

Compte-rendu du Comité Régional de l'Alimentation du 12 octobre 2023

« Bilan du Programme National pour l'Alimentation : quelles réalités pour quels horizons dans les Hauts-de-France ? »

Le Comité Régional de l'Alimentation (CRALIM), instance d'information et de concertation, organisé par la Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (DRAAF) et présidé par le préfet de région s'est tenu jeudi 12 octobre 2023. Cette journée s'est déroulée en deux temps, une matinée dédiée à la présentation des projets sous un format innovant nommé « le village des acteurs » et une après-midi plénière.

L'événement a eu lieu dans le département du Nord sur le territoire du [Projet Alimentaire Territorial](#) (PAT) de la Communauté de Communes Pévèle Carembault au sein de [Terrabùndo](#) à Ennevelin. Dans ce bâtiment démonstrateur, conçu à partir de matériaux bio-sourcés (bois, paille, briques, terre crue, etc.) et bas-carbone, le CRALIM a permis de rendre compte de la diversité des projets soutenus par le Programme National pour l'Alimentation entre 2019 et 2023 dans la région, œuvrant en faveur d'un accès à une alimentation saine, sûre, durable, de qualité et accessible à tous et d'annoncer le début d'un travail de liaison entre la DRAAF, la DREETS, l'ARS et l'ADEME sur leurs politiques alimentaires respectives.

Parmi les participants, on comptait principalement des collectivités (40% des participants) et des associations (30%), des services et agences de l'Etat (18%) ainsi que des représentants du secteur agricole, des entreprises et du monde de la recherche.

MATINEE : VILLAGE DES ACTEURS (9H – 12H30)

Le village des acteurs visait à faire connaître et mettre en valeur les projets financés par le Programme National pour l'Alimentation (PNA), afin de favoriser l'interconnaissance entre les porteurs de projets, les différents participants et faire naître des partenariats.

26 porteurs de projet, financés dans le cadre du PNA, ont été sélectionnés pour tenir un **stand**. Chacun d'entre eux avaient préparé un « pitch », visant à présenter les réalisations de leurs projets ou un aspect de leur Projet Alimentaire Territorial (PAT), en cinq minutes maximum. Une partie des porteurs de projets a ainsi pu partager ses outils et retours d'expérience.

Les participants étaient constitués en groupes de 7 à 9 personnes à leur arrivée, et ont pris part à des **parcours guidés** afin de découvrir 10 **stands** sur la base de leurs principaux centres d'intérêts. Chaque groupe a passé 10 minutes par stand. Les échanges se sont poursuivis autour d'un buffet proposé par un traiteur basé à Arras « On se cale un bocal », composé de produits locaux et sous signes officiels de qualité.

Vous retrouverez en annexe la liste des projets représentés au sein du village ainsi qu'une synthèse de leurs présentations.



APRES-MIDI : PLENIERE ET TABLE RONDE (14H30 – 17H)

Lors de la session plénière de l'après-midi, plusieurs intervenants ont pris la parole autour des enjeux liés aux politiques alimentaires, puis une table ronde a été organisée avec différents services et agences

de l'Etat (ARS, ADEME, DREETS et DRAAF) afin de présenter les politiques alimentaires menées par ces derniers, ainsi que les travaux en cours visant à améliorer leur coordination à l'échelle régionale.

- **Propos introductifs par Luc FOUTRY : Président de la Communauté de Communes Pévèle Carembault (CCPC)**

Luc Foutry est revenu sur le projet de Terrabùndo, site qui a accueilli le CRALIM, dont le nom fait référence aux ambitions du projet de développer un bâtiment durable et éco-conçu. Le site accueille des entreprises qui agissent en faveur d'une économie plus durable, locale et circulaire. Le Président de la CCPC **explique** que le site environnant, de quelques hectares, a été préservé pour du foncier agricole en propriété de la collectivité avec le souhait de les faire exploiter dans les prochaines années au service de la souveraineté agricole. Cette décision n'a pas été simple au regard de l'arbitrage avec l'implantation d'entreprises pour développer l'économie locale et a demandé un réel volontarisme.

- **Björn DESMET, directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) des Hauts-de-France**

Le directeur a rappelé les enjeux autour de l'alimentation, qui est à la croisée de nombreuses politiques publiques :

- La volonté du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (MASA) d'agir en faveur d'une plus grande souveraineté alimentaire alors qu'aujourd'hui 50% des fruits et légumes consommés en France proviennent de l'extérieur du territoire national.
- La sécurité sanitaire de l'alimentation et le rôle de la DRAAF pour assurer la qualité des aliments produits sur le territoire, tout en favorisant l'adaptation aux enjeux du changement climatique en faveur de l'adoption de pratiques agricoles plus durables.
- L'importance de l'éducation alimentaire comme levier d'action essentiel pour faire évoluer les comportements alimentaires, en y intégrant notamment une approche par le plaisir gustatif.

- **Philippe CARDON, sociologue de l'alimentation et maître de conférences à l'université de Lille**

Philippe Cardon a proposé une discussion sur les manières de penser l'alimentation dans nos assiettes et ses consommations sous le prisme de 3 blocs.

L'alimentation en « tension » : Les mangeurs sont pris en tension entre leur responsabilité individuelle, des contraintes économiques, des habitudes sociales et des contraintes fixées par l'Etat (normes, réglementation). Nos habitudes sociales et la façon dont nous consommons sont en effet profondément **déterminées par la position sociale** que nous occupons. Dans le même temps, le cadre réglementaire fixé par l'Etat au travers de la mise en place de **politiques publiques** influence nos choix de consommation. Les **méthodes de production de l'agro-industrie** entrent également en tension avec le respect des normes de production, notamment environnementales et sanitaires. Enfin, un « **agir alimentaire-citoyen** » composé de différentes structures (ONG, associations, cantines etc.) agit sur la production, sur l'Etat et sur les citoyens.

L'alimentation au prisme du changement : Ces 4 typologies d'acteurs, l'Etat, les industries (le marché), les citoyens-consommateurs et l'agir-citoyen (ONG, associations), agissent sur le système alimentaire et font évoluer l'alimentation, en mobilisant une double mécanique : **des changements alimentaires** observables et le **maintien des habitudes alimentaires** dans le temps. Ces dynamiques de changement sont également le fait d'une massification, d'une démocratisation et d'une abondance des produits alimentaires dans un contexte de mondialisation des échanges. L'émergence de cette nouvelle offre alimentaire n'a pour autant pas remis en question les habitudes alimentaires locales et de classe sociale.

Pour les Catégories Socio-Professionnelles élevées (CSP+), le rapport à l'alimentation est préventif concernant la santé (« je mange bien pour être en bonne santé »), la part des fruits et légumes est importante et la part de produits ultra-transformés est faible. En comparaison, le rapport à l'alimentation pour la santé des CSP- est davantage curatif (régime adapté à la maladie constatée), la part des produits ultra-transformés est la plus forte et celle des fruits et légumes la plus faible parmi toutes les CSP.

