

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 EGAlim* 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.



6 ateliers thématiques

60 mn



+100 idées concrètes



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 EGAlim: 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



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 01/12/2023
 ID : 076-247600620-20231116-DEL20231007-DE



la cantine scolaire: un outil pédagogique pour les élèves

- cuisiner avec les enfants
- accompagner les repas d'un enseignement pédagogique
- organiser des visites de fermes pour les 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 cantines du territoire
- former les agents de cuisines et cuisiniers (recettes/loi EGALIM)

la cantine scolaire: un outil pédagogique pour les parents

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

et les autres publics ?

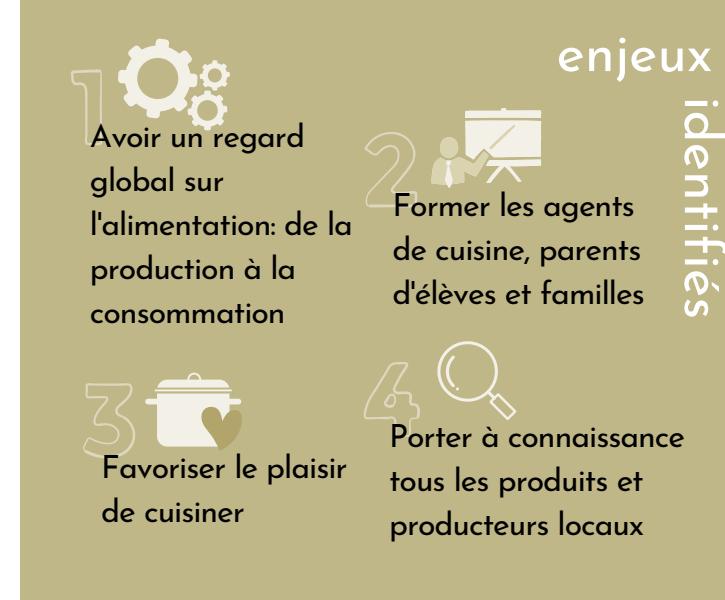
- sensibiliser les familles précaires à cuisiner des produits bruts
- communiquer sur les produits de saisons et leurs origines
- organiser des ateliers de cuisine
- mettre en valeur les producteurs locaux
- organiser des sorties de cueillette
- mettre en place une grande campagne de sensibilisation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

enjeux



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



ADEME
Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Energie

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

Envoyé en préfecture le 01/12/2023

Reçu en préfecture le 01/12/2023

Publié le

ID : 076-247600620-20231116-DEL20231007-DE



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



Des freins importants

difficultés à convaincre pour le zérophyto

complexité des PLUi

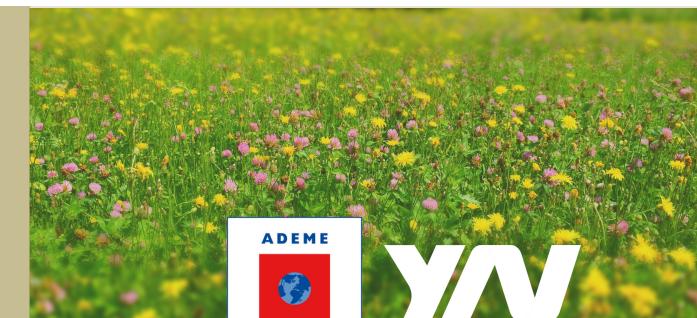
pressions foncières

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	expériences	enjeux identifiés
moins de lois contraignantes fin des supermarchés donner plus de temps pour aller au marché local	Etat		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  2 Respecter le vivant
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)			 3 Réduire les coûts des produits  4 Informer sur les DLC Eduquer au goût
connaître le jeûne éduquer à mieux manger	Individualité			 ADEME Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

Loi EGALIM 2018 / Loi AGEC 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 - restauration collective

Envoyé en préfecture le 01/12/2023

Reçu en préfecture le 01/12/2023

Publié le

ID : 076-247600620-20231116-DEL20231007-DE





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



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

