Le Projet Alimentaire Territorial (PAT)

23 Novembre 2017

Atelier thématique de co-construction

AXE: CONSOMMATION

vers un plan d'actions concerté

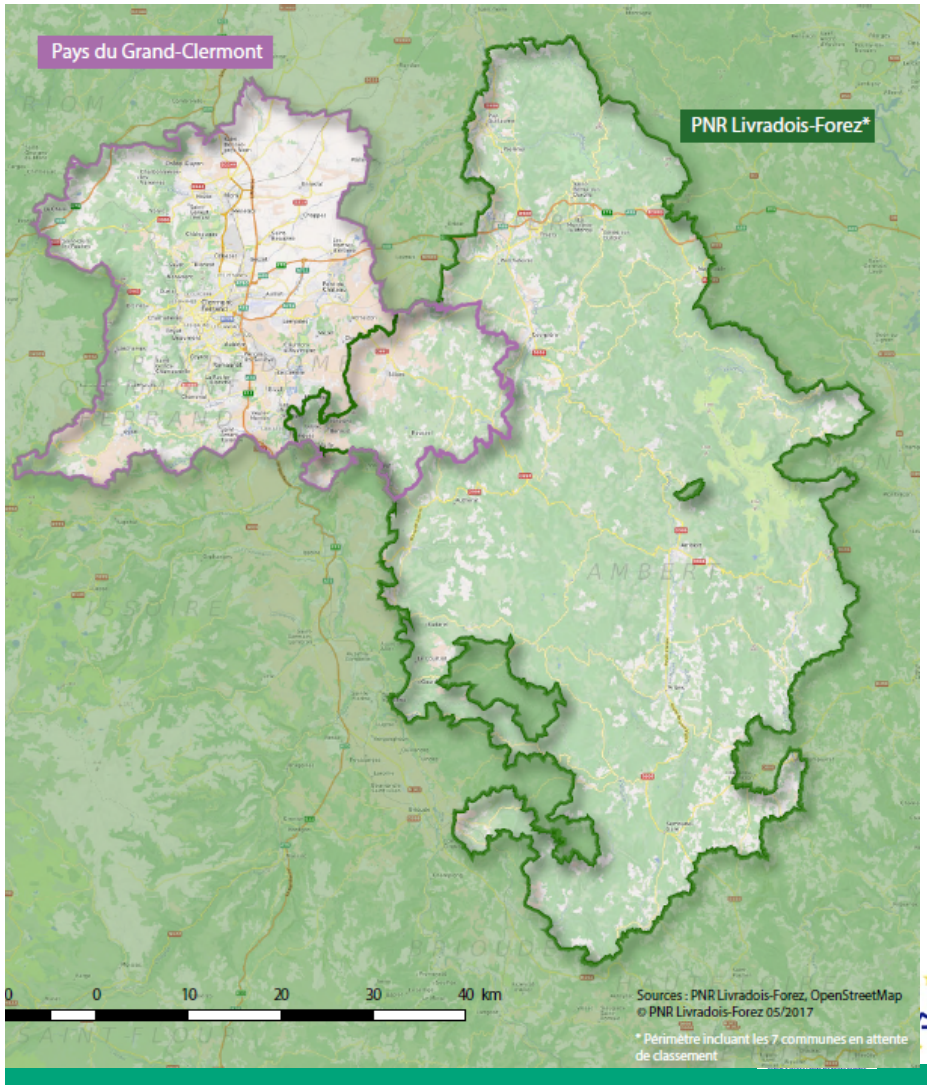
Objectifs des ateliers thématiques

- Poursuivre **la concertation et co-construction** autour du PAT: point d'avancement de la mission, partage des éléments de diagnostic et de prospective

- **Illustrer la thématique** par des projets déjà en place sur le territoire

- **Mobiliser les acteurs** pour définir et/ou, poursuivre ou massifier des actions autour des enjeux partagés

- **Définir un premier jeu d'actions concrètes**



Le Grand Clermont et le Parc naturel régional Livradois-Forez: présentation

Le PNR Livradois-Forez : 158 communes sur un axe Thiers – Ambert - La Chaise-Dieu.

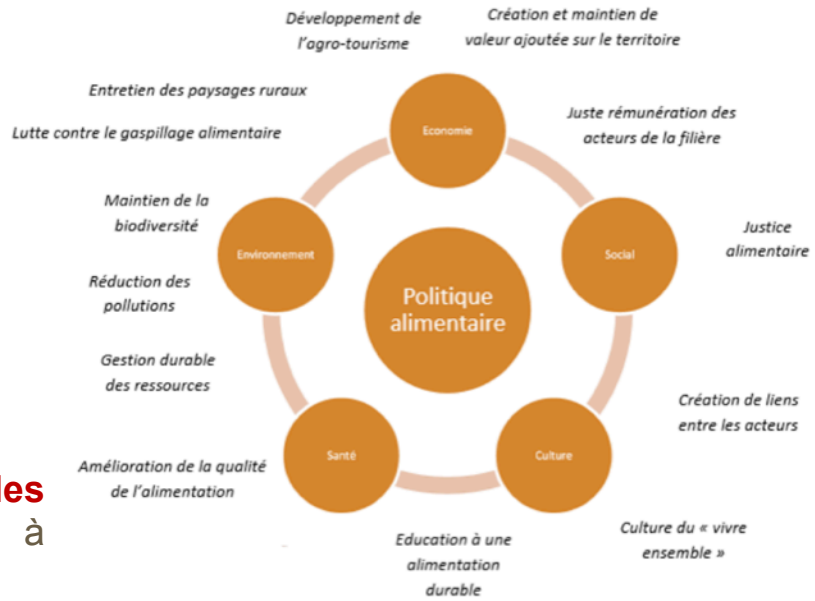
Différents domaines d'action (biodiversité, urbanisme et aménagement, développement, éducation au développement durable…) pour œuvrer au développement économique et social et à la protection de l'environnement sur le territoire.

Le Grand Clermont : Regroupe Riom Limagne et Volcans, Clermont Auvergne Métropole, Mond'Arverne Communauté, Billom Communauté. 420.000 habitants sur 106 communes. Une structure qui porte le Schéma de cohérence territoriale (SCOT) et une structure d'ingénierie de projets.

Le PAT: un outil adapté pour mettre en mouvement une volonté politique

Un Projet Alimentaire Territorial doit :

- Répondre à deux enjeux principaux : le **« Bien Manger »** et le **« Bien Produire »**
- S'appuyer sur un diagnostic partagé sur la **production agricole locale** et le **besoin alimentaire (quantité, qualité)**



Source : DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes, *Repères et outils pour construire votre Projet alimentaire Territorial*, 2015

Un PAT consiste à coordonner un **ensemble d'initiatives locales coordonnées** dans une **stratégie globale et transversale** à l'échelle du territoire qui vise à :

- Développer une alimentation locale, durable et de de qualité
- Structurer l'économie agro-alimentaire locale
- Rapprocher les différents acteurs de l'alimentation

Quels objectifs pour ce PAT ?

3 concepts-clés

Qualité des produits

Agriculture rémunératrice

Respect de l'environnement

Deux structures déjà engagées dans les questions d'agriculture et d'alimentation de proximité:

- Charte Pays et SCOT du Grand Clermont
- Charte du PNR Livradois-Forez

La volonté **de travailler ensemble pour aller plus loin** sur ces thématiques

Partir de l'existant, travailler dans le cadre d'une **démarche participative et prospective** pour trouver les moyens de développer la consommation de produits locaux, sains, de qualité, accessibles au plus grand nombre et issus d'une agriculture rémunératrice pour l'agriculteur et respectueuse de l'environnement.

Quelques principes pour relever ce défi

- La **participation de tous** les acteurs concernés : diversité thématique, de point de vue, de situation géographique. La connaissance du territoire et la mise en place d'un projet adapté proviendra de la confrontation et mise en commun des connaissances, compétences et points de vue variés existants.
- Le **niveau d'ambition** doit être défini en **concertation**
- Les échanges doivent s'appuyer en partie sur des **données quantitatives**
- Des orientations stratégiques fortes
- **Des actions pragmatiques et un engagement** sur les actions du plus grand nombre d'acteurs

Démarche de co-construction du PAT

Une démarche de co-construction itérative

3 Etapes

Diagnostic et vision prospective → Eté – début d'automne 2017

Identification des moyens et actions à mettre en œuvre → Automne-hiver 2017

Formalisation du programme d'actions et de la gouvernance → Printemps 2018

La démarche

D'où l'on part ? Le diagnostic

Où veut-on ou doit-on aller ? La prospective

Pour écrire le « comment »

Consultation, concertation et co-construction

Les temps de co-construction

Plénière 1
Ateliers fermes

Séminaires thématiques

Plénière 2 et 3

Les axes d'un PAT

Foncier

Espaces et structures économiques agricoles. Protéger les espaces agricoles, maintenir et renouveler les agriculteurs

Production

Accompagner la mise en place de pratiques respectueuses de l'environnement en adéquation avec la demande de demain (assiette 2050): échanges autour des fermes du territoire à 2050.

