

Comptes-rendus
Première vague des groupes de travail
Mai - Juin 2022



Projet Alimentaire Territorial du Pays de Grasse

112 participants

Sommaire

GROUPE DE TRAVAIL n°1

Foncier, installation, production, filière 3

GROUPE DE TRAVAIL n°2

Logistique, transformation, commercialisation 8

GROUPE DE TRAVAIL n°3

Accompagnement des communes 13

GROUPE DE TRAVAIL n°4

Accessibilité sociale à l'alimentation 23

GROUPE DE TRAVAIL n°5

Santé, patrimoines alimentaires et sensibilisation à l'alimentation durable 28

GROUPE DE TRAVAIL n°6

Transition écologique et adaptation au changement climatique 34

GROUPE DE TRAVAIL n°1

« Foncier, installation, production, filière »

Jeudi 23 juin 2022 - 14h-17h – Valderoure

Présents :

Caroline Giorgi	Chargée de mission Agriculture	PNR des Préalpes d'Azur
Léa Hernandez	Chargée de mission dév. rural	Conseil Départemental 06
Sibylle Bui	Chargée de recherche	GREDEG
Julie Pignat	Chargée DD, éco. et solidaire	Mairie de Peymeinade
Gilles Gaveau	Responsable service aménagement	Comm. d'Agglo. du Pays de Grasse
JF Piovesana	Responsable emploi/ESS	Comm. d'Agglo. du Pays de Grasse
Sylvain Bourdon	Chargé de mission foncier	Mairie de Mouans-Sartoux
Jean-Marie Haquette	Architecte/construction bioclim.	Membre association « BIO D'AQUI »
Stéphane Maillard	Elu & agriculteur	Mairie de Valderoure
Bernard Roux	Maire	Mairie de Valderoure
Nicole Liautaud	Propriétaire foncier agricole	Particulier
Manuela Lesage	Conseillère foncière	SAFER
Pierre Fabre	Administrateur	Terre de Liens
Marie Coukandon	Animatrice	Terre de Liens
Léo Raymond	Chargée d'animation	CDD du PNR des Préalpes d'Azur
Marie Gontier	Ingénieur pastoralisme	CERPAM
Tiphaine Lebris	Ingénieur pastoralisme	CERPAM
17 participants		

Accueil par M. le Maire de Valderoure, M. Bernard Roux.

*** Tour de table des participants :**

- Interpellation par Stéphane Maillard sur l'urgence climatique.
- Interpellation de Pierre Fabre sur la nécessité de mobiliser le foncier, les propriétaires.

*** Rappel du fonctionnement du PAT par Sandra Troupenat**

Graphique sur la présentation de la classification à l'urbanisme du territoire de la CAPG à clarifier. Combien de surfaces agricoles et naturelles ? D'où viennent les chiffres ? Certaines communes sont régies par des cartes communales voire le RNU, comment sont comptabilisées leurs surfaces ?

Question sur le « gaspillage » : sur une exploitation, quelle part de la production ne peut pas être vendue (abîmé, non calibré, etc.). ? Cette donnée semble difficile à obtenir et pourrait faire l'objet d'un travail d'enquête.

Pierre Fabre donne son exemple et explique que c'est la raison pour laquelle il a arrêté les marchés et est passé sur un système de paniers + mise en place d'un atelier poules/lapins pour les fins de cultures, permettant de réduire la part des invendus et le gaspillage.

Stéphane Maillard : pas de déchets sur la bière. Sur la viande, c'est sur les produits non transformés que les gens ne cuisinent plus (tripes, pieds, abats...) d'où l'intérêt d'ateliers de transformation avec en plus des DLC longues.

Constat récurrent : les abeilles ne sont pas présentes en période de floraison, elles arrivent plus tard qu'avant. Observation à partager et à discuter dans le GT 6 sur le changement climatique.

Témoignages

Quelles actions menez-vous sur ces thématiques ?

Pierre Fabre, Terre de lien

- Travail avec la Communauté d'Agglomération du Grand Avignon depuis 4 ou 5 ans (ceinture verte) au travers d'un Feader ;
- Leur mission : rencontres avec les citoyens et les propriétaires sur un secteur défini ;
- L'association a ainsi pu se positionner sur 3 ventes :
 - * Vente du Conseil Départemental "La Durette" ;
 - * Foncier avec bâti abandonné de 4,5ha, acquisition possible grâce au plan de relance et PAT du Grand Avignon ;
 - * Acquisition pour un Jardin de Cocagne.
- Il est important pour TdL de se rapprocher des collectivités pour créer un espace de dialogue afin d'être prêt quand des opportunités se présentent.
- Convention de partenariat avec MNCA (+ SAFER) depuis 6 mois, une réunion par mois pour faire le point sur les vente en cours notifiées à la SAFER, les installations, les porteurs de projet rencontrés, partager la connaissance... (co-construction en cours d'outils de travail, réflexion commune). Cela permet d'échanger sur des sujets qui habituellement ne peuvent être abordés. Ils ont d'ailleurs pu ouvrir une réflexion sur la gestion du foncier une fois acquis par une collectivité (gestion pour autrui).

