

# Webinaires thématiques des 17 et 18 octobre 2024

Compte-rendu et Replay

## Webinaire thématique DROM - Regards croisés Outre-mer et Hexagone

### Claire Cerdan, directrice ES, CIRAD - Les PAT : vers la souveraineté alimentaire dans les départements et régions d'Outre-mer

Actuellement, 20 PAT sont officiellement recensés par le MASAF dans 5 DROM. En 2022, **50 %** des départements recensent entre 2 ou 3 PAT sur leur territoire, couvrant **39 %** de la population, soit une croissance progressive. Beaucoup d'entre eux se focalisent sur un ou deux objectifs, généralement la **restauration collective** ou la **consommation locale**.

Dans les DROM, les PAT sont des espaces de **dialogue** et de **médiation** permettant de préserver les surfaces agricoles, de valoriser les productions locales, de placer l'alimentation au cœur des transitions et de lutter contre la précarité alimentaire.

Selon Claire Cerdan, les PAT sont des outils multifacettes pour la souveraineté alimentaire, offrant de nouvelles perspectives. Leur mise en réseau est cruciale, d'où le rôle important du réseau InterPAT mais aussi des temps d'échange comme le Carrefour des PAT.

*« Pour moi les PAT quand on écrit un projet alimentaire et on définit une politique alimentaire c'est l'opportunité d'écrire une **nouvelle route** à sa manière à l'échelle d'une collectivité ou d'une commune. Ce sont des temps très fort et important pour la collectivité. »*

## Séquence - Justice sociale

### Cécile De Fondaumièrre, chargée de mission développement du territoire à la commune du Bras Panon et Jeannick ATCHAPA, Elu de la commune de Bras Panon - Le Projet Alimentaire Territorial de Bras-Panon : pour une alimentation durable et équitable

Le PAT de Bras Panon, initié en 2021, s'est donné l'ambition de repenser son modèle alimentaire en redonnant à la terre sa fonction de nourrir ses habitants et de réduire la précarité alimentaire, notamment en relocalisant l'agriculture, en soutenant les circuits courts et en rendant accessible une alimentation saine pour les plus précaires.

Pour ce faire, le PAT réalise diverses actions sur l'ensemble des maillons de la chaîne alimentaire, notamment la mise en place du premier jardin partagé et la sensibilisation des usagers aux méthodes de permaculture. Il propose également de l'éducation alimentaire (animations, ateliers, formation du personnel). Il projette de déployer une **pépinière collective** de fruits à pain, **d'implanter deux filières** : fruits à pain et bœuf moka, d'installer une **ferme pédagogique**, de déployer une **plateforme logistique** et de mettre en place des **marchés de producteurs**.

*« Le retour vers la terre, c'est d'une part affirmer et retrouver l'âme identitaire de notre territoire, utiliser notre authenticité, notre véritable richesse, notre valeur ajoutée, développer de l'innovation, mais aussi viser et surtout atteindre la **souveraineté alimentaire** » Jeannick ATCHAPA, Elu de la commune de Bras Pano. »*

## Romain Dhainaut, Chargé de mission transition écologique au Conseil départemental de Seine-Saint-Denis - Plan Alimentaire Territorial de la Seine-Saint-Denis

Le département de la Seine-Saint-Denis dispose de spécificités démographiques, notamment un taux de pauvreté double par rapport à la moyenne régionale. Cette précarité provoque une explosion de la demande d'aide alimentaire dans un département fortement urbanisé mais avec une agriculture urbaine dynamique (165 jardins collectifs et 80 fermes urbaines).

Pour répondre à ces enjeux, le PAT se montre très **engagé** et systémique : le conseil départemental de la Seine-Saint-Denis en copilotage avec Action contre la Faim, a expérimenté la mise en place de "Vital'im" : un **chèque alimentation durable** sur 3 ans d'une valeur globale de 2,2 millions. Le PAT a également répondu à un appel à projets aide alimentaire et logistique avec un co-financement de l'État dont l'objectif est d'augmenter la capacité de stockage des denrées par l'aménagement d'un nouvel espace de stockage, de faciliter le transport des denrées alimentaires et d'optimiser les flux.

*« Vital'im, c'est l'expérimentation d'un **chèque alimentaire** qui va nous permettre d'atteindre **1 350 usagers** de nos communes, répartis sur 4 publics cibles : étudiants, femmes enceintes et jeunes mères, personnes âgées et habitants des quartiers prioritaires de la politique de la ville. »*

## Séquence - Structuration de filières

### Béatrice Belfran, responsable du service Environnement à la Ville de Ducos - Le Projet Alimentaire de la Ville de Ducos. Fédérer les acteurs et promouvoir une Agriculture Durable

Le PAT de la Ville de Ducos est un projet **transversal** qui a pour objectifs de promouvoir une alimentation saine et de qualité, ainsi que de valoriser les fruits et légumes locaux par un plan d'actions et la mise en réseau des démarches et acteurs locaux. Une des actions phares est de soutenir la production locale en développant l'attractivité du bourg. Pour ce faire, le PAT valorise la **filière apicole** en trois volets : éducatif, sensibilisation et nutrition bien-être.