L'encastrement des actions de l'Etat, des pouvoirs publics et des porteurs de projet : Face à ces constats, un mouvement de réforme des habitudes alimentaires au long cours existe, porté par les citoyens eux-mêmes. Les actions de l'Etat, des pouvoirs publics et des porteurs de projets s'encastrent également dans ce mouvement de fonds de transformation sur le long terme.

- **Emmanuel BERTIN, directeur du CERDD (Centre Ressource du Développement Durable)**

Retour narratif des témoignages de la matinée : Emmanuel Bertin fait le constat général d'un manque de récits sur la végétalisation des assiettes, sur les paysages alimentaires et sur la sobriété alimentaire. Ce qui ressort des témoignages de la matinée est d'abord le constat de récits importants sur la ressource en eau, essentielle à l'alimentation, notamment en lien avec sa disponibilité et les enjeux de pollution sur les zones de captage. Il souligne les enjeux pour les porteurs de projets de réussir la transversalité dans le portage de leurs politiques relatives à l'alimentation. Les moyens de l'État au service des acteurs et des territoires sont perçus comme nécessaires. Enfin, il revient sur le fait que les porteurs de projets investissent différents leviers d'action en faveur de l'alimentation durable dont certains encore peu explorés : stratégie foncière, monnaie locale pour soutenir les activités locales, festival de l'alimentation durable... Il souligne la diversité et le foisonnement des initiatives.

- **Présentation du bilan officiel du PNA dans les Hauts-de-France par le pôle du PNA :**
 - **Clara VIGAN, stage de fin d'étude sur le bilan du PNA**
 - **Eloïse WIPF et Agnès PIGNAULT, chargées de mission PNA**

Le PNA est une politique incitative qui a pour objectif d'assurer l'accès à une alimentation saine, sûre, de qualité, durable et accessible à tous. Il comprend **3 axes thématiques** (la justice sociale, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'éducation alimentaire) et **2 leviers d'action** : la restauration collective et les Projets Alimentaires Territoriaux.

Dans la région des Hauts-de-France, le PNA a soutenu **97 projets**, pour un montant total de **2 122 000€**. Plus d'un tiers de ces financements ont été alloués à l'émergence des PAT. En 2021, deux mesures adossées au **plan de relance** ont permis de soutenir **près de 100 projets** pour un montant de plus de 7 millions d'euros.

Aujourd'hui 7 millions de français prennent chaque jour un repas en restauration collective, ce qui en fait un levier de sensibilisation massif. Afin d'atteindre les objectifs de la loi EGAlim, notamment celui d'avoir 50% de produits de qualité et durables, dont 20% de produits bio, le pôle PNA diffuse des connaissances, des guides divers et apporte un soutien financier pour accompagner certaines collectivités et associations afin d'atteindre ces objectifs. **La plateforme numérique « ma cantine »** est la pierre angulaire du dispositif pour accompagner la transition alimentaire dans les assiettes et les filières agricoles. Chaque année, les responsables des établissements de restauration collective et notamment les collectivités ont l'obligation de réaliser leur télédéclaration sur les objectifs de la loi EGAlim.

Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) constituent le deuxième levier du PNA. En 2023, la région compte 28 PAT et 2 habitants sur 3 vivent sur un territoire couvert par un PAT. La DRAAF accompagne leur développement via le financement de leur émergence en lien avec l'ADEME, les labellise, et finance des porteurs de projets qui viennent outiller les PAT.

Des exemples précis de projets financés dans le cadre des PAT figurent dans le bilan écrit du PNA qui a été distribué.

TABLE RONDE : Présentation des politiques alimentaires de l'Etat et de leur articulation (DRAAF, ADEME, ARS, DREETS)

- **ADEME (Agence De l'Environnement et de la Maitrise de l'Energie) – Eliane METREAU, Animatrice alimentation, adaptation au changement climatique et action internationale**

L'ADEME a établi un diagnostic régional du système alimentaire (durabilité et résilience) en partenariat avec Bio en Hauts-de-France et le Basic. L'Agence dispose de 3 axes d'actions sur l'alimentation :

- Encourager les systèmes alimentaires durables territorialisés et poursuivre la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les territoires
- Aller vers des filières alimentaires plus résilientes et à faibles impacts environnementaux
- Agir sur les pratiques alimentaires en ciblant les 10 000 restaurants en région Hauts-de-France, notamment par le biais du fond tourisme durable

L'ADEME finance 8 PAT disposant d'une dimension environnementale forte dans la région. Elle soutient les réseaux de lutte contre le gaspillage alimentaire dits "REGAL" (7 REGAL en région + animation du réseau, actions opérationnelles).

- **ARS (Agence Régionale de Santé) – Hinde TIZAGHTI, référente thématique régionale nutrition**

Le cadrage national de l'ARS est le Programme National Nutrition Santé, le PNNS (2019-2023). Les politiques de l'ARS évoluent dans leurs approches, notamment en termes de communication sur les pratiques alimentaires pour les prochaines recommandations. En Hauts-de-France, les consommations alimentaires sont très éloignées des recommandations nationales, la précarité alimentaire est importante, avec un fort recours à l'aide alimentaire également et le constat d'une augmentation d'une insécurité alimentaire à la fois quantitative et qualitative (2 personnes sur 10 concernées). La stratégie en Hauts-de-France dans le cadre du Projet Régional de Santé (PRS) consiste à prioriser les publics précaires et fragiles. L'ARS réaffirme le lien essentiel entre santé - environnement - alimentation - activité physique. Elle apporte un soutien méthodologique et financier des projets et des réseaux d'acteurs. Enfin, elle rappelle l'importance de l'offre alimentaire comme déterminant clé des régimes alimentaires (en particulier les publics les plus précaires).

- **DREETS (Direction Régionale de l'Economie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités) – Alban JOLY, coordinateur responsable de l'unité lutte contre la pauvreté et protection de l'enfance**

La DREETS agit sur le levier de l'alimentation sous l'angle de la cohésion sociale, en agissant notamment sur l'aide alimentaire. Elle dispose de missions réglementaires, comme celles de fournir des habilitations régionales pour la production alimentaire et des habilitations des structures pouvant percevoir des contributions publiques dans la mise en œuvre de l'aide alimentaire qui concerne 200 structures en région. Elle porte un AMI en région sur la solidarité alimentaire avec la DRAAF et la Commissaire régionale à la stratégie de lutte contre la pauvreté. En 2023, elle porte le programme "Mieux Manger pour tous" déployé sur 3 ans sous la forme d'un appel à projets.