La SAFER

- Importance de travailler en amont sur les ventes amiables => création d'un groupe de travail notamment avec Métropole Nice Côte d'Azur
- Outil de régulation du prix du foncier :
 - Prémption : le prix est au niveau du marché, ouverture d'un appel à candidatures pour des projets
 - Prémption en révision de prix : lorsque le prix est au-dessus du marché, validée par les domaines (DGFIP). Soit le propriétaire accepte la révision de prix (l'acheteur accepte le prix ou il faut trouver un porteur de projet) SOIT il refuse et le bien doit être retiré de la vente (le terrain n'est pas vendu mais n'est pas occupé non plus)
 - Vente amiable : accompagnement par la SAFER dans le respect des prix du marché
- Prospection à la demande des agriculteurs ;
- Partenariats dans divers projets territoriaux (notamment dans les projets FEADER)
- Conventions avec les communes sur les biens vacants et sans maître
- Travail sur les détournements d'usage dans la Siagne
- Conventions d'Intervention Foncière (CIF) pour le partage d'informations entre la SAFER, la commune et l'intercommunalité
- Ont créées la SCIC Terres Adonis : outil de portage foncier dont la CapG est sociétaire
- Capacité à intervenir aussi sur des notions environnementales.

Gabriel Bouillon, Pays de Grasse

- La CAPG possède des propriétés agricoles, sur lesquelles la mise en place d'agriculteurs ne s'est pas révélée évidente et a mis du temps. Entre 2014 et aujourd'hui, il ne s'est quasiment rien passé sur ces terrains. Aujourd'hui les choses avancent.

- Le domaine du Gabre à Auribeau-sur-Siagne (2 ha et bâti en zone inondable, dont 7 500m² de serres cathédrales) a été mis à disposition du GAEC de la Ferrage (famille ABRIL) par bail emphytéotique avec clause environnementale (AB + production pour les cantines scolaire)
 - Une ou 2 futures installations sont prévues en septembre sur le terrain de l'archidiaque (3 ha en zone inondable), avec un accompagnement par la Chambre d'Agriculture de l'appel à candidature.
 - Collongues : Bail emphytéotique de Fontagne, 100 ha de bois + 10 ha de terre avec espace test puis mise à disposition à des agriculteurs
 - Animation foncière : rencontres avec des propriétaires, articles de presse... à la demande de la commune de Grasse ; qui aboutissent à 1 installation/an
 - Travail avec les communes comme par ex St Vallier pour Nans et Fubi
 - Grasse : appui à l'installation d'un producteur de plantes à parfum à travers la SCIC Terre Adonis. Prise de part du groupe U de Grasse, intéressé par l'installation de maraîchers
 - Convention entre la CAPG et le PAI pendant des années, bon relai auprès des porteurs de projet.
 - Partenariat avec Initiative Terre d'Azur et la CAE Mosaique.
 - Commission départementale de foncier agricole : ouvre la possibilité d'aller à la rencontre des propriétaires de terres incultes.
- La création de cette commission est une bonne chose pour TdL mais l'association s'interroge sur les critères de création d'une activité agricole qui sont trop flous : il est facile de contourner les critères : "Terres incultes ou insuffisamment productives", qu'entend-on par "insuffisamment productives" ?

Commune de Valderoure

- Procédure de récupération des biens sans maitres (avec la SAFER + Cabinet spécialisé) ;
- Expérience du remembrement et création d'une retenue collinaire ;
- Disparition du maraichage au profit de la production de foin et à la marge de céréales.

Commune de Châteauneuf

- Animation foncière : prise de contact avec les grands propriétaires de terrains non cultivés pour voir si ils étaient prêts à vendre ou louer leur foncier.
- Acquisition d'un terrain par la commune (la Ferrage) et création d'une SCIC pour production alimentaire
- Travail sur le PLU avec la création d'une ZAP ce qui permet de geler la spéculation foncière.

Conseil Départemental

- Achat de terrain à Châteauneuf ;
- Aides à l'installation AIME ;
- Commission départementale foncier agricole (cdaf@departement06.fr)

Caroline Giorgi, PNR des Préalpes d'Azur

- Diagnostic foncier agricole et naturel du PNR ;
- Animation foncière privée et publique (dont eductour) ;
- Création d'une plateforme internet pour partager les outils de mobilisation du foncier : <https://foncier.parc-prealpesdazur.fr/>
- L'Association des agriculteurs du Parc porte un projet de création d'atelier de transformation et de point de vente (partenariat ADEAR).

Mouans-Sartoux :

- * Problématique du prix du foncier (plaidoyer commun)
- Réponse SAFER : Dialogue amiable, révision de prix (mais soumis aux Domaines)

Le CERPAM :

- Association d'éleveurs ;
- Explications / conseils sur les conventions pluriannuelles de pâturage ; éventuellement accompagnement des communes (prestation)

- Diagnostics de reconquête pastorale, quand une commune ou une collectivité s'interroge sur l'opportunité d'installer un éleveur sur un nouveau secteur / de (re)faire pâturer un secteur abandonné
- Diagnostic pastoral lorsqu'une commune ou un gestionnaire s'interroge sur la gestion pastorale sur son bien, l'opportunité de modifier la gestion, etc.
- Etude territoriale (POPI) pour connaître le rôle du pastoralisme sur un territoire et anticiper les évolutions à venir
- Participation à des études territoriales, cf. FEADER 16.7.1 de la CCAA sur la préservation du foncier agricole des Alpes d'Azur

CdD du PNR :

- Animation foncière à Briançonnet à la parcelle ;
- Précédentes études : agraire et sociologique ;

Fresque de compréhension des enjeux

Quels sont les enjeux en matière de foncier, installation, production et filière ?

