



Janvier 2020



Rn PAT

Réseau national
des Projets Alimentaires Territoriaux

Rencontres automne/hiver

Mardi 28 janvier 2020

Livret participants

Actions innovantes dans les PAT

- Bourg en Bresse : une animation participative et créative au service du projet
- Le Havre Seine Métropole: accompagnement couplé de la restauration collective - lutte contre le gaspillage alimentaire et approvisionnement local et durable
- Le Havre Seine Métropole: plateforme de transformation et de logistique des circuits courts alimentaires
- Dinan Agglomération : mobiliser les cuisiniers pour suivre l'approvisionnement des cantines de son territoire
- Communauté d'Agglomération Cœur d'Essonne : Sésame – plateforme de développement agricole et alimentaire au service des territoires
- RENETA : lieu-test Laboratoire de transformation des légumes : Les Bocks de Tanga (PAT du PNR du Perche)
- Ville de Rennes : lutte (efficace) contre le gaspillage alimentaire
- Pays Terres de Lorraine : participation active des personnes & diversité complémentaire des actions et acteurs

Intelligence collective pour les PAT

- Projet PSDR INVENTER : Inventons nos territoires de demain
- Projet PSDR SAGACITE Rôle et processus de l'intelligence collective pour l'innovation dans les reconfigurations des activités agricoles et leur place dans les territoires

Outillage des PAT

- PAT du Pays des Châteaux : le conseil local de l'alimentation
- PAT du Luberon : la formation des futures équipes municipales

DESCRIPTION DE L'INNOVATION

Le PAT du Bassin de Bourg-en-Bresse porté par la Communauté d'Agglomération est en cours d'élaboration. Afin d'accompagner l'émergence et le déploiement de la stratégie agricole et alimentaire, les acteurs s'appuient sur une démarche participative et créative. L'enjeu de cette animation est multiple :

- Donner envie : inciter les acteurs du territoire à prendre part à la réflexion et à s'y engager ;
- Construire le projet : faire émerger des idées et partager une ambition collective ;
- Entretenir la dynamique : contribuer à l'information et l'apprentissage des participants ;
- Susciter l'adhésion : entraîner les acteurs dans la dynamique, sur la durée, et contribuer à sa mise en œuvre opérationnelle.

Sont mobilisées des techniques d'animation « classiques » pour faire émerger des envies, des idées, les hiérarchiser, les traduire en stratégie... (photolangage, mindmapping, débat mouvant...) ; mais les animateurs ont aussi recours à leurs propres outils ad hoc créés en fonction des besoins (technique du losange pour prioriser des actions, « boule de neige », ligne de positionnement...). Les outils numérique et web sont également utilisés.

PUBLIC(S) CIBLE(S)

- Les élus du territoire
- Les acteurs et structures, parties prenantes de la démarche alimentaire
- Le conseil local de développement

FACTEURS INNOVANTS

- La mise en place d'une animation participative et créative aux outils diversifiés, depuis l'amont à l'émergence du PAT jusqu'à la mise en place de sa gouvernance et de son déploiement ;
- L'évaluation (via différentes techniques) des animations par les participants, afin de capitaliser et d'adapter les futurs temps collectifs aux attentes des participants.

FACTEURS DE REUSSITE

- Adapter les techniques et supports d'animation aux publics et objectifs visés pour chaque séquence de travail ;
- Rédiger des compte-rendu synthétiques, visuels, appropriables par les participants et dans lesquels ils peuvent se retrouver .

POINTS DE VIGILANCE

- Être capable d'adapter les animations pour intégrer de nouveaux acteurs (s'approprier les dynamiques) tout en poursuivant les travaux engagés pour ne pas perdre ou ennuyer « les pionniers ».



