



Préfiguration du Projet Alimentaire Territorialisé du Nord Grande-Terre « LIZINSANTRAL » Acronyme : PARTaGe - LIZINSANTRAL

Synthèse de la première étape du projet «PARTage LizinSantral»

COTECH du 24 janvier et du 22 mars 2022

CONTEXTE

La CANGT porte un **Projet Alimentaire Territorial** nommé «*PARTage LizinSantral*». Celui-ci a été labellisé en 2020 et concourt à la mise en place d'un **Système Alimentaire Territorialisé**, c'est-à-dire à la relocalisation de l'alimentation en prenant en compte les enjeux du développement durable.

Le projet «*PARTage LizinSantral*» se décompose en trois phases principales qui sont : la réalisation d'un diagnostic, l'élaboration d'un plan d'action et la mise en œuvre des actions ainsi définies.

Durant la première phase du projet, la CANGT a organisé deux **Comités Techniques** (CoTech). Cette instance large réunit tous les acteurs susceptibles de faire des propositions ou de participer à la mise en œuvre concrète du projet. Les CoTech ont été organisés sous deux formes :

- le **CoTech du 24 janvier 2022** est un atelier de **co-construction du diagnostic** relatif au projet.
- le **CoTech du 22 mars 2022** est un webinaire qui a permis la restitution des résultats du précédent CoTech et amorce la deuxième étape du projet qui est celle de la **co-construction du plan d'action** du projet.

MÉTHODE

Le **CoTech du 24 janvier 2022** complète et valide le **pré-diagnostic** élaboré de septembre à décembre 2021 à partir de ressources bibliographiques et d'entretiens semi-directifs.

Cet atelier a été organisé en trois séquences qui sont :

- la présentation du projet et des éléments du pré-diagnostic (accessible également en Facebook Live : <https://fb.watch/bFKbR01DcM/>) ;
- trois temps d'échange en petits groupes de réflexion ;
- une restitution orale « à chaud » des temps d'échange.

Cinq groupes de réflexion, formés d'une dizaine de participants chacun, ont été constitués pour échanger autour de questions émergeant des constats du pré-diagnostic. Au total, 48 individus ont participé aux temps d'échange : élus, agents communaux, agriculteurs, associations, représentants de l'Education Nationale, de la profession agricole, de structures étatiques et de collectivités.

Les 6 questions de réflexion étaient les suivantes :

- Comment faire adhérer les bénéficiaires de l'ATAA (Atelier de Transformation Agro-Alimentaire) à l'augmentation des produits locaux au sein de la restauration collective ?
- Les agriculteurs sont-ils en mesure de répondre à la demande et aux contraintes de l'ATAA ?
- Comment susciter l'intérêt des porteurs de projet pour l'achat des produits de l'ATAA ?
- Comment accompagner les changements de pratiques agricoles ainsi que l'augmentation de la production destinée au marché local ?
- Comment accompagner les familles qui souhaitent s'orienter vers une alimentation saine et locale ?
- Comment sensibiliser la population à la conservation des traditions culinaires ?

Suite au CoTech du 24 janvier, le **Comité Opérationnel** (ComOp) s'est réuni 3 fois, en février, afin d'élaborer une synthèse des dires des participants relevés par les animateurs au cours des temps d'échange. Le ComOp est une instance de gouvernance composée de la CANGT et de ses partenaires (INRAe et Université des Antilles). Son travail a permis de reformuler 38 propositions d'actions de manière claire et synthétique, et de les classer selon 4 thématiques.

Ce travail a été proposé puis validé lors d'un **Comité de Pilotage** (CoPil), dont les membres sont chargés de la direction du projet «*PARtAge LizinSantral*».

Enfin, la synthèse a été proposée aux participants du CoTech lors d'un **webinaire** se déroulant **le 22 mars 2022**. Celui-ci a réuni 21 personnes sur la plateforme Zoom et est également disponible en Facebook Live à l'adresse suivante : <https://fb.watch/c19eXFJeSt/>

Ce webinaire répond à trois objectifs qui sont :

- soumettre la synthèse de l'atelier du 24 janvier 2022 aux participants à des fins de correction/validation
- clarifier les questions des participants
- proposer aux participants d'intégrer un ou plusieurs groupes de travail afin de construire collectivement le plan d'action du projet «*PARtAge LizinSantral*».