Transformation

Des ateliers de transformation aux industries agro-alimentaires. Définir les équipements structurants (transformation, conditionnement, logistique) à consolider ou mettre en place sur le territoire.

Distribution, restauration individuelle

Magasins spécialisés, grande distribution, AMAP, marchés, … Comment poursuivre le développement et la structuration des circuits courts?

La distribution, restauration collective

Part des produits de proximité et biologiques dans la restauration collective. Comment poursuivre le développement et la structuration des circuits courts?

La consommation

L'assiette 2017 et 2050 des habitants et ses effets potentiels en termes de santé publique. Sensibiliser et mobiliser les consommateurs à consommer local et à modifier leur consommation alimentaire

Prospective 2050

Principaux points clés du scénario tendanciel agricole et alimentaire territorial

2050

Scénario Tendanciel

- Santé / nutrition : assiette non conforme aux recommandations du PNNS, diminution insuffisante des phytosanitaires
- Production agricole : chute des cheptels, spécialisation viande bovine, diminution des prairies naturelles
- Diminution de l'autonomie alimentaire du territoire sur toutes les filières, peu de correspondances entre productions locales et demande locale
- Diminution de l'impact écologique de l'agriculture (gaz à effet de serre, ammoniac, etc.), mais insuffisante (-20% GES au lieu de -50%)
- Risques sur l'emploi agricole et sur les filières agro-alimentaires (filières lait / fromage, céréales)

Une prospective **éclairée** par le scénario Afterres 2050

2050

Scénario projet version 1

Afterres 2050, c'est un scénario… :

- … issu du projet associatif et de l'expertise systémique de Solagro
- … pour l'horizon 2050, basé sur l'axe foncier/production → consommation,
- … construit à partir d'un **outil de modélisation**
- … national, puis régionalisé avec le soutien de l'ADEME, des régions IDF, Picardie et Centre ainsi que de la fondation FPH
- … pour nourrir les débats à enjeux multiples sur la thématique agricole, alimentaire et l'utilisation des terres (national <-> local)

A retenir des ateliers fermes :AXE PRODUCTION

Sur les grandes cultures:

- construction des fermes 2050 en conventionnelle, bio, agriculture de conservation

Sur l'élevage:

- construction de la ferme 2050 et place de la prairie

Pour aller plus loin dans la démarche du PAT, les producteurs ont besoin de:

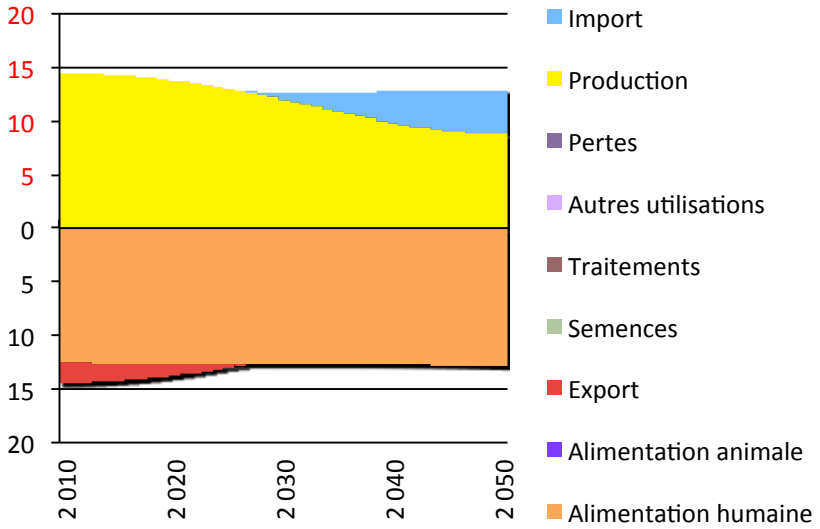
- faire le lien entre production et demande (lien social)
- Construire le modèle économique en qualité et volume

Bilan production agricole emploi ressource: scenario tendanciel/Afterres 2050

2050

Scénario Tendanciel

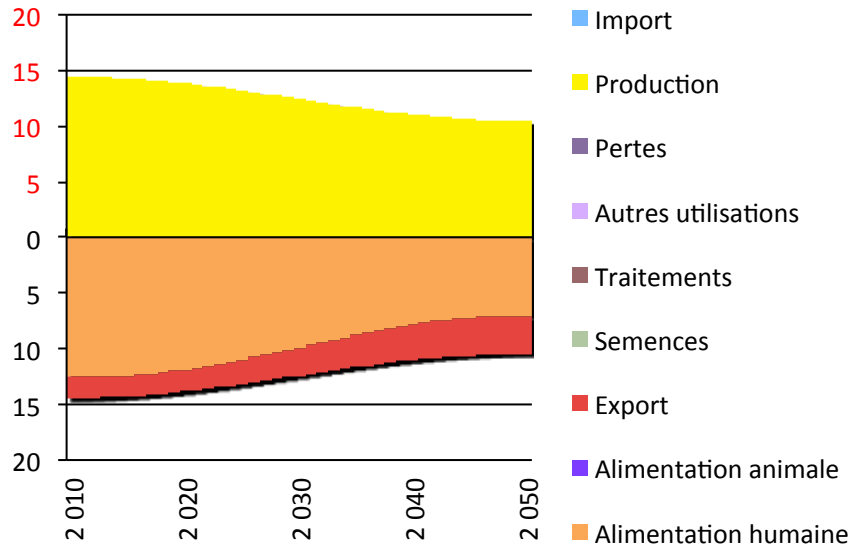
Fromage



2050

Scénario projet Pat 2050 version 1

Fromage

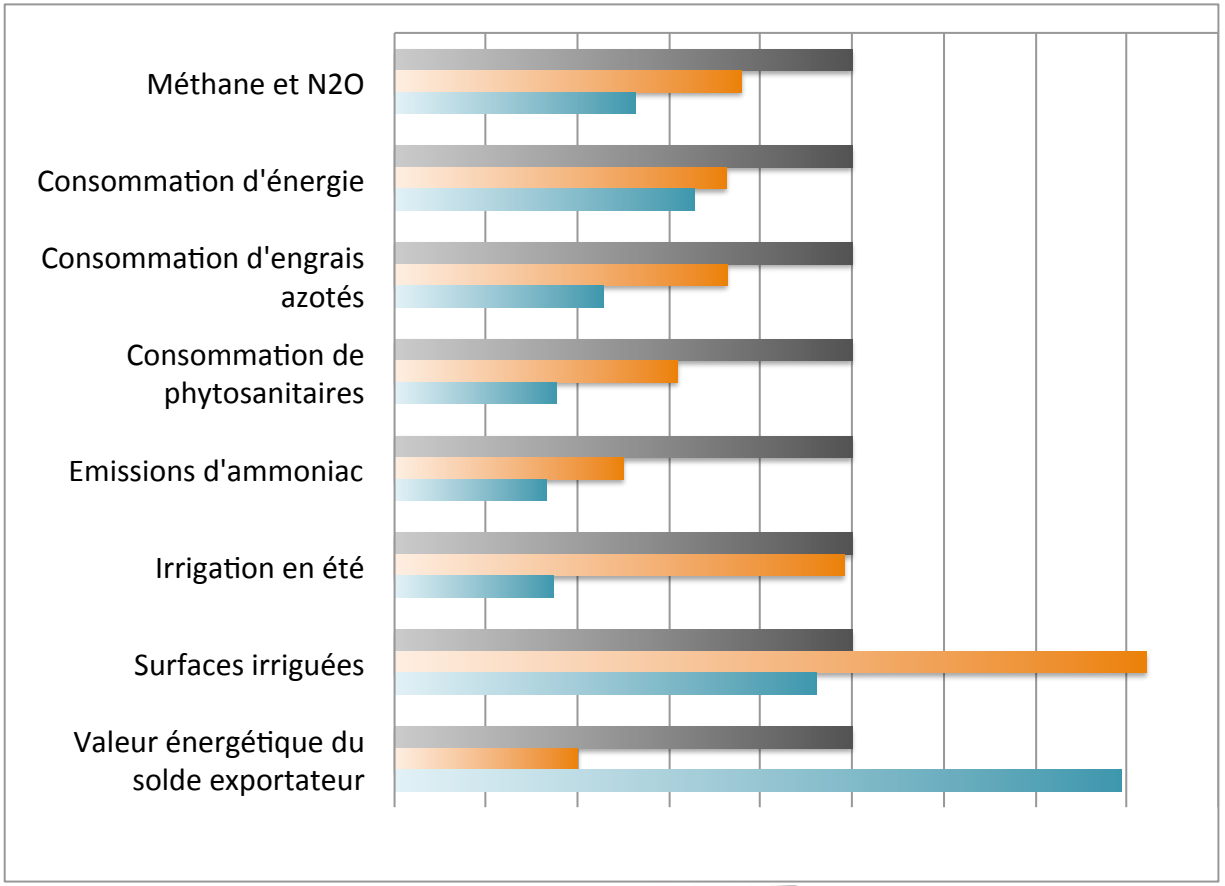


Principaux indicateurs

Actuel

2050 — Scénario Tendanciel

2050 — Scénario projet version 1



A retenir autour de l'alimentation des ménages:

L'accompagnement des changements de régimes et pratiques alimentaires:

- un enjeu éducatif en lien avec le régime alimentaire et l'enjeu santé
- un enjeu de lien social en lien avec l'accessibilité au bien manger local
- un enjeu de lutte contre le gaspillage

Témoignages/Initiatives

Alimentation/Education/ Circuits courts

Zoom action: Le SSU- Service de Santé Universitaire

Quels enjeux ?

Quels leviers?

Quelles actions mises en œuvres ?

Quel écosystème d'acteurs?

Les éléments de contexte

Consommation:
alimentation durable

Passer du système agricole au système alimentaire durable

« Les alimentations durables sont les systèmes alimentaires à **faibles impacts environnementaux**, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle des générations présentes et futures. Les alimentations durables sont protectrices et respectueuses de la biodiversité et des écosystèmes, sont **acceptables culturellement**, accessibles, économiquement équitables et abordables. Elles sont **nutritionnellement correctes**, sûres et saines, tout en optimisant les ressources naturelles et humaines ».

Source : Symposium scientifique international organisée par la FAO sur « biodiversité et alimentation durables unies contre la faim » - les 3-5 novembre 2010 à Rome.

Consommation / demande alimentaire et sociale

LES HABITUDES ALIMENTAIRES DES FRANÇAIS SONT MARQUÉES PAR UNE RECHERCHE DE QUALITÉ

77%
déclarent privilégier l'achat de produits frais

50%
disent préférer les produits de qualité, quitte à les payer plus cher

49%
déclarent acheter souvent ou systématiquement des produits qui portent un label de qualité

DES CONSOMMATEURS QUI SE DISENT PRÊTS À ALLER PLUS LOIN POUR AMÉLIORER L'IMPACT SOCIAL ET ENVIRONNEMENTAL DE LEUR ALIMENTATION

75%
se disent prêts à consommer autant que possible des aliments produits à proximité

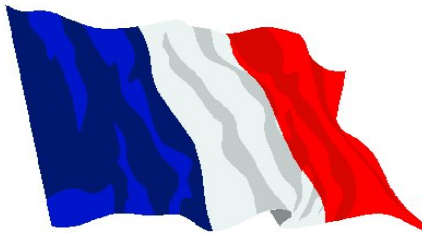
70%
se disent prêts à consommer essentiellement des produits de saison

68%
se disent prêts à acheter plus souvent des fruits et des légumes présentant des défauts ou abimés

61%
se disent prêts à faire principalement leurs courses dans des magasins proposant des produits durables (artisans, marchés, AMAP)

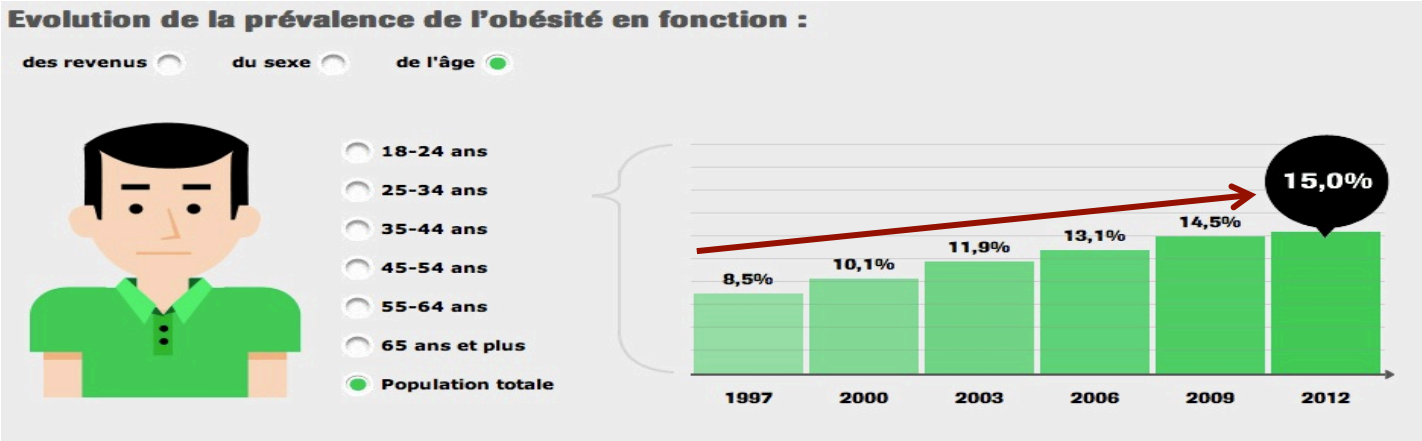
Consommation / nutrition/ santé

L'alimentation des Français (ENNS 2007, INCA-2 2009)



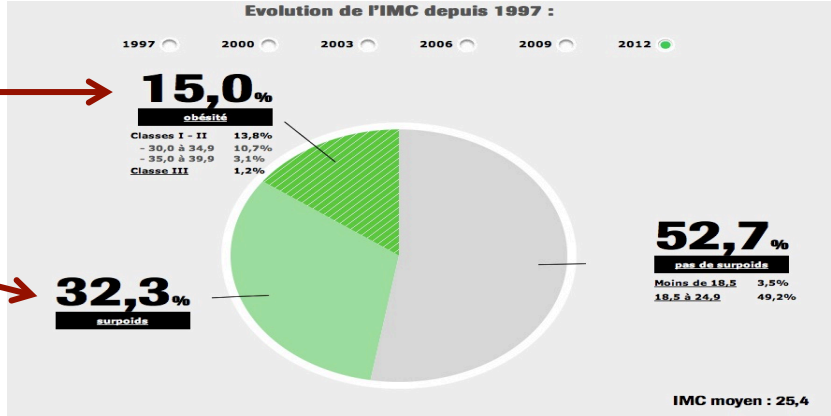
- Pas assez de consommation de fruits, de légumes et de féculents.
- Trop d'apports de lipides (acides gras saturés/produits animaux).
- Trop d'apports de glucides simples (sucre).
- Trop d'apport de sel.
- Pas assez d'apports en fer, en calcium, en vitamines, en fibres.