LES CHIFFRES CLES

18 mois d'élaboration

12 ateliers participatifs

250 participants

Contact : *Pauline CHIROUZE* pauline.chirouze@ca3b.fr

DESCRIPTION DE L'INNOVATION

Dans le cadre de son PAT et de son programme ambition zéro gâchis et afin de répondre aux attentes de la loi alimentation, le Havre Seine Métropole propose depuis 2018 aux 54 communes du territoire un dispositif d'accompagnement abordant thématique de la restauration collective sous 2 aspects, l'un dégagant des leviers économiques pour l'autre : la lutte contre le gaspillage alimentaire et la qualité des approvisionnements.

L'accompagnement proposé par le Havre Seine Métropole prend ainsi la forme :

- D'un panel varié d'expertises d'acteurs des différents champs de l'alimentation via un guichet unique (ingénierie interne, structures spécialisées sur l'approvisionnement local et la lutte contre le gaspillage alimentaire, nutritionniste, CNFPT...)
- De deux outils spécifiques pour accompagner les communes et les acteurs impliqués dans la gestion de la restauration scolaire : un tableau de bord simplifié pour le suivi des approvisionnements alimentaires et des indicateurs de la Loi Alimentation et un guide d'accompagnement des communes en gestion concédée.

PUBLIC(S) CIBLE(S)

- Les 54 communes du territoire
- Les acteurs impliqués dans la gestion de la restauration scolaire

FACTEURS DE REUSSITE

- Soutien de l'ADEME pour l'animation de ce dispositif d'accompagnement via le financement du poste de chargée de projet alimentation
- Mobilisation collective et simultanée des gestions de la restauration collective permettant d'envoyer un signal fort aux fournisseurs et aux entreprises de restauration
- Articulation de ce dispositif avec les politiques régionales et départementale en faveur de l'approvisionnement local en restauration collective des lycées et des collèges

FACTEURS INNOVANTS

- Gouvernance interterritoriale : accompagnement individuel de chaque commune en fonction de son mode de gestion et animation de temps collectifs favorisant l'échange d'expériences
- Gouvernance alimentaire : guichet unique d'acteurs multi-champs
- Articulation des différentes politiques publiques portées par Le Havre Seine Métropole (PAT, Programme Ambition Zéro Gâchis, Contrat Local de Santé, préservation de la ressource en eau)

POINTS DE VIGILANCE

- Disponibilité et prix des produits locaux et durables
- Accompagnement au changement de la diversité des acteurs impliqués dans la gestion de la restauration scolaire



LES CHIFFRES CLES

23 communes engagées depuis 2018 **15 300** repas par jour servis par la restauration scolaire communale

Contact : Mélanie BRIAND, Responsable du Pôle agriculture et alimentation : melanie.briand@lehavremetro.fr

DESCRIPTION DE L'INNOVATION

Afin de répondre aux besoins de valorisation des productions locales, des surplus de production et des invendus, et de faciliter la logistique de proximité, Le Havre Seine Métropole a entrepris la création d'une plateforme de transformation et de logistique pour les circuits-courts alimentaires. La collectivité s'associe dans ce cadre à l'expertise de l'ADRESS (Agence de développement régional des entreprises de l'économie sociale et solidaire) pour l'émergence d'une ou plusieurs structures permettant de répondre à ces besoins via la méthode « Fabrique à Initiatives ».

A partir des besoins repérés sur un territoire, l'ADRESS étudie l'opportunité de création d'une entreprise sociale y répondant. Une étude d'opportunité est réalisée en mobilisant des groupes de travail composés d'acteurs du territoire. Une fois l'étude d'opportunité validée, le projet est transmis à un porteur de projet qui va généralement reprendre l'étude d'opportunité et la préciser par une étude de faisabilité.

PUBLIC(S) CIBLE(S)

- Les entreprises de la chaîne alimentaire locale :
- Producteurs de petites surfaces
 - Acteurs de la restauration privée et publique
 - GMS

FACTEURS DE REUSSITE

- Projet lauréat de l'AMI Economie Circulaire, (Région Normandie, DIRECCTE et ADEME).
- Mobilisation des professionnels de l'alimentation sur le territoire depuis 2017 dans le cadre du PAT (animation locale autour de la Toile Alimentaire en partenariat avec l'Agence d'urbanisme du Havre).
- L'opportunité identifiée par l'Agence de développement économique du Havre de créer un hôtel d'entreprises agro-alimentaires qui pourrait faciliter l'hébergement des structures issues de ce processus.

