



## Compte-rendu

7 novembre 2019

Technopole ALIMENTEC

### Mot du Président :

M. Jean-François DEBAT

Il faut travailler aujourd'hui à repenser les évolutions nécessaires entre **production** et **consommation alimentaires**. Nous avons adopté un **plan communautaire de 1,2 millions d'€** pour accompagner en ce sens les initiatives locales des acteurs économiques. En effet, nous devons anticiper de nouvelles solutions sans opposer les modèles mais bien en travaillant ensemble **en faveur du territoire et de ses particularités** : nos haies bocagères pour la biodiversité et les paysages, les circuits-courts en restauration scolaire, le foncier agricole pour la production maraîchère par exemple. Plusieurs chantiers s'ouvrent devant nous : former nos **futurs agriculteurs**, vivre de **son métier en agriculture**, limiter le **gaspillage** et les **emballages**. La création d'un **dialogue et la confrontation positive** de points de vue permettront de trouver des solutions collectivement.

La diversité des participants à ces Rencontres est une première réussite en ce sens. La CA3B souhaite ainsi être le point de rencontre, l'aiguillon, le modérateur parfois, l'accompagnateur de **projets qui ont du sens** et qui sont adaptés à l'urgence du **climat** qui ne nous laisse plus le choix d'avancer ensemble.

Je souhaite qu'à l'issue de cette démarche nous puissions avoir des **projets concrets partagés**.

### Mot du Vice-président :

M. Aimé NICOLIER

Nous nous étions rencontrés le 7 mars dernier pour les 1<sup>ère</sup> Rencontre afin de **s'inspirer collectivement** d'actions extérieures. Aujourd'hui, l'objectif est de **mieux se connaître** et **d'améliorer notre connaissance du territoire et des actions** déjà portées par les structures locales. La **complémentarité** des actions du territoire est importante pour poursuivre notre **dynamique partagée**.



JF. DEBAT, Président CA3B



## Compte-rendu

### Programme :

**17h45 - Accueil**



Animation avec un outil participatif sur smartphone, permettant de poser en direct toutes vos questions à M. Nicolier



**18h00 - Introductions**

M. Debat, président CA3B, maire de Bourg-en-Bresse  
M. Nicolier, vice-président CA3B

**18h15 - Le schéma agriculture - alimentation CA3B**

Le Projet Alimentaire Territorial  
et ses actions phares

M. Nicolier, vice-président CA3B

**19h15 - Les Agoras** de l'alimentation :  
présentation de **12** initiatives locales

**21h00 - Conclusion & Buffet de produits locaux**

M. Nicolier, vice-président CA3B



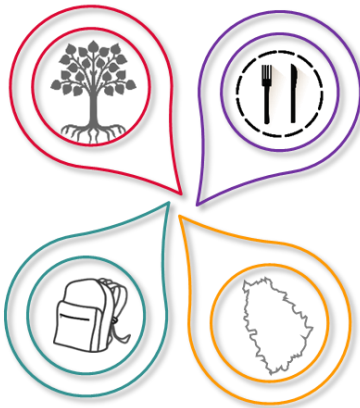
## Un historique partenarial fort autour des sujets de l'agriculture.

Le schéma Agriculture - Alimentation du Bassin de Bourg-en-Bresse a été lancé en 2018. L'engagement de la collectivité en juillet 2018 pour une enveloppe de **1,2 million d'€** pour 2018-2020 a permis de donner un effet levier important aux réflexions. Avec plus d'une **douzaine d'ateliers participatifs**, **50 structures représentées** et **280 participants**, le recensement des visions, des projets et des attentes a été largement partagé. Ainsi, le 1<sup>er</sup> juillet 2019, la CA3B a validé les **4 orientations** du schéma co-construites avec l'ensemble des partenaires locaux.

## Relocaliser la valeur-ajoutée sur le territoire

### Production

**produire localement**  
**grâce à des pratiques**  
**agricoles plus**  
**durables**



### Alimentation

**permettre l'accès au**  
**plus grand nombre à**  
**une alimentation**  
**locale et de qualité**

### Education

**sensibiliser aux**  
**enjeux de**  
**l'agriculture et de**  
**l'alimentation**  
**durables**

### Territoire

**créer un**  
**environnement**  
**favorable pour**  
**pérenniser**  
**l'agriculture locale**

## Questions à M. Nicolier ?



« Quel est le lien avec la chambre d'agriculture pour ce schéma Agriculture - Alimentation ? »

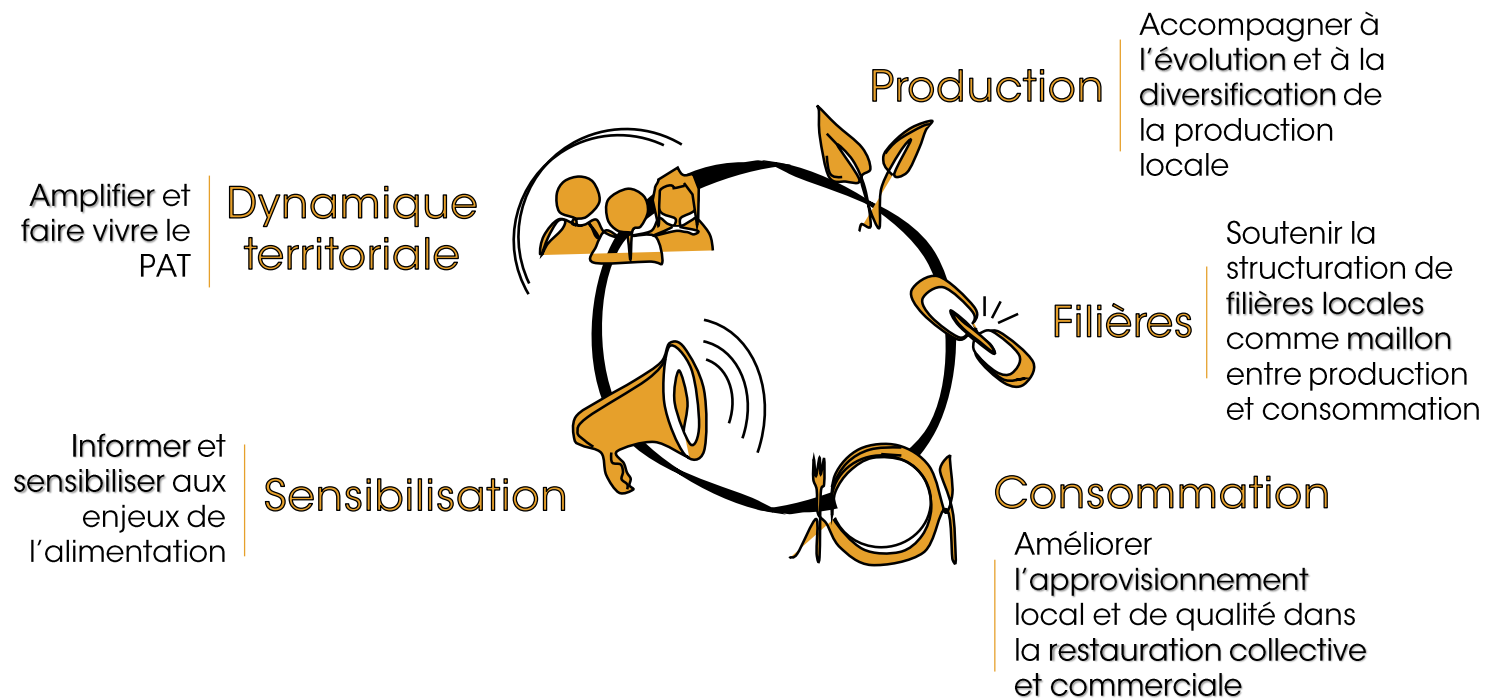
La Chambre d'Agriculture de l'Ain est partenaire de la démarche. A ce titre, elle a participé aux différents temps de concertation et d'élaboration du schéma et siège au comité de pilotage de la démarche. Une convention cadre de partenariat ainsi que plusieurs conventions spécifiques ont été signées entre les deux structures.