Evolution du surpoids et de l'obésité en France



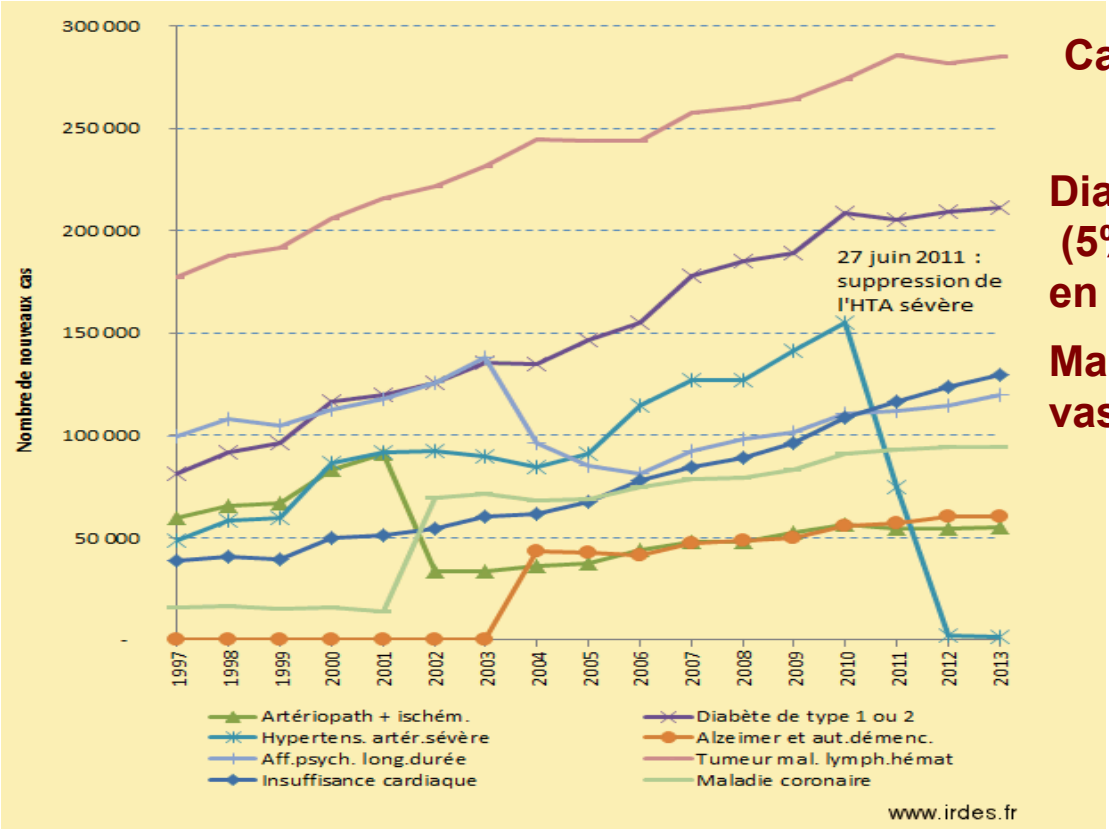
Obésité : IMC ≥ 30

Surpoids : IMC ≥ 25



IMC : Indice de Masse Corporelle

Evolution des affections longue durée (ALD)



Cancers

Diabète de type 2 (5% de la population en 2015)

Maladies cardio-vasculaires

Aux USA : 15% de diabétiques

Haut Conseil à la santé Publique: les nouvelles recommandations (2017)

- Consommer au moins **5 portions de fruits et légumes par jour** (soit 450g)
- Une petite poignée par jour **fruits à coque** sans sel ajouté
- Consommer des **légumineuses (au moins 2 fois par semaine)**
- Privilégier les **produits céréaliers complets et peu raffinés**.
- Consommer **2 produits laitiers par jour** (contre 3 auparavant)
- **Limiter la consommation de viande rouge** (500 g/semaine) et **la charcuterie** (150 g/semaine)
- Privilégier des aliments cultivés selon des modes de production **diminuant l'exposition aux pesticides** pour les fruits et légumes, les légumineuses, les produits céréaliers complets,

Le coût des affections longue durée (ALD) en partie liées à notre alimentation

- Au 31 décembre 2015, 12 millions de personnes (**+4% par an** soit 1.200.000 personnes supplémentaires)
- Coût annuel : 90 milliards d'€ par an
- **Maladies cardiovasculaires** (ALD 1, 3, 5, 12, 13) : **+130.000/an** + 0,9 milliards d'€ par an. – 3,8 millions de personnes (6.685€/personne/an)
- **Tumeur maligne** (ALD 30) : **+285.000/an** + 2,2 milliards d'€ par an - 2 millions de personnes (7.790€/personne/an)
- **Diabète de type 2** (ALD 8) :**+190.000/an** + 1,1 milliards d'€ par an – 2,2 millions de personnes (5.965€/personne/an)

Alimentation et Gaz à effet de serres

PRODUCTION AGRICOLE
Productions végétales
- Engrais, produits phytosanitaires
- Travaux agricoles (carburants)
- Serres (chauffage)
- Stockage et conservation
- Pertes et gaspillage
Productions animales
- Alimentation animale
- Digestion des ruminants
- Effluents d'élevage
- Bâtiments
- Santé (antibiotiques) et bien-être animal
- Pertes et gaspillage
CONSOMMATION
Consommation au domicile
- Pratiques alimentaires (équilibre alimentaire, origine des protéines, saisonnalité, provenance et qualité)
- Transport des courses
- Préparation
- Pertes et gaspillage
- Déchets
TRANSFORMATION ALIMENTAIRE
- Approvisionnement et offre
- Conservation (fluides frigorigènes, chauffage/séchage)
- Lavage (eau)
- Cuisson, transformation, assemblage
- Emballage
- Pertes et gaspillage
COMMERCE
- Approvisionnement et offre
- Réfrigération
- Pertes et gaspillage
Restauration
- Approvisionnement et offre (équilibre alimentaire, protéines, saisonnalité, provenance et qualité)
- Conservation - Préparation - Cuisson
- Pertes et gaspillage
- Déchets
TRANSPORT
- Mode de transport - Distance
- Optimisation logistique - Conservation (froid)
©AZ

Petit calcul

- Un français émet 9T de CO_2 par an
- Soit 25 kg de CO_2 par jour
- L'objectif facteur 4 en 2050 nous ramène à 6 kg de de CO_2 par jour
- Un régime conventionnel émet au niveau de la production agricole 5,1 kg de CO_2 par jour soit **85%** de notre quota journalier 2050 et **123 %** de celui-ci si l'on va jusqu'à l'assiette
- Ce quota journalier est atteint par la consommation de 176 g de steak cru , 660 g de Comté ou 39 kg de lentille cuite
- Ou 73 km de voiture seul (à 85 g CO_2 / km)

- **Nécessité d'agir sur l'alimentation!**

Eléments de prospective pour éclairer la démarche

Axe consommation:
Où veut-on ou doit-on aller ?

Les enjeux et leviers à 2050= axe consommation

2050

Scénario projet version 1

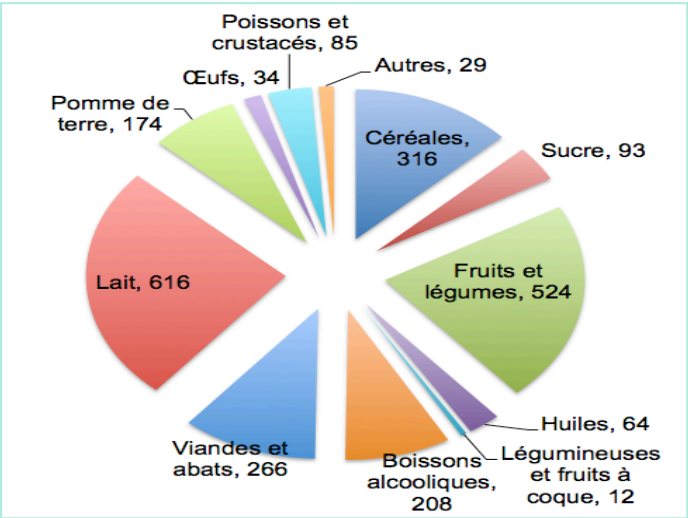
- **Rééquilibrer notre régime alimentaire** : il n'est ni tenable ni généralisable à 10 milliards d'êtres humains. Son empreinte climatique est très élevée (poids de l'élevage dans notre agriculture, alimentation trop riche en viande et en lait)
- **Généraliser une agriculture multifonctionnelle** qui s'apparente à l'agriculture biologique ou à la production intégrée (≠ agriculture raisonnée).
- **Maintenir des flux d'import-export** (solidarité envers des populations en insécurité alimentaire et climatique)
- **Extensifier des systèmes d'élevage**,
- **Réduire les importations de protéines** (soja) destinées à nourrir nos cheptels.
- **Réduire les gaspillages** évitables durant toutes les étapes (transformation, distribution, consommations)
- **Réduire puis stabiliser le rythme d'artificialisation des sols**…

Assiette alimentaire

Définition :

Qualité et quantité d'aliments pour satisfaire les besoins nutritionnels
Assiette alimentaire (g/jour/personne)

