



Rn PAT

Réseau national
des Projets Alimentaires Territoriaux

Mai 2022

Remontées d'expériences de territoires

Forum Annuel



Fonds européen agricole pour
le développement rural :
l'Europe investit dans les
zones rurales



Le PAT dans le champ du développement économique des territoires	3
Construction d'un hôtel d'entreprises agroalimentaires (Le Havre Seine Métropole).....	3
Le PAT pour relancer la filière pêche (Conseil départemental de la Seine Maritime)	3
 Le PAT dans le champ de l'accessibilité à l'alimentation.	4
La « Carte Alimentation Durable » (Ville de Rennes).....	4
Le dispositif P.A.N.I.E.R.S (Pour l'Accès à une Nourriture Inclusive, Écologique, Régionale et Solidaire) et son évaluation (Métropole Européenne de Lille)	4
Les ateliers de cuisine santé dans les quartiers prioritaires de la politique de la ville (Ouest Aveyron Communauté)	5
 Le PAT dans le champ de la nutrition et des comportements alimentaires.	6
Les « Classes alimentaires » (PETR du Pays de Thiérache).....	6
Le « Réseau Cantine durables » (PETR du Pays d'Arles)	6
Formation à l'éducation et l'éveil au goût pour le personnel de cantines (Argentan Intercom)	7
 Le PAT dans le champ de l'environnement et du changement climatique.....	8
Travail de prospective sur le changement climatique dans le cadre du Projet Alimentaire inter Territorial (PAiT) (Grenoble-Alpes Métropole)	8
Les Fermes semencières (Grand Lyon).....	8
Les Fermes en transition-accompagnement au changement de pratiques agricoles (GAL Sud Mayenne)	9
 Gouvernance du PAT et implication des habitants.....	9
Une gouvernance inclusive pour un suivi stratégique et opérationnel du PAT (Brest Métropole)	9
La mise en place d'épiceries participatives « EPIS » (Terre et Cité)	10

Construction d'un hôtel d'entreprises agroalimentaires (Le Havre Seine Métropole)



AGRICULTURE ET ALIMENTATION

Transformation agroalimentaire : implantez votre activité dans un hôtel d'entreprises au Havre

Du 15 avril au 12 juillet 2022, Le Havre Seine Métropole lance un appel à manifestation d'intérêt pour identifier les porteurs de projets ou d'activités intéressés pour louer les espaces de son futur hôtel d'entreprises dédié à la transformation agroalimentaire, implanté au sein du parc d'activités « Le Havre Plateau ».

La collectivité du Havre Seine Métropole soutient l'économie agricole avec le Projet Alimentaire Territorial (PAT) basé sur deux axes : permettre à tous les habitants d'avoir accès à une alimentation de qualité et développer une économie alimentaire de proximité. Suite à une mission de veille et de prospection de projets

d'investissements d'entreprises agroalimentaires menée en 2018, l'agence Le Havre Seine Développement (LHSD) a souhaité prolonger ce travail en analysant l'opportunité d'implantation sur le territoire d'une offre immobilière adaptée à ce secteur d'activité. Ce dernier a identifié un déficit d'offre de transformation alimentaire permettant de valoriser les productions agricoles locales mais permettant aussi d'implanter sur le territoire des entreprises ou start-ups proposant des aliments transformés répondant aux nouveaux besoins des consommateurs : plus de produits confectionnés à base de produits bruts, plus de protéines végétales, des produits carnés de meilleure qualité, des produits durables et sains. En septembre 2021, à l'issue d'une étude d'opportunité, la possibilité de développer localement une offre immobilière à travers un équipement de type « hôtel d'entreprises » à destination des activités agroalimentaires (HEA) est retenue.

En avril 2022 un appel à manifestation d'intérêt (AMI) a été lancé afin d'identifier les porteurs de projets ou d'activités intéressés pour louer les espaces de son futur hôtel d'entreprises dédié à la transformation agroalimentaire, implanté au sein du parc d'activités « Le Havre Plateau », mais aussi recenser les besoins portés par des porteurs de projets normands ou exogènes, intéressés par les atouts du territoire. L'AMI est ouvert aux porteurs de projets, startups, PME, associations, entreprises et autoentreprises, sans condition d'effectif et/ou de chiffre d'affaires. Les candidatures peuvent être individuelles ou collaboratives. Une phase d'entretiens avec les candidats est prévue fin 2022, pour une sélection définitive au premier semestre 2023.

