : ingénieurs, agronomes, techniciens...

La méthanisation
paysanne permet
l'émergence d'une
économie
circulaire.



CONTACT

Tél. : 06 71 89 07 27

@ ardear.mp@gmail.com

www.jeminstallepaysan.org/midi-pyrenees

développement de projets à échelle humaine. Est alors née une réflexion collective autour de la méthanisation paysanne. Cette dernière, fondée sur le gain d'autonomie des exploitations agricoles (voir encadré page 16), vise à ne traiter par méthanisation que les déchets déjà produits sur place ou dans un environnement proche.

FÉDÉRER DES INITIATIVES LOCALES

Le développement de petites unités individuelles est privilégié. L'échelle collective ne vient qu'en second plan, lorsque le contexte l'impose.

L'ARDEAR Midi-Pyrénées n'est pas partie de rien : plusieurs agriculteurs s'étaient déjà lancés dans la méthanisation paysanne. L'association de développement s'est donc attachée à organiser des journées de rencontres pour que ces derniers puissent mutualiser et capitaliser leurs expériences. Objectifs : intéresser de plus en plus d'agriculteurs et d'organismes partenaires et mettre en place une procédure commune et reproductible par les producteurs eux-mêmes, plans de construction libres de droit compris.

Ces journées représentent l'occasion de résoudre les problèmes techniques rencontrés, de réfléchir ensemble à une meilleure valorisation des sous-produits résultant de la méthanisation. Des débouchés communs peuvent être trouvés. Mal géré, un méthaniseur sur l'exploitation agricole peut avoir un impact nul, voire négatif. Afin de s'assurer que les agriculteurs puissent bénéficier de tous les atouts de leur unité, notamment au niveau de l'autonomie énergétique et économique, l'ARDEAR organise également des formations. Ces dernières ont trait à l'alimentation de l'unité de méthanisation, à la gestion de ses résidus, aux changements de pratiques agricoles souvent nécessaires, à l'épandage...

MUTUALISER À L'ÉCHELLE NATIONALE

L'ARDEAR Midi-Pyrénées ne compte pas se limiter à sa région. Afin de bénéficier de l'expérience d'autres territoires et d'essaimer ses propres expériences et acquis, elle souhaite organiser des journées dédiées à la méthanisation paysanne au niveau national. Les projets doivent être pensés pour s'adapter à une grande diversité de territoires et filières.



L'auto-construction est de mise
en méthanisation paysanne.



COMMERCE ÉQUITABLE

Une plate-forme pour le *made in France*

Longtemps réservé aux filières internationales, jusque dans sa définition, le commerce équitable s'ouvre aux filières françaises. La Plate-forme pour le commerce équitable accompagne la montée en puissance du concept en France depuis 2011.



Doubler la consommation de produits bio équitables issus de filières françaises entre 2017 et 2020.

La fin des années 1990 a marqué le début de l'essor du commerce équitable, en tant que démarche bénéficiant exclusivement aux producteurs du Sud. Le succès ayant été au rendez-vous, la demande gagne désormais les produits français. La Plate-forme pour le commerce équitable (PFCE) s'est attelée, avec ses membres, à la reconnaissance de filières équitables françaises depuis 2011.

ÉQUITABLE ET FRANÇAIS, CE N'EST POSSIBLE QUE DEPUIS 2014

Principal collectif français de concertation et de représentation des acteurs de commerce équitable, la PFCE a co-organisé, en novembre 2016, les premières Assises nationales du commerce équitable *made in France*, rassemblant des représentants de chaque maillon de la filière et les pouvoirs publics. « Une occasion idéale pour fédérer les initiatives éparses et identifier les leviers de développement

du secteur », précise Julie Stoll, déléguée générale de la PFCE.

Avant 2014, seuls les produits importés pouvaient être qualifiés d'équitables, obligeant les porteurs de projets français à jongler avec diverses appellations synonymes, nuisant à la lisibilité. Uniformiser et crédibiliser les démarches est l'une des tâches prioritaires de la PFCE, qui édite déjà un Guide international des labels de commerce équitable, et qui est à l'origine d'une Charte nationale du commerce équitable local.

UN LIEN FORT AVEC LA RECHERCHE

La Plate-forme est également à pied d'œuvre, avec ses partenaires de la recherche, pour mesurer l'impact social et environnemental du commerce équitable sur les filières françaises, avec un accent sur les émissions de gaz à effet de serre.

Repères

En France, la consommation de produits issus du commerce équitable a progressé de **42 %** entre 2015 et 2016. Les filières françaises représentaient **275 M€** de chiffre d'affaires en 2016, contre **673 M€** pour les filières internationales.

Ces deux chantiers doivent stimuler l'élan du commerce équitable *made in France*. Et les objectifs sont ambitieux : doubler la consommation de produits bio équitables issus de filières françaises entre 2017 et 2020, accompagner le développement de 30 nouvelles filières bio équitables en France et sensibiliser plus de 3 millions de consommateurs français.

POINTS FORTS

- Une dynamique forte, avec + 155 % de consommation de produits équitables français entre 2015 et 2016
- Réappropriation d'un concept qui a fait ses preuves en termes d'impact avec les filières « Sud »
- Une meilleure rémunération des producteurs facilite le déploiement de pratiques vertueuses



CONTACT

Julie Stoll
Déléguée générale

Tél. : 01 43 94 72 13

@stoll@commerceequitable.org

www.commerceequitable.org

DES ÉCHANGES ENTRE VILLAGES À L'URBANISATION ET LA MONDIALISATION, NOTRE RAPPORT À L'ALIMENTATION PEUT S'INTERPRÉTER COMME UN PROCESSUS DE DISTANCIATION.

Une distanciation géographique, car la nourriture des villes vient de plus en plus loin ; économique, car les intermédiaires spécialisés et autonomisés se sont multipliés entre producteurs et consommateurs ; cognitive, car les mangeurs citadins savent de moins en moins d'où vient leur nourriture, de plus en plus transformée ; sociale, car l'alimentation s'inscrit moins dans un « allant de soi » régulé par les règles sociales du « bien-manger ». L'individualisation des choix et des modes de consommation, souvent intercalaires, laisse les consommateurs livrés aux informations contradictoires et parfois mensongères véhiculées par la publicité ou les réseaux sociaux. Enfin, la distanciation est politique : les citoyens n'ont plus véritablement de prise sur le système alimentaire, dont les orientations se dessinent dans des conseils d'administration ou instances inaccessibles, suspectées d'être aux mains de groupes d'intérêt.

Ces distanciations, accélérées avec l'industrialisation et la mondialisation, ont permis la spécialisation et la concentration des entreprises. Mais les conséquences, sur la biodiversité, la santé ou les paysages, sont locales. On peut parler aujourd'hui de sentiments de défiance, d'inquiétude et de déprise sur le système, qui provoquent, en réaction, des recherches de proximités : géographiques (locavorisme), économiques (vente directe, commerce équitable), sociales (commensalité, partage), cognitives (réinvestissement dans la cuisine, traçabilité) et politiques (démocratie et souveraineté alimentaire). C'est à ces proximités qu'invitent les projets de reterritorialisation de l'alimentation.

Ce ré-ancrage territorial ne règle pas tous les problèmes de durabilité des systèmes alimentaires : local ne signifie pas écologique, compte tenu de l'importance finalement limitée du transport dans l'empreinte environnementale ; et local ne s'accorde pas automatiquement avec nutrition, diversité culturelle ou résilience. Le local est nécessaire pour permettre une reprise en main des systèmes alimentaires par les mangeurs, mais il n'est pas suffisant car il faut aussi réinventer des relations à distance plus équilibrées et solidaires, la distance imposée par la concentration urbaine pouvant être aussi source d'échanges culturels et de métissages. À l'image des citoyens branchés sur le monde via internet pour rencontrer leurs voisins, il nous faut inventer le « localisme cosmopolite » que proposait Moreno* (1999), qui combine le lointain et le proche.



Nicolas Bricas

Chercheur au Cirad,
UMR Moisa et Directeur
de la Chaire Unesco
Alimentations du Monde

*Moreno, L. (1999). *Local and global : mesogovernments and territorial identities. Nationalism and Ethnic Politics*, 5(3-4), 61-75.



AGRICULTURE URBAINE

Une autre façon de forger l'identité lilloise

Le collectif Les Saprophytes a lancé en 2014 un projet d'agriculture urbaine et sociale dans un quartier populaire de Lille. Au-delà de la production d'aliments, l'initiative porte des ambitions de création de liens sociaux, de dynamisation d'un quartier, de redonner du sens à l'alimentation, de préserver les terres. Elle propose une autre manière de vivre en ville.



Deux projets autour de Lille



Deux autres initiatives d'agriculture urbaine pourraient voir le jour à Lille, menées par l'association Les Saprophytes. L'un **à Bondues**, dans la banlieue de Lille, avec un projet citoyen de création d'un lieu pédagogique et d'échanges. L'autre **à Hellemmes**, tout près du quartier de Fives, dans Lille. Une ferme urbaine devrait être créée, accueillant des personnes en réinsertion.

Un lieu convivial, social et dynamisant pour la vie de quartier.

nous n'allons pas nous substituer à la grande distribution. Mais les habitants, pas spécialement sensibilisés au départ, se questionnent davantage sur ce qu'ils mangent, la provenance, l'emballage alimentaire », ajoute Violaine Mussault. L'association entend accompagner ces changements sur le long terme, en impliquant les écoles du quartier qui viennent régulièrement pour des animations pédagogiques.

Six architectes et paysagistes sont à l'origine de l'association Les Saprophytes, créée en 2007. Ce « collectif poético-urbain », comme ils aiment à se définir, anime des actions autour de l'autoproduction et questionne le devenir des espaces en ville. C'est donc tout naturellement que la structure s'est intéressée à l'agriculture urbaine. Fort d'une première expérience à Roubaix, elle a lancé en 2014 un projet dans le quartier de Fives, près de la Gare de Lille, là où sont situés ses locaux.

RENDRE LA FONCTION NOURRICIÈRE À LA VILLE

Le quartier est populaire, marqué par un passé ouvrier et industriel. « Notre objectif : redonner aux espaces urbains leurs sens productifs, nourriciers, et préserver le foncier de la spéculation marchande », explique Violaine Mussault, paysagiste au collectif Les Saprophytes. Sur les 2 000 m² de terres que l'association loue à la ville, les citoyens cultivent des tomates, des pommes de terre, des poireaux, des salades, etc. Ils alimentent un

compost avec les déchets alimentaires. Un verger est aussi entretenu par des mains volontaires. Et les plus curieux testent dans la pépinière les cultures qu'ils souhaitent voir pousser. Davantage qu'une production pour l'autoconsommation, l'idée est d'échanger, de créer un lieu convivial, social et dynamisant pour la vie de quartier, de découvrir l'agriculture, de redonner du sens à son alimentation. « D'ailleurs, la nourriture produite est un excellent prétexte pour partager un repas festif », indique Véronique Skorupinski, architecte au sein du collectif. La manière est finalement plus importante que le résultat : pas question de transformer les habitants en apprentis agriculteurs.