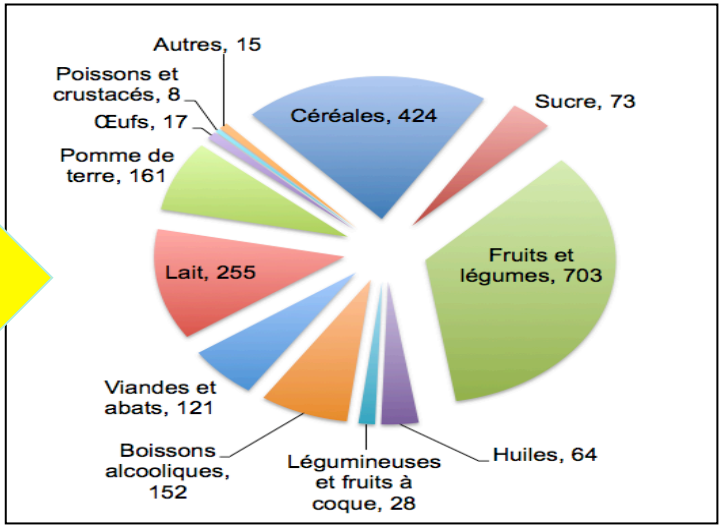
Assiette 2010



45% excédent de protéines
25% excédent de sucres simples

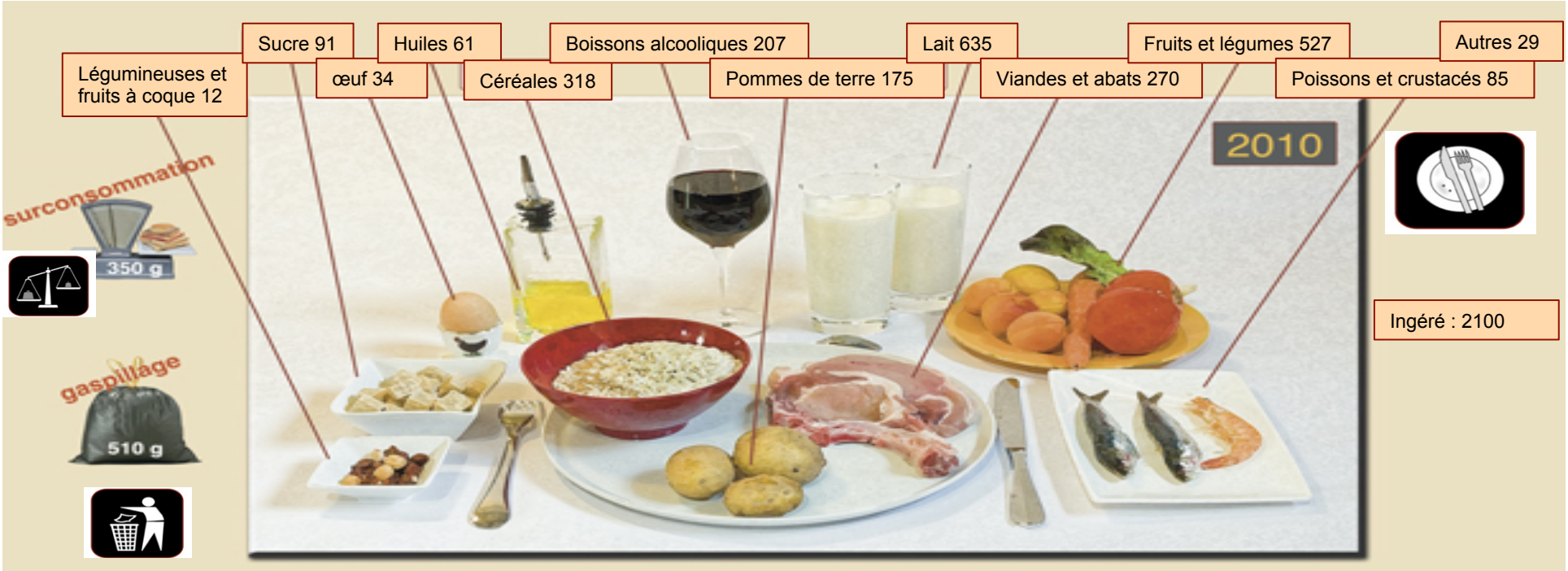
Transition alimentaire

Assiette 2050

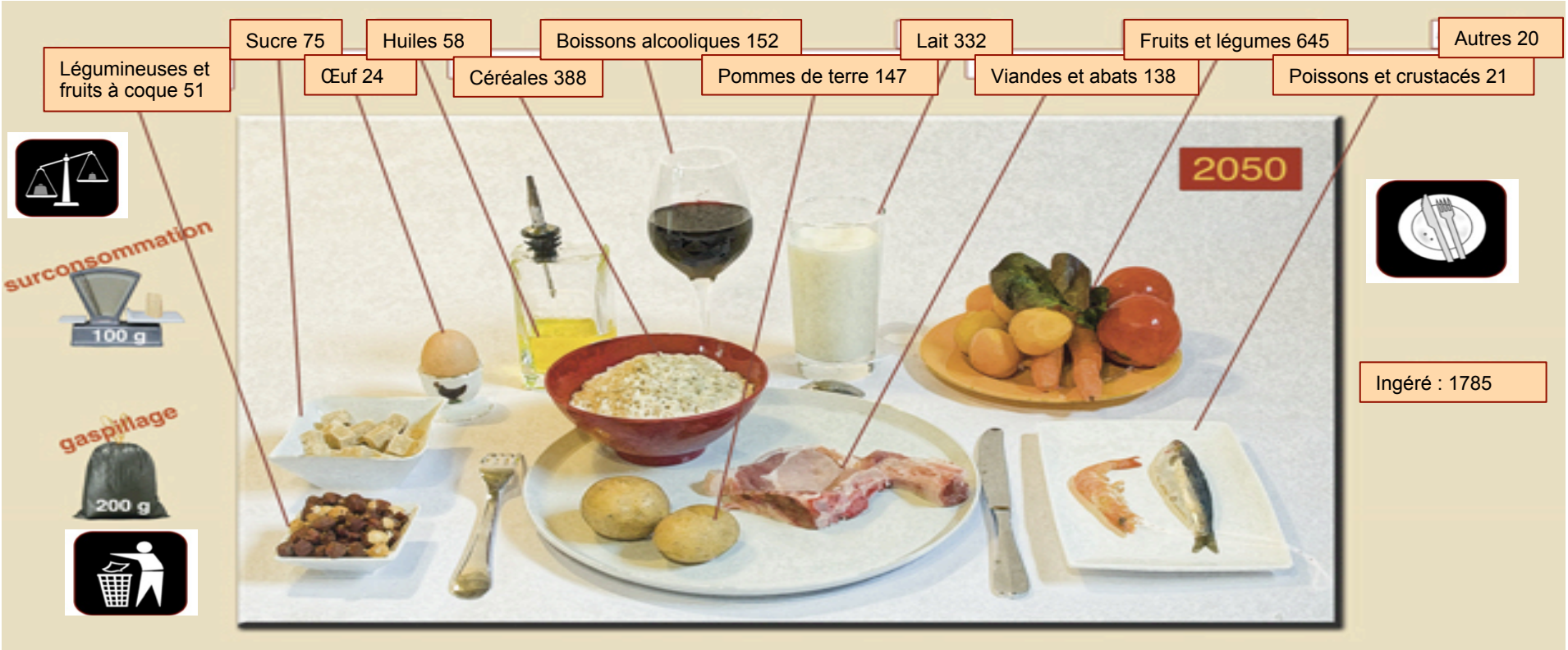


+ céréales, fruits, légumes, fruits à coques (noix, amandes).
Deux fois - de lait et de viande

Assiette 2010 – g par jour et par adulte (équivalent primaire)



Assiette 2050 : Afterres version 2015 – g par jour et par adulte (équivalent primaire)



Ajuster la demande alimentaire aux besoins

Réduire les surconsommations

Réduire les pertes et gaspillages alimentaires : /2,5

Inverser la répartition protéines animales/végétales

Soit 2/3 de protéines végétale & 1/3 protéines animales

Synthèse du diagnostic

D’où on part sur le territoire?