*« Pourquoi la filière apicole ? Selon les données du pôle agro-ressources de recherche de la Martinique, la ville de Ducos est celle qui comprend le plus de ruches en Martinique grâce à son littoral de mangrove. Il y a donc beaucoup de **miel de palétuvier**, un miel très recherché avec de nombreuses vertus thérapeutiques et nutritionnelles. »*

### Pascal Tocquer, chargée de mission agriculture et alimentation à Lorient agglomération - Charte de l'Agriculture & de l'Alimentation du Pays de Lorient

La Charte de l'Agriculture et de l'Alimentation du Pays de Lorient est structurée autour d'enjeux transversaux vis-à-vis de l'agriculture et de l'alimentation. Celle-ci a été co-construite et vise à développer une alimentation de qualité pour tous les acteurs de la chaîne alimentaire, du producteur jusqu'au consommateur. En termes de structuration des filières locales, les filières se développent avec la restauration collective via le "protocole d'engagements des restaurations municipales", notamment par un travail de sourcing et de mobilisation. Mais aussi par la création de l'association des agriculteurs du Pays de Lorient (travail de géolocalisation des agriculteurs en circuits courts, organisation des filières locales lait, et étude et outils logistiques, groupes de travail des acteurs économiques). Depuis 2021, la Charte déploie une **filière de lait locale** avec plus de 3 millions de litres de lait vendus. De plus, elle innove par la création d'une **marque locale**.

« L'association des producteurs de Lorient a promu une marque Breizht positive, une marque qui permet d'approvisionner les restaurations collectives avec un lait territorial collecté dans un rayon de 50 km autour d'une coopérative laitière. »

## Séquence - Restauration collective

### Marine Peccatus de la communauté d'Agglomération du Nord Grande-Terre - pARtagE-LIZINSANTRAL mise en œuvre de la politique alimentaire du Nord –Grande-Terre

La communauté d'Agglomération du Nord Grande-Terre porte une ambition agro-économique traduite par le PAT, qui s'appuie sur un outil innovant : l'ATAA (**Atelier de Transformation Agro-Alimentaire**). L'ambition de la CANGT est de contribuer à la mise en place d'un Système Alimentaire Territorialisé. Son plan d'actions a été co-construit (34 fiches action). Au niveau de la restauration collective, le PAT a porté plusieurs actions, à savoir : l'animation d'un Groupement de recherche d'innovation culinaire, la proposition d'un programme pédagogique d'éducation alimentaire et sensorielle pour les enfants scolarisés du territoire, et **des journées des initiatives**. De plus, le PAT a été lauréat de l'appel à manifestation d'intérêt « Accompagnement des porteurs de projets alimentaires territoriaux souhaitant mobiliser les acteurs de la restauration collective » proposé par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le Réseau Restau'Co. Il a également mis en place la démarche « **Mon Restau Responsable pas à pas** » avec la commune Le Moule comme territoire pilote.

« Une action qui s'inscrit parfaitement dans notre plan d'action : nous avons réalisé la journée initiatives avec 37 participants, dont les communes, afin de créer une **communauté de la restauration collective** à l'échelle communale, partager les initiatives et diffuser les **expériences remarquables**. »

### Nathalie Cayla, chargée de mission Plan alimentaire Durable à la Ville de Rennes. Faire des restaurants collectifs des lieux d'accès égalitaires à une alimentation durable

La restauration collective à Rennes, c'est plus de 14 500 repas par jour, dont 12 500 produits par la cuisine centrale. Le Plan Alimentaire Durable s'est donné quatre grands objectifs autour de cette thématique : améliorer la durabilité et la qualité des repas, combattre le gaspillage alimentaire, fédérer les agents et les convives, et leur permettre de devenir acteurs de leur santé.

Pour ce faire, plusieurs actions ont été mises en place. À titre d'illustration : création du **Cercle Appros bio locaux et Terres de Sources**, travail sur la sortie des contenants en plastique vers des contenants en inox, changement des modes de service des agents de la restauration collective, mise en place des tables de tri, développement d'un univers graphique et d'outils de communication, création d'animations pour le temps du midi, mise en place de partenariats pour le don alimentaire des barquettes non consommées par les enfants (7 associations conventionnées avec la ville et 12 écoles collectées quotidiennement). En termes de perspective, la ville de Rennes prévoit d'ouvrir une école de **cuisine municipale**.

« Aujourd'hui, dans la ville, nous sommes à **44 % de bio, 12 % de label rouge et 2 % des approvisionnements sont issus de la filière Terre de Source**. »

Vous n'étiez pas disponible pour suivre ce webinaire ? **Réécouter les différentes interventions**  
<https://www.youtube.com/watch?v=i2R7mVckOD4&feature=youtu.be>

2:58 minutes : Témoignage de Claire Cerdan

- 31 minutes : Témoignage de Jeannick ATCHAPA et Cécile De Fondaumière
- 47 :25 minutes : Témoignage de Romain Dhainaut
- 1 :15 :52 minutes : Témoignage de Béatrice Belfran
- 1 :31 :33 minutes : Témoignage de Pascal Tocquer
- 1 :56:44 minutes : Témoignage de Marine Peccatus
- 2 :11:35 minutes : Témoignage de Nathalie Cayla