INFLUER SUR LA MANIÈRE DE CONSOMMER

Les animateurs assurent que l'impact est positif sur l'évolution des modes d'alimentation : « Certes,

POINTS FORTS

- Redonner du sens à l'alimentation et faire évoluer les modes de consommation
- Création d'un lieu d'échange pour tisser du lien social et dynamiser la vie de quartier
- Préserver le foncier de l'urbanisation et végétaliser la ville



CONTACT

Violaine Mussault

Paysagiste

Tél. : 03 62 65 24 79

@ contact@les-saprophytes.org

www.les-saprophytes.org





ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Aux portes de Paris, le compost de la ville pour nourrir les légumes des champs

À la ferme urbaine participative de V'île Fertile, pour faire pousser la tonne de légumes produite chaque année, l'association composte les déchets organiques urbains collectés aux portes de Paris. Un cycle vertueux où la proximité de la métropole devient un atout.



Faire entrer la campagne dans la ville, beaucoup s'y emploient. Au sein de l'association V'île Fertile, c'est un peu le contraire. Ici, l'objectif est de valoriser les déchets organiques urbains pour faire vivre une ferme maraîchère bio-intensive. Le tout, à Paris, en bordure du bois de Vincennes. Inspirée des jardins partagés et des techniques de maraîchers professionnels, cette ferme est une étape entre le jardinage et le maraîchage. Ou comment passer de l'agrément, à la production de plus de 1 300 kg de légumes chaque année. « Notre jardin, cultivé depuis 2014, uniquement par des bénévoles, couvre près de 600 m² dont une serre de 150 m², explique Raphaël Luce, co-fondateur de l'association. Tout le monde peut venir y flâner, acheter des légumes, et même donner un coup de pioche ou plus si affinité. Les bénévoles de l'association, une centaine, ne sont pas du métier. Nous apprenons au fil des années. »

UNE QUARANTAINE DE VARIÉTÉS DE LÉGUMES

Les légumes produits sont vendus sur place. Le prix est indexé sur celui des

légumes bio sur les marchés. « Dans notre jardin, nous produisons une large gamme de légumes, précise-t-il. La présence de notre serre facilite la production de plants et la culture de plantes, plus exigeantes, comme la tomate. » Ainsi, au fil des saisons, les clients peuvent déguster une quarantaine de légumes. Les préférés des clients restent les salades, tomates et courgettes. Tous poussent sans aucun produit chimique.

LA FERME, UN LIEU POUR APPRENDRE

La rotation des cultures et l'implantation des espèces sont finement étudiées pour limiter la présence de ravageurs et optimiser les ressources des sols. Quant aux fertilisants, la ferme produit son propre compost à partir de déchets organiques récupérés dans les communes alentour : épluchures de cuisine, invendus du marché de Nogent-sur-Marne, fumier de centres équestres, broyat de bois, feuilles mortes.

Les jardiniers en herbe, tous bénévoles, partagent leur expérience au fil des années.

Une tonne de légumes par an

En moyenne, **40 variétés** de légumes sont produites chaque année pour un volume de **1 300 kg**. Les revenus de l'association sont générés par la vente de légumes, de champignons, par l'animation d'ateliers pédagogiques et par les sommes versées par les adhérents. Le nombre d'adhérents atteint une centaine, dont une dizaine d'actifs réguliers.

En créant ce cycle vertueux, la ferme fait de son implantation urbaine un atout. L'association organise également des ateliers pédagogiques, pour les familles et les écoles, autour des thèmes de l'alimentation et de l'écologie. Tous les bénévoles sont sensibilisés à l'éducation des futurs consommateurs. V'île Fertile propose aux entreprises de venir renforcer la cohésion au sein de leur équipe via des ateliers de jardinage, de bricolage ou de construction. Comme pour les légumes, il y a en a pour tous les goûts !

POINTS FORTS

- Production de légumes assurée par des bénévoles, sans aucun intrant chimique
- Compost produit à partir de déchets organiques récupérés dans les communes alentour
- Espaces de rencontres et d'apprentissages ouverts à tous
- Ressources financières essentiellement générées par l'association elle-même



V'île Fertile
LA FERME URBAINE PARTICIPATIVE

CONTACT

Association V'île Fertile

@ contact@vilefertile.paris

www.vilefertile.paris



APPROVISIONNEMENT BIO

À Mouans-Sartoux, tout part de l'assiette

La mairie de Mouans-Sartoux, dans les Alpes-Maritimes, a fait le choix de cantines 100 % bio, et ce depuis 2012. Une démarche globale s'est construite autour de ce parti pris, qui vient d'aboutir à l'ouverture d'une Maison d'éducation à l'Alimentation durable.



Ce que l'on peut faire à partir d'une assiette ! En optant en 2012 pour un approvisionnement 100 % bio pour les cantines des écoles, des crèches et du personnel communal, la mairie de Mouans-Sartoux a engagé une démarche globale, levant à chaque étape les freins habituellement mis en avant.

TROUVER DES PRODUCTEURS LOCAUX, LA BELLE AFFAIRE !

La ville a actionné le levier des appels d'offres en multipliant les

lots pour les ouvrir aux producteurs locaux, sur la base de critères associant qualité (40 %), prix (30 %) et respect de l'environnement (30 %). Pour pallier aux besoins non satisfaits, elle a acquis une exploitation de six hectares certifiés agriculture biologique Ecocert. Celle-ci fournit 85 % des légumes des cantines. Un choix qui n'a rien d'anodin dans une région où la pression foncière est forte. Quant aux surplus de l'été, ils sont désormais transformés dans un atelier et font leur retour sur les plateaux sous forme de coulis de

Gilles Pérole

Adjoint au maire de Mouans-Sartoux
Tél. : 06 32 60 15 05
@ gilles.perole@mouans-sartoux.net

CONTACT

tomates et autres ratatouilles. Le tout pour un coût moyen, pour les 152 000 repas servis, de 2,04 €.

UN APPÉTIT POUR L'ALIMENTATION DURABLE QUI SE PARTAGE

Les bonnes habitudes prises à l'école se transmettent dans les familles. Elles sont 85 % à déclarer avoir changé leurs pratiques alimentaires suite aux actions de la mairie. Une Maison d'éducation à l'alimentation durable vient de voir le jour. Sur l'exploitation agricole de la ville, elle accueille formations, cuisine pédagogique, conférences et colloques. Pas avare de bonnes recettes, la mairie a contribué à la création d'un Observatoire de la restauration durable, qui vise à alimenter l'action des parties prenantes et à offrir des arguments aux autres collectivités prêtes à franchir le pas.



QUESTION À Stéphane Veyrat

Quel est l'objectif de Un plus bio ?

Notre réseau a pour vocation de soutenir les démarches de la restauration collective vers plus de bio. L'idéal reste un approvisionnement en produits bio locaux. Mais cela peut aussi être un compromis avec les ressources alimentaires locales, faute d'un nombre d'agriculteurs bio suffisants sur le territoire. Il faut toutefois écarter les produits non vertueux à partir de chartes volontaires, partant des besoins des cantines.



Nous sommes dans une démarche qui favorise la qualité globale autour du repas, les produits frais et de saison, une cuisine vivante.

Quelles sont vos principales actions ?

Les élus sont souvent isolés sur ces questions. Nous avons créé le Club des Territoires, qui rassemble une cinquantaine de collectivités

CONTACT

Stéphane Veyrat

Directeur d'Un plus bio,
Réseau national des
cantines bio et rebelles
Tél. : 06 74 20 19 08
@ stephane.veyrat@unplusbio.org
www.unplusbio.org



qui, sur 1 000 sites, élaborent plus de 30 millions de repas par an. Notre manifeste « *Quand les cantines se rebellent* » montre également les initiatives marquantes qui changent notre alimentation par une simple volonté politique. Enfin, nous organisons les Victoires des cantines rebelles. Le tout vise à ouvrir de nouveaux horizons, durablement.

POINTS FORTS

- Production locale bio dans une zone à forte pression foncière
- 100 % de bio dans les repas scolaires, à un prix compétitif
- Sensibilisation des familles
- Surcoût compensé en minimisant le gaspillage



AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

La plaine des Quinze Sols à Blagnac : un espace agricole ouvert aux citadins

Concilier activité agricole, cadre de vie agréable, lieu de promenade, aménagement paysager... dans le respect des agriculteurs et des citadins. Ce sont les enjeux relevés par la métropole toulousaine dans la plaine maraîchère des Quinze Sols, au nord de Blagnac.

Au Nord de Toulouse, la zone des Quinze Sols de Blagnac est en plein redéploiement. Ce territoire de 130 ha, autrefois consacré uniquement au maraîchage, a vu, depuis le début des années 1980, se développer les grandes cultures : blé, maïs, colza. Suite à plusieurs départs en retraite, seules cinq exploitations maraîchères subsistaient en 2012. Face à l'avenir incertain de cette zone, la municipalité et Toulouse Métropole ont pris les choses en mains. Solagro, entouré d'autres partenaires (Érables 31, Inra, Certop, ENSFEA), a proposé d'accompagner cette revitalisation maraîchère tout en créant un lieu de vie agréable et multifonctionnel, partagé entre maraîchers, jardiniers et citadins.

30 DES 130 HA APPARTIENNENT À LA MAIRIE

« La municipalité a, en dix ans, acquis 30 ha, dont 7 ha ces deux dernières années, explique Frédéric Coulon, en charge du projet chez Solagro. Des négociations se poursuivent pour d'autres parcelles en friches ou occupées par des usages non agricoles. »

Sur ces terres, la municipalité

installe des maraîchers. Deux viennent de franchir le pas : l'un en mars, l'autre en juin, tous deux en agriculture biologique. Elle met aussi à disposition des surfaces auprès d'agriculteurs déjà installés, pour sécuriser leur activité et encourager la diversification des cultures. L'ouverture en septembre 2017 d'un magasin bio à Blagnac est une autre très belle opportunité pour les maraîchers blagnacais attirés par la commercialisation en circuits courts. L'occasion aussi pour les citadins de consommer local.

