

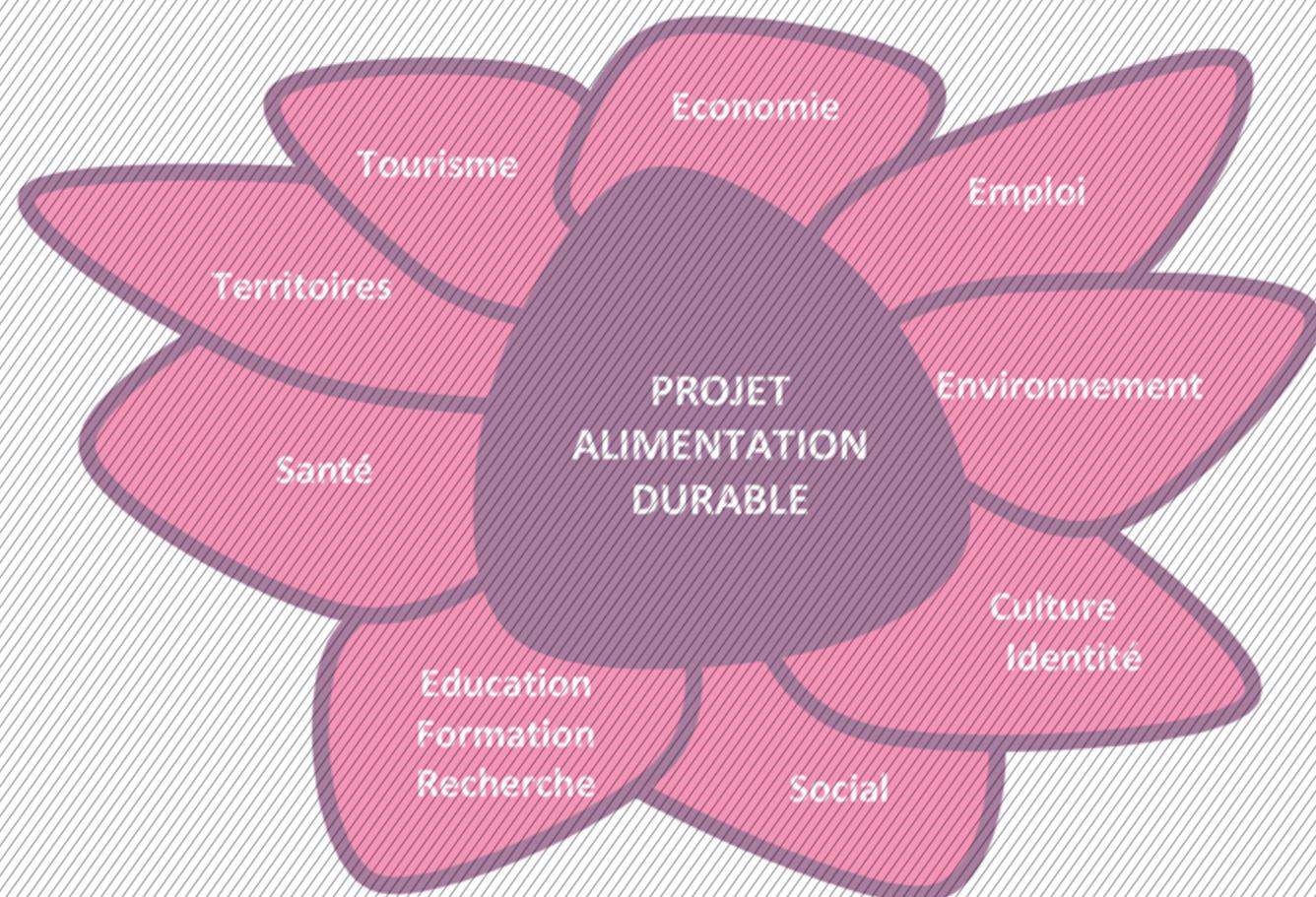
# GOUVERNANCE

# ALIMENTAIRE

Crédit Photo

Anne-Laure Blaise, Saveurs et saisons, Collège Paul Verlaine, Denize Rémy, Bouillon de culture, Saprophytes, Horizons Nord-Pas de Calais, La voix du Nord, Vegetable.fr, Marché de Lomme, Agri Horizon, Dominique Trinel, Région Nord-Pas de Calais, SDS-Strategic Design Scenarios.