- **Présentation du Comité de Liaison Alimentation et Territoire**

Le Comité de Liaison Alimentation et Territoire a vocation à renforcer le travail interministériel de l'Etat en matière de politiques publiques de l'alimentation sous une déclinaison régionale. En s'inspirant de modèles d'autres régions, ce comité s'articule autour de 3 orientations clés :

- **Ancrer les politiques alimentaires dans les territoires** (au sein des PAT, des CLS, des REGAL)

- Faire évoluer les régimes alimentaires via une éducation alimentaire adaptée au public cible pour une meilleure prise en compte de la saisonnalité, de l'impact environnemental et nutritionnel en intégrant la problématique de la lutte contre le gaspillage
- Donner la possibilité à tous les citoyens de participer au système alimentaire en réduisant les inégalités d'accès à l'alimentation.

En articulant les cadres d'intervention, l'État pourra garantir une meilleure efficacité et optimisation de ses moyens ainsi que ceux de ses partenaires.

CLÔTURE

Conclusion par Jean-Gabriel DELACROY, secrétariat général pour les affaires régionales (SGAR) Hauts-de-France,

Jean-Gabriel DELACROY a rappelé l'importance des enjeux relatifs à l'alimentation en région au regard de nombreux indicateurs, qui pour certains sont très dégradés (santé, ressource en eau, qualité, environnement, accessibilité économique, justice sociale, filières agricoles car 70% de la surface régionale est agricole). Les territoires prioritaires de l'État sont impliqués dans la mise en œuvre de PAT, à savoir le Pacte SAT (Sambre-Avesnois-Thiérache) et l'ERBM (Engagement pour le Renouveau du Bassin Minier). La contractualisation dans ces territoires vise à réduire les inégalités sociales, mobilisant différents leviers, dont celui de l'alimentation.

Ainsi, l'État soutient les actions en faveur d'une alimentation saine, durable et de qualité en finançant des projets, en suivant les PAT, démarches et réseaux en région. Ces liens se poursuivront en 2024, notamment dans le contexte de la mise en œuvre de la Stratégie Nationale Alimentation Nutrition Climat et le « Comité de Liaison Alimentation et Territoire ». Cette collaboration va dans le sens d'une déclinaison régionale coordonnée et performante des politiques publiques relatives à l'alimentation. Enfin, il est revenu sur les perspectives : la SNANC et la planification écologique sont des chantiers à investir et à décliner pour les Hauts-de-France pour lesquels l'alimentation prendra toute sa place.

Annexe 1 : Liste des projets et résumé des pitches des intervenants lors du village des acteurs



A Pro Bio : "Mobilisation des territoires : 20% de produits bio en restauration collective à l'horizon 2022"

Intervenante : Johanni Clairet

"Au sein d'A Pro Bio, le projet vise à sensibiliser les territoires aux objectifs de la loi EGalim, en particulier celui d'atteindre 20% de produits bio en restauration collective. Soit par de l'information, soit par de l'accompagnement par le biais de différentes actions : travail à la création d'un groupement d'achat, aide à la rédaction d'un marché public... Notre objectif est de développer l'agriculture biologique à travers la restauration collective, et cela a porté ses fruits à Billy Berclau, où nous sommes passés de 5% à 30% de produits bio grâce à une collaboration de longue durée avec l' élu Olivier Bridou et le PAT de la CABBALR."



Association du Pays Compiégnois et Bio en Hauts-de-France, « Accompagnement au changement de mode de gestion de la restauration collective »

Intervenantes : Alice Ronot et Camille Romeu

"Au sein de l'Agglomération de la Région de Compiègne (qui se situe sur le PAT de l'Association du Pays Compiégnois), l'association Bio en Hauts-de-France suit un projet d'accompagnement de la restauration collective. L'objectif est de favoriser un retour en gestion directe. L'étude d'accompagnement se déroule en 4 étapes : sensibilisation et définition des objectifs pour la restauration collective souhaitée, état des lieux de la situation actuelle, définition du projet d'évolution du service, et enfin activation des leviers pour développer la qualité. A travers cet accompagnement, l'objectif n'est pas d'appliquer une solution unique à toutes les communes, mais de chercher à mutualiser la production de repas par petits groupes de communes."



Livable : [Plaquette de présentation](#) de l'accompagnement



CENA : "Plaisir à la cantine – collègues"

Intervenante : Isabelle Collery

"Je suis Isabelle Collery, diététicienne coordonnatrice du programme "Plaisir à la Cantine" au sein du CENA, une association nationale de diététiciens. "Plaisir à la Cantine" est une formation à destination des responsables de restauration des collèges, visant à améliorer la qualité nutritionnelle et gustative de la restauration scolaire. La formation se déroule sur toute l'année scolaire, composée de 7 modules et une journée bilan, impliquant l'ensemble de l'équipe de cuisine et de la communauté éducative. Elle s'est révélée très efficace au cours des 10 dernières années, impliquant plus de 500 professionnels et s'étendant désormais aux écoles primaires."



CIAS Pays d'Opale, « Manger local sans gâchis et gaspillage »

Intervenantes : Virginie Juillien, Laurence Mantel, Pascaline Pouilly

"Nous travaillons au sein du CIAS du Pays d'Opale, couvrant 23 communes rurales situées à 15 km de Calais. Notre épicerie solidaire mixte, affiliée à l'ANDES depuis quelques années, accueille 100 clients bénéficiaires et de nombreux clients solidaires. En septembre 2022, nous avons lancé une expérimentation pour ouvrir l'épicerie à l'ensemble de la population, en proposant des tarifs différents pour les produits locaux. Les ateliers visant à réduire le gaspillage alimentaire ont également contribué à sensibiliser nos participants à une alimentation durable, favorisant ainsi des changements de comportement. Pour mobiliser un public plus large sur notre vaste territoire, nous envisageons d'évoluer vers un service mobile en collaboration avec d'autres services de l'intercommunalité."



Comité de promotion Hauts-de-France, « Engagement dans le projet d'éducation à l'alimentation grâce à une exposition itinérante à l'échelle des Hauts-de-France »

Intervenante : Ingrid Legrand

"Je représente le Comité de promotion Hauts-de-France de la Chambre d'agriculture et je vous présente notre exposition itinérante "Délices et Gastronomie" récemment mise à jour en 2022 et disponible à la location. Cette exposition interactive de 6 panneaux grand format en textile, conçue pour les enfants et les adultes, vise à sensibiliser au manger local et de saison, tout en mettant en avant les produits emblématiques de notre région. Elle est accompagnée de livrets de jeux et d'un quiz, offrant la possibilité de gagner un panier de produits locaux. Au niveau des modalités pratiques, il suffit de visiter notre site gastronomie-hauts-de-france.fr, et vous pouvez la réserver au tarif de 350 € HT pour une durée de 3 semaines, sans frais de transport ni assurance."