FACTEURS INNOVANTS

La méthode « Fabrique des initiatives » de génération de projets éprouvée sur plusieurs régions françaises adopte une mobilisation collective permettant l'adéquation des parties prenantes au projet. Elle permet de mobiliser collectivement les professionnels de la chaîne alimentaire locale pour identifier les réponses économiques les plus adaptées aux besoins du territoire.

POINTS DE VIGILANCE

Le processus de Fabrique à initiatives peut révéler l'absence de marché ou l'impossibilité juridique de positionner une structure sur le besoin ciblé.



LES CHIFFRES CLES

66 % du territoire couvert par des surfaces agricoles

275 000

« consommateurs-mangeurs » sur le territoire

Contact : Mélanie BRIAND, Responsable du Pôle agriculture et alimentation : melanie.briand@lehavremetro.fr

DESCRIPTION DE L'INNOVATION

Depuis 2017 et avant la loi EGALim, Dinan Agglomération a sollicité les cuisines des écoles primaires (42) afin de suivre leur approvisionnement en produits sous signe de qualité et locaux. Grâce à un outil Excel, les cuisiniers ont transmis des données depuis 2016. Ces données permettent de mieux connaître l'approvisionnement pour favoriser les liens entre l'offre et la demande et répondre aux obligations de la loi EGALim, notamment en termes d'information aux usagers.

Cet outil permet de piloter l'approvisionnement, de donner des indications sur les besoins du territoire en matière de production locale et de fédérer les cuisiniers autour d'un outil commun. Il s'inscrit dans le cadre de la stratégie agricole et alimentaire du territoire.

PUBLIC(S) CIBLE(S)

- Collectivités (élus et techniciens)
- Cuisiniers en restauration collective

FACTEURS DE REUSSITE

- Accompagnement individuel des cantines à travers d'autres actions (lutte contre le gaspillage)
- Proposer d'autres actions dans le cadre du PAT : formations aux cuisiniers, forums producteurs/cuisiniers, catalogue de producteurs locaux...
- Valoriser les savoir-faire des cuisiniers

FACTEURS INNOVANTS

- Gouvernance alimentaire : l'outil permet de fédérer les cuisiniers et de faire le lien avec la collectivité.
- Planification alimentaire : l'outil permet de piloter l'approvisionnement du territoire et de donner des indications sur les besoins du territoire en matière de production locale et d'installation d'agriculteurs.

POINTS DE VIGILANCE

- Temps de remplissage du tableau pour les cuisiniers
- Lien entre élus et cuisiniers



LES CHIFFRES CLES

24 % en moyenne de produits locaux et/ou sous signes de qualité (dont bio) en 2018

3 cantines sur 26 répondent aux obligations de la loi EGALim

Contact : Ludovic BROSSARD, Chargé de mission agriculture et alimentation : l.brossard@dinan-agglomeration.fr

DESCRIPTION DE L'INNOVATION

Le projet Sésame, lauréat Territoires d'Innovation, a pour objectif de favoriser la transition agricole et alimentaire sur le territoire Cœur d'Essonne. Structuré selon une approche transversale « du champ à l'assiette », il poursuit trois objectifs : amorcer et soutenir la transition des pratiques agricoles vers des modèles durables (installation de 100 fermes bio) ; accompagner le changement des pratiques alimentaires pour tous ; activer les leviers indispensables au changement d'échelle d'une transition alimentaire et agricole à la hauteur des enjeux.