PARTAGER LES ESPACES

« Notre projet consiste à accompagner les acteurs de la plaine : agriculteurs, riverains, commune... afin que chacun puisse vivre en harmonie au sein de leur territoire », poursuit Frédéric Coulon. Des enquêtes ont été menées pour connaître les pratiques sociales des uns et des autres. Parmi les idées évoquées : la plantation d'arbres, l'aménagement de vergers partagés où chacun pourrait venir cueillir des fruits, l'installation d'aires de pique-nique, l'entretien de chemins pour les marcheurs ou les joggeurs, améliorer l'accessibilité des parcelles aux agriculteurs... Autant de pistes qui, à terme, devraient rendre



De la vente directe aux cantines

Les maraîchers installés dans la plaine des Quinze Sols, au Nord de Blagnac, pratiquent déjà pour certains la vente en direct de leurs produits. Les citadins apprécient de consommer des légumes produits au pied de leurs maisons. La municipalité souhaiterait aller plus loin en donnant la possibilité aux agriculteurs d'approvisionner les cantines locales. Pour cela, il est indispensable d'augmenter les volumes produits et de diversifier les cultures : deux objectifs inscrits dans le projet en cours.

ce lieu plus attractif. Aujourd'hui, cette zone est contournée et non traversée. Le but est que les habitants du quartier redécouvrent, de l'intérieur, la plaine des Quinze Sols. « Les chercheurs nomment cela la publicisation des espaces, précise le chargé de projet. C'est l'art de rendre accessibles au plus grand nombre des espaces privés. Autrement dit, faire en sorte que chacun se sente bien au sein de son lieu de vie. » Un pari en passe d'être réussi dans cette plaine qui s'ouvre à sa ville.

Donner aux habitants la possibilité de redécouvrir, de l'intérieur, la plaine des Quinze Sols.

CONTACT



Frédéric Coulon

Spécialiste des stratégies agricoles territoriales

Tél. : 05 67 69 69 03

@frederic.coulon@solagro.asso.fr

www.solagro.org

POINTS FORTS

- Redynamiser un territoire en diversifiant ses usages : activités maraîchères, plantations de vergers, chemins de promenade...
- Installer des maraîchers pour développer une activité de vente en circuits courts et, à terme, approvisionner les cantines locales avec une diversité de produits
- Donner la possibilité aux habitants de se réapproprier ce territoire



LOGISTIQUE

À Chambéry, une plate-forme pour relier producteurs bio et cantines

Dans les Pays de Savoie et dans l'Ain, « La Bio d'Ici » fait le lien entre les producteurs bio locaux et les restaurants collectifs désireux d'intégrer le bio dans leurs menus. Au cœur du dispositif, une plate-forme logistique.

Comment faire entrer le bio dans les menus des cantines ? Comment assurer une juste rémunération aux producteurs bio locaux ? En se mettant en place, l'association « La Bio d'Ici » a répondu à ces deux questions. Un sacré défi qui, depuis sept ans, permet à près de 200 restaurants collectifs de profiter, une ou plusieurs fois par semaine, d'aliments sains, variés, de saison et produits localement. Et qui assure, en parallèle, un débouché régulier et viable aux productions bio de la région. « Notre structure fait le lien entre les agriculteurs soucieux de produire des aliments de qualité et les équipes des restaurants collectifs, motivées pour faire évoluer leurs menus », argue Christine Viron, cofondatrice et directrice de « La Bio d'Ici ». Créée sous forme d'association en 2010, cette initiative est devenue,

en 2012, une Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) à but non lucratif.

ANTICIPER POUR RÉDUIRE LE COÛT DU TRANSPORT

L'engouement est réel et la demande croissante. 80 % des « clients » sont des cantines scolaires mais les maisons de retraite, les crèches, les restaurants d'entreprise sont, eux aussi, séduits par ce concept. « Notre plate-forme de Chambéry réceptionne, stocke, prépare et livre les commandes, à un rythme adapté à chaque produit, à chaque saison, poursuit-elle. Une organisation en perpétuel mouvement ! Plus des trois quarts des aliments sont produits dans la région, notamment dans l'Ain, en Savoie et Haute-



Savoie. » Les fruits, les légumes et les laitages sont les plus nombreux mais « La Bio d'Ici » collecte aussi de la viande, des œufs, de l'épicerie, des confitures, du miel, des biscuits, des boissons. L'idée est d'anticiper les commandes pour les regrouper et ainsi, optimiser les coûts logistiques et réduire l'impact environnemental du transport. La vocation première de « La Bio d'Ici » est de permettre l'accès, au plus grand nombre, à une alimentation saine et équilibrée et de faire découvrir de nouvelles saveurs, avec comme enjeu de développer les filières bio locales. L'objectif final est de créer de nouveaux débouchés et ainsi, de soutenir l'emploi local.



Manger bio limite le gaspillage

La démarche de « La Bio d'Ici » se veut positive mais ne peut aboutir que si l'équipe en place, dans les restaurants collectifs, est motivée. Les collectivités doivent, elles aussi, être moteurs dans le projet. **Les membres de « La Bio d'Ici » cherchent à susciter l'envie de changement.** Les cuisiniers apprécient de tester de nouveaux produits et font preuve de créativité. Les convives, eux, en redemandent. La preuve : les jours où des produits bio sont au menu, le gaspillage alimentaire est moindre.

Manger local développe des filières, crée de l'emploi.



CONTACT

Christine Viron

Co-fondatrice et directrice

Tél. : 04 79 71 06 05

@christine.viron@labiodici.fr

www.labiodici.fr

POINTS FORTS

- Permettre l'accès, dans les cantines, à une alimentation bio, saine, locale et de saison
- Assurer une juste rémunération aux agriculteurs locaux et un débouché régulier pour leurs productions
- Dynamique collective : producteurs, collectivités, bénévoles, fondations et entreprises, partenaires financiers
- La gestion des commandes et des fournisseurs est facilitée. Les restaurants collectifs font évoluer leur mode d'approvisionnement



VENTE DIRECTE

Open Food France, une plate-forme web pour connecter producteurs et acheteurs

Open Food Network est une plate-forme au service des initiatives innovantes favorisant les circuits courts alimentaires, proposant un logiciel « open source » téléchargeable sur internet. Son antenne française, l'association Open Food France, est partie intégrante de ce réseau. Elle vise à soutenir tous les acteurs, de la production à la consommation, qui veulent se lancer dans la vente directe.



Face à un système alimentaire à bout de souffle, l'urgence est de réformer notre manière de produire, distribuer et consommer. Open Food France s'attache à « reconnecter » les acteurs entre eux grâce à la mise en place d'une plate-forme internet afin de faciliter la distribution locale.

ASSURER UN REVENU DIGNE AUX PRODUCTEURS

Consciente de la gravité des dérèglements environnementaux, climatiques, mais aussi des impacts sur la santé, l'association souhaite soutenir une agriculture régénératrice. Les acteurs réunis par Open Food France ont pour principal objectif d'assurer un revenu digne au producteur via des circuits courts et d'améliorer la répartition

de la valeur ajoutée tout au long de la chaîne.

UNE BOUTIQUE E-COMMERCE

La plate-forme permet aux producteurs et acheteurs d'organiser leurs relations commerciales directement en ligne via une boutique e-commerce. L'accès internet est commun et gratuit, les marges pratiquées sont transparentes. L'association défend une approche non-prescriptive et soutient l'innovation sociale. Tous les modèles de circuits courts peuvent utiliser l'outil, qu'ils soient marchands ou non et quelles que soient les modalités logistiques et économiques. L'association Open Food France, avec le numérique comme principal outil, offre à tous les acteurs intéressés la possibilité de gérer des points de distribution (« hub ») via sa plate-forme. Pour faciliter

Micromarché à Nantes : une solution opérationnelle



150 foyers alimentés par des paniers hebdomadaires à la carte, un salarié coordinateur, une marge plancher à **11 %** avec cotisation solidaire libre, **5 points de retrait** et un bar, restau, épicerie, un modèle de proximité et coopératif : « Micromarché » à Nantes, initiative organisée par et pour les personnes en situation de précarité, est un des premiers membres de la communauté Open Food France. Les produits proposés par les Micromarchés, qui rendent accessibles à tous des produits de qualité, sont issus de producteurs de la ceinture Nantaise et départements alentours.

Un outil numérique pour tous les modèles de circuits courts.

l'appropriation de ces nouveaux outils, Open Food France souhaite travailler avec les autres plates-formes existantes et encourager l'interopérabilité des données saisies par les producteurs (catalogue des produits). L'association espère ainsi leur faire économiser un temps précieux et renforcer le potentiel de chaque plate-forme.

POINTS FORTS

- Utilisation du web pour organiser un nouveau système alimentaire défendant une agriculture régénératrice des sols et indépendante
- Plate-forme coopérative organisée selon une gouvernance partagée et non lucrative pour favoriser la coopération entre acteurs des circuits courts
- Multiplication des partenariats de proximité par une mise en relation d'acteurs locaux et la documentation et diffusion des modèles de circuits courts
- Un modèle fédérateur et soutenant l'innovation sociale car n'imposant aucun modèle particulier (non-prescriptif), compatible avec tous les types de distribution
- Un outil qui favorise la transparence des marges et des pratiques



**OPEN FOOD
FRANCE**



CONTACT

Myriam Bouré

Co-fondatrice

Tél. : 06 77 00 59 95

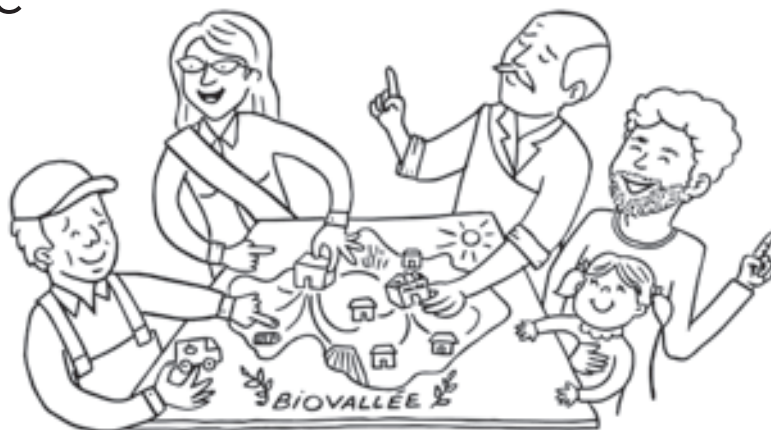
@myriam.boure@gmail.com

www.openfoodfrance.org

GOUVERNANCE

Relocaliser l'alimentation en Val de Drôme

Mettre en place, au niveau d'un territoire, un système de gouvernance offrant à tous les acteurs, du producteur au consommateur, la possibilité d'interagir pour progresser ensemble vers un système agricole et agroalimentaire local plus durable. La communauté de communes du Val de Drôme s'y emploie activement, créant ainsi une dynamique collective aux multiples retombées.



Se faire accompagner pour penser une autre gouvernance alimentaire



La communauté de communes du Val de Drôme, en partenariat avec celle du Crestois et du Pays de Saillans, ainsi que celle du Diois, affiche la volonté de faire de son territoire Biovallée un exemple de réussite en gestion et valorisation des ressources. Les objectifs pour 2020 sont ambitieux : en matière d'agriculture et d'alimentation, ils sont d'atteindre 50 % d'exploitations et de surfaces en agriculture biologique, de diminuer de 50 % les intrants chimiques en agriculture conventionnelle et de proposer 80 % d'aliments biologiques et/ou locaux en restauration collective.