# Vers la construction d'un système alimentaire durable - Une démarche de co construction impliquant tous les acteurs du système alimentaire





**L'atelier de croisement des regards 06 juin 2013 1er forum des acteurs de l'alimentation durable – Décloisonner les acteurs du système alimentaire**



La journée de croisement des regards est la première journée de travail collectif de la gouvernance alimentaire. Elle a rassemblé plus de 200 personnes et fait suite à 8 rencontres entre pairs (agriculteurs, acteurs de la formation, restaurateurs, industries agroalimentaires, métiers de bouche, acteurs de la santé, associations, distributeurs) et 3 rencontres citoyennes (lycée, marché, lieu de travail). Cette journée avait pour objectif de partager les éléments récoltés pendant les rencontres précédentes et d'engager des discussions collectives entre les acteurs.

# Un système actuel linéaire, segmenté et concentré

Le système alimentaire actuel crée des tensions (organisationnelles, logistiques, relationnelles, économiques...) entre les acteurs. Cette organisation linéaire (par opposition à l'organisation en réseau), se retrouve à l'échelle locale comme à l'échelle de la planète et présente de nombreux points de vulnérabilité :

- La **segmentation** fige les opérateurs dans un rôle déterminé, dilue les responsabilités et limite les capacités d'initiative.
- Le **développement des transactions basées sur les volumes** polarise les acteurs sur les prix, leur faisant perdre de vue la finalité en termes de "valeurs ajoutées"
- La **concentration des flux de distribution** favorise l'émergence d'opérateurs dominants en capacité de fixer des règles à l'ensemble des intervenants
- L'**étirement du système et les modes de vie urbains** éloignent le consommateur du producteur et le coupe du contact avec la nature, favorisant la méconnaissance, l'incompréhension et la déresponsabilisation.



## Ils influencent le système :



### Des pressions sur l'environnement

- La **proportion du territoire métropolitain occupé par l'agriculture** a connu une chute spectaculaire : 72 % en 1970 à 54 % en 2009 au profit de l'urbanisation.
- **Pour produire et consommer**, des apports chimiques tels que engrais, traitements, additifs dans la transformation, composants d'emballage sont utilisés. Certaines études nous montrent les impacts sur la santé des professionnels.
- **Plus le circuit est long** et plus des postes de dépenses d'énergie sont susceptibles d'être ajoutés (transport réfrigéré, emballage...).
- Le **gaspillage** commence avec les contraintes de calibrage qui pèsent sur le producteur et se termine avec les pratiques des consommateurs, en passant par les déchets de transformation, de stockage, les invendus...

### Des pressions sur l'Homme

- La **distanciation s'observe de différentes manières** :
- Par la nature et la perception du temps de développement d'une plante, les conditions naturelles requises, la saisonnalité...
- Par la denrée alimentaire et son mode de fabrication et de préparation
- Par l'humain, par le lien avec le producteur et les autres opérateurs économiques.
- **Une pression s'exerce sur le prix** : le consommateur est tenté d'acheter le produit au prix le plus bas. Les grandes surfaces ont fait de ce principe un axe prioritaire et stratégique dans leur politique de vente.
- **De nouveaux modes de vie**, de nouvelles habitudes (moins de temps passé à cuisiner par exemple) **couplés et amplifiés par les stratégies marketing** ont modifié les habitudes alimentaires.

- Même les consommateurs attentifs évoluent dans un **système contraint, inégalitaire** : pouvoir d'achat limité, mobilité, âge, maladie...
- Des choix subis ou contraints qui ont un **impact sur la santé** : les effets dommageables des choix alimentaires sont régulièrement renseignés : obésité, maladies cardiovasculaires, diabète...



Aller à la rencontre des citoyens sur leur lieux de vie – entendre leur point de vue sur l'alimentation

RENCONTRE CITOYENNE : CAMPUS LILLE 1 RU PARISELLE – 14 AVRIL 2014.