LES CONTRAINTES DU TERRITOIRE

Les échanges réalisés au sein des cinq groupes de travail, lors de l'**atelier du 24 janvier**, mettent en avant les **caractéristiques** et les **enjeux du territoire**. Ces derniers appuient ou complètent le pré-diagnostic.

Au niveau de la production :

- Il existe une **grande diversité** d'exploitations agricoles. Ces derniers bénéficient de peu d'accompagnement, travaillent souvent de manière **isolée**, et peuvent alors produire en même temps la même chose, ce qui a des conséquences sur la disponibilité de l'offre et l'évolution des prix.
- Le revenu des agriculteurs est soumis aux retards de paiement et à la **grande variabilité des prix agricoles** liés à l'offre sur les marchés.
- Le **manque d'accès aux ressources** (eau, foncier, équipement ...) limite la production locale.

Au niveau de la consommation :

- La **transition alimentaire** que connaît la Guadeloupe, et qui impacte négativement la santé de sa population, s'explique par :
 - l'arrivée sur le marché de produits issus de la mondialisation (produits importés) ;
 - le critère du prix qui détermine l'acte d'achat ;
 - la recherche de gain de temps et de praticité par le consommateur ;
 - une mauvaise représentation des produits locaux (dévalorisés dans l'imaginaire collectif d'un point de vue gustatif).
- Cette transition s'accompagne d'une **mutation sociale** caractérisée par :
 - un éclatement des ménages (moins de personnes au sein d'un ménage et forte présence de familles monoparentales) ;
 - un recul de la transmission intergénérationnelle des savoirs culinaires (des parents / grands-parents à l'enfant).

Points de vigilance :

Les échanges réalisés au sein des groupes de travail nuancent aussi certains constats dressés dans le pré-diagnostic et soulignent des points de vigilance :

- Les participants émettent des doutes quant à l'**évolution** future des **surfaces conduites** selon le cahier des charges de l'**AB**. Certains suggèrent en effet de répondre aux exigences de la loi Egalim via les produits laitiers ou carnés importés et de conserver l'approvisionnement des fruits et légumes locaux et de qualité, sans se freiner aux **contraintes de la labellisation**. Pour rappel, la loi Egalim impose 20% de produits bio dans les achats de la restauration collective d'ici 2030.
- Certains participants questionnent la **signification d'une alimentation saine et locale** et soulignent le **manque de données** concernant les **habitudes de consommation** des habitants de la CANGT. Celles-ci devraient d'abord être étudiées pour permettre une bonne orientation des actions et **respecter les choix alimentaires** de chacun.
- Les avis semblent diverger quant au **fonctionnement de l'ATAA**. Si certains affirment leur volonté de vouloir travailler avec l'ATAA et attendent sa mise en service, d'autres sollicitent des informations supplémentaires et éprouvent des doutes sur la capacité des producteurs à fournir l'ATAA.

LES PROPOSITIONS D' ACTIONS

Les temps d'échanges avec les participants de l'atelier du 24 janvier ont été prolifiques et ont permis de recueillir un grand nombre d'**idées d'actions**. Ces propositions ont été reformulées de manière synthétique et sont présentées ci-dessous. Elles sont regroupées, selon leur thématique, dans **4 axes stratégiques** dont les **objectifs** ont été spécifiés par le ComOp.

- Un axe «**accompagnement de la production des repas au niveau de la restauration collective**»
 - **Objectif 1** : faire découvrir et faire aimer les produits locaux, éduquer au bien manger
 - **Objectif 2** : lutter contre le gaspillage alimentaire.
 - **Objectif 3** : préparer les cuisines centrales aux changements induits par la mise en service de l'ATAA

