

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.

41

participants



6

ateliers
thématiques



60
mn



Alimentation et
ressource en eau



+100

idées concrètes



Restauration



collective



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- 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 scolaires	pédagogique
apporter de la convivialité lors des repas	sensibiliser au gaspillage alimentaire
	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



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





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



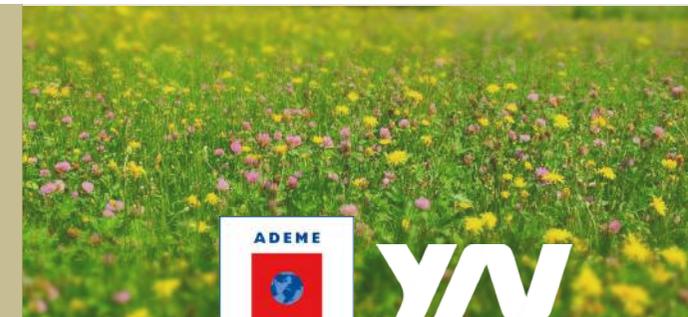
4 Passage du curatif au préventif
pour protéger la ressource en eau

enjeux
identifiés

Des freins importants

difficultés à convaincre pour le zéro phyto
complexité des PLU
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

moins de lois contraignantes
fin des supermarchés
donner plus de temps pour aller
au marché local

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

connaître le jeûne
éduquer à mieux manger

Les acteurs concernés

Etat

Communes (écoles)
Yvetot Normandie
Département (collèges)
Région (lycées)

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





idées d'actions

ATELIER DE CONCERTATION N° 6 - production agricole

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

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

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