## DES FORUMS TERRITORIAUX POUR CONTRIBUER, ÉCOUTER, DÉBATTRE

“Parmi les enjeux qui se sont dégagés lors du débat public, on peut citer l'attention particulière portée aux circuits courts et de proximité, à la question de la diversité des formes d'agriculture, à l'éducation des enfants, notamment par le biais de la restauration collective ainsi qu'à l'information du consommateur..”

Extrait du rapport de la commission spécifique du débat public – Juin 2014

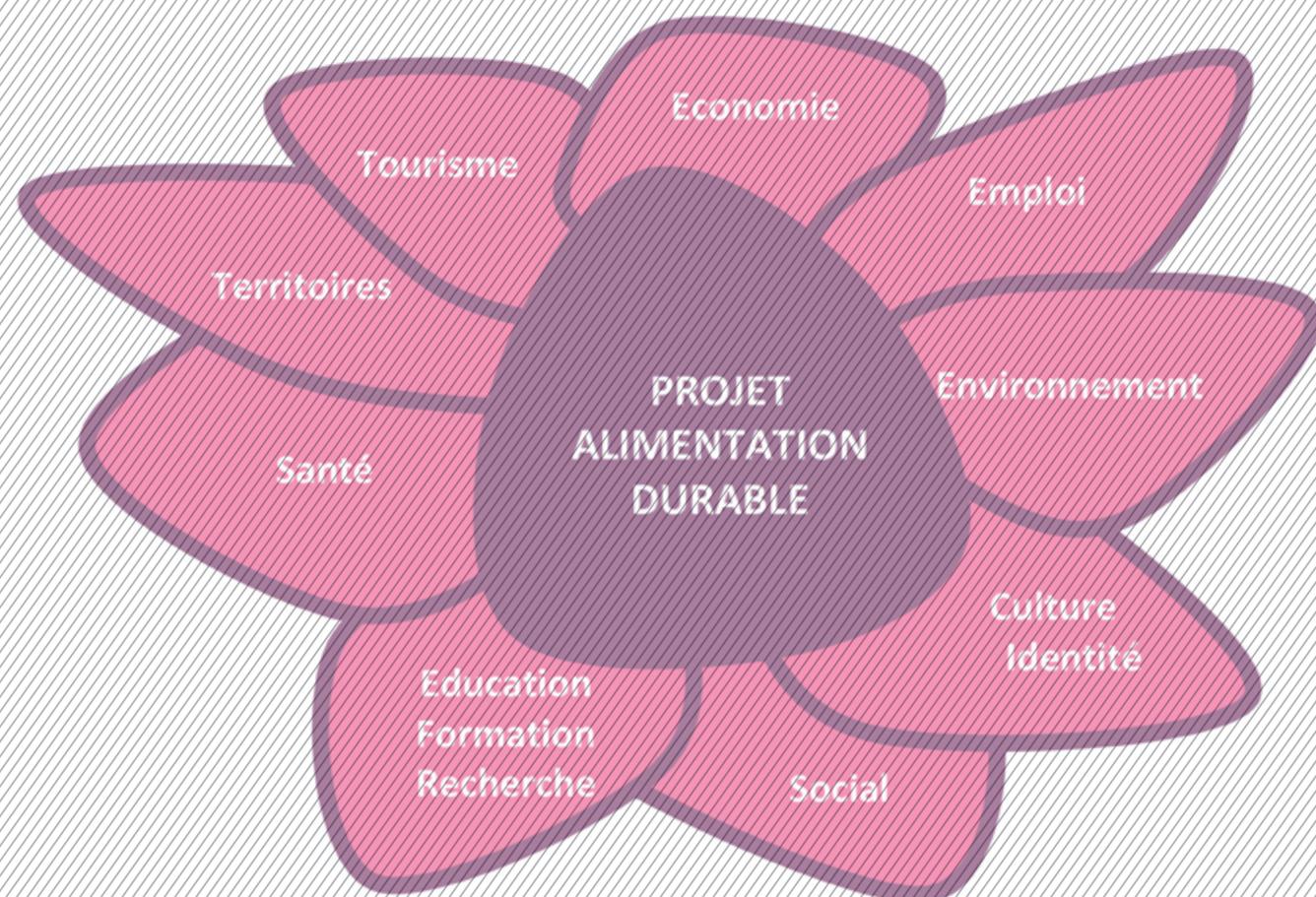




2ème forum des acteurs de l'alimentation durable pour clôturer le débat public, restituer les contributions et valoriser les initiatives exemplaires



# Des initiatives régionales en faveur d'une alimentation durable - Des projets multipartenariaux et une approche multidimensionnelle de l'alimentation





La Communauté d'Agglomération du Douaisis aménage un éco-quartier avec un parc horticole permettant de valoriser le champ captant et les périmètres inconstructibles.