Communauté d'Agglomération d'Amiens Métropole, « Travailler en transversalité »

Intervenante : Clémence Costet

"L'originalité de notre PAT est qu'il est copiloté par Amiens Métropole et la Chambre d'Agriculture de la Somme. Un travail a été réalisé pour favoriser la transversalité des services autour du projet. 2 instances ont été créées : d'une part les comités techniques PAT, qui rassemblent tous les techniciens qui travaillent en lien avec le sujet alimentaire afin de clarifier les rôles de chacun et partager de l'information. Ils se réunissent 3 fois par an. Et d'autre part des groupes de travail thématiques, dont un sur le foncier par exemple."

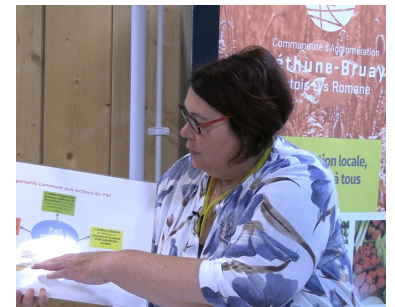


Communauté d'Agglomération
Béthune-Bruay
Artois Lys Romane

Communauté d'Agglomération Béthune-Bruay Artois Lys Romane, « Structurer la gouvernance »

Intervenante : Sandrine Joffres

"Le PAT de la CABBALR est labellisé de niveau 2. Instaurer une gouvernance à la fois efficace et inclusive est essentielle, notamment pour inclure l'ensemble des acteurs du système alimentaire et répondre aux attentes de chacun. Nous avons mis en place une gouvernance mixte, d'un côté un comité local de l'alimentation ainsi que 4 commissions thématiques, qui réunissent toutes les décideurs et les porteurs d'actions, et qui ont des vocations plus formelles. De l'autre, un réseau a été impulsé en 2023, réunissant 14 acteurs de tous horizons ; institutionnels, professionnels, habitants, associations. Ce réseau porte déjà ses fruits avec des collaborations concrètes."



Communauté d'Agglomération Lens Liévin, « Métier d'animateur PAT »

Intervenant : Félix Degrave

"Je m'appelle Félix Degrave, ingénieur de formation, animateur du Système alimentaire territorial durable, le PAT de la CALL. L'animateur PAT a plusieurs rôles : mettre en mouvement des acteurs, créer des espaces d'échanges, initier des projets mais également préparer des réunions d'informations, des échanges avec des décisions techniques et politiques sur les sujets alimentaires. Il peut accompagner les projets en orientant les experts régionaux vers les besoins du territoire, mais également diffuser des informations ou encore organiser des événements. Par exemple, nous avons aidé la commune de Méricourt à trouver du financement pour un projet d'approvisionnement en produits locaux. Nous lui avons partagé des retours d'expériences et mis à disposition l'expertise de nos partenaires."



Communauté de Communes du Cœur de l'Avesnois, « Jour de panier »

Intervenantes : Chloé Candaes et Anne Merkenbreack

"La réalisation d'une étude approfondie sur le potentiel des circuits courts a ouvert la voie au projet de "Jour de panier" qui consiste à fournir des paniers de produits locaux en entreprise. La collectivité a alloué un employé à temps plein au projet et a ciblé 4 entreprises publiques. Grâce au dispositif, les employés peuvent commander en ligne une gamme de produits locaux, récupérés directement auprès des producteurs et qui sont livrés une semaine plus tard par un chantier d'insertion du CIAS du territoire. Aujourd'hui, cette initiative réunit 10 clients par semaine, avec l'ambition d'atteindre une centaine de clients."

“Je vais vous parler de la mobilisation des acteurs au sein de notre PAT. On a lancé un appel à projets à destination des associations du territoire, doté d’une enveloppe de 36 000€. Au total, 14 associations ont été sélectionnées pour mettre en œuvre des projets liés à l’alimentation ou l’agriculture. Parmi les projets sélectionnés, on peut citer celui du CIVAM pour déployer des marchés fermiers sur le territoire ou encore celui d’un centre social pour la mise en place d’ateliers de cuisine. Cela a permis de connaître des structures qu’on ne connaissait pas qui sont devenues des relais de notre PAT.”



Communauté de Communes de la Région d'Audruicq, « Valoriser le patrimoine alimentaire »

Intervenant : Frédéric Huchette

“Je suis Frédéric Huchette, travaillant sur le PAT de la CC de la Région d’Audruicq, un territoire côtier entre Calais et Dunkerque de 15 communes. Ce territoire agricole a connu la périurbanisation due à l’installation d’habitants venant de l’extérieur. La culture de la racine de chicorée est une activité marquante de notre territoire, favorisée par une terre argilo-sableuse. Notre initiative, débutée il y a 20 ans, valorise l’histoire des sécheries de chicorée et implique la communauté. Nous avons créé des outils éducatifs, des partenariats avec les écoles et les artisans locaux, favorisant la créativité culinaire et la transmission intergénérationnelle. Des artistes participent à des événements culturels, comme la fête de la chicorée, renforçant le vivre ensemble. Notre succès repose sur la mobilisation des habitants, l’apport artistique contemporain et une animation de proximité intense. Cette aventure collective a été portée par quelques passionnés et a nécessité l’ouverture à l’éducation, la formation et la culture.”



Communauté de Communes du Sud Artois, « Lutter contre la précarité alimentaire »

Intervenantes : Clotilde Bulté, Marine Bré-Garnier

“Je suis Clotilde, animatrice du PAT dans la CC du sud Artois, un territoire avec 27 000 habitants, principalement axé sur l’agriculture, avec 1 agriculteur pour 5 habitants. Notre engagement dans l’alimentation a débuté il y a plus de 10 ans, avec des initiatives comme un jardin de cocagne et des actions contre le gaspillage. En 2021, notre PAT a été labellisé, et en 2022, nous avons acquis la compétence alimentation. Grâce à des financements en 2019, nous avons créé un réseau de solidarité pour lutter contre la faim, renforcé en 2022, et désormais, en 2023, nous sommes lauréats de l’AMI accès de tous à une alimentation de qualité pour consolider notre réseau d’acteurs et mener des actions coordonnées comme des ateliers cuisine, groupements d’achats, des formations professionnelles et la mise en place d’espaces dédiés à la solidarité.”