Action n°1.1	Proposer un programme d'éducation alimentaire se déroulant sur le long terme et pour toutes les tranches d'âge des enfants scolarisés
Action n°1.2	Participer aux dispositifs de type "petits-déjeuners à l'école", "un fruit pour la récré" ...
Action n°1.3	Eduquer les parents des enfants scolarisés au bien manger, en mettant en avant la production locale et l' aspect nutritionnel des repas de la restauration collective
Action n°1.4	Former le personnel de la restauration collective dans la production de repas élaborés à partir de produits locaux et de bonnes qualités organoleptiques
Action n°1.5	Favoriser la recherche et l'innovation culinaire permettant de tester de nouveaux procédés de transformation et de nouvelles recettes élaborées à partir de produits locaux

- Un axe «**accompagnement de la production locale et de l'installation agricole**»
 - **Objectif 1** : contribuer au changement de pratiques des agriculteurs
 - **Objectif 2** : contribuer à la préservation des ressources naturelles
 - **Objectif 3** : répondre aux besoins d'accompagnement technique et administratif des exploitations et des structures agricoles
 - **Objectif 4** : favoriser l'installation de jeunes agriculteurs
 - **Objectif 5** : anticiper la mise en service de l'ATAA

Action n°2.1	Favoriser la diffusion des pratiques agro-écologiques et les échanges entre producteurs
Action n°2.2	Accentuer les formations des futurs agriculteurs aux pratiques agro-écologiques dès la formation initiale agricole
Action n°2.3	Elaborer des référentiels technico-économiques , pour aider à la décision et à la transition agroécologique des agriculteurs
Action n°2.4	Préserver les milieux naturels des dommages irréversibles
Action n°2.5	Préserver les espaces agricoles
Action n°2.6	Diffuser aux agriculteurs les aides financières disponibles et les accompagnements proposés (sources, référents)
Action n°2.7	Apporter un accompagnement technique aux producteurs (parasitologie, traitements acceptés par le cahier des charges AB ...)
Action n°2.8	Accompagner les agriculteurs et les structures agricoles dans leurs démarches administratives
Action n°2.9	Valoriser et faire connaître les métiers liés à l'agriculture
Action n°2.10	Accompagner l' installation des jeunes pour permettre la durabilité de leur projet (socialement, économiquement et environnementalement)
Action n°2.11	Valorisation des terres en friche , dans la mesure du possible
Action n°2.12	Planifier collectivement les cultures destinées à l'ATAA
Action n°2.13	Faire connaître les attentes techniques de l'ATAA et les attentes réglementaires (loi EGALIM et réglementation imposée par le marché public)
Action n°2.14	Accompagner les producteurs pour répondre aux marchés publics de l'ATAA
Action n°2.15	Garantir un délai de paiement acceptable aux agriculteurs fournissant l'ATAA

- Un axe «**accompagnement des consommateurs vers des habitudes alimentaires plus saines et durables**»
- **Objectif 1** : favoriser la consommation de produits locaux à domicile
 - **Objectif 2** : favoriser l'adoption d'habitudes de consommation bénéfiques pour la santé
 - **Objectif 3** : appuyer les projets relatifs à l'alimentation sociale et solidaire
 - **Objectif 4** : lutter contre le gaspillage alimentaire

Action n°3.1	Vulgariser les recommandations alimentaires (PNNS 4)
Action n°3.2	Réaliser une campagne de prévention des maladies chroniques liées à l'alimentation en partenariat avec les professionnels de santé
Action n°3.3	Initier des partenariats avec les acteurs de la santé et du social (associations, CCAS, ARS, IREPS, CGSS...) qui permettent un accompagnement adapté (au choix alimentaire, à la catégorie socio-professionnelle, à l'âge...)
Action n°3.4	Promouvoir les produits locaux (via la publicité faisant intervenir des sportifs locaux, le packaging, la présentation sur lieu de vente ...)
Action n°3.5	Faire connaître les lieux d'achats et les produits locaux (saisonnalité, provenance, qualité ...)
Action n°3.6	Proposer des cours/ateliers de cuisine en partenariat avec des cuisiniers du territoire
Action n°3.7	Former à la gestion du budget des ménages
Action n°3.8	Mettre en place un Centre d'éducation alimentaire populaire
Action n°3.9	Mettre en oeuvre un atelier de définition de l'alimentation saine et durable afin d'améliorer les connaissances sur les perceptions de ces termes et les pratiques alimentaires actuelles
Action n°3.10	Lutter contre le gaspillage alimentaire en permettant la transformation et le don des fruits et légumes issus des jardins familiaux (collecte, campagnes de glanages, livraison à un atelier de transformation...)

