

La diagnostic partagé a été élaboré par 2 structures :

- Chambre d'Agriculture des Ardennes : diagnostic agricole
- Communauté de communes de l'Argonne Ardennaise : sur les autres sphères du PAT (santé, social, offre alimentaire...)

Préciser la(es) méthode(s) utilisée(s) pour réaliser le diagnostic :

Pour la Chambre d'Agriculture :

- Réalisation d'une photographie de l'activité agricole du territoire : analyse de l'activité agricole et de l'offre alimentaire du territoire
- Analyse de l'organisation alimentaire du territoire : étude du potentiel de consommation
- Détermination du potentiel alimentaire du territoire : questionnaires auprès des agriculteurs vendant en circuits de proximité
- Recueil de données dites «froides» : INSEE, RGA, RPG, Base de données Chambre d'Agriculture des Ardennes, extraction de bases de données : Données IDC

Pour la communauté de communes :

- Important travail de terrain visant à rencontrer individuellement l'ensemble des acteurs publics et privés pouvant être liés directement ou indirectement aux différentes dimensions du système alimentaire local : 84 rencontres effectuées + compte-rendu d'entretien systématique. Objectif : informer sur le PAT, comprendre l'existant sur les sphères de l'alimentation sur le territoire, faire ressortir les besoins et les missions de chaque rencontre.
- Croisement avec les données existantes en rapport avec les dossiers/compétences de la communautés de communes : Contrat Local de Santé, SCOT/PLUI, Maraîchage, Environnement, schéma de développement commercial, Pacte Ardennes, CTE, PTRTE, charte avec les familles, Relais Petite enfance...
- Animations vers les habitants : pour présenter le PAT et connaître les besoins : questionnaires à destination des habitants (209 réponses) + participations aux animations « A+ dans le bus » (animations mises en place sur toutes l'intercommunalité par notre partenaire FJEP pour entretenir un lien social)
- Mise en place d'une réunion de concertation en octobre 2022
 - Présentation de l'état des lieux et travail en groupe autour des thématiques suivantes :
 - Agriculture, circuits courts et filières alimentaires
 - Education alimentaire, santé et justice sociale
 - Restauration Hors Domicile
(sujets transversaux : développement durable et gestion des déchets/gaspillage alimentaire)

Co-construction du diagnostic en concertation avec les acteurs. Chaque groupe travaillait sa thématique autour de cette question : quelles actions souhaiteriez-vous mettre en place sur ce thème ?

Les principales conclusions du diagnostic sont présentées par axe :
Agriculture, circuits courts et filières alimentaires

<p>Atouts</p> <p>Production agricole importante : circuits courts et longs 8% des exploitations en circuits courts</p> <p>Des regroupements de producteurs existent déjà</p> <p>Des animations agricoles existent sur le territoire</p> <p>Petit bassin de vie : les producteurs et commerçants connaissent les habitudes des consommateurs</p> <p>Besoins de produits locaux exprimés par les habitants</p>	<p>Faiblesses</p> <p>Absence de plateforme logistique pour l’approvisionnement des productions agricoles vers les acheteurs (consommateurs, restaurateurs, restaurations scolaires...)</p> <p>Budget limité pour certaines familles</p> <p>Peu d’offres ayant des labels de qualité (label Rouge, bio, ...) et agréées CE</p> <p>Faible bassin de consommation</p> <p>Foncier Agricole : pas de Zone Agricole Protégée (ZAP) sur le territoire</p>
<p>Opportunités</p> <p>InterPAT08 : échelle départementale de certains dossiers</p> <p>Production locale identifiée comme gage de qualité et permet de contribuer à la vie économique du territoire</p> <p>PAT identifié comme un outil permettant d’aborder les filières agricoles durablement</p> <p>Les politiques publiques permettant une approche transversale de l’alimentation : PNA, PRAD, PRSE, ...</p> <p>Souhait d’apport de visibilité (communication) pour les agriculteurs</p>	<p>Menaces</p> <p>Peu d’outils de transformation sur le territoire (Ardennes)</p> <p>Départ en retraite d’une partie de la population agricole d’ici quelques années</p> <p>Souffrance du monde agricole : temps de travail/disponibilité/rémunération jugée « insuffisante » compte-tenu de l’implication que le métier demande</p> <p>Changement climatique</p>