De la graine à l’assiette, « Forêt comestible »

Intervenante : Laure Nicolas

“Je suis Laure Nicolas, chargée de projet chez De la graine à l’assiette, une association basée à Amiens, créée en 2009. Notre mission est de sensibiliser le public à l’importance de son acte alimentaire et de promouvoir une alimentation durable. Notre dernier projet consiste à créer des forêts comestibles en ville, accessibles à tous. Ces îlots nourriciers, inspirés de la permaculture et de l’agroforesterie, permettent de sensibiliser le public aux enjeux alimentaires et environnementaux. La première forêt comestible a été plantée à Amiens en 2020 sur un terrain privé, et notre objectif est d’étendre ce concept aux espaces publics des quartiers. Les citoyens impliqués se réunissent régulièrement pour entretenir et animer le lieu, tandis que nous proposons des programmes d’animations aux structures sociales et aux écoles. Pour aider d’autres communautés à créer leur propre forêt comestible, nous organisons des ateliers pour transmettre des connaissances et notre expérience en matière de plantation et d’entretien.”



Douaisis Agglo, « Travailler avec les communes »

Intervenantes : Margaux Delebecque et Mathilde Noel

“Nous sommes Margaux et Mathilde, travaillant sur le PAT de Douaisis Agglo qui a démarré en 2007. Notre initiative, située au sein du service transition agricole et alimentaire, implique 8 personnes. Notre territoire comprend 35 communes, 150 000 habitants, avec un fort ancrage urbain et 180 exploitations agricoles, dont 16 en bio. Nous avons ciblé les élus communaux et les communes comme des acteurs clés. L'échelon communal se révèle essentiel pour impliquer les habitants et renforcer l'impact du PAT. Nous avons lancé des actions pilotes dans deux communes, impliquant divers acteurs locaux. Grâce à notre appui méthodologique, ces communes ont mis en place des initiatives telles qu'un parcours CROC, un potager solidaire et des projets scolaires sur l'alimentation. L'objectif est de pérenniser ces projets en encourageant les communes à s'approprier l'initiative. Nous finançons partiellement les actions via des appels à projet et travaillons à structurer les initiatives locales, favorisant ainsi la coopération.”



Les Anges Gardins, « MENADEL au sein de l'archipel fruitier de la Cité des Provinces »

Intervenante : Célia Potdevin

“Je suis Célia Potdevin, directrice adjointe des Anges Gardins, une structure combinant éducation populaire, transmission autour de l'alimentation et insertion sociale. Notre projet MENADEL, situé dans le quartier de la Cité des Provinces à Lens, propose des activités de jardinage, de cuisine et d'apprentissage alimentaire aux habitants. Nous avons créé un tiers lieu nourricier hors les murs pour répondre aux besoins de la communauté. Les participants sont récompensés par une monnaie locale (MANNE) échangeable contre des ateliers cuisine ou des paniers de légumes. Cette initiative, présente régulièrement sur le terrain, encourage l'engagement des habitants, les transformant de simples consommateurs en acteurs du projet. De plus, notre projet inclut un HUB, connectant diverses communautés et acteurs sociaux, favorisant un projet alimentaire partagé et émancipé.”



Les Essaimeurs, « Festival de l'Alimentation Durable »

Intervenantes : Camille Acedo et Noémie Hilmoine

“Nous sommes 7 structures engagées dans les PAT qui se sont rassemblées au sein du collectif “Les Essaimeurs” afin de mettre en commun nos approches et domaines d'expertise. Partant du constat qu'il existe des besoins en coopération, travail collectif et implication citoyenne, nous avons proposé à un territoire pilote, porteur d'un PAT, de co-construire la mise en œuvre d'un festival de l'alimentation durable, offrant un parcours immersif sur l'alimentation souhaitable. Impliquant activement les associations locales, le festival propose également des moments de partage et de prospective sur l'avenir alimentaire du territoire, avec l'humour comme fil rouge grâce à une troupe de théâtre. Notre ambition est de reproduire ce format dans d'autres territoires l'an prochain, en le rendant adaptable aux spécificités locales, tout en conservant une trame reproductible.”



Les Sens du Goût : “Avesnois Savourable et Rendez-vous du Goût”

Intervenants : Antoine Demailly et Cloé Reubrecht

“Nous sommes membres de l'équipe des Sens du Goût, une association investie depuis deux décennies dans l'éducation sensorielle de notre région. Nous nous considérons comme des militants du plaisir, croyant que le plaisir alimentaire incarne le bien-être, la santé, la cohésion sociale et la convivialité. Notre projet phare, “Avesnois savourable”, s'adresse aux enfants de la cantine d'Avesnes sur Helpe, en transition vers une alimentation plus saine et durable. Nous avons développé des outils ludiques pour accompagner les enfants dans la découverte d'aliments variés. Nous organisons également les “Rendez-vous de Goût”, des ateliers culinaires pour les adultes, favorisant le dialogue entre habitants, acteurs politiques et professionnels de l'alimentation.”

Livrables : Site Papille.net, campagne [Faites de la soupe](#)



Maison de l'Environnement Dunkerque et du Peps dans mon assiette : « Un défi comme déclic : vers la transition alimentaire du Dunkerquois »

Intervenants : Frédéric Dhainne et Véronique Baye

“Nous sommes Véronique de "Du Pep's dans votre assiette" et Frédéric, animateur environnement à la Maison de l'environnement, membres du Groupe Alimentation Durable du Dunkerquois composé de 22 structures. Ensemble, nous avons initié le défi "Manger mieux sans dépenser plus" sur l'agglomération dunkerquoise en 2022. L'objectif était d'encourager une alimentation saine et durable sans coûts supplémentaires. Pour ce faire, nous avons formé un comité de pilotage, un comité technique, et recruté un coordinateur. 53 foyers répartis sur 10 communes ont participé pendant 6 mois, impliquant 41 ateliers, 21 visites, et 22 temps d'échanges, totalisant plus de 80 événements. Le défi a exigé une énergie et un engagement constants, et malgré des initiatives telles que le covoiturage gratuit, la mobilité reste un défi pour la participation aux événements.

Livrables: Livrets "Défi Alimentation" à destination des organiseurs, et à destination des participants



PAT du Sud de l'Aisne, « Prise en compte des enjeux environnementaux et de la ressource en eau »

Intervenantes : Hana Kacem et Nathalie Lefebvre

“Au sein de ce PAT porté par deux collectivités, la préservation de l'environnement, et notamment de la ressource en eau, constitue un axe prioritaire, avec un travail pour développer les filières agricoles courtes. Le PAT participe à la promotion des Mesures Agro-Environnementales et Climatiques, pour accompagner au changement de pratiques des agriculteurs. Concrètement, nous informons des enjeux et apportons une aide financière. L'agglomération va également mettre à disposition un foncier pour les porteurs de projets agricoles, avec un travail sur l'agriculture biologique. Nous avons organisé plusieurs rencontres, avec les viticulteurs pour les sensibiliser à la plantation d'arbres au sein des vignobles, ou entre producteurs locaux et gestionnaires de cuisines centrales pour favoriser les circuits courts. Notre PAT reste systémique et transversal, et cette dimension de préservation de l'environnement et de la ressource en eau se retrouve dans les autres axes aussi.”