**Le fait de la semaine**

LANCEMENT D'UNE GOUVERNANCE ALIMENTAIRE

**Retrouver la maîtrise de notre alimentation**

L'opération de développement de « Gouvernance alimentaire » lancée à l'initiative du Conseil régional Nord-Pas de Calais vise, à terme, à proposer une alimentation de qualité pour tous.

**Info +**

**« ÉVEILLER LES CONSCIENTES »**  
Selon Cécile Bourdon, vice-présidente du Conseil régional en charge de la santé et du plan anti-cancer, même les études sur le sujet demandent à être peaufinées. « on ne peut ignorer le lien qui existe entre l'alimentation et certaines pathologies comme les risques cardio-vasculaires trop élevés dans la région ».

**NEUF OPÉRATIONS DANS LA RÉGION**  
Le lancement d'une opération de développement de gouvernance alimentaire dans la région s'inscrit dans le cadre de la « Transformation écologique et sociale régionale ». Ce programme, qui explore une nouvelle façon de concevoir des politiques publiques régionales dans le but de promouvoir un nouveau modèle de développement plus durable et plus solidaire, s'appuie sur la mise en œuvre de 8 autres opérations de développement couvrant les thématiques suivantes: l'eau dans l'atmosphère; plan de réhabilitation énergétique et environnemental du parc de logements du Nord-Pas de Calais; diabète; filière démantèlement du nucléaire; stratégie énergétique du territoire; valorisation de la forêt et filière bois; lycée du troisième millénaire; Tuzaleas.

La construction des réponses est portée par un collectif d'acteurs parties prenantes afin de « considérer progressivement un modèle de développement durable plus abouti, plus solidaire et plus pérenne », tout en accordant « un espace pour que chacun se mêle de ce qui le regarde », a souligné J.-L. Robillard.

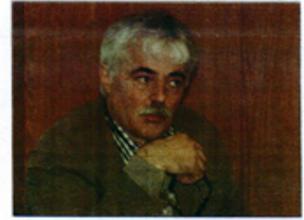
« Ceci en mettant en œuvre un « modèle de développement plus durable et plus solidaire », ainsi que l'a précisé Jean-Louis Robillard, vice-président du Conseil régional en charge de l'alimentation, de la régionalisation de l'agriculture et de la ruralité en fin de semaine dernière à Lille. Ce vaste chantier, qui va se prolonger jusqu'en juin prochain, s'articule autour d'une démarche participative puisqu'il va mobiliser l'ensemble des acteurs concernés par notre assiette, de l'agriculteur au consommateur final en passant par les artisans des métiers de la bouche, les transformateurs, les distributeurs, les entreprises d'agroalimentaires, les associations de consommateurs... »

**Des changements commencent à s'opérer**

L'opération de développement « Gouvernance alimentaire », portée par la Région s'inscrit dans le cadre d'une réflexion sur l'enjeu alimentaire. Avec un objectif précis, celui de faire évoluer le système alimentaire agro-industriel et agro-tertiaire qui a vu le jour dans l'après-guerre. Un système qui connaît aujourd'hui ses limites à en croire l'ensemble des intervenants qui, en fin de semaine dernière, au siège de Région à Lille, se sont longuement exprimés sur le sujet.



L'agriculture demeure un acteur privilégié de notre alimentation. À ce titre, elle doit prendre une part active au débat.



Pour Jean-Louis Robillard, « une politique alimentaire publique se doit de contribuer à un bien commun qu'il convient de préserver ».