VEILLER À LA COHÉRENCE DES ACTIONS

Pour la communauté de communes du Val de Drôme, l'enjeu est de relocaliser en partie l'alimentation à l'échelle de la vallée afin de consolider l'emploi agricole et agroalimentaire local, tout en favorisant l'accès à tous à une alimentation de proximité et de qualité. Son travail : repérer les actions déjà entreprises

Développer une politique locale de l'alimentation ou un Projet alimentaire territorial (PAT) qui donne une place à tous exige un nouveau mécanisme de gouvernance. Plusieurs associations existent pour épauler les collectivités.

L'**IUFN** (International Urban Food Network) aide les collectivités à concevoir des politiques alimentaires locales et accompagne leur mise en œuvre à travers des dispositifs de gouvernance adaptés, comme des Conseils locaux de politique alimentaire (ex : Bordeaux et Nantes Métropole, Pays Basque, Pays Loire Nature...). L'association a par ailleurs édité un guide méthodologique *Construire un projet alimentaire territorial*.

IUFN International Urban Food Network

CONTACT : Markéta Braine-Supkova

Fondatrice-Directrice

Tél. : 02 98 04 08 52

@marketa.braine@iufn.org, www.iufn.org

L'**association Terres en villes** accompagne et met en réseau agglomérations, métropoles, chambres d'agriculture et associations territoriales : Lille, Lorient, Grenoble, Douai, Lyon, Marseille, Nantes, Toulouse... Elle favorise les échanges entre acteurs de différentes agglomérations, experts et scientifiques partenaires, et propose des préconisations méthodologiques en matière de démarches de co-construction du PAT autour de territoires pilotes mettant leurs expériences en partage. Elle est également chef de file du Réseau national pour un PAT co-construit et partagé (Rn PAT).

Terres en villes

CONTACT : Serge Bonnefoy

Secrétaire technique, Tél. : 04 76 20 68 31

@serge.bonnefoy@terresenvilles.org

www.terresenvilles.org

pour les promouvoir, en inciter de nouvelles répondant à des besoins observés, et créer des

réseaux pour que les différents acteurs interagissent entre eux. La communauté de communes veille



QUESTION À Perrine Tavernier

Chargée de mission Agriculture
à la Communauté de communes du Val de Drôme



Quelles sont, selon vous, les clés de réussite d'une gouvernance participative ?

Aucun modèle de gouvernance participative ne peut être calqué. Pour trouver le modèle adapté à son territoire, il faut commencer par aller voir ce qui se fait ailleurs et sélectionner les idées qui vous conviennent. L'étape suivante consiste à faire un état des lieux des partenaires locaux et de créer, c'est essentiel pour aller loin, un climat d'échange, de confiance et de co-construction avec eux. Dans une gouvernance horizontale,

les collectivités doivent impulser les démarches à partir des besoins émergeant du terrain, sans rien imposer. Notre rôle est de faire le lien entre toutes les structures engagées, de faire valider des objectifs communs et de coordonner les actions.

Le cadre fixé aux partenaires évolue-t-il au cours du temps ?

L'important est de fixer un programme sans pour autant le figer. Ce programme doit pouvoir évoluer au sein d'un cadre à respecter. Notre rôle consiste à faire respecter les

objectifs, avec des échéances régulières pour garantir des avancées. Faire de la participation est chronophage, il faut en être conscient. Pour gagner en efficacité, la mise en place d'outils d'échange permettant aux informations de circuler efficacement est essentielle.

Quelle suite donnez-vous à votre projet ?

Maintenant que des actions ont été mises en place, avec des résultats déjà concrétisés pour certaines, nous veillons à ce que les communes

prennent leur autonomie. Nous cherchons désormais à toucher les acteurs locaux non atteints. Et pour mieux rebondir et essaimer ce qui peut l'être sur d'autres territoires, nous allons travailler avec la recherche. Les freins et leviers aux changements de pratiques des agriculteurs et consommateurs vont être étudiés de près.



CONTACT

Tél. : 04 75 25 66 22
@ ptavernier@val-de-drome.com
www.biovallee.fr



à la cohérence entre les actions proposées et la stratégie locale de développement.

DES RÉSULTATS RAPIDES DANS LES CANTINES

Partant du principe que les choix et les attentes des consommateurs influent de manière forte sur les systèmes de production et de distribution, la communauté de communes s'est attachée à sensibiliser ses citoyens, notamment les plus jeunes. Des actions ont été menées auprès des communes et dans les établissements scolaires : création de jardins potagers ; interventions d'agriculteurs ; visites de ferme ; formation des cuisiniers des cantines ; diagnostics des approvisionnements, achats et budget des cantines ; mise à disposition d'un diététicien ; réalisation d'une exposition à

destination du grand public avec un collectif regroupant dix associations de développement rural et agricole ; création d'un kit « à alimentation positive » pour 8 000 foyers ; mobilisation des services solidarité/jeunesse et petite enfance... Après seulement un an d'accompagnement, 630 repas servis chaque journée scolaire sont passés en moyenne de 9 % à 50 % de produits locaux, dont la moitié bio.

OPTIMISER LA LOGISTIQUE ALIMENTAIRE

La communauté de communes souhaite également encourager les acteurs à planifier la production de la Vallée. Et ce, pour mieux faire

L'innovation ressort de réunions d'acteurs qui n'ont pas l'habitude de se rencontrer.

correspondre la production aux besoins des consommateurs du territoire, assurer un débouché aux agriculteurs et visualiser les maillons manquants à créer, comme des ateliers de transformation. Des mutualisations logistiques – transport, planification, approvisionnement, stockage – ont été étudiées avec les principaux opérateurs des circuits courts alimentaires. Le développement de systèmes de solidarité locaux entre structures de l'aide alimentaire, agriculteurs et structures de développement rural et agricole n'est pas oublié. Enfin, un guide des producteurs de la vallée a été édité et des rencontres de l'alimentation locale bio ont été organisées, offrant la possibilité aux agriculteurs, transformateurs, artisans, commerçants et restaurateurs de créer de nouveaux partenariats. Et pour réunir tous les acteurs, du producteur à l'habitant, un forum « Produire et s'alimenter en Vallée de la Drôme : s'adapter aux nouveaux enjeux » a été orchestré sur une journée, avec des ateliers, stands, conférences et débats.

POINTS FORTS

- Forte dynamique sur un territoire regroupant 102 communes (57 000 habitants)
- Implication de l'ensemble des acteurs, du producteur au consommateur
- Une gouvernance participative qui assure la cohérence des démarches entreprises



TRANSITION ÉCOLOGIQUE CITOYENNE

Un mouvement pour des modes de vie urbains durables

Rendre la ville plus écologique et plus démocratique, faire découvrir à tout citoyen urbain qu'il peut, avec plaisir, évoluer vers un mode de vie plus durable : une approche militante que l'Atelier d'Architecture Autogérée a fait sienne. En encourageant la participation des habitants à l'autogestion de projets résilients, cette plate-forme collective impulse une dynamique de transition écologique globale.



Face aux principales crises globales contemporaines – changements climatiques, pollution des écosystèmes, crise énergétique, dérégulation économique, ségrégation sociale... – l'Atelier d'Architecture Autogérée (AAA) propose la stratégie R-Urban. « Cette stratégie part du constat que nos modes de vie produisent trop de déchets et de CO₂, consomment trop d'énergie, qu'ils sont fondés sur un confort de court terme et détruisent l'espérance d'un futur meilleur », explique Constantin Petcou, co-fondateur de AAA.

AGROCITÉS, DES LIEUX INITIATEURS DE DYNAMIQUES DE TRANSITION

L'idée est de provoquer un mouvement de transition écologique citoyenne, d'initier un changement radical dans les modes de production et de consommation, qu'il s'agisse de transport, d'alimentation, d'habitat... Et ce, à travers des unités dédiées, de véritables lieux de rencontres, d'apprentissage et d'expérimentation qui impulsent le développement d'activités aussi multiples que cohérentes à travers différents programmes : agriculture urbaine et alimentation (dans les AgroCités), recyclage, économie circulaire et collaborative, réduction et gestion

des déchets (dans les RecycLab), transport doux, monnaie locale, financement solidaire, habitat partagé (dans les EcoHab)... Ces unités complémentaires forment des réseaux urbains de résilience, accessibles à tous. « L'agriculture urbaine est une excellente porte d'entrée pour la transition écologique, reprend Constantin Petcou. Les citoyens, qui viennent au début pour jardiner et discuter, finissent par devenir de véritables ambassadeurs de cet inévitable besoin de changement de modes de vie. Ils portent alors divers projets. » Les AgroCités allient micro-ferme expérimentale, jardin collectif, espaces pédagogiques et culturels, dispositifs de production énergétique, de compostage, de collecte d'eau pluviale...

UNE ÉCONOMIE LOCALE VERTE ET CIRCULAIRE

À leur lancement, les AgroCités sont pilotées par des spécialistes en maraîchage et agro-écologie. Mais peu à peu, les utilisateurs s'impliquent et s'approprient le lieu. Un collectif de gestion est alors mis en place et de nombreux projets voient le jour.

L'agriculture urbaine, porte d'entrée pour la transition écologique.

- Sensibilisation des citoyens urbains à une transition écologique globale
- Création d'emplois verts, développement d'une économie circulaire
- Production urbaine et consommation locale de légumes, de miel, d'œufs...

+ POINTS FORTS

« Ces AgroCités sont créatrices d'emplois verts », souligne le co-fondateur de AAA. Plusieurs activités de ces lieux, comme la micro-ferme, les ruches, ou encore la gestion et la valorisation du compost, sont en effet gérées par des micro-entrepreneurs. Dans les Hauts-de-Seine, AAA a accompagné le développement d'une AgroCité à Colombes, et soutient aujourd'hui deux autres unités, à Bagneux et Gennevilliers. Et ce n'est pas fini : « En saisissant l'intérêt de ce type de hubs pour la mobilisation des citoyens en faveur de pratiques environnementales et d'alimentation durable, d'autres municipalités ont récemment manifesté leur volonté de développer des AgroCités sur leur territoire », précise Constantin Petcou.