Il s'appuie sur deux composantes innovantes :

- En matière de gouvernance, un consortium de partenaires publics et privés de tous mondes rassemblés autour de l'agglomération afin d'entreprendre le changement d'échelle et de favoriser la transition.
- La création d'une plateforme numérique permettant de mettre en réseau l'ensemble des acteurs autour des données tout au long du projet et par la suite.

PUBLIC(S) CIBLE(S)

- Collectivités locales
- Chambres consulaires
- Acteurs économiques publics et privés
- Citoyens et consommateurs
- Laboratoires de recherche et enseignement
- Bureaux d'études

FACTEURS DE REUSSITE

- L'engouement suscité au niveau des citoyens par le projet Sésame
- La combinaison inédite d'innovations juridiques, sociales, techniques, numériques, comptables, financières pour un projet qui fait système sur le territoire

FACTEURS INNOVANTS

- Gouvernance alimentaire : consortium de partenaires publics et privés, issus du monde académique, scientifique, économique, numérique, associatif ; répartis en comités sur des sujets précis en fonction des actions
- Plateforme numérique mettant en relation les acteurs autour des données et favorisant une transition à grande échelle et sur la durée : circulation du diagnostic, connaissance de l'offre et de la demande, localisation des fermes bio...

POINTS DE VIGILANCE

- La complexité d'un projet transversal et multi-acteurs, nécessitant de mesurer la performance du projet
- Le niveau élevé des besoins de financements (investissements notamment)
- Mobiliser les acteurs économiques
- Enclencher rapidement des actions concrètes et de leur donner de la visibilité



LES CHIFFRES CLES

46 partenaires publics et privés de différents mondes

75,5 millions de besoins de financement dont 63,6 millions en investissement

Contact : Thibault MARZLOFF, Directeur de Mooveat : thibault@mooveat.co

DESCRIPTION DE L'INNOVATION

En 2015, Jade Fructus s'installe dans le Perche dans le cadre d'un projet collectif de production et transformation maraîchère, la "ferme de Tanga", et lance ses premières productions de légumes en 2016. En 2017, le collectif se lance dans un projet de création d'une conserverie avec d'autres producteurs, en lien avec PNR du Perche et le CAE Rhizome. Les objectifs, liés à ceux du PAT du PNR, sont :

- De produire des conserves de légumes à partir de la production de la ferme de Tanga et des maraîchers du territoire ;
- De produire une gamme de conserves pour la vente aux particuliers et aux commerçants ;
- De proposer des prestations aux maraîchers du territoire pour valoriser leurs invendus.

En 2018, les Ateliers Buguet accueillent le projet et louent un emplacement pour l'aménagement. La conserverie est inaugurée mai 2019. L'objectif est de permettre à Jade de vivre d'une activité de production de conserves de légumes. La conserverie est évolutive : la création de nouveaux espaces est envisagée.

PUBLIC(S) CIBLE(S)

- Maraîchers bio
- Commerçants locaux
- Petites unités de restauration collective
- Particuliers

FACTEURS DE REUSSITE

- A la croisée de l'Espace Test Agricole, du PNR du Perche et avec support des maraîchers et des artisans commerçants
- Intégration à un Projet Alimentaire Territorial en pleine démarche de structuration en 2020

FACTEURS INNOVANTS

L'outil permet de tester, sur trois ans, dans un cadre sécurisé coopératif, la réponse à une problématique complexe du territoire du Perche, posée dans le PAT :

- Sécuriser une activité maraîchère par la diversification des débouchés
- Valoriser les surplus de production agricole des fermes environnantes, en agriculture biologique
- Créer un marché organisé pour les publics cibles, dans le cadre de l'organisation territoriale impliquée par le PAT

POINTS DE VIGILANCE

- Pas de références en test
- Prix élevés tant qu'on reste sur une petite production
- Faible densité pour la commercialisation de proximité



LES CHIFFRES CLES

55 000 € d'investissement

70 000 € de chiffre d'affaire prévisionnel en 2020
(12 000 boccas commercialisés, prestations diverses)