PRECISION : compte-tenu d'un fort besoin d'échange et d'interconnaissance manifesté par les acteurs présents, nous n'avons pas pu approfondir l'ensemble des thématiques proposées dans ce groupe de travail qui seront approfondies lors du prochain GT de l'automne 2022

1. Foncier

Problématiques :

- Le foncier agricole n'est pas toujours utilisé pour des productions à vocation alimentaire et il semble plus facile de mobiliser du foncier agricole non alimentaire
- Prix du foncier, spéculation zones 2AU
- Concurrence des usages : plantes à parfum, photovoltaïque... Faire face au développement du PV au sol notamment.
- Pouvoir stocker du foncier pour pouvoir recréer des unités foncières, besoin de fond pour constituer une réserve foncière
- Problématique de morcellement des parcelles au niveau des bois et forêt : besoin d'une réorganisation foncière bois et forêt. Problème de la loi Steiner : priorité en cas de vente de foncier forestier aux propriétaires limitrophes.
- Remettre à disposition des terres abandonnées au pastoralisme
- Détournement d'usage
- Pouvoir faire manger les animaux dans les forêts : accès au foncier, accès à la ressource (éclaircie...), condition de travail des éleveurs et des bergers (clôture, cabanes pastorale...)
- Problématique de voies d'accès et alimentation en eau
- Sortir de l'idée seule de l'acquisition, renforcer aussi la mise en location

Réponses actuelles :

- Site internet du PNR sur le foncier
- Carto du PNR + CDD
- Intervention préemption collectivités zones 2AU
- Association foncière pastorale
- Association foncière Agricole
- Action décrites dans les témoignages par l'ensemble des partenaires

Propositions :

- Cartographie de la vocation des terres et de leur qualité agronomique
- Réorganisation et aménagement foncier + place pour les haies. → Création d'association foncière de propriétaires et association foncière pastorale → Quel financement pour l'animation de ces associations collectives de propriétaires ? → faire la différence entre la propriété et l'usage
- Besoin très fort d'animation foncière et donc de personnes dédiées à ces sujets
- Création de fonds pour acquérir des terres ou faire de la réserve foncière (par ex à travers un établissement public local permettant des rentrées financières régulières comme au Pays Basque ou faire rentrer de nouveaux acteurs en capacité de financement)
- Encadrement des prix du marché du foncier agricole (rédaction d'un plaidoyer commun)
- Evaluation agronomique des terres
- Recréer des unités foncières viables
- Donner la priorité à l'alimentation dans les comités SAFER
- Travailler sur le défrichement (légalité/taxe) ;
- Agir sur la spéculation : suppression du 2AU ; préemption par les communes en révision de prix ;
- Adapter un troupeau dans une forêt à partir d'aménagements légers ;
- Aménagement agro-environnemental du foncier ;
- Défendre les valeurs agro-économiques et agro-écologiques de l'agriculture (vs compensation) qui nécessite de l'animation ;
- Coupler les acquisitions à la réalisation de STECAL et donner du droit à construire sur les terrains de moindre valeur agronomique ; Attention au dévoiement de l'usage des STECAL (ne fais pas l'unanimité)

2. Installation : thématique traitée partiellement

Problématiques :

- Transmission difficile du fait du coût des exploitations
- Problème d'indivision suite au décès de l'exploitant
- Accompagner les nouveaux profils d'installés (avec de nouveaux statuts : SCIC)
- Quelle place laisse-t-on à l'expérimentation (notamment face au CC) dans l'installation ?
- Formation des nouveaux profils (ne vont pas dans les espaces tests temporaires)
- Créer des conditions viables d'installation : par exemple, difficulté à transmettre une exploitation assise sur du foncier précaire (convention de pâturage) ;
- Logement des agriculteurs et des salariés agricoles
- Fort besoin d'accompagnement aux porteurs de projet ;
- Formation à l'agriculture, ETA ;

Propositions :

- Importance des espaces tests
- Logements sociaux pour les agriculteurs
- Logements inoccupés dans les villages
- Limiter la pleine propriété pour diminuer le prix de transmission à condition d'une mise à disposition fiable

3. Production / Filière : thématique non traitée

- Projet d'atelier de transformation des agriculteurs du Parc
- Projet céréales et légumineuses GEDAR (plusieurs dimensions : test variétal, construction d'outils, surtout céréales panifiables...) ; Avec un terrain à St-Vallier sur le territoire CAPG : reporté du fait du retard embauche maraîcher

GROUPE DE TRAVAIL n°2

« Logistique, transformation, commercialisation »

Lundi 23 mai 2022 - 14h-17h – Saint-Vallier-de-Thiey

Présents :

Laurence Tartocchi	Chargée mission aménagement	Com. d'Agglo. du Pays de Grasse
Léa Hernandez	Chargée mission dév. rural	Conseil Départemental 06
Julien Jamet	Directeur gestion déchets & énergie	Com. d'Agglo. du Pays de Grasse
Brahim Abedi	Responsable marchés publics	Com. d'Agglo. du Pays de Grasse
Franck Liange	Directeur transition urbaine	Com. d'Aglo. Cannes Pays Lerins
Florence Py	Gérante	Biocoop
Caroline Mancel	Responsable RSE	Super U Plascassier
Philippe Federzoni	Président	Naturdis
Constance Rivier	Chargée mission alimentation	Mairie de Saint-Vallier
Stéphane Piazzeta	Agriculteur	Association agriculteurs du PNR
Renaud Dumas	Directeur adjoint	PNR des Préalpes d'Azur
11 participants		

Témoignages

Comment fonctionnez-vous en matière d'approvisionnement et de logistique ?

- Caroline Mancel - Super U :

Une centrale d'achat (80%) mais une grande indépendance possible notamment sur l'achat en direct aux producteurs (20% mais pas forcément ultra local).

Pas de problématique de transports à partir de la centrale. Les camions arrivent de Vendargue, pleins et ne repartent jamais vide (cartons, palettes).

