

Baromètre

20 JUIN 2022

JOURNÉE DE CONCERTATION – PAT

Le Projet Alimentaire Territorial

Lancé en décembre 2021, le PAT d'Yvetot-Normandie a plusieurs objectifs: tendre vers davantage d'autonomie alimentaire, entreprendre des actions d'éducation à l'alimentation, accompagner la restauration collective dans son atteinte des objectifs EGAim* et promouvoir les circuits-courts. Le 20 juin 2022, de nombreux acteurs de l'agriculture et de l'alimentation du territoire d'Yvetot Normandie se sont rencontrés pour échanger sur le diagnostic alimentaire et agricole mais aussi pour envisager des actions à mettre en place afin de favoriser une alimentation durable et de qualité.

41

participants



6

ateliers
thématiques



60

mn



Éducation



à l'alimentation

Alimentation et
ressource en eau



+100

idées concrètes



Déchets du champ
à l'assiette

Restauration



collective



Production agricole

Producteurs & Agriculteurs

Habitants

Chargés de mission environnement

Conseillers en agriculture

Entrepreneurs

Agents de cantine

Elus

Membres d'associations



POUR UNE ALIMENTATION LOCALE DE QUALITÉ



*Loi EGAim: loi datant de 2018 imposant un taux approvisionnement en produits durables et de qualité

Contact : blanche.despaigne@yvetot-normandie.fr - 02.77.43.99.93

ATELIER DE CONCERTATION N°1



idées d'actions

éduquer à une consommation alimentaire plus responsable

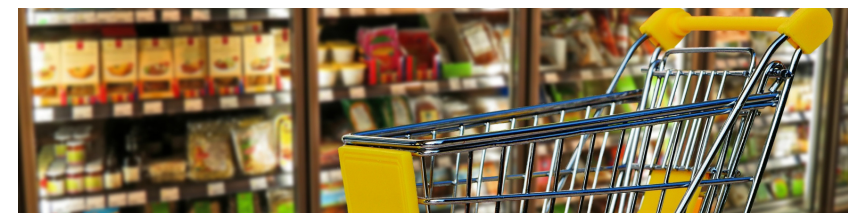
réalisation d'ateliers de cuisine, de jardinage
former à la lecture de la liste des ingrédients et des dates de consommation

• rendre les produits locaux plus accessibles

mise en place d'allocations publiques sous forme de chèque
développement d'une monnaie locale pour la consommation de produits de qualité
participer à la mise en œuvre d'une sécurité sociale de l'alimentation
planter des arbres fruitiers dans les espaces verts communs
installer des bacs potagers dans les quartiers défavorisés ou les centres-villes

• accompagner les structures sociales alimentaires

soutenir les structures mettant en place des paniers locaux solidaires
coordonner une logistique d'approvisionnement entre les structures
accompagner les projets solidaires innovants
favoriser une mise en réseau

enjeux
identifiés

1 Soutenir les structures dans l'approvisionnement en produits frais et locaux



2 Accompagner les ménages modestes à une consommation plus responsable



3 Protéger la santé des publics en situation précaire



4 Rendre accessible financièrement des produits locaux



Des outils

Les incroyables comestibles

securite-sociale-alimentation.org

Association VRAC

Animation 'ma bouteille d'eau est vide'

Sessions de glanage avec les structures sociales (CIVAM)





idées d'actions

ATELIER DE CONCERTATION N° 2-

Envoyé en préfecture le 01/12/2023

Reçu en préfecture le 01/12/2023

Publié le

ID : 076-247600620-20231116-DEL20231007-DE

S'LO

éducation à l'alimentation

la cantine scolaire: un outil pédagogique pour les élèves

cuisiner avec les enfants accompagner les repas d'un enseignement
organiser des visites de fermes pour les pédagogique
scolaires sensibiliser au gaspillage alimentaire
apporter de la convivialité lors des repas faire découvrir tout le cycle des produits alimentaires