PETR du Pays de Thiérache, « La T@mbouille – cuisine itinérante »

Intervenants : Alexia Barroche et Fabien Cartigny

“Au sein du PAT du PETR du Pays de Thiérache, nous avons collaboré avec l'APTAHR afin de développer le projet de cuisine mobile de la "T@mbouille". Cette initiative a trois objectifs principaux : offrir un espace de participation et de transmission autour de l'éducation alimentaire, ainsi qu'un espace de production en utilisant les ressources des producteurs locaux. Grâce à des subventions, nous avons créé un emploi et impliqué la communauté locale, mais l'itinérance de notre projet demande un investissement important en termes de temps et de mobilité.”



PNR de l'Avesnois, « Restauration collective »

Intervenants : Caroline Rozalen et Tanguy Vins

“Nous sommes engagés au sein du PAT du PNR de l'Avesnois, qui compte 145 communes et 4 communautés de communes, et qui est aussi le premier territoire bio des Hauts-de-France. Engagé dans la politique des circuits courts depuis les années 1990, et 10% d'agriculteurs sont en vente directe aujourd'hui. Au sein du PAT, un axe spécifique est dédié à la restauration collective ; le PNR travaille en étroite collaboration avec les structures spécialisées du territoire. Nous accompagnons les communes et les intercommunalités dans la rédaction de leurs marchés publics et apportons une aide pour trouver des sources d'approvisionnement locales. Des discussions sont également en cours pour envisager une mutualisation de ces marchés publics. Aujourd'hui, près de deux tiers des communes introduisent entre 10% et 20% de produits bio au sein de leurs restaurants collectifs.”



SOLAAL, « Lutte contre le gaspillage alimentaire des productions agricoles en Hauts-de-France »

Intervenante : Cécile Peltier

“Je suis Cécile Peltier, coordinatrice de SOLAAL Hauts-de-France. L’association est un intermédiaire pour mettre en lien les agriculteurs ayant des produits invendus (comme les produits hors calibres, les surplus de production ou les produits non vendus mais encore consommables) avec des associations d’aide alimentaire qui ont besoin de produits frais. Cela leur permet d’accéder à une variété de produits supplémentaires. Depuis 2019, 8000 tonnes de produits donnés, soit 16 millions d’équivalent repas en poids. En parallèle, nous organisons diverses activités : glanage solidaire après les récoltes, interventions en milieu scolaire pour sensibiliser à la précarité alimentaire et la lutte contre le gaspillage alimentaire, visites d’exploitations agricoles et d’associations d’aide alimentaire. L’association travaille beaucoup en lien avec les PAT.”



Tipinouzôtes : “Les produits industriels : on en parle, on agit !”

Intervenante : Charlotte Puy

“Je suis membre de l’association Tipimi, un tiers-lieu à Lille-Fives axé sur la consommation raisonnée et responsable. Notre projet "Les aliments industriels, on en parle on agit !" vise à sensibiliser sur les impacts de l'alimentation industrialisée. En tant qu'ingénieure en agroalimentaire, je constate le manque de transparence dans ce domaine. Pour remédier à cela, nous organisons des animations, des ateliers cuisine, proposons des fiches recettes, un guide de survie en supermarché et un escape game. Cette approche ludique permet d'apprendre tout en s'amusant. Nous avons créé une mallette pédagogique diffusable aux associations, collectivités et écoles pour toucher un large public et adapter notre discours à diverses contraintes financières et culturelles.”



Terres de Liens Hauts-de-France, Bio en Hauts-de-France, Le Basic, « Accompagner des collectivités dans la construction de systèmes agricoles et alimentaires durables, résilients et relocalisés avec l’appui de l’outil PARCEL- Pour une Alimentation Résiliente, Citoyenne et Locale »

Intervenantes : Mathilde Joseph et Agnès Julien

“Je suis Agnès Julien de Terre de Liens et Mathilde Joseph de Bio en Hauts-de-France. Nous avons développé ensemble un projet pour accompagner la diffusion de l’outil PARCEL, un outil-web permettant d’évaluer pour un territoire donné les surfaces agricoles nécessaires pour se nourrir localement, ainsi que les emplois agricoles et les impacts écologiques. Cet accompagnement auprès de quelques PAT a pris plusieurs formes : formation des bénévoles des différentes associations et collectivités pour mieux utiliser l’outil – création d’une méthodologie pour aller à la rencontre des territoires porteurs de PAT pour évoquer les freins qu’ils rencontrent. Enfin, une prospective territoriale via l’outil PARCEL a été menée en partenariat avec le PAT de Douaisis Agglo. Nous proposons un accompagnement collectif à partir de fin 2023, avec un appel à manifestation d’intérêt pour sélectionner 8 territoires participants.”



VRAC, « Groupements d’achats en Quartiers Prioritaires de la Ville »

Intervenantes : Sandrine Forzy et Perrine Kerfyser

“Au sein de l’association VRAC Hauts-de-France, notre mission est de rendre accessible à tous une alimentation de qualité, en particulier dans les Quartiers Politiques de la Ville. Nous organisons des groupements d’achats, rassemblant les habitants pour passer des commandes groupées de produits de qualité auprès d’un réseau de producteurs. Nous organisons également des ateliers et des rencontres dans les quartiers, encourageant les habitants à faire des choix alimentaires éclairés à travers des expériences gustatives et des discussions. Notre approche se base sur l’éducation populaire et le plaisir du goût, favorisant l’autonomisation des habitants et l’établissement de partenariats locaux.”

Livrables : Catalogue de VRAC Hauts-de-France sur la MEL

Annexe 2 : Synthèse diaporama

Le bilan du Programme National pour l'Alimentation



97 PROJETS SOUTENUS
2 122 066€ accordés au total entre 2019 et 2023



Près de la moitié des financements alloués
(1 164 650€)



Plus d'un tiers des financements
(740 228€)



10% des financements
(217 188€)

Figure 1 : Répartition des projets sur le territoire et montants par départements