« Le recensement des actions existantes est à soigner pour aider à leur développement, leur duplication si pertinentes et éviter de réinventer l'eau tiède.»

La démarche de territoire du schéma Agriculture - Alimentation vise à recenser, partager et faire connaître les actions et initiatives existantes. Les nouvelles actions sont complémentaires à l'existant.

## L'Alimentation au cœur du quotidien

Basé sur un historique agricole fort, le sujet de l'alimentation est de plus en plus prégnant sur ce territoire de Bresse reconnu mondialement pour ses produits alimentaires de qualité. L'écosystème des structures portant ce sujet est riche et diversifié, ce qui a permis de construire de manière participative **5 axes de travail** pour les années à venir :



## Des actions phares mises en lumière

Pour chaque axe, une à deux actions phares ont été ciblées afin d'être portées à connaissance du ministère dans le cadre de l'appel à projet national Projet Alimentaire Territorial.



Création et formalisation d'un organe de gouvernance alimentaire  
Création et diffusion du livret de valorisations des actions alimentaires locales existantes



Création d'un espace-test agricole sur du foncier public



Etude sur la création d'outils d'approvisionnement en lien aux territoires limitrophes



Sensibilisation des publics scolaires : TabIO'vert



Accompagnement de la restauration collective vers les objectifs fixés par la loi EGALIM

## Un foisonnement d'idées et de projets partenariaux

Le référencement des actions existantes et des idées nouvelles des structures du territoire a mis en avant **53 actions existantes** et plus de **40 nouveaux projets** portés par **25 structures différentes**. Un livret sera créé pour diffuser et valoriser les actions.

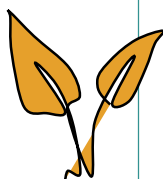
### Questions à M. Nicolier



« Quelles actions phares la CA3B portera directement au sein de ce plan d'actions ? »

La CA3B a vocation à être animateur de la démarche, à impulser et coordonner des projets partenariaux, à les faire connaître et les valoriser, et à contribuer à leur financement. Quelques projets seront portés en direct tels qu'Etik'table qui est déjà en place ou encore le portage d'une réflexion d'espace-test sur du foncier agricole publique.

« Sur les 3 axes thématiques, en action phare création d'un espace test agricole. Pourquoi ne pas chercher à améliorer les productions actuelles plutôt que trouver de nouveaux produits ? »



Un espace-test agricole permet à de jeunes agriculteurs de tester le métier d'agriculteur en conditions réelles avant de se lancer dans leur propre exploitation. Ce concept vise à donner des outils pour améliorer l'installation en agriculture et pérenniser les structures agricoles créées. Il ne concerne pas obligatoirement de nouveaux types de productions. De nombreux modèles et organisations d'espace-test existent qu'il conviendra d'étudier avant de proposer cette offre.

« Quels autres moyens (logistiques, humains, communication,...) la CA3B pourrait-elle mettre à disposition pour la promotion des actions retenues dans la cadre du PAT ? »



La CA3B engage un mi-temps pour l'animation spécifique de ce PAT au sein d'une équipe de 3 personnes dédiées plus largement à l'agriculture et l'alimentation. Les moyens de communication de la CA3B (mag', site internet) ainsi que sa participation à des réseaux régionaux et nationaux permettront de valoriser le PAT et ses actions. C'est ensuite à chacune des structures du territoire d'être acteurs de cette démarche pour promouvoir également dans ses réseaux les actions et initiatives locales.

« Quel est le montant global de la dotation aux subventions dans le cadre du PAT ? Quels seront les critères d'éligibilité des projets soumis par les partenaires ? »



« Des dispositifs financiers seront-ils mis en œuvre pour accompagner ce plan d'actions ? »

Si la candidature du territoire est retenue, le Projet Alimentaire Territorial sera doté par l'Etat d'un maximum de 50 000 € sur 2 ans. La CA3B a voté en juillet 2018 une enveloppe globale de 1,2 millions d'€ sur la période 2018-2020 en faveur de l'agriculture et la sylviculture durables. Pour l'année 2020, un appel à candidature de la CA3B : "Alimentation 2020" doté d'une enveloppe de 200 000 €, est lancé auprès des structures du territoire proposant des actions en faveur de l'alimentation.

## Accompagnement de l'installation agricole et de la transmission des fermes

L'Agriculture Paysanne est une démarche dans laquelle tout agriculteur.rice peut s'engager pour tendre vers une **autonomie technique et décisionnelle**, des pratiques respectueuses de **l'environnement** et tisser du lien avec les **citoyens**.