Avec le local, c'est souvent les producteurs qui livrent, on ne connaît pas le détail de leur tournée.

Une grosse contrainte pour intégrer la production locale, c'est le temps de gestion : il y a de l'humain donc ça demande du temps.

On ne négocie pas les prix d'achat aux producteurs locaux à l'exception des fruits et légumes (négociation amiable).

Super U souhaiterait développer plus le local, la vente directe mais les responsables craignent toujours la rupture (notamment sur fruit et légumes). C'est moins difficile sur l'épicerie.

- Florence Py, Biocoop :

Biocoop est une coopérative réunissant producteurs, consommateurs et gérants de magasin pour la promotion de l'agriculture biologique dans un esprit d'équité et de partage.

Ils sont alimentés par la plateforme de Noves près d'Avignon.

C'est Biocoop au niveau national qui référence les produits en fonction de son cahier des charges (100 % Bio, saisonnalité, pas de transport en avion, etc...). Obligation d'être approvisionné par la plateforme mais approvisionnement local est possible jusqu'à 150 km du magasin (y compris en Italie).

On rencontre les agriculteurs, on essaie de comprendre leurs contraintes, on les chouchoute.

Le local est une part importante de la demande.

Cependant, les bonnes résolutions COVID des consommateurs sont déjà loin. Peut-être un problème de pouvoir d'achat et une angoisse généralisée.

Biocoop travaille avec des groupements de producteurs régionaux.

- Philippe Federzoni, Naturdis :

Agriculteurs depuis 1900, PPAM et maraichage depuis 1956, en bio depuis 1970.

Grossiste au national (avec des plateformes à Paris et Valence, Grasse) en exclusivité pour la restauration scolaire. Sourcent les produits en régions. Travaillons avec de nombreux agriculteurs locaux. Nos camions sont pleins à l'aller comme au retour (livraison et ramassage chez les producteurs) sur 06 et 83.

Problématique tarifaire = grande distribution (Lidl).

Souhaitent conservés leur production agricole. De plus en plus de difficulté à recruter.

Beaucoup d'agriculteurs cessent leur activité.

Pratiquement pas de production bio sur grande surface (viabilité à travailler sur 3 200 m² ?).

Le distributeur assure la continuité de l'approvisionnement au GMS.

- Stéphane Piazzetta, agriculteur membre de l'association des agriculteurs du PNR :

On travaille en collectif les sujets logistique et transformation.

On a envie de transformer nos produits pour y apporter une plus-value. Il y a des agriculteurs Bio.

Je suis installé depuis peu. Je travaille en vente directe uniquement.

Ma clientèle est sur le territoire. Je vais livrer ou les clients viennent à moi.

Mutualiser la livraison serait assez intéressant.

J'ai l'impression de travailler pour les gens qui transforment d'où le projet de créer notre propre atelier de transformation (plus-value + recettes propres).

On essaie de monter un GIEE pour obtenir des financements (avec l'ADEAR et le PNRPA)

On espère être aidés sur le collectif et en particulier sur le projet d'atelier de transformation.

Avec le réchauffement climatique certaines cultures vont pouvoir remonter sur le haut pays

A proximité de plaines sont irriguées mais ne produisent que du foin (la Foux)

Questions suite aux témoignages

- Gabriel Bouillon : quelles sont les actions en lien avec la précarité alimentaire ?

- Système U :

Obligation légale respectée avec l'Action Humanitaire du Pays de Grasse, Phoenix, Too Good to Go, etc.

On vend aussi les produits de l'ESAT de La Bastide et la marque distributeur + label Bleu blanc cœur.

- Biocoop :

Nous travaillons avec l'épicerie solidaire Rayon d'espoir à Pégomas.

Les déchets remis à Carole Bource, éleveuse à St Cézaire.

On ne travaille pas avec les entreprises côtés en bourse.

Beaucoup de produits à marque Biocoop.

- Naturdis :

Associations locales type Restau du Cœur + recyclage de produits 2x / semaine.

Remise aux salariés de l'entreprise.

Gestion interne du compost et tri.

En relation avec le CRIIT, il y a certainement des choses à faire, on travaille avec des industriels quand on a des excédents.

- Sandra Troupenat : En matière de logistique agro-alimentaire, a-t-on des chiffres sur le plan climat départemental ou pays de Grasse ? Y a-t-il un sujet ? Il y a-t-il des réflexions sur d'autres types de mobilité (comme le fret ferroviaire) ?

- Julien Jamet :

Le transport est le plus gros producteur de GES.

Il y a un sujet sur le changement de type d'énergie par exemple : hydrogène (cf. CACPL), GNV, bornes de recharges... sur lequel les professionnels du transport, de la GMS et de l'agroalimentaire doivent s'interroger.

On ne sait pas ce qui va émerger des travaux en cours sur la transition énergétique au niveau national (cf. nouvelle mobilité et transport industriel)

- P. Federzoni : Le fret ferroviaire s'est fait il y a longtemps à partir de Nice mais aussi à Grasse.
- J. Jamet : De gros groupe se positionnent sur le fret ferroviaire en ce moment même suite à la libéralisation du marché SNCF

- Franck Liange : Vos chaines logistiques vous sont-elles propres ou partagées ?

- Philippe Federzoni : On fait appel à des transporteurs qui sont dans l'optique de diminuer leurs couts et donc de massifier. Je pense que nos transports sont optimisés

Partage des problématiques et propositions
Sur quels enjeux devons-nous agir prioritairement sur les trois sujets (logistique, transformation, commercialisation) ?