Contact : Charlotte DE SOYRES, Chargée de projet Alimentation Le Havre Seine Métropole - charlotte.desoyres@lehavremetro.fr

Le PAT pour relancer la filière pêche (Conseil départemental de la Seine Maritime)

Le département de la Seine-Maritime dispose d'un fort ancrage maritime et d'une activité portuaire très soutenue. Parmi les différents ports situés le long de cette façade constituée de 130 km de côtes, le Département gère les ports de Fécamp et du Tréport ainsi que le port de pêche du Havre. Chaque année, ce sont environ 12 000 tonnes de produits de la pêche qui sont débarquées sur l'ensemble de ces trois ports.

En 2020, le Département a pris l'initiative et porté le projet de création de la SEM Criée de Fécamp Côte d'Albâtre pour poursuivre et étendre l'activité de cet outil essentiel pour la filière pêche de l'ensemble du territoire. Le Département de la Seine-Maritime, dans le cadre du Plan Alimentaire Territorial, a décidé de promouvoir les démarches de vente en circuit court sur son territoire en mettant à disposition des habitants et des touristes une carte interactive géolocalisant l'ensemble de ces points de vente soit directe (à l'étal) soit avec un seul intermédiaire (poissonneries) : « Mon Panier 76 ».

En 2021, dans le cadre d'une action menée en partenariat avec Normandie Fraicheur Mer et la Criée de Fécamp, les pêcheurs de la Seine-Maritime ont été invités à rejoindre le dispositif Mon Panier76. L'action s'est décomposée en plusieurs phases : Phase 1. Mobilisation/sensibilisation des acteurs, présentation de Mon Panier 76 aux acteurs de la filière pêche. Phase 2/ Premiers référencements de pêcheurs et poissonneries.

La démarche permet également de valoriser les démarches de qualité des produits de la mer avec référencement des signes de qualité et labels : pinçage, Pavillon de France, MSC pêche durable. 3 espèces sont labellisées sur le territoire, la coquille St Jacques, le hareng pêché au chalut pélagique et la sole pêchée à la trémail.

En 2022, il est prévu de poursuivre la mobilisation des acteurs de la filière pêche pour développer le nombre d'inscrits en étendant notamment la démarche à la Criée de Dieppe, mais aussi d'élargir la démarche à la filière de la conchyliculture aux parcs ostréicoles de Veules les Roses.

Contact : Christine LIOT, Directrice du Projet Alimentation Durable Conseil départemental de la Seine Maritime - christine.liot@seinemaritime.fr

Le PAT dans le champ de l'accessibilité à l'alimentation.

La « Carte Alimentation Durable » (Ville de Rennes)

Le projet de Carte Alimentation Durable est un dispositif porté par la Ville de Rennes dans le cadre sa politique de démocratie alimentaire. L'objectif est de développer un outil non stigmatisant, facilitant l'accès à des produits alimentaires durable et de qualité (tarifications solidaires auprès d'émetteurs alimentaires partenaires, accès à des achats groupés...) mais aussi à des actions de sensibilisation (ateliers cuisine, jardin...) et à de l'information autour de l'alimentation (Repères généraux, visibilité sur ce qui existe sur le territoire, etc.).

Cet outil, matérialisé par une carte et un support numérique associé, sera expérimenté d'ici fin 2023 à l'échelle d'un des Quartiers Politique de la Ville considéré comme un Ilot alimentaire: territoire regroupant différentes structures composant la chaîne alimentaire d'un individu (pour s'approvisionner, apprendre, cuisiner, cultiver, partager). La construction du projet est menée avec l'ensemble des acteurs impliqués (services de la collectivité, associations, habitants) afin de définir un modèle durable et au plus près des besoins de la population.