Tél. : 01 53 26 72 20, @aaa@urbantactics.org
www.urbantactics.org www.r-urban.net

CONTACT

Constantin Petcou
Co-fondateur de AAA

“ UN SYSTÈME ALIMENTAIRE QUI NE RÉPOND PAS AUX BESOINS DE TOUS NE RÉPOND AUX BESOINS DE PERSONNE. ”

A utoproduction accompagnée, épiceries solidaires, groupements d'achats, restauration d'insertion... : les innovations des citoyens sont nombreuses. Elles reposent sur l'engagement libre et volontaire de collectifs d'habitants qui mettent en commun leurs idées, leur temps et leurs moyens. Leur rêve : répondre aux besoins fondamentaux, non ou mal satisfaits par la seule loi de l'offre et de la demande. Isolées au départ, ces initiatives ont été développées dans le cadre associatif, avec le soutien des pouvoirs publics, des fondations et d'acteurs économiques de proximité. Elles bénéficient actuellement d'un contexte plus favorable : intégration de l'économie sociale et solidaire (ESS) dans les Schémas régionaux de développement économique, mouvement de mutualisation et de partenariat entre le marchand et le non marchand avec les pôles territoriaux de coopération économique (PTCE), apparition de nouveaux profils de consommateurs qui cherchent des circuits de distribution courts, éthiques et solidaires.

Cet écosystème reste pourtant fragile. Caractérisé par une forte dispersion de structures, ce qui en fait aussi sa force, il est soumis à des contraintes majeures : instabilité juridique, fiscale et financière, financements trop faibles, concurrence déloyale des acteurs de l'ubérisation et banalisation.

À l'heure où plus de 14 % de la population française vit sous le seuil de pauvreté, et où près d'un Français sur dix a du mal à manger tous les jours à sa faim, toutes les conditions sont réunies pour que l'État joue pleinement son rôle d'animateur et instaure une politique volontariste de développement de l'ESS, de nature interministérielle, définie et portée par les territoires. Les initiatives présentées ici sont exemplaires. Elles témoignent de la vitalité d'un secteur dont le développement doit d'abord passer par le renforcement des synergies locales, la création de débouchés nouveaux et la garantie de prix plus rémunérateurs pour les producteurs. Il appartiendrait au ministère en charge de la Cohésion des territoires de porter cette double ambition : transformer les systèmes, notamment alimentaires, pour les rendre durables et accessibles à tous, en associant l'ensemble des acteurs économiques à l'échelle des bassins de vie.



Delphine Lalou

Présidente de la Section des Activités économiques au Conseil économique, social et environnemental (CESE),
Membre du Conseil supérieur de l'ESS au titre des fondations,
Secrétaire générale de la Fondation AG2R LA MONDIALE



INSERTION PROFESSIONNELLE

Créer de l'emploi et valoriser les productions du territoire pour les cantines

Faire émerger une nouvelle activité économique d'insertion en valorisant les productions locales pour la restauration collective des cantines scolaires du territoire. Une aventure dans laquelle les associations Casta, dans l'Ariège, et Insef, dans le Haut-Rhin, n'ont pas hésité à se lancer. Retour sur deux expériences réussies.



l'association de fournir 800 repas par jour dès 2018.

Lorsque sa communauté de communes lui a demandé d'approvisionner la cantine scolaire du canton du Couserans, en pleine montagne, Martine Froger a répondu oui, mais à la condition de porter un projet de territoire. La directrice de l'association Casta, structure d'insertion par l'activité économique en Ariège, souhaite renforcer l'économie locale en valorisant des produits locaux, bio si possible. Une cuisine est construite et le projet démarre avec le recrutement d'un cuisinier professionnel et de cinq personnes éloignées de l'emploi.

Tout le monde est gagnant : producteurs, élèves et personnes en réinsertion.

TOUT LOCAL...

« Nous travaillons depuis janvier 2016 avec 25 producteurs locaux, une plate-forme de producteurs, 17 artisans commerçants et fournissons 120 repas par jour, explique Martine Froger, qui a créé un partenariat avec le

Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (Civam) local. Ces repas sont confectionnés avec des produits de saison, provenant à 76 % du département. 68 % d'entre eux sont bio. »

Les menus sont élaborés un mois à l'avance, avec l'aide d'une diététicienne. Ils sont ajustés au fur et à mesure, en échangeant avec les différents producteurs. « Le comité de pilotage mis en place intègre, outre les responsables des collectivités, les producteurs, les enseignants et les parents d'élèves », précise la directrice de l'association. La sensibilisation des enfants à l'alimentation durable n'est pas oubliée. Des interventions ont lieu dans les classes pour expliquer notamment la provenance des produits.

« Tous les acteurs impliqués sont gagnants, conclut Martine Froger. Les producteurs à qui l'on assure des débouchés, les enfants qui découvrent de nouvelles saveurs, les salariés qui ont l'opportunité d'acquérir une expérience professionnelle et de se réinsérer. » Preuve du succès du projet : une nouvelle commune a demandé à

... OU TOUT BIO

Dans le Haut-Rhin, l'association Insef, également structure d'insertion par l'activité économique, fournit près de 500 repas par jour à sept établissements scolaires de villages voisins, sur le territoire de Mulhouse Alsace Agglomération. « Tout a démarré avec la demande de la commune d'Ungersheim, investie dans la transition écologique, souligne Thomas Dreyfus, responsable de l'association. Elle avait mis en place cinq hectares de maraîchage bio et souhaitait que l'on fournisse les repas pour une école primaire, en utilisant notamment les légumes récoltés. Mais cuisiner pour 80 repas par jour n'est pas suffisant. Nous avons donc cherché d'autres marchés et répondu à un appel d'offres, que l'on a obtenu. » Une cuisine centrale a été créée. Un chef de cuisine, un cuisinier professionnel, ainsi que sept personnes en contrat aidé ont été recrutés. « Tous les produits sont de saison, frais, bio et si possible, locaux », note Thomas Dreyfus.

POINTS FORTS

- Création d'emplois et formation de personnes en réinsertion
- Valorisation des productions locales
- Meilleure rémunération des producteurs
- Sensibilisation des enfants et parents à l'alimentation durable



CONTACTS

Martine Froger
Directrice

Tél. : 05 61 02 74 51
@ casta.alzen@orange.fr



Thomas Dreyfus
Coordinateur

Tél. : 03 89 51 23 63
@ thomas@insef.fr
www.insef-inter.fr



TRANSFORMATION

Des conserves, pour manger sain toute l'année

La première unité d'appertisation des Restos du Cœur a vu le jour en 2016 à Saint-Nazaire. Le procédé est encore en cours de rodage, avant son développement possible à l'échelle nationale. Une idée à copier pour manger mieux tout en limitant le gaspillage.

À Saint-Nazaire, dans le département de Loire-Atlantique, il n'y a pas que les chantiers navals. Il existe aussi les chantiers d'insertion des Restos du Cœur. Ceux-ci sont même à l'origine d'un projet unique : mettre au point, tester et optimiser une conserverie pour valoriser tous les légumes produits dans les jardins du réseau. L'idée est ensuite de dupliquer ce projet pilote à l'échelle nationale. « L'objectif est non seulement d'utiliser toutes les denrées alimentaires de nos jardins d'insertion mais aussi de lutter contre le gaspillage des producteurs locaux en récupérant leurs surplus : le tout, en favorisant l'insertion de personnes, le plus souvent des femmes issues de l'immigration, qui ont des difficultés à trouver un emploi », explique Jean-Philippe Reverdy, qui dirige les activités d'insertion des Restos du Cœur de Loire-Atlantique. Le projet a vu le jour en janvier 2016 sous le nom « Les saveurs du cœur ». Au total, huit emplois ont été créés autour de cette activité de conserverie :

du personnel « tournant » puisque près de huit sur dix finissent par retrouver un travail stable. Une première réussite.

CHAQUE SEMAINE, 500 LITRES DE SOUPES ET COMPOTES

Depuis, près de 500 litres de conserves sont préparés chaque semaine. Des soupes et des compotes. Des produits sains, équilibrés, innovants, aux saveurs parfois nouvelles ou épicées, pour répondre aux goûts des bénéficiaires. Les recettes, elles, suivent le cours des saisons et des arrivages et sont validées par une diététicienne. Les légumes proviennent de grands magasins et de plateformes agroalimentaires ayant du mal à écouler leur surplus. La collecte se fait également auprès de producteurs locaux. Douze camions circulent en Loire-Atlantique et dans les départements limitrophes pour récupérer les dons et les acheminer sur le site de transformation. Mais les

Les recettes, saines, équilibrées et souvent innovantes, suivent le cours des saisons et des arrivages.



légumes viennent aussi, pour une petite part, des jardins d'insertion des Restos du Cœur dont celui de Saint-Nazaire, implanté sur deux hectares et qui fonctionne depuis la fin des années 1990. Trente tonnes de légumes y sont produites chaque année, cultivées suivant les techniques de l'agriculture biologique. Tous les produits confectionnés sont redistribués aux bénéficiaires des Restos du Cœur ou aux personnes sans domicile fixe : soit dans les centres, soit via un bus qui circule le soir. Avec la volonté première de diversifier l'alimentation proposée aux plus démunis.

POINTS FORTS

- Valoriser les légumes produits dans les jardins d'insertion des Restos du Cœur
- Lutter contre le gaspillage en récupérant l'excédent de magasins ou de producteurs locaux
- Proposer une alimentation saine et équilibrée au public accueilli dans les Restos
- Favoriser l'emploi des femmes issues de l'immigration



Un projet aux enjeux multiples

L'unité de mise en conserve, composée d'une cuiseuse et d'un autoclave, produit en moyenne **120 litres par jour**, soit en 2016 pas moins de **11 870 litres de soupes et compotes**. Le projet vise non seulement à insérer professionnellement des femmes éloignées de l'emploi (une douzaine en 2016) mais aussi à aider les personnes démunies accueillies par les Restos du Cœur : plus de **32 000 inscrits** à l'aide alimentaire l'année passée dans les **33 centres** départementaux du réseau.



CONTACT

Jean-Philippe Reverdy

Directeur de l'IAE de Loire-Atlantique

Tél. : 02 28 83 51 51

@ Ad44.insertion@restosducoeur.org

www.restosducoeur44.org



MICROCRÉDIT

L'Adie, c'est un peu d'argent et beaucoup d'humanité

En proposant un « microcrédit accompagné » aux personnes en situation de précarité économique, l'Adie les soutient dans leur projet de création d'entreprise et ainsi de retour à l'emploi. En Bourgogne-Franche-Comté, tous les projets retenus s'articulent autour de l'alimentation durable. Zoom sur un dispositif pilote.



Pour financer un dossier, l'Association pour le droit à l'initiative économique (Adie) ne juge ni le niveau de formation, ni le compte en banque du porteur du projet. Ce qui compte, c'est l'humain : la cohérence de son projet, sa motivation, sa capacité à rebondir. Cette association, reconnue d'utilité publique, aide des personnes exclues du marché du travail, et du système bancaire, à créer leur propre entreprise et leur propre emploi, grâce au microcrédit. En Bourgogne-Franche-Comté, le projet a débuté en 2016, pour une durée de trois ans. « Notre structure n'est pas toujours connue,

notamment dans les zones rurales, concède Catherine Monnier, déléguée générale du Fonds Adie. Nous n'hésitons pas à aller à la rencontre des personnes isolées via des associations locales, les mairies... Nous trouvons aussi des relais au sein de la MSA, ou de Pôle Emploi. ». Partout le même message : hors banques, il existe des possibilités pour financer la création de sa micro-entreprise.