Contact : Ludovic MAMDY, Chargé de mission agriculture et alimentation : ludovic.mamy@cae-rhizome.com

DESCRIPTION DE L'INNOVATION

Depuis 2017, la Ville de Rennes a mis en œuvre différentes actions complémentaires dans la restauration scolaire, en vue de lutter contre le gaspillage alimentaire et favoriser le plaisir des enfants sur le temps du repas : optimisation de l'autonomie de l'enfant dans le service ; révision des recettes ; mise en place de *nudges* (outils ludiques visant à un changement de comportement positif) avec un prestataire spécialisé. Cela a conduit à une baisse de 55% du gaspillage alimentaire par les enfants.

S'y ajoutent trois autres actions :

- Mise en place du don alimentaire quotidien vers des associations d'aide alimentaire (avec définition d'une convention, formation des agents, retour d'information régulier en interne...) ;
- Affranchissement des grammages préconisés par le GEMRCN de certains plats et entrées ;
- Création d'une formation à destination des agents intervenants sur le temps du repas.

PUBLIC(S) CIBLE(S)

- Acteurs de la restauration scolaire : enfants demi-pensionnaires et agents intervenant sur le temps du repas
- Acteurs de l'aide alimentaire et bénéficiaires

FACTEURS DE REUSSITE

- Forte implication des agents et sens donné à leurs métiers
- Valeur éthique partagée par tous (élus, agents, familles, acteurs locaux, etc.)
- Mobilisation de l'intelligence collective pour développer les idées
- Multiplication des outils et formation très régulière pour que les restaurants scolaires aient les mêmes outils et le même niveau d'information

FACTEURS INNOVANTS

- Animation : la mise en place de *nudges* permet de communiquer sous différentes formes (création de personnages, rédaction de supports de « retour d'information » (affiches, kakemono), jeux) sur l'importance de la mise en place de PAT en le rendant concret auprès d'un public « novice ».
- Articulation des champs et acteurs : réduction du gaspillage, accessibilité à une alimentation de qualité pour tous par l'optimisation du don alimentaire.

POINTS DE VIGILANCE

- Rédaction complexe de la convention de don alimentaire
- Logistique du don à adapter aux contraintes de la restauration scolaire et en flux tendu en période de grève



LES CHIFFRES CLES

-40 % de gaspillage alimentaire dans la restauration scolaire

1000 repas chauds en moyenne donnés chaque semaine aux associations d'aide alimentaire

Contact : Typhaine HERRÉ, Cheffe de projet Plan Alimentaire Durable : t.herre@ville-rennes.fr

DESCRIPTION DE L'INNOVATION

La démarche du Pays Terres de Lorraine « Se nourrir quand on est pauvre » initiée en 2017 a pour origine la rencontre entre une volonté politique ancrée sur le territoire historiquement, et l'implication d'ATD Quart Monde. Cette rencontre a orienté immédiatement le projet vers l'accessibilité sociale de l'alimentation, c'est-à-dire qu'il soit possible aux personnes vivant des situations de précarité, d'augmenter la part de produit locaux dans leurs assiettes. Son objectif central est l'accès à une alimentation « de toutes les qualités » : qualité des produits, mais aussi des modes de productions, du système d'achat-vente, et qualité sociale.

Au centre de la démarche figure la participation directe et active des personnes qui connaissent la précarité. Elle se manifeste, d'une part, dans la gouvernance du projet : un « groupe plénier » auquel participent ces personnes a été défini pour copiloter des projets sur le territoire en adéquation avec la charte établie par un travail collaboratif, qui est le fondement de la démarche. D'autre part, la participation de ces personnes est recherchée à tous les niveaux de la mise en œuvre du projet (dans les actions en particulier).