Les enjeux	
Logistique	Commercialisation
Minimiser les déplacements des produits et des personnes Optimiser les circuits logistiques Décarbonation des transports et choix énergétique	Sensibilisation des consommateurs Valoriser les plateformes existantes Favoriser la production locale Baisse et accessibilité du Bio Approvisionner le RHD en local/local surtout dans la ruralité
Transformation	Autre
Besoin identifié de légumerie, surgèleries, ateliers de transformation Nécessité de transformer le produit pour mieux valoriser les productions et rendre le territoire attractif	Bien-être animal cf. Abattage à la ferme Réflexion sur les ressources humaines dans ces domaines (besoin en compétences et bonnes volontés)

Les freins et les besoins	
Logistique	Commercialisation
Le cout des transports est rarement pris en compte Les prix sont à la hausse systématiquement (surcoûts gasoil) Transport décarboné Lieux de retraits et distributions Connaître le fonctionnement des transports existants Plateformes Cartographie des besoins	Les consommateurs ne sont pas conscients du coût de la production locale à quelques exceptions (Super U) « Ça vient de moins loin donc c'est moins cher » cf. Problématique du prix factice Dédiabolisation de la grande distribution Gestion des déchets Quantifier le production locale et kilomètre parcouru Sensibilisation grand public et RS Information sur les outils existants (plateforme) Pédagogie sur les ressources alimentaires

Transformation	Autre
Prix et origine de l'énergie Retour d'expérience	

Les propositions	
Logistique	Commercialisation
<p>1. Mutualisation des transports pour les agriculteurs et les éleveurs à des prix acceptables (x 8 post-it)</p> <p>2. Optimisation des circuits logistiques existants (cartographie des acteurs et des besoins)</p> <p>3. Décarboner les transports : quelle énergie ?</p> <p>4. Valoriser les plateformes existantes de vente de produits locaux auprès des agriculteurs (06 à Table I, NaturDis...)</p> <p>5. Economie circulaire : réutilisation des contenants et des palette</p> <p>6. Intérêt d'un mouvement d'organisation sur la logistique et la transformation pour faire consensus et garantir à tous un accès équitable au différents outils (par ex : intégrer les distributeurs autour de la table)</p> <p>7. Valorisation du transport sur vente</p>	<p>1. Sensibiliser le consommateur : au prix réel de la production, au juste prix, aux prix factices (loin n'est pas égal moins cher) / aux produits locaux / campagne sur les réseaux sociaux</p> <p>2. Maillage de commerce alimentaire vertueux ou regroupement de producteurs : faciliter l'accès aux productions saine, locale, durable sur tout le territoire</p> <p>3. Rendre visible les producteurs (sous forme annuaire/cartographie) et favoriser la production locale</p> <p>4. Dédiaboliser la grande distribution pour créer des partenariats avec les producteurs et créer du dialogue avec les consommateurs</p> <p>5. Etudier la possibilité d'utiliser les drive de la GMS comme dépôt-vente pour les producteurs</p> <p>6. Baisser le coût de la bio (ou le rendre accessible)</p> <p>7. Favoriser les circuits-courts sur le Haut-Pays qui ont plus de difficulté d'approvisionnement</p> <p>8. Gestion des déchets de proximité avec consommateurs pour éviter les flux routiers</p> <p>9. Mutualisation : point de vente, projet collectif, plateforme existante</p> <p>10. Valoriser au prix juste la production agricole</p>
Transformation	Autre
<p>1. Equiper le territoire en outil de transformation : légumerie, conserverie, surgélation... Soutien technique et financier. Etudier la complémentarité avec les outils existants. x5</p> <p>2. Soutenir les projets d'outils de transformation en cours portés par les producteurs : salle de transformation à Collongues et pressoir à jus. Qui peuvent ainsi s'assurer de meilleurs revenus.</p>	<p>Valoriser les expériences qui fonctionnent Aider les producteurs qui veulent passer en bio Développer et soutenir les dynamiques locales (marque, magasins, ateliers de transfo...) Identifier les zones où le changement climatique et la nature des sols vont permettre la mise en culture de nouvelles productions Trop d'aide mal attribuées faussent la vision et banalise l'alimentation</p>

<p>3. Envisager des consortium tripartite producteurs, transformateurs, distributeurs pour le portage financier</p> <p>4. Quelle énergie pour les ateliers de transformation ? Attention à la vulnérabilité énergétique. Penser la gestion des déchets.</p> <p>5. Etudier les besoins en transformation (volumes concernés et zone géographique) et pourquoi il n'y a pas eu de projet jusqu'à présent (viabilité économique ? Besoin subvention ?)</p>	
--	--

GRUPE DE TRAVAIL n°3

« Accompagnement des communes »

Mardi 7 juin 2022 - 14h-17h – Grasse

Présents :