Une nouvelle action a été suggéré par les participants du webinaire du 22 mars 2022 :

Action n°3.11	Conduire des actions d' éducation alimentaire pour la petite enfance , notamment dans les crèches et auprès des Protection Maternelle et Infantile (PMI)
----------------------	--

➤ Un axe « **développement d'un tissu économique local durable** »

- **Objectif 1** : contribuer à l'attractivité du territoire
- **Objectif 2** : inciter l'installation de porteurs de projet en lien avec l'agrotransformation
- **Objectif 3** : mettre en place une dynamique de développement territorial autour de l'ATAA

Action n°4.1	Etudier la mise en place de process pour le stockage et la conservation des produits locaux
Action n°4.2	Favoriser l' installation d'agro-transformateurs qui, d'une part, assurent un débouché supplémentaire aux producteurs locaux et, d'autre part, proposent aux consommateurs des produits ayant de bonnes qualités gustatives, prêts-à-consommer ou facile à préparer.
Action n°4.3	Développer des circuits de distribution permettant d'absorber la production "hors-calibre", qui ne correspondrait pas au cahier des charges d'approvisionnement de l'ATAA.
Action n°4.4	Renforcer la visibilité des formations existantes portant sur la réglementation et la gestion d'entreprise en agrotransformation
Action n°4.5	Accompagner les agrotransformateurs dans la sollicitation des aides publiques (FranceAgrimer...)
Action n°4.6	Référencer les agrotransformateurs et les autres clients potentiels de l'ATAA (EHPAD, restaurants d'entreprise...) et connaître leurs besoins en matière première (fruits et légumes)
Action n°4.7	Étudier la faisabilité d'étendre l'utilisation de l'ATAA pour réaliser une 1ère transformation (lavage, découpe ...) d' autres produits locaux comme le ka manioc

GROUPES DE TRAVAIL

Les contraintes soulevées par les participants, ainsi que les propositions d'actions, ont permis de **compléter le diagnostic** et contribueront aux **travaux d'élaboration du plan d'action** relatifs au projet «*PArTage LizinSantral*».

Ces travaux seront réalisés au sein de **4 petits groupes thématiques** correspondant aux 4 axes stratégiques et qui sont :

- le groupe de travail «production agricole» ;
- le groupe de travail «restauration collective» ;
- le groupe de travail «consommation à domicile» ;
- le groupe de travail «développement territorial».

Durant le CoPil et le CoTech du 22 mars 2022, 17 acteurs ont souligné leur intérêt à participer à un ou plusieurs groupes de travail. Des acteurs à inviter ont également été identifiés et l'importance de la participation des collectivités a été soulevée.

Le calendrier et les modalités de fonctionnement des groupes de travail sont les suivants :

- Les **inscriptions** aux groupes de travail sont ouvertes **jusqu'à mi-avril 2022**, via le formulaire d'inscription suivant : <https://forms.gle/FyvrTM3YBt3GRVLQ9>
- Une première réunion de **mise en place du groupe** de travail se déroulera **entre le 1er et le 8 avril 2022** afin de :
 - clarifier les objectifs du groupe ;
 - déterminer les priorités ;
 - identifier les besoins ;
 - définir la fréquence et planifier les dates des rencontres.
- Des réunions régulières se tiendront, selon les modalités définies au sein de chaque groupe, **d'avril à juin 2022**.
- Des **liens** seront créés entre les différents groupes de travail tout au long du processus et selon les besoins identifiés.
- Le plan d'action finalisé sera proposé lors d'un **atelier** prévu en **septembre 2022**.

Pour plus d'information :

Yannick BOC
Chargée de mission Agriculture Agro-transformation et Alimentation (3A)
yannick.boc@cangt-guadeloupe.fr
06 90 50 98 04

Nadège VANDERBECKEN
Animatrice PAT
nadege.vanderbecken@cangt-guadeloupe.fr
06 90 26 34 65