PUBLIC(S) CIBLE(S)

- Collectivités (techniciens et élus)
- Agriculteurs
- Associations
- Travailleurs sociaux
- Personnes en situation de précarité

FACTEURS DE REUSSITE

- Implication d'ATD : souci de la participation directe et active des personnes en précarité
- Ouverture à la discussion et coopération pour que la question de la concurrence des circuits de vente ne soit pas évitée
- Multiplicité d'acteurs et de projets qui permet qu'une variété de systèmes d'approvisionnement soit disponible et accessible à tous

FACTEURS INNOVANTS

- Gouvernance alimentaire : « groupe plénier » pilote des projets, rassemblant personnes en situation de précarité, collectivité, associations et professionnels de l'alimentation. Volonté de d'élaborer et de mettre en œuvre le projet « par la base »
- Animation : méthode de la « co-formation » d'ATD Quart-monde, confrontant sur un pied d'égalité les points de vue entre professionnels, associatifs et « bénéficiaires » au sens large
- Démarche ciblée sur le champ de l'accessibilité

POINTS DE VIGILANCE

- Maintenir l'implication de tous sur la durée
- L'émergence de la concurrence des circuits de vente
- La multiplicité des situations de précarité implique la multiplicité des réponses : pas de solution-miracle.



LES CHIFFRES CLES

20 personnes/structures impliquées dans le comité plénier en 2019 (8 en 2017), dont des personnes en situation de précarité

Contact : Sophie HÉGÉ, Chargée de projets alimentaires dignes et durables : sophie.hege@terresdelorraine.org

Développement territorial

« Augmenter la capacité des acteurs à maîtriser les dynamiques d'évolution qui les concernent »
Deffontaines *et al.*, 2001

Ingénierie territoriale

« Ensemble des concepts, méthodes, outils et dispositifs mis à disposition des acteurs des territoires pour accompagner la conception, la réalisation et l'évaluation de leur projet de territoire. Cela concerne non seulement les acteurs du développement local, élus, habitants et animateurs locaux, mais aussi l'ensemble des acteurs confrontés aux enjeux de développement territorial » Lardon et Pin, 2007

Interterritorialité

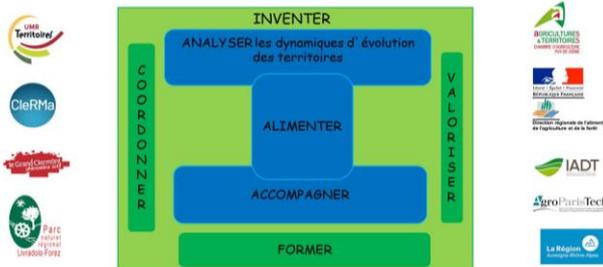
M. Vanier, 2008
Hybridation des mondes
L. Gwiadzinski, 2016

Concepts

multi-acteurs, multi-échelles, multi-modèles

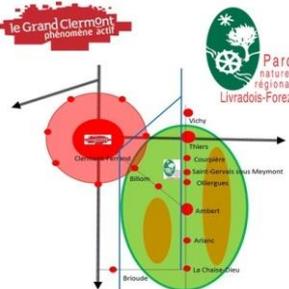
Projet PSDR - INVENTER

s'ancre dans les territoires de projet, où s'inventent de nouvelles façons d'alimenter et d'accompagner les territoires, tant sous l'impulsion de politiques territorialisées que d'actions collectives.