Agir de façon concertée à l'échelle du territoire entre producteurs, transformateurs et distributeurs.

aussi après leur installation, pour que leur activité se développe et devienne autonome. Souvent en situation de précarité économique ou sociale, elles sont épaulées par l'Adie sur la durée : formations, coaching, expertises diverses leur sont offerts.

UN ACCOMPAGNEMENT AVANT, PENDANT ET APRÈS

Le projet est centré sur l'insertion économique grâce à l'alimentation durable. En 2016, 13 projets ont abouti sur les deux régions avec, à la clé, une vingtaine d'emplois créés. Ouverture d'un bar, installation d'un maraîcher, d'un viticulteur, d'un apiculteur, d'un boulanger, d'un traiteur... tous illustrent une facette de l'alimentation durable. En créant du lien social, une activité de circuit court ou en développant une activité agricole respectueuse de l'environnement, tous ces porteurs de projets ont su gagner la confiance de l'Adie. Car pour être éligible, un projet doit être viable et durable. L'idée est de suivre ces personnes avant, pendant mais

DÉVELOPPER L'EMPLOI EN MILIEU RURAL

L'autre objectif est d'agir de façon concertée à l'échelle du territoire entre producteurs, transformateurs et distributeurs pour favoriser les synergies. Le microcrédit finance l'acquisition de matériels, de stocks ou de dispositifs de commercialisation. Les possibilités sont aussi variées que le nombre de projets. La Bourgogne et la Franche-Comté se désindustrialisent au profit du tertiaire. Le secteur agricole représente à peine 7 % des emplois. Pourtant, à l'échelon local, la transformation et la commercialisation alimentaires offrent un réel potentiel de développement. Via son soutien, l'Adie espère contribuer à renforcer l'écosystème agro-alimentaire local et durable, porteur d'emplois.



50 dossiers en trois ans

En 2016, 13 dossiers ont été soutenus par l'Adie. Ils devraient être **17 en 2017** et **20 en 2018**.

En Bourgogne Franche-Comté, l'équipe Adie est composée de quatre conseillers, deux délégués territoriaux, une adjointe au directeur régional en charge de la communication et un directeur régional. Cette équipe de salariés permanents est épaulée dans ses actions de terrain par une vingtaine de bénévoles.

POINTS FORTS

- Financement des micro-entrepreneurs qui n'ont pas accès au crédit bancaire, et plus particulièrement les chômeurs et les allocataires des minima sociaux
- Accompagnement avant, pendant et après la création de leur entreprise pour en assurer la pérennité
- Participation au développement d'un réseau régional de professionnels autour de l'alimentation durable



CONTACT

Catherine Monnier

Déléguée générale

Tél. : 01 49 33 19 76

@ cmonnier@adie-fondsdedotation.org

www.adie.org



AIDE ALIMENTAIRE

Entre agriculteurs fragilisés et bénéficiaires, une connexion créatrice de valeurs

Faire de l'aide alimentaire à la fois un moyen de soutenir des agriculteurs en difficulté et de valoriser une alimentation de qualité auprès de ses bénéficiaires : le projet du programme Uniterres relève le défi d'un cercle doublement vertueux.

D'un côté, des agriculteurs qui peinent à maintenir leur exploitation à flot. De l'autre, des programmes d'aide alimentaire portant sur des grandes quantités, à partir d'appels d'offres, d'excédents ou de dons, laissant peu ou pas de place pour les produits frais. Entre les deux, un espace pour un approvisionnement de fruits et légumes de proximité et de qualité, assurant aux agriculteurs les moyens de vivre mieux ! C'est cet espace que s'ingénie à combler le programme Uniterres, lancé en 2012 en Poitou-Charentes et Aquitaine, puis en Midi-Pyrénées, dans le cadre de l'ANDES, Association nationale des épicerie solidaires.

UN COMMERCE ÉQUITABLE NORD-NORD

En 2009, la MSA (Mutualité sociale agricole) contacte les épicerie solidaires pour des agriculteurs en grande difficulté. Or, ces mêmes épicerie manquent de produits frais, à même d'apporter les éléments nutritionnels indispensables aux bénéficiaires de l'aide

alimentaire. L'idée germe de connecter ces deux besoins. En commençant par « réinjecter des moyens auprès des agriculteurs, en passant des commandes à l'année, sur la base de prix loyaux », introduit Véronique Blanchot, responsable du programme Uniterres à l'ANDES. À l'appui, un réel suivi technique, financier et moral ! « Nous assurons la logistique. Chaque semaine en saison, nos livreurs passent avec le camion. Ce sont souvent des seniors en fin de droit, issus du milieu agricole, de la distribution ou de la restauration. Ils disposent d'une réelle capacité d'écoute », poursuit-elle.

UN RAYON FRAIS QUI REVALORISE L'OFFRE DES ÉPICERIES

À l'autre bout de la chaîne, les bénéficiaires de l'aide alimentaire se sentent revalorisés au travers d'une offre de produits frais et par leur contribution au revenu des agriculteurs. Fruits et légumes, à des prix accessibles, mettent l'épicerie solidaire sur un pied d'égalité avec les autres magasins. Uniterres prolonge son action avec des

En trois ans, le volume de fruits et légumes a doublé dans les épicerie solidaires en lien avec Uniterres.



Structurer le don agricole

Les produits frais sont souvent le parent pauvre de l'aide alimentaire. Pour fluidifier et professionnaliser les apports du monde agricole, **SOLAAL apporte un appui logistique important tout en organisant des actions locales** (tri des produits, récupération sur les marchés de gros, glanage). Ces actions contribuent à lutter contre le gaspillage. La prochaine initiative sera l'édition d'un guide du don agricole et des actions solidaires locales.

CONTACT : Dorothee Briauumont, Directrice
Tél. : 01 53 83 47 89, @ d.briauumont@solaal.org
www.solaal.org

animations autour du goût, un concours avec des chefs cuisiniers et, surtout, la visite des lieux de production. L'offre prend alors auprès des personnes en situation de précarité une toute autre dimension : ils permettent à l'agriculteur de bénéficier d'un vrai revenu et de se sentir pleinement dans son rôle, « fier de faire son vrai métier, nourrir l'ensemble de la population », comme le résume si bien l'un d'entre eux.

POINTS FORTS

- Redonner les moyens de mieux vivre de ses productions et la fierté de leur métier à des agriculteurs en situation fragile
- Valoriser l'offre des épicerie solidaires avec un rayon fruits et légumes frais de saison bien achalandé
- Contribuer à la santé de la planète et des personnes en situation de précarité en leur redonnant le goût d'une alimentation plus saine, diversifiée et respectueuse des saisons
- Développer des réponses aux enjeux logistiques des circuits courts

CONTACT

Véronique Blanchot

Responsable du programme Uniterres

Tél. : 06 30 93 20 61

@ veronique.blanchot@andes-france.com,

www.Andes-France.com

Agir avec sens

ANDES



RECETTES ENGAGÉES

Cuisiner, pour manger mieux et se sentir mieux

En Nouvelle-Aquitaine, Camille et sa collègue Isabelle ont trouvé la recette : proposer des ateliers cuisine pour lutter contre l'exclusion. En utilisant des légumes de saison, l'équipe d'Initiative Catering apprend aux personnes en situation de précarité à manger sain. Mieux, elle leur offre du lien social.



Une pincée d'imagination. Une louche de solidarité. Un brin de local. Un panier de beaux légumes. Mélanger le tout et vous obtenez Initiative Catering. Créée en 2011 à l'initiative de deux femmes, cette association relie alimentation et santé. « Notre idée était que la cuisine devienne un support de médiation mais aussi un support de santé, explique Camille Ruiz. Nous souhaitons faire manger mieux ceux qui n'en ont pas les moyens et encore moins les ingrédients. Contrairement au discours répandu, les usagers des épiceries solidaires sont en général conscients des bienfaits d'une alimentation équilibrée. Les freins sont souvent financiers et matériels. Et puis, nous assistons à l'arrivée dans la précarité d'une nouvelle population, jusqu'alors préservée, et qui elle, est très sensible au maintien de son alimentation. » Alors les deux collègues se sont

Les personnes en situation de précarité sont, elles aussi, conscientes des bienfaits d'une alimentation équilibrée.

plongées dans leurs livres de recettes et ont fait grandir leur projet.

VARIER LES RECETTES ET LES SAVEURS

Depuis, la cuisine est devenue un réel jeu dont les règles s'adaptent aux produits de saison et aux arrivages de produits frais dans les épiceries solidaires. Parfois trop importants, ces derniers sont jetés. L'objectif d'Initiative Catering est alors de récupérer ces légumes et de les utiliser sous toutes leurs formes.

« L'innovation est la clé pour limiter le gaspillage, précise-t-elle. Les recettes sont variées et cherchent, tout en s'adaptant aux goûts de chacun, à faire découvrir de nouvelles saveurs. » Les participants aux ateliers dégustent ensuite sur place. Ces animations sont organisées en Charente-Maritime et dans les Deux-Sèvres dans divers lieux d'accueil sociaux-éducatifs ou caritatifs. « Pour de nombreuses personnes en situation de précarité, le plus difficile est de franchir le premier pas, souligne Camille. À nous de faire en sorte que chacun trouve sa place car très vite, ces

- Rendre accessible aux personnes en situation de précarité une alimentation équilibrée
- Cuisiner et valoriser des produits de saison, bon marché, en faisant découvrir de nouveaux légumes, de nouvelles saveurs
- Développer l'autofinancement des actions en organisant de multiples manifestations autour de la cuisine

POINTS FORTS

rencontres, intergénérationnelles et interculturelles, deviennent des instants d'échanges très riches ».

GLANAGE, CUEILLETTE

Des ateliers sont également organisés pour tout public, afin de financer l'association. « Nous proposons aussi un service de tables d'hôtes itinérantes pour préparer repas ou buffets à la demande. Là aussi, l'idée est de créer une source de revenus. » Les idées ne manquent pas. Ponctuellement, des spectacles, des trocs de matériel de cuisine, des opérations de glanage, des journées cueillettes et des soupes géantes sont organisées. Autant de manifestations pour que le « bien manger » reprenne place dans le quotidien de tous.



Un projet de conserverie mobile

Initiative Catering ne manque pas d'idées. Parmi elles, celle de **mettre au point une unité mobile de conservation pour transformer sur place les moindres invendus alimentaires**. Une solution pour consommer et conserver les produits de saison bon marché. Cela permettrait également de se déplacer au plus près des lieux de stockage des légumes, dans les épiceries solidaires par exemple. Reste à trouver les financements et à être à même de répondre à toutes les contraintes sanitaires demandées.