Analyse AFOM sur le territoire – Consommation / Alimentation durable

Atouts

- Des acteurs engagés: institutionnels et citoyens sur gaspillage, produits locaux
- Projet CEPPPIA
- Contrats locaux de santé

Faiblesses

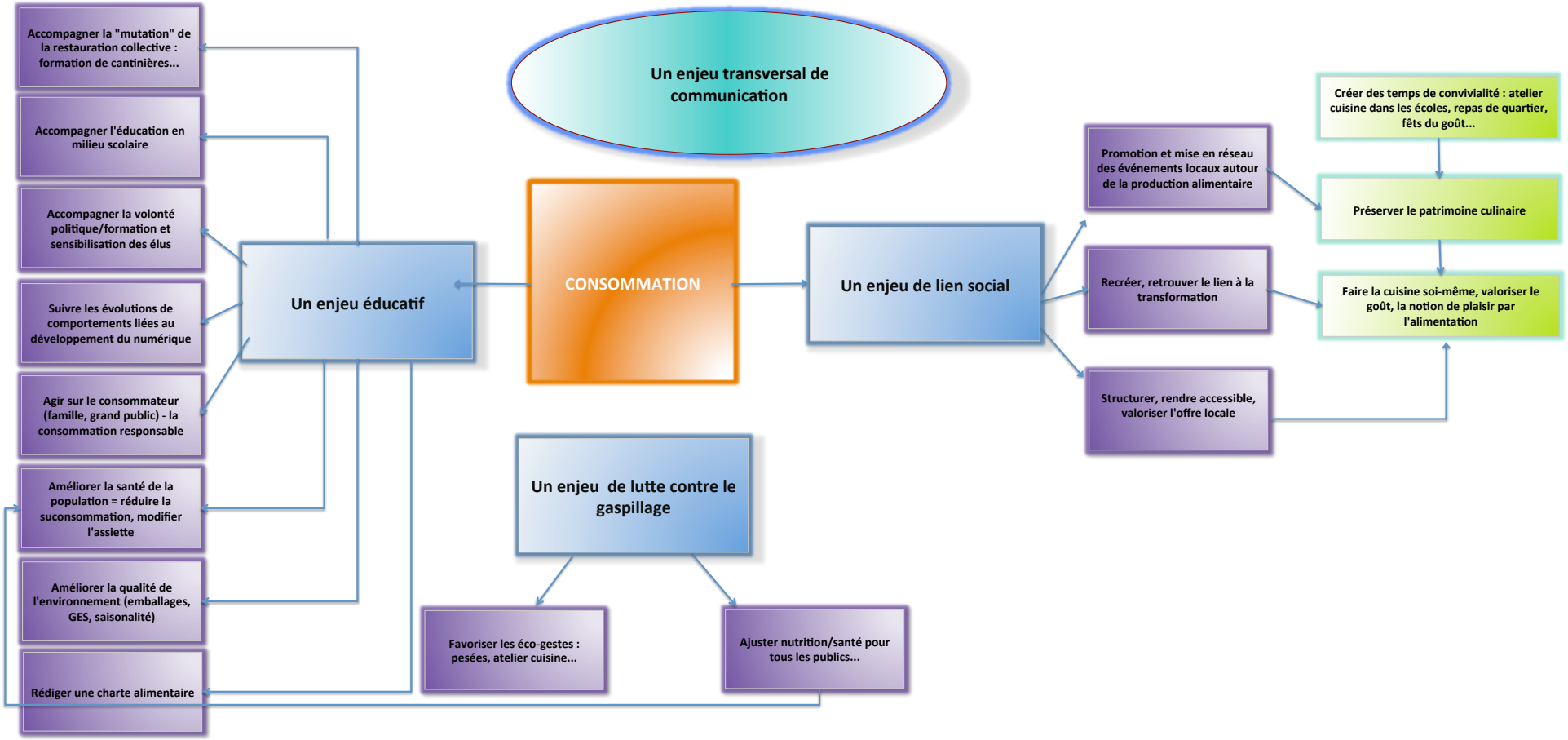
- Offre insuffisante en produits végétaux (céréales, fruits et légumes, légumineuses) non contaminés par les pesticides
- Pas d'affichage sur les produits locaux

Opportunités

- Une sensibilisation toujours plus forte
- Orientations du futur PNNS
- Etat Généraux de l'Alimentation
- Développement de l'approche économie circulaire

Menaces

- Débat sur l'affichage nutritionnel
- Précarité alimentaire
- Plats transformés vs produits bruts


Un enjeu transversal de communication
CONSOMMATION
Un enjeu éducatif
Accompagner la "mutation" de la restauration collective : formation de cantinières...
Accompagner l'éducation en milieu scolaire
Accompagner la volonté politique/formation et sensibilisation des élus
Suivre les évolutions de comportements liées au développement du numérique
Agir sur le consommateur (famille, grand public) - la consommation responsable
Améliorer la santé de la population = réduire la suconsommation, modifier l'assiette
Améliorer la qualité de l'environnement (emballages, GES, saisonalité)
Rédiger une charte alimentaire
Un enjeu de lien social
Promotion et mise en réseau des événements locaux autour de la production alimentaire
Recréer, retrouver le lien à la transformation
Structurer, rendre accessible, valoriser l'offre locale
Créer des temps de convivialité : atelier cuisine dans les écoles, repas de quartier, fêts du goût...
Préserver le patrimoine culinaire
Faire la cuisine soi-même, valoriser le goût, la notion de plaisir par l'alimentation
Un enjeu de lutte contre le gaspillage
Favoriser les éco-gestes : pesées, atelier cuisine...
Ajuster nutrition/santé pour tous les publics...

Une gouvernance à construire autour du plan d'actions

Axe consommation:

Quels acteurs pour accompagner les habitants dans le changement des pratiques et régimes alimentaires compatible avec le scenario PAT 2050?

Les acteurs

Société civile

- Anis Etoilé
- FRCIVAM
- CELAVAR
- REEA
- UFC Que Choisir
- ORSA
- CPIE
- Nature et Progrès Auvergne
- Régie de Territoire
- Secours Populaire
- (Incoyables Comestibles)
- Ferme urbaine
- Epiceries sociales de Cournon et Billom
- Epicerie solidaire « tous ensemble »
- Lieu'topie
- La brèche
- Maison de l'alimentation

Institutionnels/Pouvoir public

- CD63
- Centre de recherche sur la nutrition humaine
- Rectorat
- ARS
- DRAAF
- ADEME

Acteurs du marché

- Ferme urbaine
- Tresse industrie

Le territoire / Les communes/ EPCI

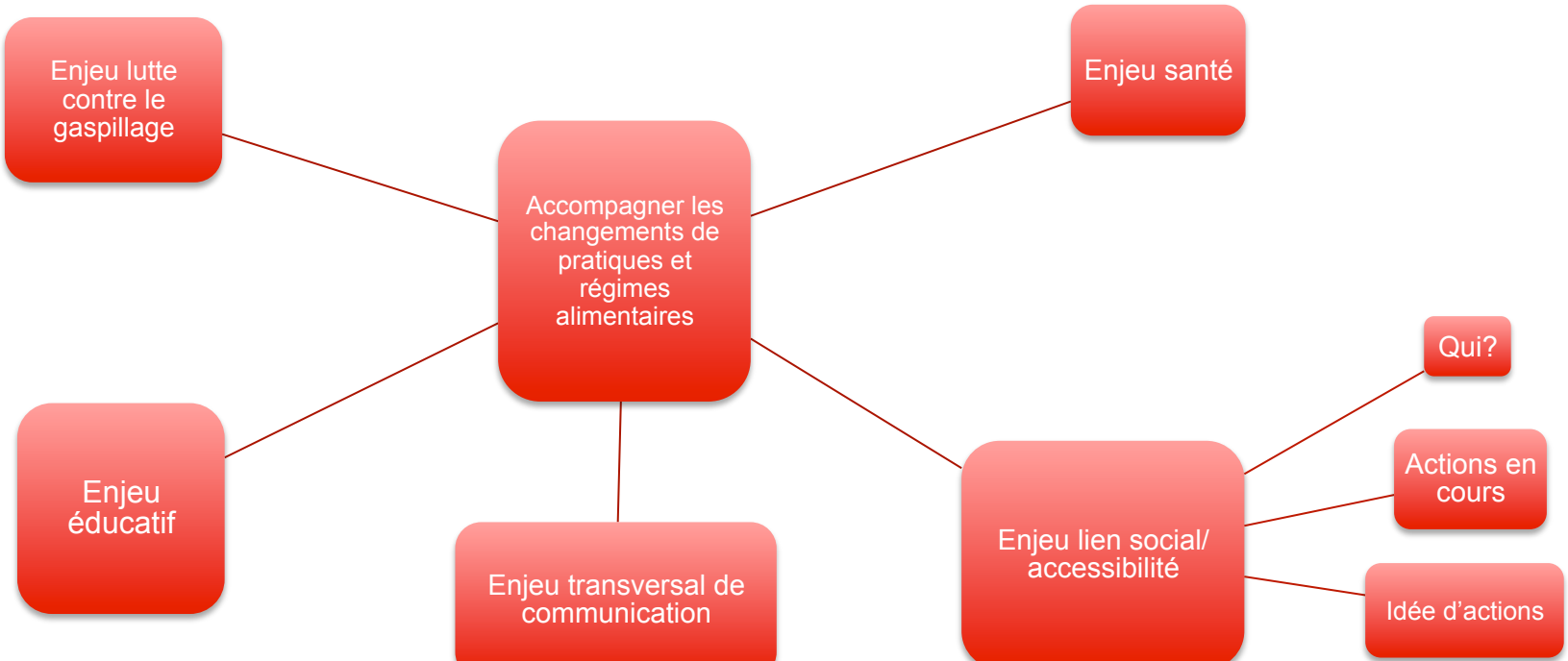
1er atelier

Quels acteurs?
Pour quelles actions?
Sur quels leviers?