Education alimentaire, santé et justice sociale

<p>Atouts</p> <p><u>Education alimentaire</u></p> <p>Des acteurs de proximité identifiés et de confiance pour les habitants ont confiance > animations (santé, social) sur tout le territoire</p> <p>Les établissements scolaires proposent des activités pédagogiques en lien avec la biodiversité/l’alimentation</p> <p>Programme NUT’s – harmonisation des messages nutritionnels proposé sur le territoire</p> <p>Conscience des élus de l’importance de sensibiliser à l’alimentation locale : partants pour proposer des denrées locales en cantine scolaire</p> <p><u>Santé</u></p> <p>Le lien CLS/PAT porté par la Communauté de Communes et qui peuvent agir de manière conjointement</p> <p><u>Justice sociale</u></p> <p>Des acteurs de l’aide alimentaire qui se connaissent mais qui n’ont pas encore de projet commun</p>	<p>Faiblesses</p> <p><u>Education alimentaire</u></p> <p>Difficulté à toucher les parents lors d’une intervention en classe > ce sont les parents qui décident de l’alimentation de la famille</p> <p><u>Santé</u></p> <p>Inégalités sociales de santé importantes</p> <p><u>Justice sociale</u></p> <p>Certains établissements scolaires où une majorité d’enfants est suivie par le CADEF (carences sociales)</p> <p>Maltraitance dues à des carences alimentaires suspectée au sein de certains établissements scolaires du territoire</p> <p>Problématique liée à la fréquence de consommation de produits sucrés ultratransformés (compensation des carences sociales)</p> <p>Les bénéficiaires de l’aide alimentaire reçoivent un colis et ne choisissent pas leurs denrées</p>
<p>Opportunités</p> <p><u>Education alimentaire</u></p> <p>L’alimentation peut être abordée à travers le programme scolaire de la maternelle au lycée – la restauration scolaire peut y être associée</p> <p><u>Santé</u></p> <p>Une CPTS active</p> <p>L’existence de politiques publiques) pour mener des actions favorables à la santé sur le territoire : PNSS, PRSE...</p> <p><u>Justice sociale</u></p> <p>1 acteur de l’aide alimentaire est lauréat d’un appel à projets pour proposer des denrées locales lors de la distribution alimentaire</p> <p>Des animations proposées lors des distributions alimentaires > cuisiner avec ce qui est distribué et animations autour du lien social</p> <p>Certains producteurs locaux sont partants pour du partenariat avec les structures d’aide alimentaires du territoire</p>	<p>Menaces</p> <p><u>Education alimentaire</u></p> <p>Le public touché : différence entre le besoin exprimé par les acteurs du territoire et celui du public touché > les animations doivent se rapprocher des besoins du public > obligation de s’adapter dans le temps.</p> <p><u>Santé</u></p> <p>La santé n’est pas une priorité pour une partie de la population</p> <p>Posture d’animateur : risque d’injonction à maîtriser</p> <p><u>Justice sociale</u></p> <p>Changement des barèmes d’aide alimentaire : des bénéficiaires ne le sont plus et pourtant les difficultés sociales restent identiques</p> <p>Inflation : aggravation de la situation dans des familles. Difficultés croissantes de familles de « classes moyennes » qui n’ont aucune aide malgré tout.</p> <p>Du gaspillage alimentaire constaté au sein des distribution alimentaire (méconnaissance des DDM/DLC)</p>

Restauration hors domicile

Restauration scolaire :

Réunion de SIVU/SIVOM existent déjà et permettent d'aborder la restauration scolaire

Collège : Conseil départemental moteur sur la question de la restauration scolaire

Lycée : Conseil Régional moteur sur la question de la restauration scolaire

Restauration hors domicile :

Des restaurateurs qui souhaitent se fournir en local

Des structures qui pourraient se fournir en local : EHPAD, Crèches, Hôpital

Faiblesses

Restauration scolaire

Gestion concédée pour les écoles primaires du territoire : 3 prestataires différents

EGalim : Peu d'offres locales ayant des signes de qualité

Restauration hors domicile

Peu d'offres locales ayant des agréments CE : axes de ventes limités (dérogation à l'agrément sanitaire possible si l'acheteur le souhaite mais a ses limites)

Opportunités

Politiques publiques favorables :

- loi climat et résilience : menu végétarien hebdomadaire
- Loi AGECE : mesure antigaspillage et promotion de l'économie circulaire : sensibiliser tous les acteurs de la chaîne alimentaire et particuliers à la gestion des déchets (hors déchets ménagers)
- La loi EGalim : pour améliorer la qualité des repas des convives en hors-domicile (50% denrées dites durables dont 20% bio)

Binôme gestionnaire/cuisinier : importance d'une vision partagée pour la qualité des repas servis

Bio : MBCA qui assure la logistique et la simplification des démarches pour les acheteurs

Menaces

Restauration scolaire

Cité scolaire de Vouziers (lycée et collège) : cohabitation délicate entre personnels du Conseil Régional et Conseil Départemental : différence au niveau des EPI (équipements de protection individuelle), rémunération, plan de formation, avancée de carrière...

Turn-over des équipes de cuisine

Restauration hors domicile :

Absence de plateforme logistique : la livraison se fait par les producteurs locaux (temps et empreinte carbone). Les quantités sont limitées, faute de capacité de stockage.

Lourdeurs administratives : commander local représente du travail : c'est une pièce comptable par produit (chez un grossiste, c'est une pièce comptable pour tout l'achat)