Agnes Begard	Directrice service à la pop.	Com. d'Agglo. Pays de Grasse
Cédric Allard	Directeur jeunesse & sports	Com. d'Agglo. Pays de Grasse
Nicole Casan	Service à la population	Com. d'Agglo. Pays de Grasse
Corine Paolino	Responsable petite enfance	Com. d'Agglo. Pays de Grasse
Martine Vacher	Responsable PAD	Com. d'Agglo. Pays de Grasse
Xavier GIOVANNANGELI	Conseiller Municipal	Mairie Le Tignet
Philippe Federzoni	Directeur associé	Naturdis
Léa Hernandez	CM développement rural	Conseil Départemental 06
Stéphane Bertini	Coordinateur EEDD	Com. d'Agglo. Pays de Grasse
Valérie Brunetti	Directrice générale	Mairie de Saint-Cézaire
Clara DESAINTILLAN	Stagiaire	Com. d'Agglo. Pays de Grasse
Nicole Liautaud	Propriétaire foncière	
Constance Rivier	Chargée alimentation dura.	Mairie de Saint-Vallier-de-Thiey
Victoire Sorg	Responsable filière locale	ELIOR
Cindy Brackelaere	Responsable service client	ELIOR
Amélie Bourgeois	Consultante	Mudita Conseil
Sonia Fregeac	Adjointe à la vie scolaire	Mairie de la Roquette-sur-Siagne
Mylène Djeghrif	Chargée alimentation dura.	Mairie de Saint-Vallier-de-Thiey
Sybille Bui	Chargée de recherche	GREDEG
Tristan Klein	Indépendant	CAE Mosaïque
Stéphane Perrey	Responsable secteur restauration	AFPJR
Cécilia Chevalier	DGA	Com. d'Agglo. Pays de Grasse
Nathalie Campana	DGA	Com. d'Agglo. Pays de Grasse
Audrey Mavaldi	Directrice dév. social	Com. d'Agglo. Pays de Grasse
Renaud Dumas	Directeur adjoint	PNR des Préalpes d'Azur
Maud Amigon	Animatrice Territoriale	Terre de liens
Marie Couraudon	Animatrice Territoriale	Terre de liens
Catherine Seguin	Adjointe affaires sociales	Com. d'Agglo. Pays de Grasse
Virginie Favier		Compost and co
Agathe Riou	Chargée de mission du projet "Coopération inter-PAT"	Commune de Mouans-Sartoux
Gilles Gaveau	Directeur aménagement et prospective foncière	Com. d'Agglo. Pays de Grasse
Julie Arranda	Citoyenne	
Sandrine Revol	Technicienne Climat Energie	Com. d'Agglo. Pays de Grasse

34 participants

Témoignages

Communes : quels sont vos projets en matière de restauration collective, d'accès à l'alimentation, de développement agricole et de transition écologique ? Où en êtes-vous ?

Témoignage de Sonia Frégeac, commune de la Roquette-sur-Siagne :

La commune a fonctionné pendant 2-3 ans en marché (avec Elior) pour ensuite passer en régie. La commune a embauché le chef de cuisine d'Elior qui gère maintenant la cantine en régie.

Actions menées :

- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Font le tri et réduisent les déchets
- A revu le contenu des menus : 2 jours de viandes, 2 jours sans protéines animales, 1 jour de poissons, 1 jour avec une base œuf
- A revu la notion de quantité (surtout pour les entrées et les desserts) : autorise les enfants à partager les fruits, alterne entre journées « fromage » et journées « dessert » (compense avec le goûter)
- Choix au niveau des entrées et des desserts
- A augmenté leur pourcentage de Bio

Remarques :

La réduction de viandes dans les repas a entraîné des économies, tout comme la réduction du gaspillage alimentaire. Ces économies leur permettent d'investir dans plus de Bio. Il n'y a pas eu d'augmentation de tarif des repas.

Problématiques rencontrées :

Problématique liée aux plateformes d'achats de produits locaux et de bio (comme 06 à Table !) : il n'est pas possible de commander et de se faire livrer des petites quantités.

Propositions : grouper les commandes à plusieurs communes

Problématique liée au foncier : nécessité de créer un dialogue entre les projets de cantines durable et l'urbanisme.

Témoignage de Valérie Brunetti, commune de Saint-Cézaire-sur-Siagne :

Ils ont une demande récurrente des parents sur l'amélioration de la qualité des repas. Pour le moment liaison froide avec prestataire extérieur. Les parents ne trouvent pas ça à la hauteur. Souhait d'avoir du local et plus de qualité. Les élus se sont rapprochés de St Vallier et de Peymeinade. Depuis 2020, nouveau conseil municipal, mais les maires se sont dit que ce serait souhaitable de rassembler les moyens pour la construction d'une cuisine centrale. Présence d'une stagiaire du DU alimentation durable qui a accompagné sur la démarche. L'étude de faisabilité s'est élargie au-delà de la cuisine centrale pour construire des cuisines intégrées aux écoles existence et étude de la construction d'une légumerie commune. Voir qui pourrait gérer cette structure.

Action en cours : La commune souhaite rassembler les moyens et les volontés, à travers la construction d'une cuisine centrale (liaisons chaudes plutôt que froides). Ils souhaitent regrouper l'action avec 3 autres communes : Le Tignet, Spéracèdes, Cabris.

Où en sont-ils ? Sont en pleine consultation pour mener une étude de faisabilité (type de structures, financements...)

Parallèlement nous sommes en train de réaliser de pesées : aujourd'hui ils sont à 35% de gaspillage alimentaire, la liaison chaude permettrait une meilleure qualité des repas.

Témoignage de Xavier Giovannangeli, commune du Tignet

Réalisation de pesée pour le gaspillage alimentaire, 47% de gaspillage alimentaire. Travail sur les quantités, petites faims, grandes faims. Depuis que la cuisine centrale est passée à Cannes, il y a de gros problèmes de communication et de qualité des repas.

Dans le cadre du PLU, il y a un travail sur le foncier.