AXE CONSOMMATION: Accompagner les changements de régimes et pratiques alimentaires

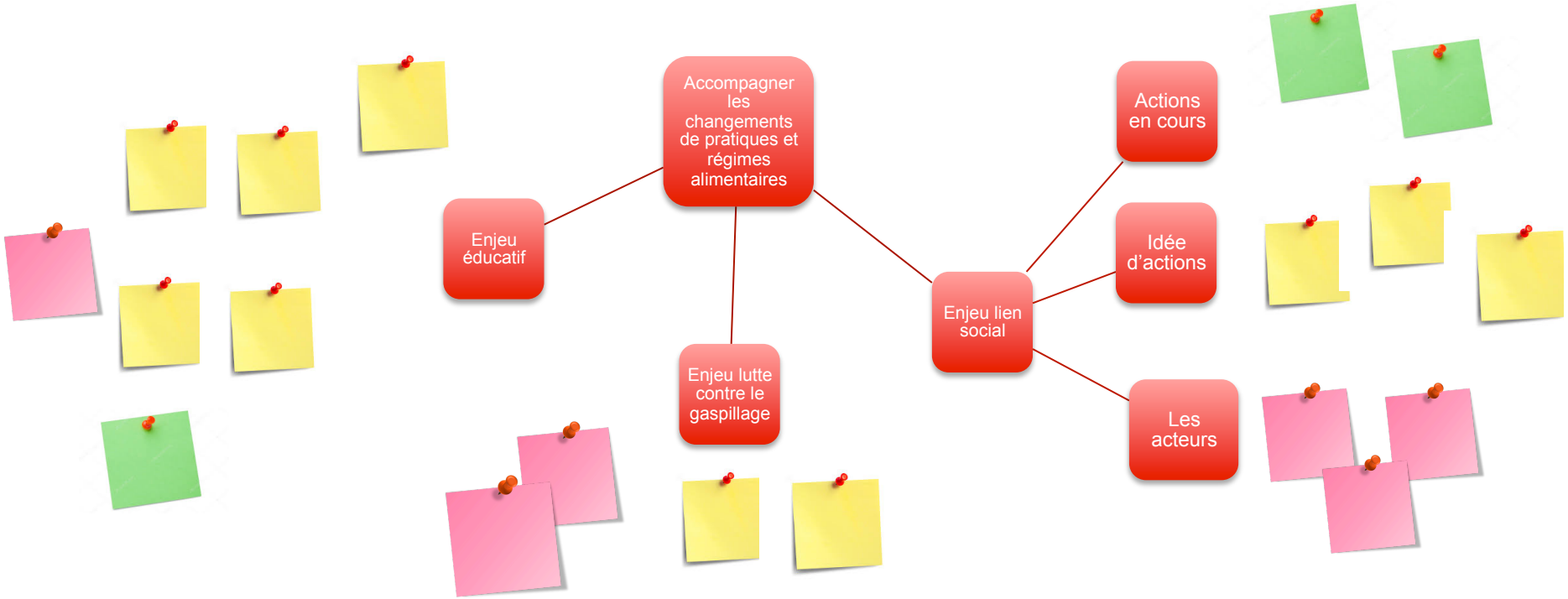
Les actions en cours
Les actions à développer

Cartographie à compléter par des actions, des acteurs



- Actions en cours - titre
- Actions à initier – titre
-
- Acteurs à mobiliser sur l'enjeu

Cartographie des enjeux à compléter



Séance de 30 min

Post it acteurs: Une structure, un contact

Post it action: un verbe: Former, Eduquer, Echanger, Inventorier/identifier, Communiquer, Cuisiner,…

Exemples:

Action: distribuer des paniers étudiant

Action: atelier cuisine dans les écoles

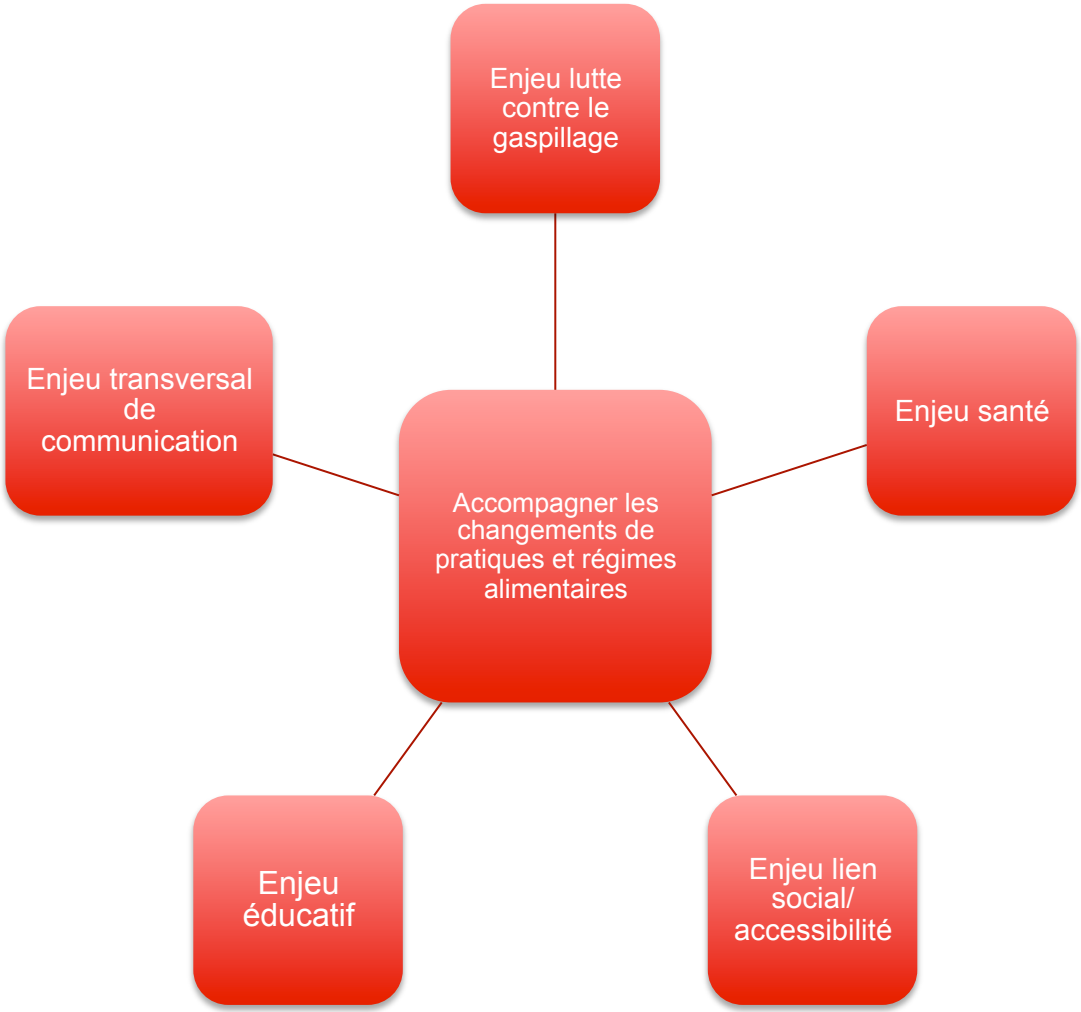
Action: distribuer des kits d'accueil des nouveaux arrivants dans les communes avec un annuaire des producteurs et points de vente de produits locaux

Action: faire le récit de la production agricole locale dans les bulletins des collectivités

Action: organiser des défis ludiques: « cuisinez les saveurs d'ici », « familles à alimentation positive »,…

Règles de travail collaboratif

- Écoute, respect de la parole et des valeurs de chacun, légitimité de tous les participants
- Volonté de co-construction, créativité, posture « prospectiviste »
- Prise en compte des désaccords, conflits et divisions qui font progresser et alimentent l'exigence de rigueur
- Recherche des points de convergence, des synergies, du compromis
- Engagement à participer régulièrement pour construire collectivement, liberté d'engagement


Enjeu lutte contre le gaspillage
Enjeu transversal de communication
Accompagner les changements de pratiques et régimes alimentaires
Enjeu santé
Enjeu éducatif
Enjeu lien social/ accessibilité

Témoignages/Initiatives

Alimentation/Santé

Le contrat local Santé Thiers/Ambert

Benchmark d'actions nationales

Calculateur carbone pour les restaurateurs: bon pour le Climat:

Calculez l'impact de vos recettes: Saisissez les ingrédients détaillés d'une recette et amusez-vous à voir la variation des impacts selon vos choix

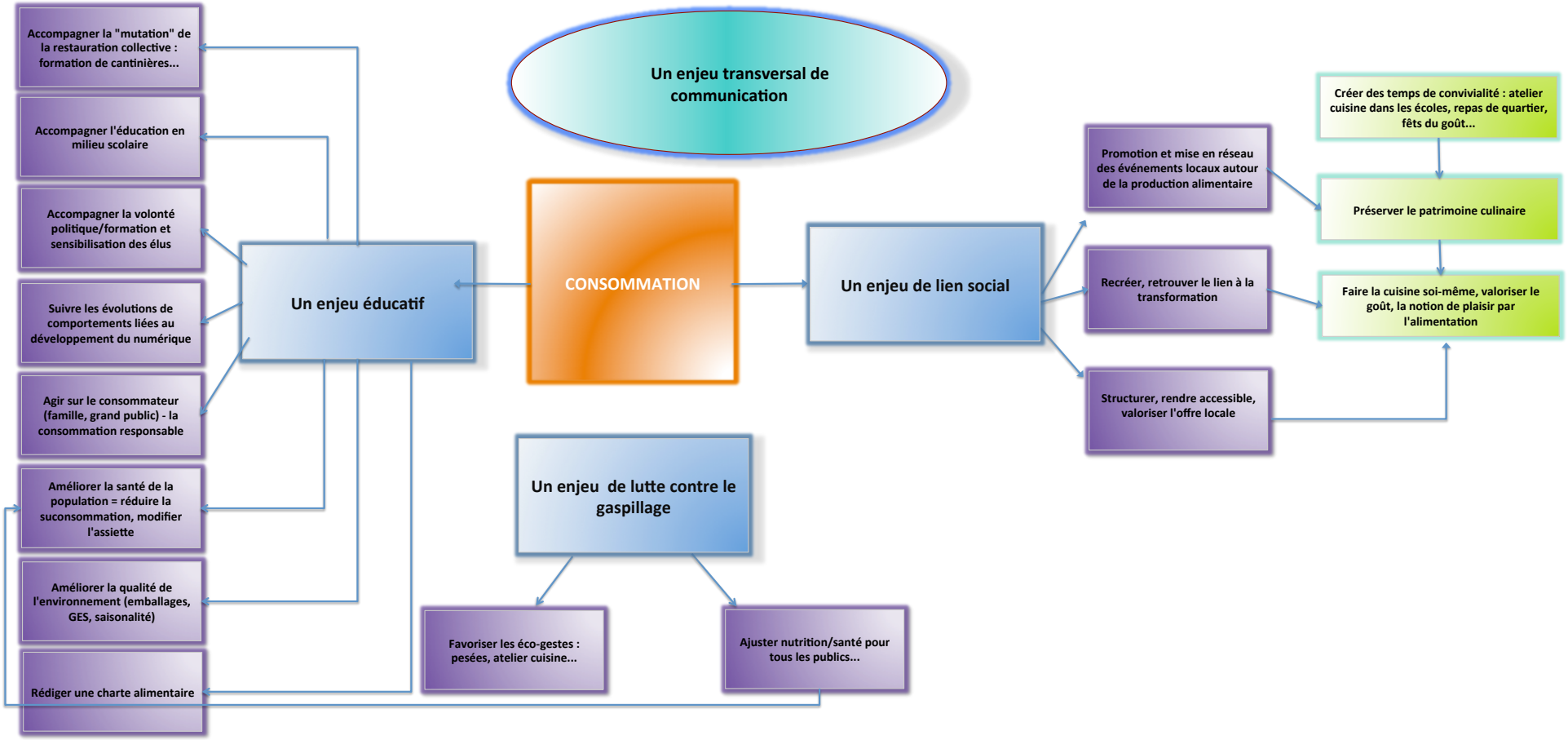
Slow food: réseau de restaurateurs qui valorise les produits locaux

Nutriscore: PNNS étiquette énergie alimentation

Restauration collective bio: Repas Bio

2ième Atelier

Détail des actions envisagées ?


Un enjeu transversal de communication
CONSOMMATION
Un enjeu éducatif
Accompagner la "mutation" de la restauration collective : formation de cantinières...
Accompagner l'éducation en milieu scolaire
Accompagner la volonté politique/formation et sensibilisation des élus
Suivre les évolutions de comportements liées au développement du numérique
Agir sur le consommateur (famille, grand public) - la consommation responsable
Améliorer la santé de la population = réduire la suconsommation, modifier l'assiette
Améliorer la qualité de l'environnement (emballages, GES, saisonalité)
Rédiger une charte alimentaire
Un enjeu de lien social
Promotion et mise en réseau des événements locaux autour de la production alimentaire
Recréer, retrouver le lien à la transformation
Structurer, rendre accessible, valoriser l'offre locale
Créer des temps de convivialité : atelier cuisine dans les écoles, repas de quartier, fêts du goût...
Préserver le patrimoine culinaire
Faire la cuisine soi-même, valoriser le goût, la notion de plaisir par l'alimentation
Un enjeu de lutte contre le gaspillage
Favoriser les éco-gestes : pesées, atelier cuisine...
Ajuster nutrition/santé pour tous les publics...

Séance:

- Un groupe par jeu d'actions autour d'un enjeux: contributions écrites autour de fiches mesure/action

- L'animateur aide à la formulation et à l'expression de chacun.
- Un rédacteur tient le stylo
- 2 séances de 30 min pour compléter les fiches actions sur un enjeu.

La fiche Mesure/Action

Exemple de fiche MESURE/ACTION à définir et compléter au mieux:

Quoi?

Qui?

Comment?

Combien?

Quand ?

MESURE/ACTION	Quoi?	
AXES		
Nature de l'action	Action nouvelle non oui Précisez:	
OBJECTIF(S) STRATEGIQUE(S)		
OBJECTIFS DE L'ACTION		
		Effets positifs / Résultats attendus
Qui? MISE EN OEUVRE DE L'ACTION : PARTICIPANTS ET PARTENAIRES		
PILOTAGE	Maître d'ouvrage :	Référents :
PARTENAIRES INTERNES	Service(s) associé(s) : -	
PARTENAIRES EXTERNES		
Comment? DESCRIPTION ET MISE EN ŒUVRE DE L'ACTION		
PREREQUIS - CONDITIONS DE LA REUSSITE		

Quand?: HISTORIQUE/ECHEANCIER							
DUREE DE MISE EN ŒUVRE		avant	2018-2020	2030	2040	2050	commentaires
	Conception/préparation						
	Réalisation						
	Massification						

Combien ?: Les objectifs quantitatifs, les ambitions ?		
ESTIMATION DU COUT GLOBAL	COÛT POUR LE PORTEUR DE PROJET	AUTRES FINANCEMENTS / FINANCEURS
Investissement : Fonctionnement :	Investissement : Fonctionnement détail :	

Synthèse et suites à donner

Synthèse des fiches Actions/Mesures

Vous avez d'autres actions, vous pouvez nous contacter

Prochains évènements

5 ateliers thématiques: nov-dec 2017

foncier, production, transformation, distribution (*2)

La Plénière 2: fév 2018

pour prioriser et finaliser le plan global d'actions du PAT

associé à un modèle de gouvernance

Plénière de restitution: Printemps 2018

pour détailler les engagements de chacun et la gouvernance

Eléments de réflexion:
Quels objectifs chiffrés sur l'axe Alimentation?
Plénière 2

A long terme: pour 2050

- Taux de réduction du gaspillage?
- Part du local dans l'assiette ?
- Taux d'autonomie alimentaire?
- …

A court terme d'ici 5 ans:

- Nombre de repas bio/local ?
- Nombre de familles sensibilisées au bien manger ?
- Nombre d'ateliers cuisine dans les écoles ?
- Part d'invendus dans la grande distribution?
- …

Pourquoi 2050 ?

Les intérêts de la prospective à moyen / long terme :

- Ouvrir les débats d'orientations sur le possible de demain et non les contraintes d'aujourd'hui
- Définir une feuille de route engageant les transitions: ouvrir les possibles sur l'organisation des filières et circuits courts de demain
- Définir une cible 2050 pour inscrire un plan d'actions de court et moyen terme (2020-2030) dans un futur désirable et souhaitable

Se souvenir de 1980 pour mieux se projeter en 2050

La prospective demande de dépasser le cadre actuel (technique, réglementaire, économique, culturel, sociétale)