CONTACT

Camille Ruiz
Chargée
de développement

Tél. : 06 81 22 13 01

@ Initiative.catering@gmail.com

www.initiative-catering.fr



ÉPICERIES ET CANTINES

Étudiants et travailleurs migrants organisent leur accès à une alimentation de qualité

Bien se nourrir coûte cher et exclut de facto une partie de la population. Mais des solutions innovantes voient le jour, à l'initiative des publics concernés. Les étudiants, avec la Fédération des Associations Générales Étudiantes (FAGE), et des travailleurs migrants, avec l'association « Nouveau Centenaire » à Montreuil (93), se sont dotés de leurs propres dispositifs. Pour mieux se nourrir et lutter contre l'exclusion sociale.



Selon une étude réalisée par la FAGE, 30 % des étudiants ne peuvent accéder régulièrement à une alimentation saine (fruit, légume, viande, poisson) du fait de leur situation financière. Pour pallier à cette situation, la FAGE a mis en place un dispositif innovant et solidaire, les AGORAé. Ces espaces d'échanges et de solidarité sont dédiés aux étudiants dont la précarité met en péril leur hygiène de vie et leur réussite universitaire. Ce système vient en complément des aides fournies par le CROUS.

DES DÉMARCHES HUMANISTES D'AIDE ALIMENTAIRE

Les AGORAé mettent à disposition des étudiants des biens de première nécessité à des prix abordables dans des épiceries de proximité implantées sur les campus universitaires. Un dossier d'aide alimentaire est examiné par une commission d'attribution incluant des travailleurs sociaux. Elle prend en compte le projet personnel de l'étudiant, un calcul du « reste à

vivre moyen », budget quotidien dédié à l'alimentation, avec une fourchette d'éligibilité comprise entre 1,20 euro et 7,50 euros.

Autre public, autre dynamique. Les résidents d'un foyer d'accueil de Montreuil ont voulu régulariser l'activité des cuisines informelles qui s'étaient mises en place au sein du foyer social. Avec l'aide de différents partenaires publics et privés, le restaurant associatif Nouveau Centenaire a ouvert en 2016. Projet inédit à l'initiative des travailleurs migrants, le restaurant – qui forme des personnes en insertion – propose une cuisine multiculturelle, française et africaine, dont les recettes ont été élaborées avec un nutritionniste pour répondre aux besoins des travailleurs en situation de précarité. Lieu d'échange et de mixité, le restaurant a réussi le pari de s'ouvrir sur la ville et le quartier, pour faire se rencontrer

Au-delà de l'accès à une alimentation saine, contribuer à la santé des publics en situation de précarité.

des populations qui cohabitaient sans se connaître.

DES DISPOSITIFS QUI ONT FAIT LEURS PREUVES

Les deux expériences de la FAGE et de l'association Nouveau Centenaire, impulsées par les principaux concernés, en lien étroit avec les structures sociales existantes, ont fait la démonstration de leur efficacité. La FAGE compte à ce jour quatorze AGORAé ouvertes et plus de 3 000 bénéficiaires. Une dizaine de projets sont en cours d'élaboration. La récente reconnaissance comme lauréat de La France S'engage devrait contribuer à la création de nouvelles épiceries solidaires. Le restaurant collectif Nouveau Centenaire est une expérience unique en France, qui connaît un succès et une reconnaissance grandissants. Ces initiatives proposent des exemples de solutions fondées sur la solidarité et qui ne demandent qu'à essaimer.

POINTS FORTS

- Lutter contre la dégradation des conditions de vie en donnant accès à une alimentation de qualité
- Contribuer à l'équilibre alimentaire de publics en situation de précarité en proposant des produits frais à prix plus abordables
- Créer des lieux de vie et d'échanges pour favoriser le dialogue social et empêcher le risque d'exclusion et d'isolement



CONTACT

FAGE
Vincent SIMON

Vice-Président en charge de l'innovation sociale
Tél. : 01 40 33 70 70, @ vincent.simon@fage.org
www.fage.org



Nouveau Centenaire
Tiphaine BERNARD

Tél. : 06 68 80 43 85, @ nouveaucentenaire@gmail.com
www.nouveaucentenaire.fr

DISTRIBUTION

Ouvrir l'alimentation de qualité à tous les porte-monnaie

Des systèmes de distribution solidaire visent à rendre l'alimentation de qualité, à travers le label bio ou d'autres démarches de production, accessible à tous. Y compris dans les foyers à très faibles revenus, tout en jouant pleinement un rôle de lien social. Focus sur le travail des associations Vrac, à Lyon, et Écos, à Nantes.



L'idée « Vers un réseau d'achat en commun », ou Vrac, germe en 2013 dans l'esprit de Boris Tavernier, déjà engagé dans divers projets pionniers de consommation responsable et accessible. Objectifs : proposer aux habitants des produits de première nécessité de qualité, à des prix modérés, pour leur permettre de s'inscrire dans des pratiques de consommation durable et non plus uniquement dans un modèle de consommation « faute de mieux ». Pour ce faire, l'association Vrac mise sur un système coopératif d'achats groupés dans les zones urbaines sensibles de la Communauté urbaine de Lyon. Elle peut ainsi négocier au mieux les produits bio ou issus d'une agriculture écologique. Pour les foyers concernés, au revenu

mensuel moyen de 1 200 €, la commande moyenne s'élève à 40 € par mois et par habitant.

LE BIO, CE N'EST PAS (QUE) POUR LES BOBOS

Les prix des produits du catalogue Vrac, à qualité égale, se situent entre ceux de la grande distribution et des discounters. Car l'objectif n'est pas de rogner sur les revenus des producteurs. Près de 50 % des adhérents interrogés affirment ainsi accéder à des produits qu'ils n'avaient pas l'habitude d'acheter en raison notamment de leur prix ou de leur qualité non satisfaisante. « Le bio, ce n'est pas que pour les bobos », se réjouit-on dans les six quartiers où l'association est active. Lancé effectivement à la fin 2014, le projet fédère aujourd'hui plus

de 1 000 habitants. « Mobiliser » est sans doute un terme plus pertinent : la participation active des adhérents est le socle des groupements d'achats. Dans une logique de réappropriation de leur consommation, quatre à cinq adhérents-bénévoles œuvrent dans chaque groupement, lors des distributions et pour le choix des produits.

À NANTES, LA SOLIDARITÉ DANS LE PANIER

L'Association Écos porte des valeurs très similaires, à Nantes. Elle vise le même objectif d'ouverture d'une alimentation de qualité aux personnes en situation de précarité à travers des mini-marchés spécifiques. Le principe est voisin des AMAP : des paniers garnis de produits bio et locaux sont commandés à moindres coûts, donnant à des foyers à faibles revenus la possibilité de faire leur marché, comme tout le monde. La souplesse est de mise : les bénéficiaires ne sont soumis à aucun engagement. L'adhésion pour 12 mois revient à 10 € et la cotisation

POINTS FORTS

- Accès à une alimentation de qualité pour des personnes à faible revenu
- Participation active des adhérents et lien social fort
- Sensibilisation aux produits biologiques, locaux et éthiques, et aux enjeux nutritionnels
- Respect d'une rémunération correcte des agriculteurs



REEMPLIR L'ASSIETTE ET ALIMENTER LES RAPPORTS SOCIAUX



Les points communs entre Vrac et Écos dépassent leur vocation purement alimentaire. Au-delà des produits de qualité à bas coûts, les associations créent du lien humain. Vrac a conduit une étude d'impacts en juin 2015, qui établit que 17 % des adhérents interviewés affirment venir chez Vrac également pour « voir du monde »



Les associations Vrac et Écos misent sur des animations de quartiers pour sensibiliser leurs adhérents aux enjeux liés à l'alimentation et créer du lien social.

et partager du temps avec d'autres personnes de leur quartier. L'association développe cet aspect en organisant des échanges avec des producteurs et des animations de quartier.

Philosophie partagée par Écos, qui organise deux cours gratuits de cuisine par semaine, des apéritifs conviviaux, des moments d'interactions avec d'autres associations locales, et également des rencontres avec les producteurs et des visites de leurs exploitations.

solidaire, par panier, oscille entre 10 centimes et 1 euro. Avec le principe du circuit court, limitant les intermédiaires, les revenus des agriculteurs sont eux aussi préservés.

La démarche, qui regroupe 19 agriculteurs et 190 habitants, affiche une belle dynamique. L'association souhaite lancer un lieu de vente central afin de bénéficier d'un espace d'accueil, d'animations et d'informations en continu. Une zone de stockage pour entreposer des marchandises et la création de points de vente en zone rurale sont également en projet, ainsi que l'ouverture du bar-restaurant-épicerie en lien avec les MicroMarchés. Ce dernier projet doit notamment

permettre d'autofinancer à 100 % les charges liées au fonctionnement global. L'autonomie financière et organisationnelle est donc visée d'ici début 2018.

OBJECTIF : L'AUTOFINANCEMENT

L'aspect économique est central pour ce type de démarches, qui s'appuie sur de nombreux partenariats, avec des acteurs publics ou privés. Écos reste en recherche de soutiens financiers. Dans le cas de Vrac, les bailleurs sociaux et les fondations Daniel & Nina Carasso et Abbé Pierre sont les principaux financeurs du projet, avec la participation de la région Auvergne-Rhône-Alpes et la Métropole de Lyon. L'autofinancement est, là aussi, un objectif

Négocier au mieux les produits bio ou issus d'une agriculture identifiée comme écologique.

LE « + » ÉCOS

Pour aller plus loin dans l'accompagnement des adhérents vers la réappropriation de leur alimentation, l'association a publié **un livre de recettes : « Recettes végétariennes, chiches ou pois chiche »**.



CONTACT

Fanny Courieult
Chargée de projet

Tél. : 09 80 97 89 21

@ fanny@ecosnantes.org

www.ecosnantes.org

LE « + » VRAC

L'association a remporté le prix de l'innovation sociale et le prix du jury lors du **concours « S'engager pour les quartiers »**, remis en 2016 à l'Assemblée Nationale. Ce concours est organisé par la Fondation Face et l'Agence nationale pour la rénovation urbaine.



CONTACT

Boris Tavernier
Directeur

Tél. : 06 52 89 56 56

@ boris@vrac-asso.org

www.vrac-asso.org

recherché. Le développement du projet à l'échelle nationale constitue une piste de rémunération supplémentaire, via un accompagnement méthodologique à destination des structures ou porteurs de projets souhaitant dupliquer le modèle Vrac. L'essaimage est d'ailleurs en train de changer d'échelle et de gagner d'autres grandes villes, Bordeaux et Strasbourg en tête. L'association devient tête de réseau et support de nouvelles antennes qui s'y créent.