L'ADDEAR accompagne depuis 2016 un groupe de 12 fermes maraîchères dans le développement de **systèmes de production autonomes et respectueux de l'environnement** pour :

- Constituer une banque de semences paysannes de variétés Bressanes
- Autoproduire leurs plants
- Mutualiser les connaissances techniques
- Valoriser le patrimoine culinaire local

La volonté première de ce collectif est de répondre à une **demande sociétale** pour une **alimentation de qualité et de proximité**. Les maraîcher.ère.s sont engagé.e.s dans une commercialisation en circuit-court (marchés, AMAP, vente à la ferme...) et ont souvent une reconnaissance qualité (Agriculture Biologique, Nature & Progrès...). Le fait de travailler avec des **variétés anciennes** et **d'autoproduire leurs semences** leur permet d'améliorer encore la qualité de leurs produits en sélectionnant les légumes sur des critères de goût et de qualité nutritionnelle. Afin d'impliquer le monde citoyen, les maraîchers souhaitent mettre en place une démarche de **« sélection participative »**, permettant à chacun d'exprimer ses attentes concernant la qualité des légumes du collectif.

## Synthèse des échanges :

### Comment s'est constitué le groupe ?

Le groupe s'est constitué autour de liens préexistant entre maraîchers et maraîchères de communes proches, donc en lien avec leur activité.

### Quels sont les intérêts des semences paysannes ?

L'intérêt nutritionnel et gustatif de ces variétés est recherché. Les semences sont donc sélectionnées en ce sens et non pour des objectifs de conservation et de rendement. De plus, les graines sont reproductibles directement par les maraîchers, leur permettant de faire leurs propres semences et ainsi d'être plus autonomes.

## Contact :

Landry **DEFFONTAINES**

Animateur | [adear01@orange.fr](mailto:adear01@orange.fr)

04 74 45 25 59 | 07 70 19 76 58

<https://www.agriculturepaysanne.org/ain>



Chaque participant a pu rapporter un échantillon de graines pour les tester dans le potager familial !

## Une coopérative agricole en faveur du local grâce à des partenariats amont-aval

Terre d'Alliances met en place une **filière « tracée »** sur son territoire pour permettre de valoriser les efforts de production des agriculteurs locaux.

Une convention a été signée entre un **meunier et plusieurs boulangeries** afin de vendre une **baguette locale**. Cette baguette, appelée « la 100% locale », est constituée de farine faite à partir d'un lot de blé réservé à ce meunier.

Le blé est produit dans un rayon de 25km autour de la minoterie par des agriculteurs ayant mis en place sur leur exploitation une norme française obligeant l'exploitant à réduire au maximum ses apports chimiques tout en justifiant tout traitement.



Cette filière n'est pas la seule. D'autres, avec des **cahiers des charges** différents, permettent de valoriser le territoire tout en apportant de la valeur ajoutée aux exploitations agricoles de l'Ain.

De plus, de nombreux cahiers des charges possèdent aujourd'hui un **volet biodiversité** afin de permettre aux exploitants de mettre en avant les mesures prises sur chaque exploitation pour préserver le **terroir** et **l'écosystème local** (développement des filières AB, agri-responsable...)



### Contact :

Amélie **RENARD**

ma.renard@Terredalliances.coop

04 74 23 84 33 | 06 46 83 41 49

## Une coopérative agricole en faveur du local grâce à des partenariats amont-aval

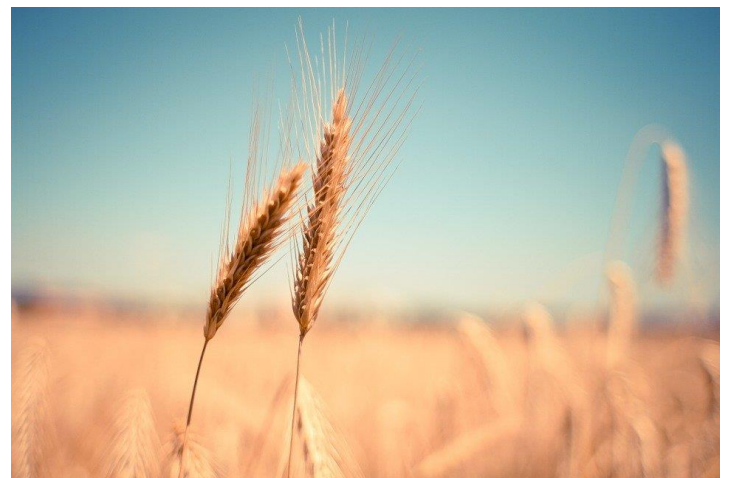
Graines de l'Ain (association 1901) est une association d'agriculteurs biologiques et de boulangers dont l'ambition est de développer la culture et la **valorisation locale de variétés anciennes de céréales** et notamment de blé.

Cette association est l'aboutissement du projet 3A3B - Des variétés anciennes pour une agriculture autonome dans le bassin de Bourg-en-Bresse - porté de 2013 à 2016 par le CDA - Centre de Développement de l'Agroécologie et l'ADDEAR de l'Ain. C'est en 2017 que la constitution et la labellisation de Graines de l'Ain en GIEE (Groupement d'Intérêt Economique et Environnemental) a permis le transfert du portage du projet vers les agriculteurs, avec le soutien maintenu du CDA et de l'ADDEAR de l'Ain. Suite à 5 années de travail concentré sur la **sélection** et la **multiplication** de variétés anciennes de blés récupérés dans différents réseaux nationaux de conservation, le travail s'oriente maintenant principalement vers la **structuration d'une filière** de valorisation des blés produits. Cette valorisation concerne les **semences** mais aussi la **farine** et le **pain**.

La diversité des producteurs impliqués dans le projet (céréaliers, polyculteurs-éleveurs, paysans-boulangers) permet au groupe d'aborder toutes les facettes de la création

d'une filière blés anciens et chacun y trouve son compte : meilleure connaissance des variétés pour des pains typiques, identification de variétés adaptées à des terroirs variés et moins exigeantes en intrants, production de paille et de fourrage pour les éleveurs.