Contact : Typhaine HERRE, Responsable Alimentation Durable Ville de Rennes – t.herre@ville-rennes.fr

Le dispositif P.A.N.I.E.R.S (Pour l'Accès à une Nourriture Inclusive, Écologique, Régionale et Solidaire) et son évaluation (Métropole Européenne de Lille)



Le dispositif « P.A.N.I.E.R.S » (Pour l'accès à une nourriture inclusive, écologique, régionale et solidaire) vise à favoriser l'accessibilité sociale à l'alimentation durable en levant le frein économique à la consommation de produits issus de l'agriculture biologique par l'achat de biocabas dits « accessibles » à moitié prix, mais aussi en accompagnant les personnes à faible revenu dans l'inclusion des produits biologiques dans leur alimentation quotidienne. Bio en Hauts de France assure la coordination du dispositif à travers l'accompagnement des structures relais et un programme d'animations et de formations destiné aux usagers afin de toucher

directement les populations les plus fragilisées. La structure opère en lien avec Norabio (coopérative de producteurs Bio régionaux) qui fournit les biocabas ainsi que le réseau régional des AMAP.

L'objectif de la démarche est de structurer le dispositif dans son ensemble, d'élargir le périmètre géographique et la typologie de structures relais, d'accroître le nombre des personnes bénéficiaires disposant d'un accompagnement de deux ans et de formaliser l'accompagnement (ateliers cuisine, visites de fermes, sensibilisation aux initiatives alimentaires...). Le déploiement du dispositif se concrétisera de la manière suivante :

- 1- Travail de coordination : Lien avec Norabio et le réseau régional des AMAP et animation des instances de gouvernance
- 2- Accompagnement des structures relais : Prises de contact avec de nouvelles structures relais ; Suivi des centres sociaux et réponses à leurs sollicitations ; organisation de visites de ferme, ateliers et formations
- 3- Organisation d'événements : achat de denrées alimentaires et/ou locations de salles ; intervenants extérieurs pour les ateliers et formations ; achat de denrées alimentaires pour la constitution des biocabas

Les ateliers de cuisine santé dans les quartiers prioritaires de la politique de la ville (Ouest Aveyron Communauté)

Les ateliers de cuisine santé dans les quartiers prioritaires de la politique de la ville ont pour objectifs de : réduire les inégalités sociales et territoriales de santé ; promouvoir la santé par l'assiette pour les personnes en difficultés économiques ; créer du lien social entre les habitants et lutter contre l'isolement ; sensibiliser aux questions de développement durable en lien avec la nutrition.

Le projet consiste à mettre en place des cycles d'ateliers à destination de personnes précaires, majoritairement du QPV, pour enseigner des bonnes pratiques sur l'alimentation saine à petit budget, en promouvant la cuisine fait-maison. Plusieurs publics sont touchés : jeunes, familles monoparentales, personnes isolées et bénéficiaires de minimas sociaux. Les personnes participent à un cycle de 4 ateliers de cuisine, chaque jeudi matin pendant un mois, à la cuisine du Centre Social de Villefranche. Les ateliers sont gratuits et sur inscription auprès des structures d'action sociale partenaires. Les ateliers portent sur diverses thématiques : les bases de l'équilibre alimentaire (repères nutritionnels du PNNS), la gestion du budget et des courses, et enfin une ouverture sur la consommation « responsable » (marché, saisonnalité, gaspillage alimentaire) qui peut aussi permettre des économies. Chaque atelier mêle des éléments théoriques et de la pratique (cuisine d'un plat), en s'appuyant au maximum sur l'expérience et le vécu des personnes, dans une logique participative. Les ateliers sont pour 6 à 10 personnes. Chaque atelier est animé par un binôme : une travailleuse sociale « fil rouge » (la même sur les 4 ateliers du cycle) et une personne « experte » dans sa thématique (diététicienne, conseillère en économie, café associatif).

Au-delà des apprentissages, ces ateliers cuisine sont aussi créateurs de lien social entre des personnes souvent isolées, de par la convivialité de l'atelier et la posture des animatrices. Après plusieurs cycles d'ateliers, des événements « extras » sont organisés pour tous les participants : visite de ferme et du jardin partagé du CCAS, préparation d'un repas avec les élèves de CAP cuisine de l'EREA de Laurière, qui est équipé d'une cuisine professionnelle.