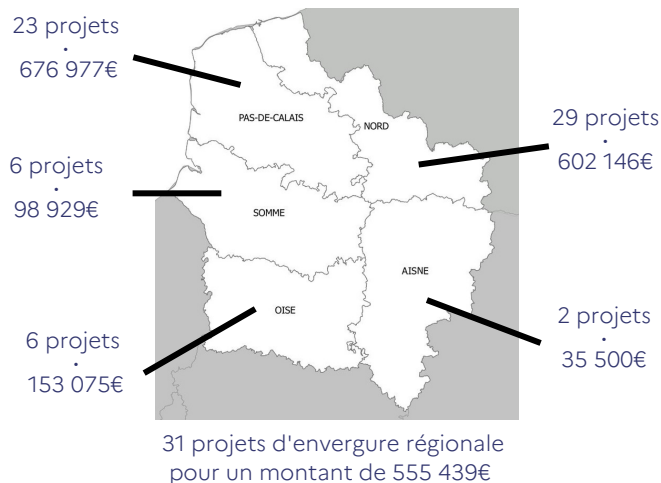
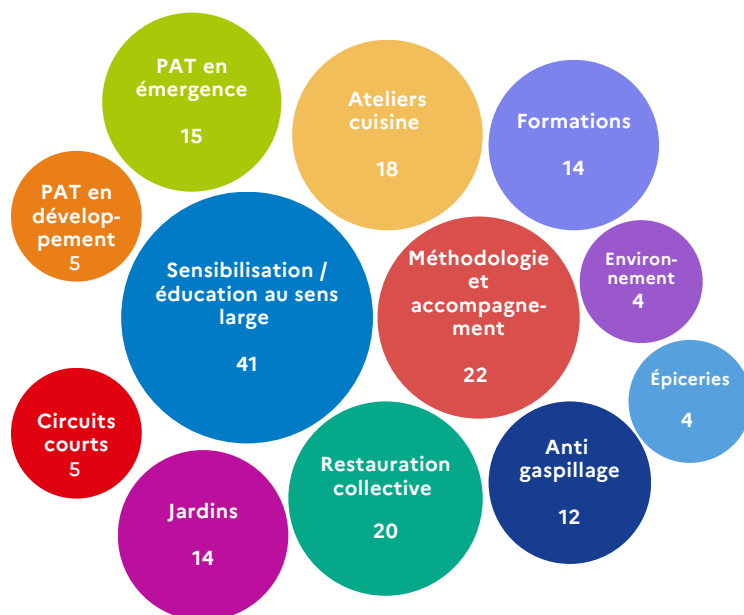


Figure 2 : Nombre de projets par type d'action



PRESQUE 100 PROJETS FINANCÉS



Mesure 12 "Alimentation Locale et Solidaire"

27 projets soutenus



1.1M€

Mesure 13 "Investissements dans les Projets Alimentaires Territoriaux"

72 projets soutenus



6.2M€



Justice sociale

22 projets soutenus → 363 066€ attribués

Enseignements

- Il est essentiel d'aborder la question de la précarité sous l'angle de la dignité
- S'appuyer, suivre et s'adapter aux expérimentations menées autour de la question de l'accès digne à une alimentation de qualité



Éducation alimentaire

52 projets soutenus → 777 117€ attribués

➤ Portés en majorité par des associations

Projets soutenus

- Ateliers cuisine
- Concours de cuisine
- Visites de ferme et points de vente
- Jardins potagers
- Défi-familles
- Jeux de cartes, plateaux, chasses au trésor, jeux de rôles...



La restauration collective

Objectifs de la loi EGAlim

- Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes (au moins 50%)
- Lutte contre le gaspillage et dons
- Diversification des sources de protéine
- Substitution des plastiques
- Information des usagers

Modalités d'action du PNA

- Soutien financier des projets de restauration collective exemplaires
- Soutien des PAT pour s'engager dans la restauration collective
- Diffusion de connaissances sur la loi EGAlim et production de supports de communication



Les Projets Alimentaires Territoriaux

12 PAT en 2020 → 28 en 2023

- 25 niveau 1
- 3 de niveau 2

➔ 2 habitants sur 3 vivent sur un territoire couvert par un PAT

Ingrédients constitutifs d'un PAT réussi :



Elus porteurs référents et motivés

Posture favorable à la coopération



Transversalité interne

Moyens humains et financiers suffisants

La plateforme macantine.gouv.fr

Mission : accompagner la transition alimentaire dans les assiettes et filières agricoles

- Informer, documenter et outiller les acteurs
- Accroître la transparence
- Créer un communauté d'intérêts et de partage d'expérience

=> Inscription obligatoire des lieux de restauration collective sur la plateforme

=> Obligation de télédéclaration des objectifs de la loi EGAlim pour les responsables des établissements de restauration scolaire chaque année

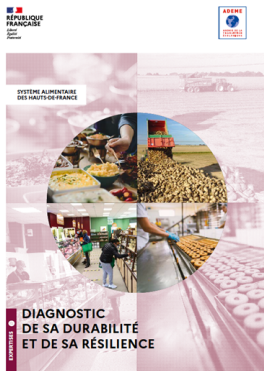
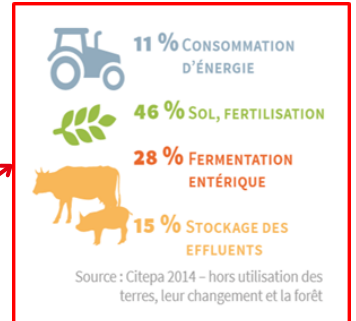
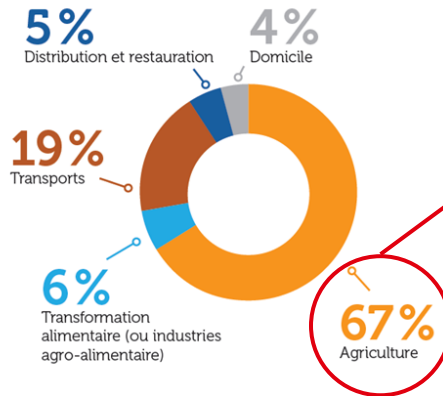
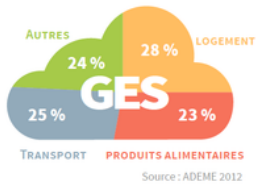
➤ Les politiques alimentaires des services publics dans les Hauts-de-France



1/4 des gaz à effet de serre (GES) des ménages

Gaz à effet de serre générés par les ménages - France

EN ÉMISSIONS DIRECTES



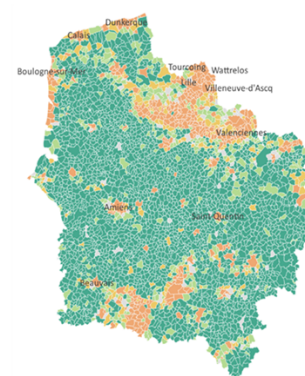
Diagnostic du système alimentaire des Hauts-de-France réalisé par Le Basic et Bio en Hauts-de-France