Le dernier axe du projet est dédié à la **communication** du projet vers des publics variés : agriculteurs, scolaires, chargés de projets des OPA, grand public. Au-delà de développer l'engouement institutionnel pour ce type d'initiative, cet axe vise le changement des comportements alimentaires via l'approvisionnement local en denrées alimentaires et le choix de produits sains. Les **groupes de dégustation** de pains, qui mobilisent notamment les membres de l'association Solimence, sont l'occasion de transmettre aux consommateurs les valeurs du projet et de les impliquer dans ce changement de comportement.



## Contacts :

Camille **AMOSSE**

Administrateur en charge du suivi technique du GIEE - CDA

06 38 43 83 83

camille.amosse@cdagroecologie.fr

Claudine **PITOT**

Chargée de l'animation du GIEE (vie de groupe, filière) - ADDEAR 01

04 74 45 25 59

adear01@orange.fr



### Une tendance à la naturalité non encadrée par la réglementation

Le Clean Label est une tendance qui est apparue il y a environ 10 ans, à l'origine pour **identifier les additifs** et assurer que ceux-ci sont approuvés par l'Union Européenne. Mais ils étaient au contraire, synonyme de **manque de transparence** pour le consommateur. Aujourd'hui le Clean Label englobe une multitude d'initiatives telles que le « sans conservateur », « sans colorant

artificiel », « comme à la maison », « sans huile de palme », « local »... Il n'y a pas de réglementation et chaque industriel a sa propre définition. Face à la profusion d'initiatives et de choix, les consommateurs sont perdus et utilisent les applications telles que Yuka pour faire leurs courses.

### Synthèse des échanges :

#### Quel est l'intérêt d'un nouveau cahier des charges quand il existe des IGP ?

Les 2 notions sont complémentaires. Le clean label n'est pas un label qualité mais valorise les qualités du produit.

#### Quelle est la volonté réelle des industriels (naturalité, santé...versus marketing) ?

La tendance des industriels est de répondre aux attentes du consommateur. Booster par les programmes de santé publique, les démarches sont aujourd'hui globalement plus vertueuses et incitent les industriels à revoir leurs offres en prenant en compte les dimensions santé et naturalité.

#### Quelles sont les modalités d'évaluation des produits sur l'application Yuka ?

L'aspect nutritionnel (le nutriscore) représente 60% de la note, si le produit est bio 10% de la note et la présence des additifs 30%.

#### Cependant les produits de type beurre, crème... sont mal notés. La quantité consommée est-elle prise en compte ?

Pas à ce jour. Toutefois les applications à venir proposeront des proportions recommandées. De nouvelles générations d'applications vont mettre en adéquation les choix alimentaires et les besoins spécifiques du consommateur.



### Contact :

Caroline **DEVELLE**

Chargée de mission Innovation

+33 (0)4 74 45 52 13

06 33 26 42 31 | [cdevelle@alimentec.com](mailto:cdevelle@alimentec.com)

### Un atelier à vocation pédagogique

L'unité de production à une vocation pédagogique pour la **production**, la **formation**, le **développement** et **l'expérimentation**. La boutique en **vente directe** permet de vendre 86 % de la production.



L'atelier propose également des **prestations de service** pour la découpe de viande fraîches ou en travail à façon. L'atelier est ainsi un outils de transformation sur le territoire de la CA3B et plus largement à l'échelle départementale et des territoires limitrophes.

### Contact :

François **PEYROUD**

Directeur de l'atelier agroalimentaire

04 74 45 50 91

francois.peyroud@educagri.fr

### Bien plus qu'un annuaire en ligne : une plateforme internet interactive

La **promotion de l'agriculture de proximité** est au cœur des préoccupations du Département de l'Ain en matière d'animation territoriale, en particulier dans l'exercice de ses compétences à destination de la jeunesse ou des personnes âgées. Conçue en intégrant ces considérations, **Agrilocal** est un **outil gratuit, simple et interactif**, qui encourage la pratique des circuits courts de proximité, en partenariat avec les techniciens des Chambres consulaires.

Agrilocal01, créé en 2016, est une **plateforme internet interactive** qui permet une **mise en relation simple et immédiate entre producteurs locaux et acheteurs publics**, sans intermédiaire. Il offre une photographie instantanée des produits disponibles grâce à

une base de données exhaustive géo-référencée des fournisseurs. C'est le seul outil national (37 Départements adhérents) qui assure une conformité avec les règles de la **commande publique** et permet une dématérialisation complète des marchés publics.

Agrilocal01 permet à la fois d'être utilisé pour des besoins limités, ponctuels pour des produits spécifiques ou festifs mais aussi pour des marchés récurrents en vue de s'approvisionner en plus grande quantité et sur la durée. Agrilocal01 est adapté pour des achats de produits homogènes (34 familles produit) pour des montants compris entre 0 et 90 000€ HT.

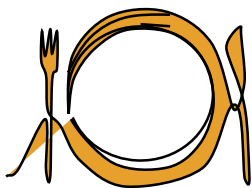
## Synthèse des échanges :



### Quels produits peut-on commander sur Agrilocal01 ?

Tous les produits (frais, semi-frais, finis, bio ou non, label rouge...) issus des producteurs, des artisans et des entreprises locales. Les viandes, produits laitiers, légumes et charcuteries sont les produits les plus commandés. Les produits bio ne représentent que 4% du chiffre d'affaires et reste à développer.

### S'approvisionner localement, est-ce légal ?



La plateforme Agrilocal01 répond à un ensemble de critères validés juridiquement qui permettent de s'approvisionner en produits locaux de qualité

(approvisionnement direct, conditions de livraison, fraîcheur des produits).

### Travailler avec Agrilocal01, c'est plus de contraintes ?

L'objectif est de simplifier les démarches administratives. Lorsque vous lancez une recherche, les fournisseurs locaux sont prévenus automatiquement. Vous pouvez suivre leurs propositions en ligne.

Une fois votre choix réalisé, les factures et les bons de commande sont générés automatiquement par la plateforme. Il faut prévoir sa consultation une dizaine de jours à l'avance (3 à 4 jours de délais de réponse et 5 à 6 jours pour organiser la livraison).

### Peut-on ne pas avoir de réponse ?

Il faut être vigilant sur la saisonnalité des produits que l'on commande, sur leur disponibilité dans le département et sur les quantités demandées.



### Les producteurs ont-ils les volumes suffisants pour approvisionner la restauration collective ?

Certains producteurs sont à la recherche de marchés leur permettant d'écouler de gros volumes. Agrilocal01 rassemble aussi des grossistes se fournissant auprès des producteurs locaux et des PME de l'agro-alimentaire.