Territoires et acteurs identiques

Une articulation Urbain-Rural



Projet Alimentaire Territorial

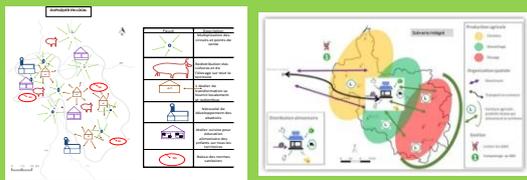
Grand Clermont et PNR Livradois-Forez



Dispositifs

Jeux de territoire

Comprendre les enjeux des territoires



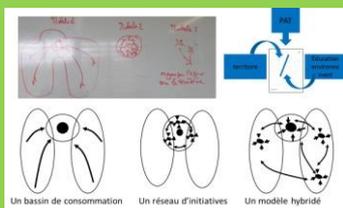
Plaquettes de traduction

Inspirer de nouvelles initiatives



Controverses

Énoncer les visions différentes



Chronique du projet

Garder trace



Vidéos

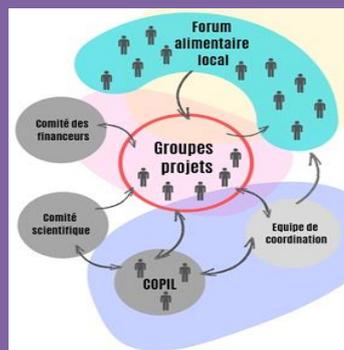
Valoriser les résultats

Usage de la notion de controverse au sein du PSDR 4 Inventer Volet Accompagner

Pascal Lièvre
Professeur Universités en Sciences de Gestion
Université Clermont Auvergne
ClerfMa EA 3849
Programme Management des Situations Extrêmes



Gouvernance inclusive



Comité Scientifique
Groupes-projets



Action Jardins

Outils



Contacts

Claude JANIN

Université Grenoble Alpes,
UMR PACTE

claude.janin@univ-grenoble-alpes.fr

Anne Carton

Cap Rural

direction@caprural.org

Quelles contributions au développement régional et à l'innovation ?

La mise en mouvement et l'accompagnement d'acteurs localisés repensant leur système d'activités et leur environnement, en mettant en interrelations initiatives citoyennes, stratégies de filières et acteurs publics. L'innovation collective et l'appropriation du changement par les acteurs sont au cœur des démarches.

Collectif

- réseaux d'acteurs, personnes ressources et chercheurs co-construisent la problématique, une intelligence collective de compréhension du contexte et des processus du changement.

Démarche apprenante

Outillage

Retour critique des actions, enseignements, requestionnement

Actions

Exemple Roannais : contribution PAT, communication «livre recettes qualité», formation (Lycée agricole Chervé), éducation populaire (défi FAP), développement production

Formulation de questions partagées

- Exemple Roannais : « Comment faire de la qualité alimentaire un bien commun en Roannais ? »

Co-construction d'une compréhension du contexte et des enjeux

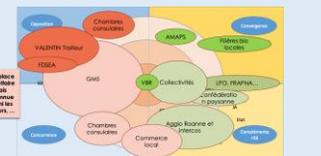
- Acquisition, mise en commun, co-production, formalisation de savoirs, démarches coopératives et ateliers collaboratifs

FRISE Socio-temporelle



Evaluation des marges de manœuvre et leviers d'action

Cartographie d'acteurs



Auto-critique du collectif

Métabolisme systèmes d'activités (Ecologie territoriale)



Tableau de bord de conduite de l'intelligence collective

Evaluation des processus contribuant à la construction d'intelligence collective

Les projets du programme Pour et Sur le Développement Regional (PSDR4 Rhône-Alpes) bénéficient d'un financement de l'INRA, de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, de l'Irstea et de l'Union européenne via le FEADER dans le cadre du Partenariat Européen pour l'Innovation (PEI-AGRI).

Plus d'informations sur le programme PSDR :

www.psd-r.fr



AUVERGNE - Rhône-Alpes*



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU PAYS DES CHÂTEAUX

La mise en place d'un PAT à l'échelle du Pays des Châteaux est relativement récente. Un diagnostic de l'agriculture et de l'alimentation a d'abord été réalisé au cours de l'été 2018, suivi en 2019 par deux Forums de l'alimentation. Ces temps d'échanges avec les acteurs locaux ont permis de mettre en évidence plusieurs grands enjeux en matière de foncier agricole, de filière alimentaire locale, d'environnement, de santé, d'accessibilité sociale, de culture. Une cinquantaine d'actions ont ensuite été identifiées en fin d'année 2019, dans le but d'engager le territoire vers une alimentation plus locale et durable.
<https://www.paysdeschateaux.fr/actions-du-pays/projet-alimentaire-territorial/>