• la cantine scolaire: un outil pédagogique pour les agents

aider à l'implantation de cuisines scolaires accompagner les communes dans le choix des cuisiniers
favoriser une mise en réseau entre les former les agents de cuisines et cuisiniers (recettes/loi
cantines du territoire EGALIM)

• la cantine scolaire: un outil pédagogique pour les parents

organiser des journées portes former et sensibiliser les parents
ouvertes parents-élèves à la cantine

• et les autres publics ?

sensibiliser les familles précaires à communiquer sur les produits de saisons et leurs origines
cuisiner des produits bruts mettre en valeur les producteurs locaux
organiser des ateliers de cuisine mettre en place une grande campagne de sensibilisation
organiser des sorties de cueillette au "consommer autrement"



expériences

cueillette de fraises sur le chemin
de l'école
enfance à la ferme
plats trop salés
les épinards à la cantine



1 Avoir un regard
global sur
l'alimentation: de la
production à la
consommation



2 Former les agents
de cuisine, parents
d'élèves et familles



3 Favoriser le plaisir
de cuisiner



4 Porter à connaissance
tous les produits et
producteurs locaux

enjeux

identifiés

Des freins importants

les coûts économiques
manque d'un outil de mise en réseau
gestion des jardins potagers scolaires durant les
vacances scolaires

Des outils

Agrilocal / Arsène 76
Unplusbio (guide pour les parents)
PAT 76 - formation des chefs et seconds des cuisines
des collèges
Foyers à alimentation positive



ATELIER DE CONCERTATION N° 3 - alimentation et ressource en eau



idées d'actions

favoriser les circuits courts

créer des unités de transformations locales
soutenir les exploitations maraîchères
supprimer les supermarchés

- communiquer et valoriser les personnes ou structures exemplaires
- rémunérer les bienfaits environnementaux
paiement pour services environnementaux PSE
aider financièrement les communes
- relocaliser les idées et les actions
adapter les lois localement
mutualiser les actions



expériences

se laver à la casserole
achat d'une brosse à légumes
distribution de bouteilles d'eau
visite d'une station à l'école
absence d'eau à Noël
eau gérée avec des rigoles
maraîchage
coulée de boue



1 Quantité de l'eau: sécheresse,
manque de prairies,
consommation excessive
d'eau



2 Qualité de l'eau: présence
de bétail, élevage intensif,
produits phytosanitaires



3 Résilience des cultures au
changement climatique

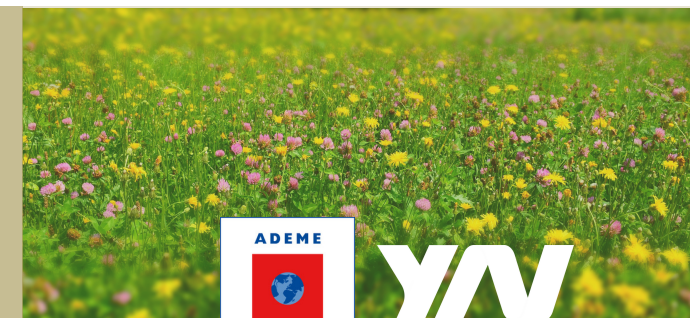


4 Passage du curatif au préventif
pour protéger la ressource en eau

enjeux
identifiésDes freins importants

difficultés à convaincre pour le zéro phyto
complexité des PLUi
pressions foncières
système de production européen

manque de formation et d'accompagnement
trop grande taille des exploitations
habitudes ancrées "habitus"