### S'approvisionner en produits locaux ne coûte-il pas plus cher ?

Certains produits comme les fruits et légumes coûtent moins cher à l'achat.

### Quelles sont les normes d'hygiène en circuits courts ?

Les fournisseurs inscrits sur Agrilocal01 possèdent tous un agrément ou une dérogation. Il est possible de les consulter en ligne.

## Contacts Acheteurs :

Géraldine **BREDY**

Chef de projet – CD01

04 74 24 48 25 | geraldine.bredy@ain.fr

Yannick **RUSTAN**

Acheteurs collègues – CD01

04 69 19 10 45

## Contacts Fournisseurs :

Carine **LAFAURE**

Agriculteurs et coopératives – CA01

04 74 45 24 22

Corine **HEMERY**

Artisans, traiteurs, restaurateurs – CMA

04 74 47 49 41

#### Une aide alimentaire à destination d'un public précaire

Création d'une gamme de **plats sous-vide 100% cuisinés** à partir **d'invendus** alimentaires frais (viandes/fruits et légumes), collectés par la Banque Alimentaire de l'Ain, cuisinés par Tremplin et distribués sur le territoire de la CA3B à un public précaire identifié par différents services sociaux.

Valorisation du flux croissant des invendus alimentaires en Durée Limite de Consommation sous la forme de plat sous vide afin **d'allonger la durée de vie des denrées.**

#### Contact :

Anne **FERA**

Chargée de mission développement  
ageorget@tremplin01.org

Plus d'informations :  
<https://www.youtube.com/watch?v=5sFQRE-EC7M>

#### Le restaurant collectif s'engage

Stratégie **d'approvisionnement local** et de **qualité** afin de fournir aux convives des repas attrayants :

- Promotion du local et des circuits courts, affichage de la provenance des produits
- Amélioration de la qualité et de la présentation des plateaux en oncologie et soins palliatifs
- Amélioration des petits déjeuners à la maternité

Lutte contre le **gaspillage alimentaire** et non alimentaire :

- Rationalisation des portions - pain payant - pesage des déchets – sensibilisation
- Suppression de la vaisselle jetable - tri des déchets



#### Contact :

Gauthier **ANSART**

gansart@ch-bourg01.fr

## Un appel à projet pour les écoles élémentaires du territoire

Le syndicat Organom est présent sur 9 EPCI, soit 193 communes. Son **Contrat d'Objectifs de réduction des Déchets et de développement de l'Economie Circulaire** vise à réduire de 6 % la quantité de Déchets Ménagers et Assimilés produits sur les territoires sur 3 ans.

Un des axes de travail concerne la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire.

Organom a ainsi lancé un **appel à candidature** auxquelles 20 communes ont répondu, **5 écoles** ont été retenues dont Bresse-Vallons, Val-Revermont et Tossiat sur le territoire de la CA3B. Le projet pédagogique s'est déroulé de **janvier à juin 2019**.

Un **diagnostic** par des pesées a été réalisé sur les différents plats. **L'analyse** et la **restitution** des données ont permis de définir un plan d'actions : grammage, qualité des aliments, attentes des convives...

Les **quantités jetées** avant et après la mise en œuvre des actions ont été largement diminuées pour les 3 écoles du territoire.



## Synthèse des échanges :

Les restaurants scolaires ont des obligations de grammage à respecter.

Le document suivant permet d'obtenir toutes les informations nécessaires à ce sujet :

[http://www.amorce.asso.fr/media/filer\\_public/be/fc/befcac81-6833-4ec7-bc9e-0562080aa566/dt\\_108\\_-\\_ajustement\\_des\\_grammages\\_en\\_restaurant\\_collective\\_vf.pdf](http://www.amorce.asso.fr/media/filer_public/be/fc/befcac81-6833-4ec7-bc9e-0562080aa566/dt_108_-_ajustement_des_grammages_en_restaurant_collective_vf.pdf)

Que deviennent les restaurants qui ont bénéficié de l'accompagnement ?

Organom reste en contact avec les établissements accompagnés, afin de savoir s'ils poursuivent la démarche.

Cette action va-t-elle être renouvelée ?

A ce sujet, le syndicat n'a pas encore tranché sur une action en particulier, mais il va poursuivre l'action de lutte contre le gaspillage alimentaire en milieu scolaire, mais probablement pas sous ce format-là.

## Contact :

Aude **CARTOUX**

Animatrice déchets – Economie circulaire  
a.cartoux@organom.fr | 04 74 45 14 70

## Richesse et complexité autour de la santé et de l'environnement

L'Éducation et la Promotion à la Santé-Environnement en lien avec l'alimentation évoquent plusieurs questions :

« - Quand je fais mes **courses**, comment concilier ma santé, l'environnement et mon budget ?

- Puis-je boire **l'eau de mon robinet** sans retrouver des résidus de pesticides, plastiques ou médicaments ?

- Manger de la **viande** tous les jours est-il bon pour ma santé et mon environnement ? »

Ces interrogations traversent **plusieurs dimensions de notre société** : santé publique, éducation, aménagement du territoire, protection de l'environnement, égalité



territoriale, justice sociale, économie...

L'éducation et la promotion de la santé et de l'environnement (ESE) permettent de mieux faire comprendre les enjeux de santé et d'environnement et de rendre visibles leurs **interactions souvent complexes**. Elle est un moyen pour accompagner les citoyen·ne·s à devenir acteur·trice·s de leur environnement, de leur cadre de vie et de leur santé, à porter des revendications et à agir ensemble.



Lors de cet atelier, l'objectif était de permettre aux participant·es de s'approprier la définition de Santé-Environnement. Face à la **richesse** et la **complexité** des sujets évoqués la tendance peut être au découragement. C'est pourquoi nous avons utilisé des outils d'intelligence collective pour évoquer des pistes à suivre en tant qu'individu, élu·e ou professionnel·le.

## Contact :

Olivier **COFFIN**

Chargée de mission Education -  
Environnement

[olivier.coffin@fne-aura.org](mailto:olivier.coffin@fne-aura.org)



## Un réseau, des animations et des outils éducatifs

Depuis 2011, **TablO'vert** est un **réseau d'acteurs** proposant aux écoles des **animations éducatives** dispensées par des professionnels pour jouer en classe, à la ferme, en centre de loisirs et même à la cantine. L'Education Nationale s'est associée à cette démarche par la présence de conseillers pédagogiques, de directeurs d'écoles et par la formations des enseignants.