Le potentiel nourricier

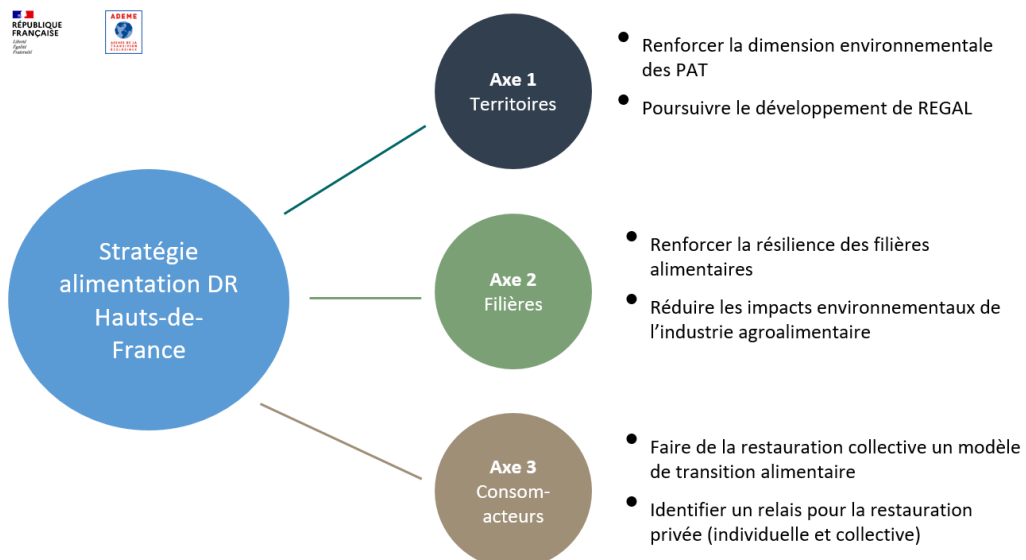
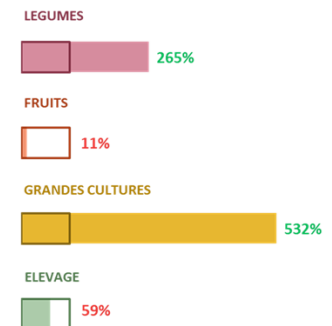
Le territoire a globalement la capacité de répondre à la demande alimentaire locale la surface agricole excède de 1,3 fois la demande locale



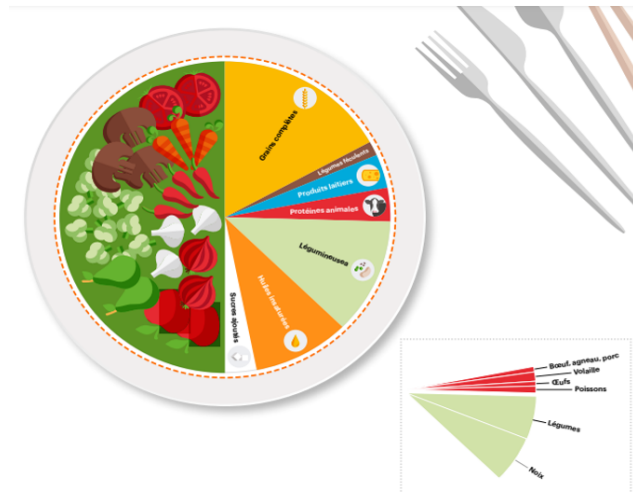
Malgré des disparités territoriales...



... et selon les productions



Alimentation planète santé- commission EAT-Lancet1

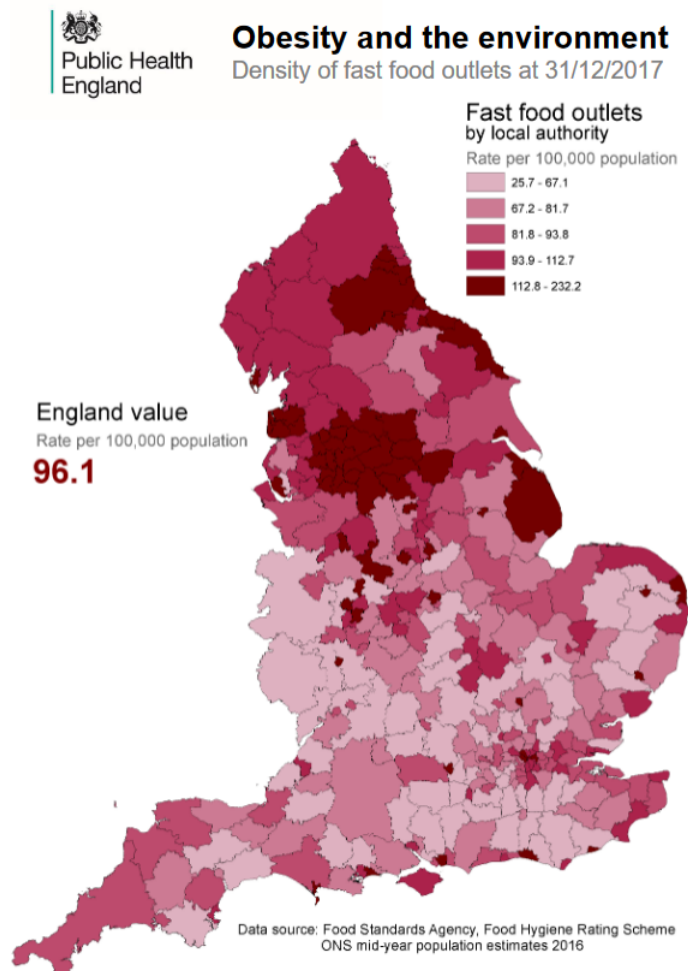


D'ici 2050:

- la consommation mondiale de fruits, légumes, noix et légumineuses devra doubler
- la consommation d'aliments tels que la viande rouge et le sucre devra être réduite de plus de 50%.

1 https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report_French.pdf

L'offre alimentaire - élément déterminant



AMI "Accès de tous à une alimentation locale, durable, saine et de qualité"

Origines - Appel à Manifestation d'Intérêt



Coordination de l'alimentation avec les enjeux de la stratégie pauvreté



Coordination autour des Projets Alimentaires de Territoires portée par les collectivités



Articuler les financements du plan de relance et favoriser les effets leviers dans la lutte contre la précarité alimentaire

Appel à manifestation d'intérêt

Enjeux **Sociabilisation – Mixité – Accès aux droit – Approvisionnement - Santé**

- Objectifs
- Appuyer une **ingénierie sociale**
 - Renforcer la **coopération locale** : stockage, logistique, bénévoles
 - Développer l'**approvisionnement** en produits frais, locaux et de qualité
 - **Mieux accompagner les bénéficiaires** accès au droit & insertion

Comment ?



Soutien en ingénierie sur 2 ans – 40 000 € /an

Total enveloppe
550 000 €

Accompagnement intensif et continu des lauréats



- CERDD
- Participation & fraternité
- DRAAF
- Germoir
- Quadrant conseil
- DREETS

Lauréats – Projets de novembre 2022 à novembre 2024



CU de Dunkerque avec le carrefour des solidarités



L'ANDES avec la CA du Béthune, Bruay, Artois, Lys, Romane



CA du Douaisis



CC du Sud Artois



L'association les sens du goût - PNR de l'Avesnois



Le PETR de la Thiérache