Calais en tête des régions les plus concernées par les problèmes de diabète ou d'obésité ou encore la difficulté pour un grand nombre de foyers touchés par la précarité de pouvoir accéder à une alimentation équilibrée, voire bio. Mais aussi pour dénoncer le gaspillage alimentaire qui, selon le chef de projet de gouvernance, Dominique Trinel, affecte 30 à 50 % de la production alimentaire européenne sur toute la chaîne, depuis le producteur jusqu'au consommateur. Sans perdre de vue les conséquences de l'agriculture intensive sur la santé ou l'environnement ou encore la difficulté, pour des jeunes qui souhaitent s'installer et produire local, d'accéder au foncier. Ce qui n'exclut pas qu'un certain nombre d'actions soient conduites là où la pour inverser cette tendance, qu'il s'agisse de la distribution de repas bio et équilibrés dans les cantines, à commencer par

celle du lycée agricole de Radlignem, des cours de cuisine dispensés par des collectivités ou des associations en direction des parents, de la volonté des artisans des métiers de la bouche ou des restaurants universitaires de s'approvisionner prioritairement auprès des circuits courts... Autant d'initiatives qui démontrent l'attachement que porte aujourd'hui une partie de la population à promouvoir une alimentation de qualité pour tous.

**Reprendre la main**

Cette question liée à la qualité de notre alimentation préoccupe également le Conseil régional qui « n'a pas attendu le lancement de cette gouvernance pour engager le chantier », précise Jean-Louis Robillard. Ainsi, dans le but de favoriser l'émergence de projets territoriaux innovants, un accord de contractualisation va être prochainement signé avec Lille Métropole, la communauté du Douaisis et Artois Comm. De même,

« dans le cadre du plan national de l'alimentation, la Région va venir en soutien à l'État dans la mise en place des « Maisons de l'alimentation », des endroits où chacun pourra bénéficier d'un grand nombre d'informations sur le sujet. Enfin, l'élaboration prochaine d'un référentiel de l'alimentation durable devra permettre aux consommateurs de « s'interroger sur ce qu'est un aliment de qualité », explique Dominique Trinel. Car, comme le souligne Jean-Louis Robillard, « l'alimentation demeure un enjeu central pour l'avenir commun des 4 millions de consommateurs du Nord-Pas de Calais ». D'où l'invitation faite aux participants de « reprendre la main pour co-construire une politique publique de l'alimentation en région durable et soutenable » en faisant appel non pas à des moyens financiers supplémentaires, mais à l'intelligence collective qui demeure la clé du changement, assure l'élu. ●

Philippe Duboelle

**LES CAAP' AGGLO – Contractualiser avec les territoires pour définir et renforcer les stratégies et les actions en matière d'agriculture et d'alimentation périurbaines durables (Contrat d'Agriculture et d'Alimentation Périurbaines d'agglomération)**

Approlocal.59.62  
**Approlocal : la commande facile de produits locaux en Nord-Pas de Calais**  
 Mon compte: Se connecter S'inscrire  
 MON PANIER: 0 ARTICLE TOTAL: 0,00€ + LISTE DE COURSES 0 ARTICLE  
 NOS PRODUITS  
 RECHERCHER: Rechercher... OK  
 QUI SOMMES-NOUS? NOS PARTENAIRES NOS ENGAGEMENTS CONTACTEZ-NOUS  
 ACCUEIL  
 Bienvenue  
 Bienvenue sur le site de l'expérimentation !  
 Il sera bientôt possible pour tous les gestionnaires de cantines, de commander en ligne des produits locaux 100% Nord-Pas-de-Calais.  
 Pour l'instant, seuls les collèges participants à la phase test peuvent commander sur ce site. Pour en savoir plus sur l'évolution de l'expérimentation, n'hésitez pas à nous contacter.  
 PLUS D'INFORMATIONS  
 Où nous trouver ?  
 Chambre d'Agriculture du Nord-Pas de Calais  
 56 Avenue Roger Salengro  
 62051 Saint-Laurent Blangy  
 Tél. : 03 21 60 57 86  
 Fax. : 03 21 60 57 89  
 CONTACTEZ-NOUS  
 Map showing location near Arras.

Le Comité de promotion cherche à créer des synergies entre professionnels. Le site Approlocal est un des outils récemment développés et répondant largement aux enjeux de l'alimentation durable. Conçu comme un service aux professionnels de la Restauration Hors Domicile (RHD), Approlocal est une plate-forme de mise en relation entre producteurs et acheteurs régionaux.