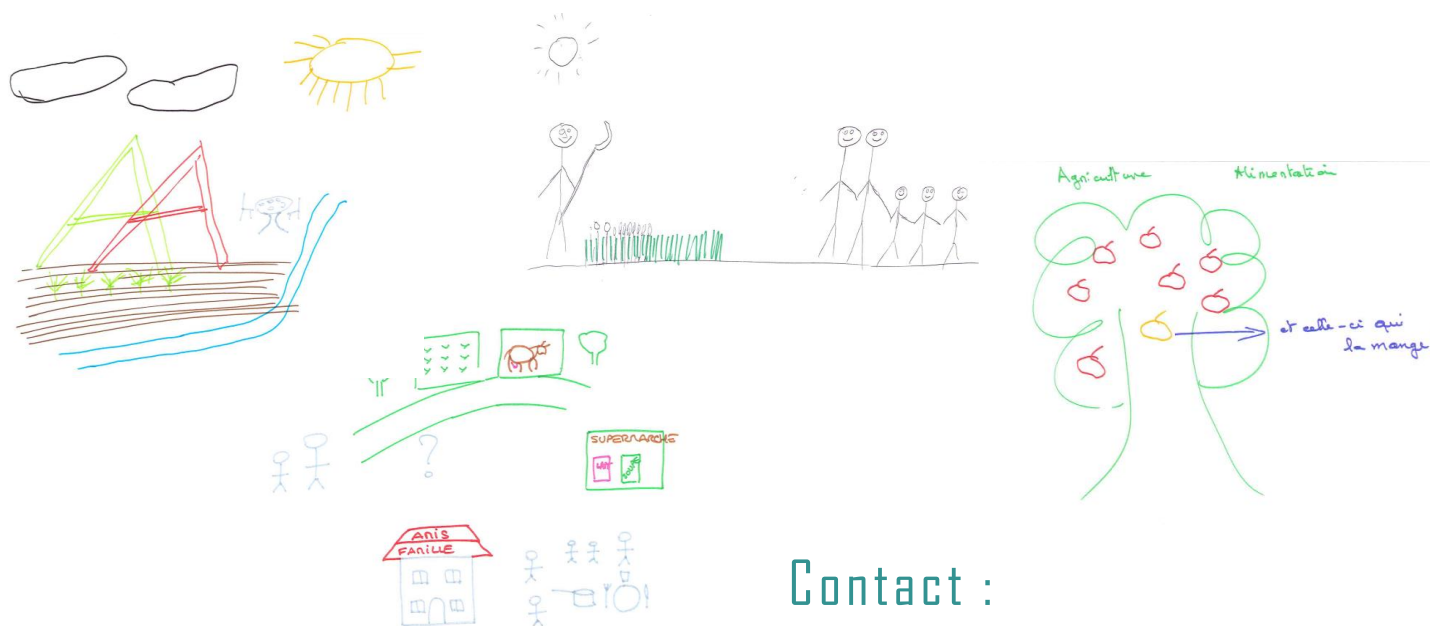
L'intervenant (agriculteur ou représentant d'association) est formé, mobilise ses savoirs et ses compétences pour une prestation rémunérée\* à vocation pédagogique et ludique dans le respect des objectifs d'apprentissage en corrélation avec les **programmes pédagogiques**.

Le dispositif **Cantines-Ecole** se déroule sur une **journée complète** avec des minis-animations en classe le matin avec un agriculteur du réseau TablO'vert, le repas à la cantine avec les produits de l'agriculteur au menu, un temps de créativité l'après-midi en lien avec l'animation du matin et enfin un atelier de sensibilisation enfant-famille à la sortie de classe\*.

L'outil **GoutOdébat** est porté par le réseau TablO'vert depuis 2017, à destination des cycles 3 (9 – 12 ans). Il s'agit d'un **outil de débat** pouvant être utilisé en autonomie par l'enseignant sur le lien agriculture-alimentation. En cours d'expérimentation dans plusieurs écoles, il sera disponible plus largement à la rentrée 2020.

## Comment faire le lien entre agriculture et alimentation ?

Animation lors des Rencontres Agriculture - Alimentation : 5 minutes pour dessiner



## Contact :

Joséphine **MAZUE**

Animatrice

[j.mazue.ain@interafocg.org](mailto:j.mazue.ain@interafocg.org)

04 74 22 69 04

\* La CA3B lance annuellement à la rentrée scolaire un appel à projet auprès des écoles pour financer les interventions TablO'vert (hors transport) et cantine-école.

## Un lieu d'accueil pour accompagner les publics en difficulté économique

Association loi 1901, créée en 2000 à Bourgen-Bresse.

3 salariées permanents, 9 postes en insertion, une trentaine de bénévoles, Conseil d'administration

### Objectif général :

Apporter une aide, principalement **alimentaire**, à un public en difficulté économique, accueilli de 1 à 9 mois

Une participation financière des utilisateurs est requise. Par l'achat de produits alimentaires de base, à prix réduits, permettre aux foyers accueillis :

- De participer à la dignité des personnes
- De constituer une économie et ainsi de financer un projet
- D'accéder à une alimentation équilibrée

→ **Ambition de promouvoir l'autonomie des personnes et leur insertion durable**

Un lieu dynamique de sociabilité et d'échanges

### Lieu d'accueil, écoute, échange

→ **Retrouver l'estime de soi, s'ouvrir aux autres**

**Ateliers thématiques** autour de l'équilibre alimentaire, la santé, la citoyenneté, la parentalité, le développement durable et les éco-gestes et la culture

→ **Espace de socialisation, de valorisation de ses compétences**

### Objectifs :

- Proposer un mieux vivre
- Participer à restaurer et soutenir la dignité individuelle
- Être tremplin vers les structures de droit commun



## Contact :

Marion **VIOLLAND**

06 84 46 77 19

epicerie-solidaire@wanadoo.fr

www.aumarcheconte.fr



# Questions à M. Nicolier : Schéma Agriculture - Alimentation - Projet Alimentaire Territorial - Actions CA3B

## Questions



« Dans quel cadre s'inscrivait l'atelier qui a eu lieu à Jasseron début mars ? »

Les 1ères Rencontres de l'Agriculture et de l'Alimentation ont eu lieu le 7 mars à Jasseron et visaient à s'inspirer d'initiatives extérieures au département. La soirée a ciblé des projets partenariaux très divers en lien à l'alimentation grâce à la présentation par des intervenants extérieurs (Valence Romans Agglomération, SAFER 26, réseau des AMAP Auvergne Rhône-Alpes, Terres en Ville, Chambre d'Agriculture de l'Isère).