Contact : Thomas BEZIAT, Chargé de mission Projet Alimentaire Territorial Ouest Aveyron Communauté – Thomas.beziat@ouestaveyron.fr

Les « Classes alimentaires » (PETR du Pays de Thiérache)

Depuis 2018, le PETR du Pays de Thiérache organise et co-finance avec ses 4 communautés de communes, des « classes alimentation » sur son territoire. Elles s'adressent aux élèves des écoles maternelles et primaires, dans la limite de 2 classes par école (de la maternelle au CM2). Les écoles sont sélectionnées par les élus référents du PAT et l'Inspection Académique. Les objectifs de ces « classes alimentations » sont : de sensibiliser les élèves aux enjeux d'une alimentation plus durable pour leur santé et l'environnement et leur faire découvrir les spécialités culinaires locales. Les « classes alimentation » se déroulent en trois étapes.



1- Ateliers de sensibilisation à l'alimentation (en classe). Un animateur du CPIE des Pays de l'Aisne propose aux élèves divers ateliers ludiques, sur des sujets tels que l'équilibre alimentaire, les productions locales, la provenance des produits de la grande distribution, la saisonnalité des fruits et légumes, les différents modes de productions agricoles. 2- Visite chez un ou plusieurs producteurs locaux. Après avoir appréhendé le sujet de l'alimentation en classe, une visite est organisée dans une ou plusieurs fermes locales. Elle permet aux élèves d'aller à la rencontre d'un producteur et de découvrir son environnement : mode de production, fonctionnement de l'exploitation. 3- Valorisation des produits de la ferme visitée via un atelier cuisine se déroulant directement à l'école ou chez un restaurateur.

Pour marquer la fin des « classes alimentation », l'école réalise un événement auquel les parents d'élèves, les élus et la presse sont conviés. Diverses formes peuvent être imaginées : invitation à une dégustation, réalisation d'un livret de recettes, exposition. Des cadeaux sont remis aux enfants (gourde réutilisable, kit bee-wrap, tablier).

Les « classes alimentation » coûtent 4 000€/an, pris en charge par le PETR, à l'exception du transport. Pour la 5e édition (année scolaire 2022-2023), une nouvelle formule sera proposée : la classe alimentation se déroulera sur une année scolaire complète (au lieu de 6 mois auparavant), le budget sera multiplié par 2 et de nouveaux ateliers seront organisés : un atelier anti-gaspillage et zéro déchet, deux visites de fermes minimum, un atelier nutrition et un moment intergénérationnel.

Contact : Audrey BOYER, Cheffe de Projet Alimentaire Territorial PETR du Pays de Thiérache - aboyer@pays-thierache.fr

Le « Réseau Cantine durables » (PETR du Pays d'Arles)

Depuis 2018, la Métropole Aix-Marseille-Provence et le Pôle d'Équilibre Territorial et Rural (PETR) du Pays d'Arles portent ensemble une politique pour développer une alimentation locale, durable, équitable, de qualité et accessible à tous à l'échelle des Bouches-du-Rhône. Pour déployer cette politique alimentaire au plus près des communes du son territoire, le PAT a développé une charte d'engagement des communes. Un des axes majeurs de cette coopération avec les communes se décline au travers de l'animation du réseau « Nos Cantines Durables » initié en 2021 et financé par le Plan de Relance pour 3 ans. Une animatrice est dédiée à cette mission, des experts sont à disposition des communes pour leur proposer un accompagnement sur mesure (via un appel à projets « Nos Cantines Durables ») et construire des projets collectifs ou de mutualisation entre communes (par exemple : expérimentation de commandes groupées).

La construction et l'animation du Réseau « Nos Cantines Durables » a pour objectifs de faire monter en compétence les communes sur le sujet de la restauration durable ; créer un réseau d'échange et d'entraide locale pour l'ensemble des acteurs engagés ; faire en sorte que le débouché « restauration collective » devienne une option incontournable pour les agriculteurs et les éleveurs du territoire. Ces objectifs se déclinent au travers quatre actions mises en place pour les communes du PAT :

1- L'animation du réseau nos cantines durables par l'organisation de formations, visites, ateliers culinaires, journées d'échanges sur des thématiques variées (sourcing



de produits locaux, rédaction des marchés publics, lutte contre le gaspillage alimentaire, suppression du plastique, transformation des produits bruts, diversification des sources de protéines, etc.)