**APPROLOCAL – L'accompagnement pour la structuration et la pérennisation des approvisionnements en produits locaux.**



LE RÉSEAU RURAL ET PÉRI URBAIN – s'organiser avec les acteurs de l'alimentation pour accompagner et mettre en oeuvre des projets collaboratifs et durables

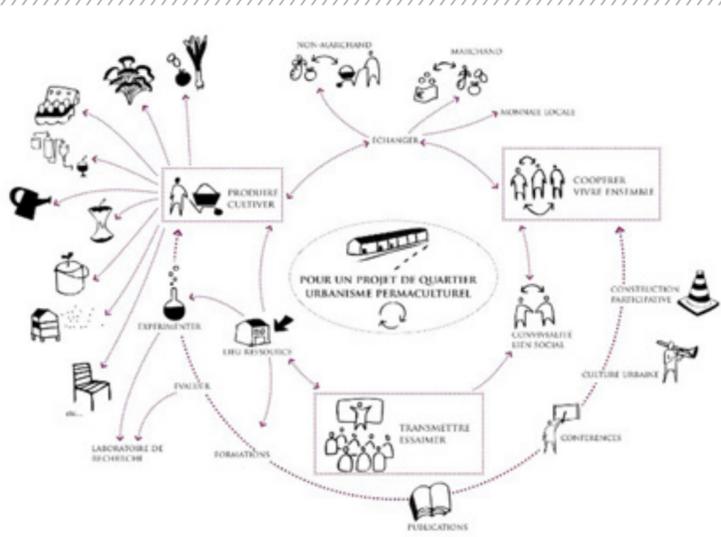


La Chambre d'Agriculture de Région, chef de file des deux dernières actions (7 et 8) rassemble autour d'un projet de site internet mettant en relation les consommateurs et les producteurs du Nord-Pas de Calais



## LES SAPROPHYTES

Les Saprophytes accompagnent le développement d'un projet de quartier autour de la production alimentaire et de la transmission de savoir-faire



## BOUILLON DE CULTURE EN AVESNOIS

Leurs activités ont pour but de valoriser les savoir-faire, les savoir-être et les produits locaux dans leur diversité; promouvoir et montrer un patrimoine alimentaire vivant; porter un projet collectif entre habitants et professionnels en favorisant la mixité.

# SENSIBILISER

# À L'ALIMENTATION DURABLE



Des actions au plus près des citoyens



# ACTEURS ÉCONOMIQUES ENGAGÉS

## Le MIN de Lomme

Plusieurs demandes ont amené le MIN de Lomme, en partenariat avec une association intervenant sur le Marché et des commerçants de la région, à réfléchir à un aménagement utilisable lors des visites du MIN avec les scolaires et étudiants, par des responsables d'atelier santé, des responsables de formation (certificat qualification professionnelle fruits et légumes notamment) et de pôle, et des partenaires publics et privés du Marché. Cet équipement facilite une meilleure connaissance des produits "Fruits et Légumes", permet d'acquérir des techniques de cuisine simple et dans un budget maîtrisé tout en promouvant la filière dans un secteur où les offres d'emplois peuvent rester vacantes faute de formation.



Expérimenter des solutions  
pour lutter contre le gaspillage  
alimentaire et valoriser les produits  
locaux dans la grande distribution

1er semestre 2014 :  
2450 brioches récupérées  
277 kilos de fruits transformés en  
smoothies  
43 000 oranges transformées en jus  
306 kilos de légumes



Vente de purée issus des pommes de terre ramassées par les membres du "Coin familial". Le kit de légumes quant à lui permet de ne pas jeter les légumes n'ayant pas un caractère esthétique particulier.

en bref

FINANCEMENT DE LA PROTECTION SOCIALE

Le député Bernard Reynès (Bouches-du-Rhône) a conduit le 20 septembre une délégation de plusieurs élus à la Commission européenne, pour faire avancer le dossier d'un financement alternatif de la protection sociale en agriculture. Accompagné de Charles de Courson (Marne), de Jean Dionis du Séjour (Lot-et-Garonne) et Jacques Remiller (Isère), il a rencontré les dirigeants de la direction générale de l'Emploi, puis ceux la direction générale de l'Agriculture, pour contrer tout risque d'euro-incompatibilité de la mesure d'augmentation des droits d'accises sur les boissons sucrées, pour alléger les charges pesant sur les salariés permanents. Un droit d'accises de 0,54 euro par hectolitre de sodas existe « depuis 30 ans », et il est envisagé de le porter à 8 euros l'hectolitre, ce qui aurait pour effet de renchérir la canette de 2 à 3 centimes, selon Bernard Reynès. « Il ne s'agit pas de stigmatiser un secteur, comme celui des sodas », mais de mettre en place « une solidarité vis-à-vis des producteurs de fruits et légumes, au profit d'une crise