Actions menées :

- Font partie du projet de construction d'une cuisine centrale avec Saint-Cézaire-sur-Siagne
- Ouverture du foncier agricole dans le PLU

Témoignage de Constance Rivier, commune de Saint-Vallier-De-Thiey

Depuis 3 ans, la commune a pris en main la thématique. Ils s'étaient posé la question de la régie, mais la commune n'était pas prête il y a 3 ans car ils ne connaissaient pas les besoins en approvisionnement, ils étaient donc restés avec un prestataire avec qui ils ont travaillé étroitement. Le gaspillage a réduit, aujourd'hui ils ont une véritable collaboration entre le prestataire et le groupe scolaire. + de 65% bio et resto co sans plastique. Label Ecocert 3 carottes. Le marché arrive à terme à la fin de l'année. Ils vont bientôt relancer le marché sur la restauration collective.

Actions menées :

- Amélioration de la restauration scolaire : bio, local, pratiques durable...
- Leur politique : sans plastique, sans emballage, redistribution des déchets organiques (les donne aux animaux).
- Réaliser un inventaire des terrains communaux disponibles
- Ont installé un couple d'agriculteurs l'année dernière (Fubi : petits fruits et élevage aviaire)
- Recherche à sensibiliser (avec des ateliers)
- Des Jardins familiaux se créent

Besoins : Avoir un message commun sur tout le territoire du Pays de Grasse

Témoignage d'Elior pour la cuisine centrale de Grasse

La cuisine centrale de Grasse est en plein travaux, il est notamment prévu la mise en place d'une légumerie qui sera gérée avec des personnes en insertion. Elior a obtenu la gestion de l'équipement dernièrement pour 7 ans avec comme objectif de faire des menus avec plus de bio et de produit locaux.

Mise en place d'un repas « étoilé » avec pour principes : « autre façon de cuisiner », « faire découvrir de nouvelles choses aux enfants »

Objectifs : sur le bio et le local, l'objectif est d'être à 50%

Besoins / difficultés : Pour les produits laitiers, nous ne trouvons pas de local

Témoignage de la commune de Peymeinade

Actions menées :

- Bilan de tous les achats correspondant à la loi EgAlim : aujourd'hui 48% des achats.
- Revue des marchés pour le BIO. Grosses difficultés.

- Pesées tous les jours sur tous les sites
- Au niveau du foncier agricole des choses sont en train de se passer.
- A mis à disposition un terrain pour les Restos du Cœur
- Des jardins familiaux se créent mais pas assez de terrain donc liste d'attente.

Objectifs / Souhaits :

- Volonté politique d'atteindre les 100% bio et durable à la fin du mandat.
- Autre projet en cours : formation des équipes pour qu'elles adhèrent au projet notamment par rapport au label ecocert.
- Etablissements d'un livre de recettes « valeurs sûres »
- Projet de sensibilisation à travers la création d'une commission enfant où les enfants pourront voter pour les menus.
- Réfléchissent au don alimentaire => se questionne actuellement sur la façon dont la commune peut réutiliser les « non servis »
- Pour 2023, étude des bio déchets dans les cantines.

Témoignage de Magali Chabert, commune de Mouans-Sartoux

La cantine de Mouans-Sartoux est en bio depuis 2012, 95% d'approvisionnement provient de la régie municipale. 1 repas végétarien, un repas avec œuf et ils veulent passer à plus de repas végétariens par semaine. Ils ont doublé les SAU de la commune et veulent encore l'augmenter. Ils vont voir les propriétaires pour sensibiliser.

Témoignage de Cédric Allard, responsable du service jeunesse et de Agnes Begard, responsable des services à la population de la Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse

A savoir :

L'agglomération est compétente sur 19 communes pour ce qui concerne la gestion des repas. Elle traite avec 4 prestataires différents. Cela amène des contraintes et beaucoup d'adaptations de leurs équipes. Il faudrait harmoniser les interlocuteurs, il y a trop d'interlocuteurs différents.

Soucis pour rectifier les commandes, par exemple les pique-niques si le prestataire a oublié pas de solution de sécurité.

Le temps d'animation pendant le temps de restauration scolaire n'est pas un temps déclaré, le coût moyen à l'année pour les familles est autour de 200 euros sans compter le temps de service, il faudrait mener une réflexion pour intégrer ce coût.

Souhaits :

Intégrer les équipes d'animation qui seront impliquées dans les changements d'organisation de la restauration scolaire et des démarches vers une alimentation durable : intégrer les équipes qui sont en contacts avec les parents/enfants.

- Suggestions : harmoniser la tarification des assiettes / avoir un interlocuteur unique / réduire l'éloignement des sites de production

Ne pas oublier les crèches et le PAD dans les réflexions concernant la création de cuisine centrale à Saint-Cézaire-sur-Siagne et la sortie du marché intercommunal.

Partage d'idées et propositions

Sur quels enjeux devons-nous agir prioritairement sur les quatre sujets ?