2- La coordination de projets innovants à l'échelle de micro territoires. Par exemple un groupement d'achat de produits ultra locaux a été coordonné pour les écoles de la Ville d'Arles), les collèges et les lycées.

3- L'accompagnement individuel des communes sous forme d'ingénierie technique proposée par l'animatrice restauration durable et notre Assistance à Maîtrise d'Ouvrage.

4- L'animation, l'évènementiel pour connecter les agriculteurs et acteurs du monde agricole avec les communes et acteurs de la restauration scolaire. Par exemple, a été organisé en septembre 2021, « le Banquet des Minots » en partenariat avec un collectif rassemblant 2000 producteurs de 6 filières sous signes de qualité, une école élémentaire et un lycée professionnel hôtelier.

Contact : Marie-Alice MARTINAT, Chargée de mission Agriculture et Alimentation, Pays d'Arles - m.martinat@ville-arles.fr

Formation à l'éducation et l'éveil au goût pour le personnel de cantines (Argentan Intercom)

En Octobre 2021, trois groupes d'une quinzaine de personnes (ATSEM, agents de cuisines satellites et agents périscolaires) ont été formés durant deux jours par une formatrice et une diététicienne. La première partie de la formation était consacrée à l'intérêt de l'approche sensorielle et globale de l'alimentation ; et la seconde journée reposait sur une application des acquis et connaissances au contexte de la restauration scolaire. La formation était animée par l'association l'Eveil O Goût.

Les contenus de cette formation visaient notamment à : permettre aux convives de découvrir la diversité des aliments à travers les 5 sens ; montrer l'intérêt de l'approche sensorielle pour le bien-être du personnel et des convives dans leur alimentation ; amener les personnes à vivre le repas comme un moment de plaisir, de convivialité, en lien avec leur santé ; participer à lutter contre le gaspillage alimentaire en stimulant l'envie de goûter des convives grâce à l'éducation au goût (ou le réveil des sens pour les personnes âgées) ; donner des exemples de pratiques et d'animations autour des 5 sens, faciles à mettre en place au sein de son restaurant.



Contact : Fanny BRECHIGNAC, Chargée de mission Projet Alimentaire Territorial Argentan Intercom - fanny.brechignac@argentan-intercom.fr

Travail de prospective sur le changement climatique dans le cadre du Projet Alimentaire inter Territorial (PAiT) (Grenoble-Alpes Métropole)

Afin de développer une vision prospective de l'agriculture et de l'alimentation, les porteurs du PAiT grenoblois ont fait appel au cabinet de conseil Solagro. Cet accompagnement a démarré en décembre 2021 et se décompose en trois phases. 1/ Un état des lieux permettant d'identifier les principaux enjeux agricoles et alimentaires du territoire. 2/ Un temps de prospective et de définition de la stratégie à travers la présentation d'un scénario tendanciel des évolutions du système agricole et alimentaire à horizon 2050 et de la déclinaison locale du scénario Afterres 2050 ; la définition collective de ce qui serait souhaitable pour le PAiT de la grande région grenobloise ; l'examen des feuilles de routes actuelles au regard des objectifs proposés, et le cas échéant, discussion autour de leurs ajustements. 3/ La co-construction d'un outil de suivi-évaluation reposant sur des recommandations sur les actions prioritaires et les synergies entre acteurs pour avancer vers ce futur souhaitable.

Ce travail réalisé entre janvier à juin 2022 s'est organisé autour de trois temps forts rassemblant une diversité d'acteurs du système agricole et alimentaire.

1- Février 2022 : Conférence introductive permettant de rappeler les enjeux de la transition agricole et alimentaire ainsi que les évolutions prévisionnelles du climat

2- Mars 2022 : 1^{er} atelier au cours duquel a été présenté deux scénarii de référence (scénario tendanciel et déclinaison locale du scénario Afterres 2050). Les participants ont ensuite été amenés à discuter des objectifs à se fixer pour répondre aux besoins de la population tout en contribuant aux objectifs de la transition écologique.

3- Mai 2022 : 2^{ème} atelier lors duquel a été présenté le scénario répondant aux objectifs fixés lors du 1^{er} atelier réajustés suite à l'analyse des feuilles de routes des partenaires du PAiT réalisée entre deux. Les participants ont ensuite identifié des leviers à mobiliser pour l'atteinte des objectifs fixés.