ATELIER DE CONCERTATION N° 4 - déchets du champ à l'assiette



idées d'actions

Les acteurs concernés

moins de lois contraignantes fin des supermarchés donner plus de temps pour aller au marché local	Etat
redonner les produits non consommés de la cantine avoir des cuisiniers cuisiner avec les enfants revoir les quantités à la cantine revoir les assaisonnements à la cantine valoriser le travail des producteurs visiter les fermes	Communes (écoles) Yvetot Normandie Département (collèges) Région (lycées)
connaître le jeûne éduquer à mieux manger	Individualité



expériences

compost

"sans ketchup ou mayo, c'est pas mangeable"

javel sur les invendus

gâchis à la cantine

difficulté du zéro déchet en famille



1 Pouvoir manger à sa faim
Respecter le travail des
producteurs et des cuisiniers



2 Respecter le vivant



3 Réduire les coûts des
produits



4 Informer sur les DLC
Eduquer au goût

enjeux
identifiés

Loi EGALIM 2018 / Loi AGECE 2020

interdiction de rendre impropre à la consommation les excédents alimentaires encore consommables
obligation de proposer une convention aux associations d'aide alimentaire pour le don de denrées
consommables invendues (resto-co de +3000 repas/jour)
obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire





idées d'actions

• accompagner techniquement les communes sur l'approvisionnement

aider pour la réalisation d'un diagnostic
mettre en réseau les cantines du territoire
former les agents sur l'approvisionnement local et les modalités (marchés publics)
structurer une logistique territoriale d'approvisionnement local
fournir une liste des producteurs et groupements locaux.

• former les cuisiniers et équipes de cuisine

aider à la valorisation de menus (travail sur le goût)
favoriser un réseau de partage entre agents du territoire
conseiller dans la réalisation des menus végétariens

• soutenir les investissements communaux

mettre en place (et/ou communiquer) sur les aides pour l'implantation de cuisines scolaires

• développer une véritable éducation alimentaire des élèves

faire découvrir les aliments bruts
organiser des visites scolaires chez des agriculteurs
associer le travail à la cantine et les programmes scolaires
impliquer les enfants dans la réalisation des repas
soigner les temps de pause (présence/sensibilisation/etc.)



Des freins importants

une réglementation trop complexe (marchés publics,...)
une demande d'investissement trop important pour la mise en place d'une cuisine
une durée de mandat trop courte pour mettre en place des actions
des difficultés logistiques pour un approvisionnement en local
des coûts élevés

ATELIER DE CONCERTATION N°5

Envoyé en préfecture le 01/12/2023

Reçu en préfecture le 01/12/2023

Publié le

ID : 076-247600620-20231116-DEL20231007-DE

S'LO

5 - restauration collective





idées d'actions

• développer l'accessibilité

installer des distributeurs en centre-ville et centre-village
favoriser l'installation des magasins de producteurs locaux/
structures alternatives (accompagnement financier et
administrative)
rendre les produits locaux accessibles pour tous
créer des lieux de rencontres entre agriculteurs et consommateurs
effectuer une campagne de communication de valorisation des
produits locaux durables

• favoriser une agriculture durable autonome

installer du maraîchage sur les terres communales et
intercommunales
maintenir les prairies
participer à l'augmentation du nombre d'agriculteurs
créer des liens de solidarités et de partage entre les agriculteurs
organiser un outil de transformation mutualisé
réaliser des partenariats avec des petites exploitations
créer des outils industriels ou artisanaux de transformation locaux



Des freins importants

un foncier très élevé dans le Pays de Caux
un système en cercle vicieux: un modèle nécessitant un investissement important
cotisations MSA et fiscalité
des normes de production

ATELIER DE CONCERTATION

Envoyé en préfecture le 01/12/2023

Reçu en préfecture le 01/12/2023

Publié le

ID : 076-247600620-20231116-DEL20231007-DE

S'LO
production agricole



expériences

découragement pour la reprise d'une ferme familiale
découverte de la vie difficile à la ferme (vêlage)
peur de l'agriculteur (fusil)
prix élevé de la viande
l'impact de la grêle sur les cultures
ferme des voisins: une école de la vie
difficulté des grands parents de transmettre leur ferme
joie de voir pousser les légumes



1 Aider à la transmission
d'exploitations et l'installation
de nouveaux agriculteurs.



3 Porter à la connaissance des
jeunes la production agricole.



2 Faciliter les relations entre
producteurs et consommateurs



4 Favoriser un système agricole
local autonome.

enjeux
identifiés