« Quelle lien entre alimentation sur le territoire et production énergétique sur les exploitations (énergie consommatrice d'aliments et foncier)? »

« Comment faire pour que la méthanisation ne renforce pas l'agriculture intensive ? »

« Dans certains départements le développement de la méthanisation entraîne un détournement des surfaces agricoles. Quels garde fous la CA3B pense-t'elle mettre en place? La poursuite des productions animales du territoire en dépend. »

La CA3B en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de l'Ain accompagne l'émergence de petit collectif de méthanisation. L'économie circulaire est encouragée en faisant des déchets (effluents d'élevage) une ressource. L'utilisation de foncier agricole pour produire des végétaux permettant d'alimenter les méthaniseurs sont déconseillés. Toutefois, c'est bien chaque exploitation et chaque agriculteur qui reste maître de ces propres projets.

« Comment la CA3B envisage l'alimentation des habitants du territoire lorsque le baril de pétrole sera à 300 dollars ? »

Le schéma Agriculture-Alimentation vise la relocalisation de la valeur-ajoutée du territoire et l'accompagnement au changement de pratiques agricoles. Relocalisée, l'alimentation permettra de consommer moins d'énergie dans le transport notamment. Les pratiques agricoles durables permettront de diminuer les intrants par exemple, notamment chimiques, et ainsi de diminuer le recours aux énergies fossiles.



« Les 12 initiatives locales ciblent beaucoup les productions végétales. Quelles sont les actions concrètes de l'agglomération sur les productions d'élevage ? »

Les 12 initiatives présentées lors de cette soirée vise à représenter l'éventail d'actions de la fourche à la fourchette mais n'est pas exhaustive. D'autres temps permettront de valoriser de nouvelles initiatives.

Les systèmes polyculture-élevage sont notamment soutenus en Bresse par le biais : d'une convention de partenariat avec le Syndicat de Promotion Beurre et Crème de Bresse, d'une animation autour des pâturages en Revermont ou encore d'échanges avec le Comité Interprofessionnel de la Volailles de Bresse.

« Comment encourager les producteurs locaux à vendre leur production localement ? »

« Comment faire prendre conscience que nos aliments ont une valeur et que l'on ne peut pas toujours acheter moins cher ? »

« Les coûts de distribution pour les producteurs en vente direct avoisinent les 42 % du prix de vente alors que le consommateur souhaite des prix abordables. »

« Comment agir pour faire évoluer l'idée que l'on peut toujours acheter ? »

L'ensemble de la filière doit être sensibilisée : du producteurs au consommateur, pour s'assurer d'une bonne compréhension des atteintes, freins et besoins de chaque acteurs. Connaître les obligations sanitaires, les contraintes d'utilisation de produits, le juste prix... sont autant d'éléments permettant d'encourager les filières locales et de répondre aux besoins de chacun.

# Questions à M. Nicolier : Schéma Agriculture - Alimentation - Projet Alimentaire Territorial - Actions CA3B

## Questions



« Des moyens pour la production locale, mais quid de la transformation locale ? »

La transformation locale est bien souvent le maillon entre production et consommation (artisans, entreprises agroalimentaires, outils de transformation, ...). C'est un des axes de travail du Projet Alimentaire Territorial du Bassin de Bourg-en-Bresse. Ainsi des réflexions sont en cours autour de projets d'investissement ou d'accompagnement de réseaux d'acteurs.

« Nous avons commencé à intégrer des produits locaux dans notre cantine mais il nous manque l'éducation. Un projet de l'agglomération pourrait être l'aide aux communes pour inviter des intervenants pendant les temps scolaires. Idem pour limiter le gaspillage ? »

« Existe-t-il des actions envers les enfants pour leur permettre dès le plus jeune âge de se sensibiliser aux bonnes pratiques alimentaires ? »

La CA3B informe annuellement chaque école du territoire sur les animations scolaires proposées par la CA3B (gestion des déchets) et ses partenaires (agriculture et alimentation). Ainsi, un partenariat avec l'AFOCG 01 est déjà actif sur ce sujet. Le réseau Tabl'O'vert ainsi que le dispositif Cantine-Ecoles permettent à des agriculteurs et associations d'intervenir directement dans les classes. Chaque classe peut choisir librement parmi le livret Tabl'O'vert l'intervention qu'elle souhaite intégrer dans son projet pédagogique puis faire la demande de financement à la CA3B qui prend en charge le coût de l'animation en classe.

« Concernant Tabl'O'vert, est-il possible d'organiser une animation un samedi après midi lors d'une manifestation organisée par une association du village ? »

Il est nécessaire de prendre contact directement avec les intervenants du réseau Tabl'O'vert pour connaître leurs disponibilités en weekend et leur tarif. A ce jour, la CA3B prend uniquement en charge les interventions sur le temps scolaires au sein des classes.

« Comment les industries agroalimentaires sont-elles impliquées dans le projet ? »

Les entreprises agroalimentaires ont des attentes notamment relayées par le technopôle ALIMENTEC. De plus les entreprises du réseau Etik'table sont invitées au temps de concertation du schéma.

« La CA3B souhaite accompagner la restauration collective à intégrer plus de bio et local mais est-il prévu d'accompagner à l'équilibre alimentaire, notamment par le respect des recommandations nationales GEM-RCN ? »

Le lien entre nutrition, alimentation et santé fait l'objet d'un axe de travail du Projet Alimentaire Territorial. Les temps d'informations et formations prévues dans les prochaines années par des partenaires compétents permettront d'aborder ces sujets.