A l'issue de ce travail, une feuille de route à 2050, 2030 et 2026 présentant la trajectoire globale du territoire ainsi que des feuilles de route par territoire et par catégorie d'acteurs, ainsi qu'un dispositif de suivi-évaluation permettant de faire vivre la dynamique mise en place, sont attendus.



Contact : Léa RAVINET, Chargée de mission Restauration Collective Grenoble-Alpes Métropole - lea.ravinet@grenoblealpesmetropole.fr

Les Fermes semencières (Grand Lyon)

Afin de lutter contre l'étalement urbain et limiter la consommation d'espaces agricoles et naturels, la Métropole de Lyon a classé 9 866 ha en PENAP, c'est-à-dire en périmètres de protection des espaces naturels et agricoles périurbains. Ces périmètres agricoles ou naturels sont ainsi préservés de l'urbanisation, sans limite de durée et s'accompagnent de programmes d'actions.

Pour la mise en œuvre de ces programmes d'actions, la Métropole organise un appel à projet récurrent pour soutenir des projets agricoles vertueux permettant de renforcer l'ancrage de l'activité sur le territoire, favoriser la transmission et le renouvellement des exploitations, préserver et restaurer les continuités écologiques et renforcer le lien entre les agriculteurs et les habitants.

Dans ce cadre, s'inscrit le développement d'un réseau de fermes semencières en partenariat avec le Centre de Ressources de Botanique Appliquée (CRBA) qui vise d'un côté à sauvegarder et multiplier des variétés anciennes,

rechercher des variétés qui s'adaptent au changement climatique et d'un autre côté les distribuer chez des maraîchers locaux.

Contact : Véronique HARTMANN, Responsable Unité Agriculture, Biodiversité, Nature Grand Lyon – vhartmann@grandlyon.com

Les Fermes en transition-accompagnement au changement de pratiques agricoles (GAL Sud Mayenne)

L'un des cinq enjeux stratégiques du PAT du Gal Sud Mayenne vise à accompagner l'évolution des pratiques agricoles vers plus de résilience et d'adaptation au changement climatique, de sobriété et de préservation des



ressources. L'action « Accompagner le déploiement des fermes bas-carbone » souhaite répondre à deux enjeux forts de diminution, d'une part la dépendance aux énergies fossiles et d'autre part, les émissions de gaz à effet de serres de l'activité agricole Sud Mayennaise. Ceci

implique l'optimisation des performances énergétiques des exploitations et l'évolution des modèles agricoles vers des pratiques agroécologiques. L'opération « Fermes en Transition ! » a démarré au printemps 2021. Parmi les actions menées avec les partenaires du milieu agricole (CIVAM AD 53, CIVAM Bio 53 et Chambre d'agriculture) et les collectivités, un accompagnement individuel et collectif a été engagé à l'échelle des trois communautés de communes.

L'action s'est déroulée en plusieurs temps.

- 1- La définition du cadre du dispositif avec 3 structures agricoles départementales. Une convention de partenariat a été établie pour formaliser les modalités d'accompagnement et de financement de la prestation.
- 2- Un appel à candidatures a été lancé avec l'objectif de recruter 30 fermes, sur la base du volontariat. Le recrutement des candidats s'est formalisé par une réunion de lancement en juin 2021 regroupant les agriculteurs inscrits et les structures partenaires. 16 fermes (systèmes en élevage bovin viande – bovin lait et céréales) ont été sélectionnées.
- 3- La réalisation de diagnostics individuels sur chacune des fermes, des conseils et pistes d'évolution co-construites avec chaque agriculteur pour rendre concrète la transition et l'évolution de leurs pratiques et systèmes de productions. La participation active à des groupes d'échanges. Des temps collectifs qui permettent aux agriculteurs de se rencontrer, d'échanger sur leurs pratiques et leurs résultats.
- 4- Une visite de ferme a été organisée avec la présence de plusieurs élus. Un temps d'échange convivial qui a permis de mettre en avant l'importance des relations entre agriculteurs et élus territoriaux et la nécessité d'accompagner les fermes vers une transition agroécologique.