RESTAURATION COLLECTIVE

# Local et bio, de plus en plus possible

L'offre en produits bios à destination de la restauration collective poursuit sa structuration par l'implication de plusieurs acteurs en région.

Certains restaurants collectifs ont franchi le pas, d'autres sont encore dans l'expectative. Sans conteste, on peut néanmoins affirmer que la part de produits bios dans les menus de la restauration collective progresse sans cesse, y compris en Nord-Pas de Calais. « En l'espace de dix ans, on est passé de commandes ponctuelles pour certains produits à des achats plus réguliers » constate d'ailleurs Céline Lecoeur, d'Apro bio.

Partenariat Norabio-Biocoop et points relais

Pour répondre à cette demande de la restauration collective – appuyée la plupart du temps d'une volonté politique – plusieurs acteurs de la bio en région ont depuis quelque temps entrepris de structurer l'offre régionale. La

semaine de promotion orchestrée par la FNAB « bio et local, c'est l'idéal » du 19 au 25 septembre, leur a permis de faire un point d'étape sur un chantier bien plus difficile à mettre en œuvre qu'il n'y paraît. Avec de premiers résultats encourageants, côté producteurs.

Installée à Gondécourt (59), la coopérative Norabio est ainsi depuis quelque temps à même de répondre à certaines commandes en gros. « Notre rôle consiste à faire se rencontrer les producteurs de la région et les acheteurs en levant certains freins comme celui de la préparation des commandes et la logistique » explique Ignace Guégen, salarié de la coopérative. « On fait en sorte qu'il n'y ait qu'un seul interlocuteur ».

Des associations entre Norabio et d'autres spécialistes de la bio (Biocoop,

Saveurs et saisons pour la fabrication de pain) permettent en outre de proposer une gamme élargie de produits bios. « Tout ce qui n'est pas produit en région peut être trouvé dans le catalogue Biocoop » ajoute le représentant de Norabio. Début 2012, un catalogue plus complet devrait également mentionner de nouveaux « points relais » pour les acheteurs. Imaginés au cours de l'été par le Gabnor et Norabio, ces « points relais » ont vocation à être des plateformes de regroupement de l'offre et de distribution.

Le volume comme appât

Le choix d'adapter la structuration de l'offre à destination du marché de la restauration collective s'explique quant à lui par la potentialité des volumes



▲ Selon les professionnels du bio, la part de produits bios dans les menus de la restauration collective progresse sans cesse.

qu'il représente. « Si l'on veut favoriser l'installation de producteurs en bio ou des conversions, il faut que les volumes soient suffisamment importants » avance Bérengère Mercier, chargée de mission « restauration collective » au Gabnor. Bénéficiant d'une offre moins brouillonne, il n'en reste pas moins aux acteurs

régionaux de la bio à poursuivre le travail de persuasion auprès de potentiels acheteurs; aidés en cela par Apro Bio qui propose un accompagnement des collectivités jusque dans la rédaction des marchés publics afin d'y favoriser l'introduction des produits bios et locaux. ■ Vincent Fermon



Nous contribuons au développement de la filière bio du Nord-Pas de Calais. Nous avons signé la charte avec



**Le Club des entreprises bio – Favoriser la rencontre de l'offre et de la demande de produits agricoles issus de l'agriculture biologique régionale**

Le Club Bio est un outil du Plan Bio. Il réunit les entreprises signataires de la charte pour répondre aux interrogations, étudier les pistes de développement et partager les expériences innovantes. 25 signataires début 2014, issus des filières lait, viande, fruits et légumes, oeufs et céréales.



LE P'TIT NORD : un pain bio du Nord Pas de Calais - Structurer une filière régionale de la production de matière première à la commercialisation