INCUBATEUR D'ENTREPRISES

Stimuler la création d'emplois en Seine-Saint-Denis autour de l'alimentation durable

Créée en 2012, l'association À Table Citoyens accompagne des projets de redynamisation socio-économique des quartiers prioritaires de Seine-Saint-Denis. Baluchon, première entreprise portée par cet incubateur citoyen, propose des livraisons sur toute la région Île-de-France de plats cuisinés à partir de produits frais et locaux.



Les chiffres ne trompent pas ! Entre 2014 et 2016, Baluchon a créé plus de cinquante emplois, dont vingt-neuf en parcours de formation et d'insertion, avec une croissance de plus de 50 % pour la seule année 2016. Les bénéfices sont réinvestis directement dans le développement de l'entreprise et son impact social.

Baluchon contribue aussi au soutien des agriculteurs d'Île-de-France.

territoriales...), l'entreprise a réussi à mener à bien son projet. Ses plats sont exclusivement préparés à partir de produits frais de saison, non transformés, et locaux.

En outre, Baluchon sélectionne ses différents fournisseurs selon leur proximité, avec l'exigence d'un rayon de moins de deux cents kilomètres, et aussi, leur sensibilisation aux questions de l'agriculture raisonnée.

UN APPROVISIONNEMENT LOCAL À PARTIR DE L'AGRICULTURE RAISONNÉE

Avec un portefeuille clients de plus de 800 organismes privés et publics (associations, structures de l'économie sociale et solidaire, entreprises, collectivités

PLACE AUX CONFITURES RE-BELLE

À Table Citoyens a également incubé le lancement du projet Re-Belle, qui produit des confitures à partir de fruits et légumes invendus et

POINTS FORTS

- Faciliter l'accès à une alimentation saine, de qualité et à des prix abordables
- Former des personnes en difficulté et apporter des perspectives durables de retour à l'emploi, dans des quartiers prioritaires et sur des secteurs dynamiques
- Privilégier la proximité et les produits issus de l'agriculture raisonnée
- Changer le regard sur des quartiers souvent stigmatisés

récupérés dans les supermarchés et les marchés. Dernier en date, le projet Le Paysan Urbain porte une ferme urbaine de micro-pousses, déjà opérationnelle à Romainville et bientôt à Paris.

Au final, tout le monde y gagne ! En répondant aux attentes des consommateurs, ces projets facilitent l'accès à une alimentation de qualité, soutiennent les agriculteurs locaux, permettent de réduire le gaspillage et créent des emplois dans des quartiers où le chômage dépasse souvent la barre des 30 %.

À Lyon, Le Bol mutualise les efforts pour gagner en durabilité

Le pôle de coopération Le Bol, créée en 2014, rassemble 29 organisations de la région lyonnaise relevant de l'économie sociale et solidaire, qui œuvrent pour une agriculture et une alimentation locales, solidaires et écologiques. L'objectif est simple : favoriser la coopération entre les structures membres pour mener à bien des projets de mutualisation en termes de logistique, de compétences professionnelles, de sensibilisation du public sur les avantages d'une consommation en circuit court. En mutualisant les efforts, l'objectif de l'association est de promouvoir de nouveaux modèles économiques visant à améliorer l'accès de tous à des aliments de qualité, de développer des systèmes alimentaires plus résilients, d'encourager la création d'emplois et de favoriser l'économie circulaire.



CONTACT : Paula Schmidt de la Torre. Tél. : 06 58 49 82 58
@lebol@potager.org. www.lebol.org



Baluchon CONTACT
François DECHY
Tél. : 01 48 46 15 58
@contact@baluchon.fr
www.baluchon.fr

Index

PORTEUR DE PROJET	TERRITOIRE DU PROJET	PAGE	Economie circulaire / lutte contre le gaspillage et les pertes	Transition vers l'agro-écologie	Démarche participative	Implication / sensibilisation des consommateurs	Mieux rémunérer des producteurs	Modèle économique innovant	Restauration collective
Agrooft	Occitanie	5							
Au ras du sol	Nouvelle-Aquitaine	6							
Grab	Provence-Alpes-Côte d'Azur	7							
Geyser	Provence-Alpes-Côte d'Azur	7							
Reneta	National	8							
Noé	National	9							
Ethic Ocean	National	10							
Marco Polo Echanger autrement	National	10							
WWF	Provence-Alpes-Côte d'Azur / Occitanie	10							
Bou'Sol	National	11							
Health Care Without Harm	Nouvelle-Aquitaine	12							
Mon Restau Responsable	National	13							
Oléo-Déclic	Provence-Alpes-Côte d'Azur	14							
Solivers	Grand Est	15							
Ardear Midi-Pyrénées	Occitanie	16							
Plate-forme pour le commerce équitable	National	18							
Les Saprophytes	Hauts-de-France	20							
V'île Fertile	Île-de-France	21							
Mouvans-Sartoux	Provence-Alpes-Côte d'Azur	22							
Un plus bio	National	22							
Solagro	Occitanie	23							
La bio d'ici	Auvergne-Rhône-Alpes	24							
Open Food France	National	25							
Val de Drôme en Biovallée	Auvergne-Rhône-Alpes	26							
IUFN	National	26							
Terres en villes	National	26							
AAA	Île-de-France	28							
Casta	Occitanie	30							
Insef	Grand Est	30							
Les Restaurants du cœur	Pays de la Loire	31							
Adie	Bourgogne-Franche-Comté	32							
Andes	Nouvelle Aquitaine / Occitanie	33							
Solaal	National	33							
Initiative Catering	Nouvelle-Aquitaine	34							
Fage	National	35							
Nouveau Centenaire	Île-de-France	35							
Écos	Pays de la Loire	36							
Vrac	Auvergne-Rhône-Alpes	36							
Baluchon	Île-de-France	38							
Le Bol	Auvergne-Rhône-Alpes	38							

Références

Alimenterre – Plates-formes de ressources et initiatives sur l'alimentation durable des villes, l'agro-écologie et le droit à l'alimentation, au Nord comme au Sud
<http://www.alimenterre.org>

Chaire UNESCO Alimentations du monde – Conférences, séminaires, publications
<http://www.chaireunesco-adm.com/>

C. Brand, N. Bricas, D. Conaré, B. Daviron, J. Debru, L. Michel, C. Toussaint-Soulard, Construire des politiques alimentaires urbaines, concepts et démarches, ed. Quae, Mars 2017
<http://www.quae.com/fr/r5060-construire-des-politiques-alimentaires-urbaines.html>

Commissariat général au développement durable, Les systèmes alimentaires durables territorialisés, cinq retours d'expérience, coll. Théma, Avril 2017

Fondation Daniel et Nina Carasso, Resolis, État des lieux des initiatives des collectivités françaises en faveur de la transition agricole et alimentaire, Novembre 2016
<http://www.fondationcarasso.org/sites/default/files/etude-alimentation-durable-resolis-carasso.pdf>

Food Climate Research Network (FCRN) – FoodSource (anglais uniquement)
<http://www.foodsource.org.uk/>

International Panel of Experts on Sustainable Food Systems (IPES-FOOD)
<http://www.ipes-food.org/>
 • IPES FOOD, De l'uniformité à la diversité, changer de paradigme pour passer de l'agriculture industrielle à des systèmes agroécologiques diversifiés, rapport, Juin 2016
http://www.ipes-food.org/images/Reports/UniformitealaDiversite_FullReport_French.pdf
 • IPES FOOD, What makes urban food

policy happen? Insights from five case study, études de cas, 2017
http://www.ipes-food.org/images/Reports/Cities_full.pdf

Réseau CIVAM, Remplacer l'alimentation au cœur des territoires, recueil d'initiatives, Août 2017
<http://www.civam.org/index.php/actualites/210-saat/602-replacer-l-alimentation-au-coeur-des-territoires>

Resolis – Observatoire des initiatives locales d'alimentation durable et responsable
<http://www.resolis.org/observatoire-alimentation>

Resolis, Systèmes alimentaires territorialisés en France, 100 initiatives locales pour une alimentation durable et responsable, Journal Resolis #4, Mars 2015
http://www.resolis.org/upload/journal/document/11_20150313_resolis_journal_janvier_sat_interactif.pdf

Créée début 2010, sous l'égide de la Fondation de France, la Fondation Daniel et Nina Carasso est une fondation familiale, totalement indépendante des groupes agro-alimentaires. Elle a pour vocation de soutenir des initiatives dans deux grands domaines concourant à l'épanouissement de l'être humain et à la création de conditions de vie plus harmonieuses entre les populations et leur environnement : l'art, pour enrichir l'esprit ; l'alimentation, pour entretenir la vie. Avec l'aide de ses comités d'experts bénévoles, la Fondation analyse les différents enjeux liés à l'alimentation. Elle contribue à faire émerger des réponses innovantes, par le soutien à une recherche interdisciplinaire au niveau international et par l'accompagnement de solutions alternatives de terrain. Sur la thématique de l'alimentation durable, la Fondation accompagne actuellement plus de 180 projets.

LA TRANSITION EN ACTIONS

Des initiatives qui marchent pour une agriculture et une alimentation plus durables

Penser autrement l'agriculture et l'alimentation, c'est possible. Les quarante porteurs de projets mis en avant dans ce recueil s'y emploient activement tous les jours. Leurs initiatives, concrètes et viables, visent les mêmes objectifs. Nourrir l'ensemble des citoyens en qualité et en quantité, tout en protégeant la biodiversité et les ressources naturelles, est au cœur de leurs préoccupations. Ces actions soutiennent le développement économique local et l'emploi, préservent et valorisent les cultures locales, créent du lien et des opportunités d'insertion socio-économiques. De la graine au compost, les solutions d'évolution de nos systèmes alimentaires se révèlent multiples. Économie circulaire, agro-écologie, démarches participatives, sensibilisation des consommateurs, meilleure rémunération des producteurs, modèles économiques innovants, restauration collective... sont autant de pistes explorées, avec un maître-mot, la durabilité. Ces initiatives, tant locales que nationales, révèlent non seulement la diversité des actions, toutes plus complémentaires les unes que les autres, mais également celle des acteurs engagés : collectivités, entreprises, associations, chercheurs... Elles confirment que tout citoyen a son rôle à jouer dans la transition vers des systèmes alimentaires plus durables. En soutenant ces projets et en éditant ce recueil d'initiatives déjà solidement ancrées dans le paysage français, la Fondation Daniel et Nina Carasso a souhaité participer au déploiement d'alternatives rationnelles et attendues par les citoyens-consommateurs. Parce que loin d'être un bien comme les autres, notre alimentation se situe au carrefour de problématiques sociales, environnementales et économiques. Elle entretient la vie et se trouve au cœur des grands enjeux de la transition écologique.

Document en téléchargement sur
www.fondationcarasso.org



**fondation
daniel & nina
carasso**

sous l'égide de la fondation de france

40 avenue Hoche - 75008 Paris

Tél. : +33 (0)1 44 21 87 39

ad_france@fondationcarasso.org