Contact : Louise MAUREL, Animatrice Projet Alimentaire Territorial GAL Sud Mayenne - pat@sud-mayenne.com

Gouvernance du PAT et implication des habitants

Une gouvernance inclusive pour un suivi stratégique et opérationnel du PAT (Brest Métropole)

Dans le cadre de la mise en œuvre du PAT de Brest Métropole, la gouvernance a été revue et adaptée afin de permettre une coordination opérationnelle entre les acteurs du territoire ainsi qu'un alignement stratégique du projet en transversalité avec les différentes politiques publiques. Il a été proposé deux niveaux de suivi.

Un suivi stratégique s'appuyant sur deux instances. 1. Le conseil de l'alimentation durable, instance consultative principale pour la gouvernance du PAM, constituée des membres du comité des « formulateurs » et du groupe des institutionnels ayant participé à la phase d'élaboration du PAM. Ce conseil a pour objectif de suivre l'avancée des actions portées par le PAM et de nourrir une vision stratégique à moyen et long terme sur les axes et orientations du PAM. 2. Le comité de coordination, instance consultative en charge du portage politique du PAM, qui réunit des élus de Brest Métropole et de la Ville de Brest dont les fonctions et attributions sont en lien avec la thématique de l'alimentation durable sur le territoire.

Un suivi opérationnel articulé autour de 5 groupes techniques. Ceux-ci ont pour objectif de faire vivre le plan d'actions du PAM en animant la réflexion sur ces axes majeurs, en suivant et impulsant des actions communes sur le territoire. Ils sont formés par des membres du conseil de l'alimentation durable.

La gouvernance du projet alimentaire donne une place centrale à la participation citoyenne via la participation du conseil de développement, des acteurs de quartiers et des associations de consommateurs. Par ailleurs, lors de la mise en place d'actions du projet alimentaire, la participation citoyenne est mobilisée notamment via l'utilisation du site jeparticipe.brest.fr.

Contact : Mathilde TRAN VAN, Chargée de mission Projet Alimentaire Métropolitain Brest Métropole – mathilde.tran-van@brest-metropole.fr

La mise en place d'épiceries participatives « EPIS » (Terre et Cité)

Sur le territoire du PAT de la Plaine aux Plateaux, plusieurs initiatives citoyennes se sont développées afin de rapprocher l'offre et la demande locale. Bien que la demande d'accès à une alimentation saine et locale soit importante, les diagnostics réalisés montrent les limites du territoire en matière d'offre et d'accessibilité sociale.

C'est pourquoi il a été décidé de soutenir les épiceries participatives (épis), des groupements de consommateurs sous forme associative. Le projet se décline en trois actions. La première est de favoriser la création et l'animation d'un réseau entre les épis existants et en devenir, à différentes échelles. Il s'agit tout d'abord de créer un réseau d'épis à l'échelle du PAT qui permettra aux épis du territoire (13) et aux porteurs de projets (3) d'échanger leur expertise citoyenne, de discuter des problèmes rencontrés et solutions trouvées, voire de réaliser des projets en commun (mutualisation de commandes ou logistique par exemple). En complément, un groupe de travail dans le cadre du PAT sur la thématique des épis sera mis en place afin de faciliter l'émergence de nouveaux épis sur le territoire. La deuxième action consiste à analyser les épiceries participatives du territoire : leur dimension démocratique, le pouvoir d'agir du citoyen, leurs impacts sur les systèmes alimentaires, les facteurs de réussite et d'échec des épis ; mais aussi les différents contextes dans lesquels les épis peuvent s'implanter, notamment en université ou en entreprise. La dernière action consiste à la valorisation de ces expériences à travers la production de deux guides. L'un à destination des porteurs de projets reprenant la méthode pour créer et animer un épi, des supports fonctionnels et organisationnels, des partages d'expériences, des adaptations, des écueils rencontrés. Le second guide, dédié aux collectivités locales, décrira le principe de l'épi et son intérêt à l'échelle communale ainsi que les outils matériels et financiers à leur disposition pour soutenir la création d'un épi et pour le pérenniser dans le temps.



Contact : Alice LUCAS, alternante sur l'animation et la coordination du Projet Alimentaire Territorial, Terre et Cité - pat@terreetcite.org