LE CONSEIL LOCAL DE L'ALIMENTATION (CLA)

L'alimentation est un sujet complexe et transversal. Si aucune collectivité ni aucun partenaire ne possède à lui seul la clé, tous ont un rôle à jouer dans la mise en œuvre d'un Projet Alimentaire de territoire. Le CLA répond à cet enjeu de fragmentation de la compétence. Les structures qui y sont représentées sont toutes compétentes localement dans leur domaine. Elles sont donc en capacité d'éclairer sur des besoins du territoire, de mettre en avant certaines opportunités, d'alerter sur certaines contraintes.

Des « Ateliers Gourmands », réunissant près de 70 acteurs locaux, ont permis fin 2019 de co construire le plan d'action et la Charte du CLA. Cette Charte a pour objet de clarifier le rôle de l'instance (initier, conseiller, informer, accompagner) et son fonctionnement (organisation et fréquence des réunions, animation, communication, etc.).

FACTEURS DE REUSSITE

- Rendre les membres du CLA acteurs du changement (rédaction de la Charte)
- Rencontrer les acteurs locaux en bilatéral pour sensibiliser/informer sur le PAT et le CLA
- S'adapter aux contraintes de chacun
- Apporter une ambiance conviviale et valoriser les participants (Respect de chacun, répartition de la parole)

POINTS DE VIGILANCE

- Réunir régulièrement le CLA – Maintenir une dynamique de travail
- Ne pas faire de la gouvernance une instance contraignante
- Intégrer les acteurs à chaque temps fort de la stratégie
- Être clair sur le rôle donné au CLA et à l'animateur



Indicateurs

**Taux de présence des acteurs
aux réunions du CLA**

**Reconnaissance de la démarche
du local au national**

Contact : Camille CHAUVET – alimentation@paysdeschateaux.fr

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU PNR DU LUBERON

Le PAT du Luberon est porté par le Parc naturel régional du Luberon (183 357 habitants et 77 communes). Il a été labellisé en 2017. Il se décline en 6 axes que sont : la préservation des terres agricoles, la structuration de filières alimentaires locales et bio et le changement de pratiques, favoriser l'accès aux produits locaux, la restauration collective, la pédagogie et la sensibilisation à l'alimentation durable, la valorisation territorial. Plus d'informations : https://paca.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/Provence-Alpes-Cote_d_Azur/020_Inst_Paca/CRA_PACA/Images/EVENEMENTS_ACTUALITE/CONFERENCES_PAT/02_PAT_LUBERON.pdf

FORMER LES FUTURS ELUS

L'arrivée de nouveaux élus suite aux prochaines élections communales, intercommunales et au sein même du Parc risquent d'entraver la dynamique du PAT.

Afin **d'acculturer ces futurs élus aux problématiques d'alimentation durable et du PAT**, une formation sera proposée dès le 2^{ème} semestre 2020.

Cette formation vise à donner des outils, des méthodes et références, des contacts sur les différentes actions du PAT. Elle se déroulera sur plusieurs séances (5 ou 6) comprenant à la fois aspects « théoriques » et des visites de sites exemplaires ou pédagogiques sur le territoires.

Les partenaires techniques du PAT interviendront de façon privilégiée afin de créer des relations favorables à la réalisations de projets

FACTEURS DE REUSSITE

- Communication de la formation aux élus
- Qualité des modules de formation (intervenants/ choix des visites...)
- Création d'une dynamique autour des élus volontaires

POINTS DE VIGILANCE

- Accompagnement des nouveaux élus après la formation
- Réactivité aux sollicitations des élus suite à la formation
- Choix des sites de visites



Indicateurs

Nombre d'élus participants

Nombre de communes et interco impliquées

Contact : mylene.maurel@parcduluberon.fr



Rn PAT

Réseau national
des Projets Alimentaires Territoriaux

UN PROJET MULTIPARTENARIAL



AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE



Cette action est cofinancée par le Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.