« Y a-t-il des pistes de réflexion pour que les magasins de producteurs soient économiquement mieux positionnés ? »

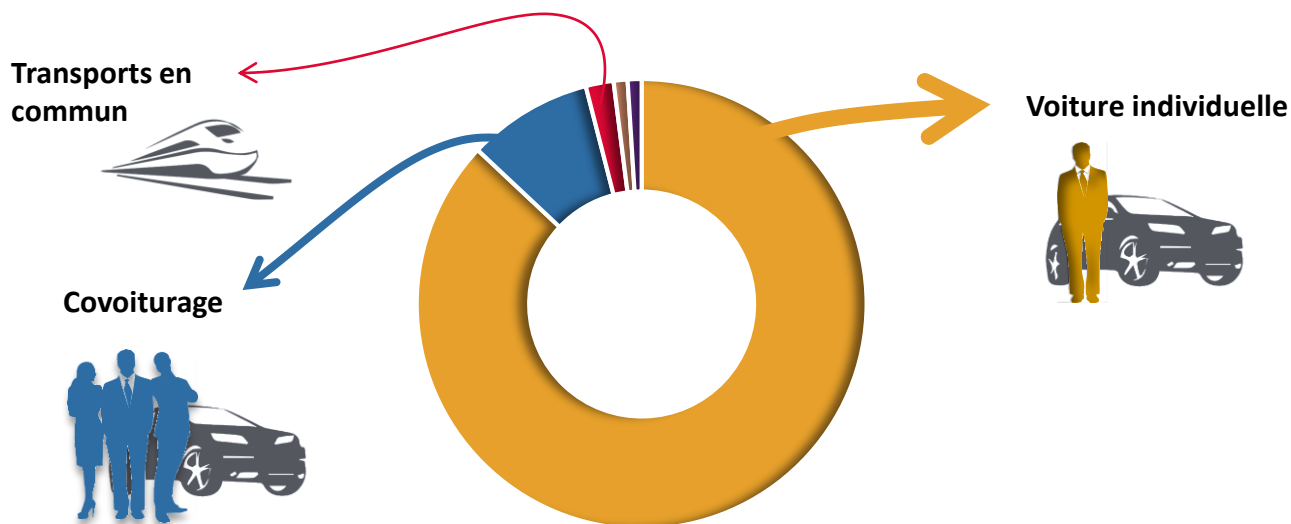
La CA3B souhaite porter une étude en 2020 permettant d'objectiver les choix d'implantation et de modèle d'organisation de futurs points de vente collectifs agricole au regard de ceux existants.

« Quelle posture du grand bassin de Bourg sur la nouvelle PAC ? »

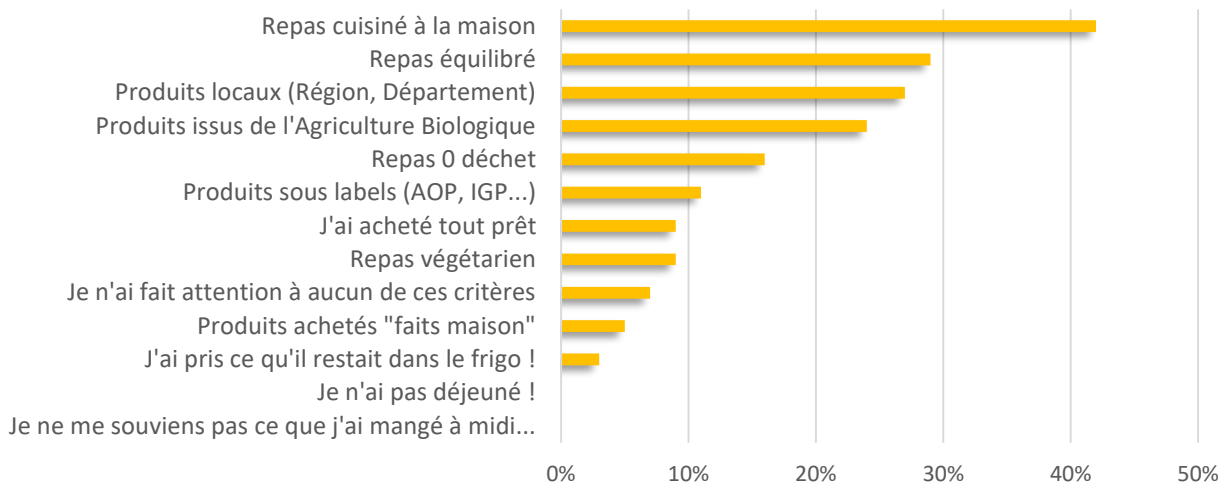
La PAC est décidée à l'échelle européenne. A ce jour, les territoires sont peu concertés sur la future PAC. L'évaluation de certains programmes, tel que le Programme AgroEnvironnemental et Climatique du Bassin de Bourg-en-Bresse porté depuis 2015 est en cours. Il permet de mettre en avant le besoin d'opérationnalité des mesures, d'adaptation aux spécificités locales ou encore la simplification d'accès à ce type de mesures.

# Introduction et conclusion participatives !

Quel moyen de transport avez-vous utilisé pour vous rendre à cet événement ?



Qu'avez-vous privilégié lors de votre pause déjeuner aujourd'hui ?



Quel a été votre niveau de satisfaction de cette soirée ?



4/5

Si vous ne deviez retenir qu'un mot...

A collage of words in various colors and orientations, including: DIVERSITÉ, SEMENCES, LOCAL, PARTAGE, ECHANGE, QUALITÉ, CONVIVAL, LIAISONS, PROPOSITION, AGRICULTEURS, PROGRÈS, CHOIX, VIE, RESPECT, RAISON, AVENIR, INSTRUCTIF, PARTENARIAL, PROJET, EDUCATION, COOPÉRER, ECHELLE.

# Conclusion et souvenirs photos

## Mot du vice-président :

M. Aimé NICOLIER

Avec **98 participants**, **12 interventions** de structures locales et les **mots-clés** que vous venez de citer, je ne doute pas que vous repartiez avec une meilleure **connaissance des acteurs et actions** de notre territoire. Cette année a été riche de partage et d'échanges sur le sujet de l'alimentation qui prend un **rôle central** sur nos territoires, au carrefour entre production agricole, biodiversité, économie, santé, justice sociale... Ce chantier est l'affaire de tous et gageons que ce Projet Alimentaire Territorial puisse **conforter et rendre visible** cette dynamique partenariale.



## Contact :

Pauline CHIROUZE

Responsable du service développement rural

pauline.chirouze@ca3b.fr | 04 74 32 50 03