Les actions et les besoins <u>des communes</u>	
Restauration scolaire	Accès à l'alimentation dans les villes et villages
<p>Peymeinade :</p> <ul style="list-style-type: none"> - développer la connaissance et la consommation des légumineuses pour les cuisiniers et les enfants - faire un diagnostic de la satisfaction des enfants et des parents sur la restauration scolaire - développer la communication à destination des parents sur la valorisation des actions menées - sensibiliser et éduquer au goût et au bien manger - concerter les équipes afin de les rendre acteur du projet - atteindre les 100% alimentation durable en 2026 <p>Auribeau-sur-Siagne :</p> <ul style="list-style-type: none"> - déjà en 100% bio - mieux savoir cuisiner les menus végétariens - cuisinier des produits frais <p>Le Tignet :</p> <ul style="list-style-type: none"> - collecte des fruits et du pain par des éleveurs, diminution des déchets <p>Saint-Vallier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - intégration des repas crèche et PAD - valorisation des restes de repas non-servis, système de consigne <p>Saint-Cézaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - cuisine centrale ou cuisine intégrée pour amélioration de la qualité et circuit-court en groupement de commande (4 communes + CapG) <p>CapG :</p> <ul style="list-style-type: none"> - créer un véritable service de portage des repas : livraison + accompagnement (surveillance des personnes, conservation des aliments, lutte contre la dénutrition, accompagnement à l'alimentation durable) 	<p>Peymeinade :</p> <ul style="list-style-type: none"> - élaborer un projet de don alimentaire du non-servi dans les cantines qui ne soit pas trop contraignant en logistique - soutenir les associations d'entre-aide au plus démunis <p>Le Tignet : navette solidaire pour les personnes âgées</p> <p>Saint-Vallier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - développer un concept d'épicerie mobile, vrac, bio et local - lancer une dynamique de territoire sur les cueillettes et le glanage - éducation-sensibilisation sur le territoire : un message unique, donner les clés d'une alimentation durable au quotidien <p>Saint-Cézaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - épicerie sociale sur la commune car difficulté de transport jusqu'à Saint-Vallier (pas de bus) <p>Mouans-Sartoux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formation des personnes aux dimensions sociales de l'alimentation

Foncier/installation	Biodéchets / eau / adaptation au CC
<p>La Roquette sur Siagne : - associer les partenaires à la réflexion sur le foncier : élus, urba, alimentation (conflit intérêt privé vs intérêt collectif)</p> <p>Saint-Vallier : - Atlas des terrains agricoles disponibles communaux et privés - soutien à l'installation des agriculteurs et aide au suivi - sensibilisation des propriétaires privés - création d'une régie agricole</p> <p>Le Tignet : - régie agricole / cuisine centrale / PLU : ouverture de foncier agricole</p> <p>Saint-Cézaire : - Trouver un agriculteur pour un terrain communal et faire des légumineuses</p> <p>Mouans-Sartoux : augmenter les zones agricoles dans le PLU</p> <p>Peymeinade : étude du foncier disponible et révision du PLU</p>	<p>Mouans-Sartoux : continuer d'améliorer les pratiques agricoles de la régie vers un impact moindre pour le climat et le travail des personnes</p> <p>CapG : - zéro déchets, recyclage, distribution - Travail en partenariat éducation nationale : éducation saison, légume, fruit et CAF financement du repas - multiplier les jardins collectifs familiaux / PCAET en cours d'élaboration = transition climatique sur la totalité du territoire tout secteur confondu</p> <p>Saint-Cézaire : - installer des composteurs de ville (installation, animation, utilisation de la production) - participation dans le cadre de notre démocratie participative - vulgarisation des enjeux que regroupe l'alimentation durable</p> <p>Le Tignet : jardin éducatif dans les écoles, priorité / jardins collectifs partagés</p> <p>Saint-Vallier : - valorisation des biodéchets des commerces et des administrés (porte à porte) - préservation de la ressource eau, projet au domaine des sources</p> <p>Peymeinade : - problématique de l'élimination totale des bouteilles plastiques dans les cantines scolaires - projet de compostage fédérateur</p> <p>La Roquette-sur-Siagne : - approvisionnement de proximité, offre inférieur à la demande - groupement de commande et faire un effort pour l'éducation à l'alimentation durable</p>

Suite =>

Les enjeux et les actions identifiés par tous

Restauration scolaire	Accès à l'alimentation dans les villes et villages
<p>Besoin de coordination et d'harmonisation des démarches entre collectivité</p> <ul style="list-style-type: none"> - coordonner et harmoniser l'organisation entre la restauration collective, crèche, centre de loisir, PAD sur les communes actuellement dans le marché intercommunal - Accompagner le projet de cuisine centrale de Saint-Césaire (soutien du projet, aide au financement et recherche de subvention) - penser ensemble la relocalisation du secteur de la transformation - Atteinte des objectifs de la loi egalim - Tarif unique ? - Prendre en compte les besoins spécifiques de toute petite crèche - Création d'une cuisine centrale locale sur le Haut-Pays (Valderoure) pour permettre de fournir les repas aux enfants et adulte (à domicile) <p>Approvisionnement bio et local</p> <ul style="list-style-type: none"> - Baux communaux sur foncier communal réservé aux producteurs s'engageant à fournir les prestataires de restauration scolaire - Accompagnement vers le groupement de commande pour faciliter les approvisionnements - Approvisionner les cantines scolaires en bio et local - Cartographier les producteurs locaux - Mutualiser les productions locales via les plateformes - relation entre agriculteurs et communes - Concurrence des marchés locaux : pour les agriculteurs, cela est plus rémunérateur de vendre en vente directe, trouver un équilibre en rémunération agriculteurs et cantine - Transparence du coût des productions locales - Accompagnement des communes sur la réalité des coûts (bio, local, label) <p>Education et sensibilisation</p> <ul style="list-style-type: none"> - jardin dans les crèches - faire participer les équipes - participer à la semaine du goût - Formation du personnel de cantine, implication et valorisation de leur travail 	<p>Production alimentaire dans les villes et villages</p> <ul style="list-style-type: none"> - création de jardins collectifs - production de légumes en agriculture urbaine sur chaque parcelle disponible - développer l'agriculture urbaine, cultiver le plus de surface possible, même petite, accès libre à la production, implication des habitants - Fruitières dans les espaces publics et glanage - Installation d'agriculteurs : maîtrise foncière <p>Maillage en commerce de proximité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Permettre à tous les citoyens de faire leur achats de proximité - Halle pour les producteurs - S'assurer de l'existence d'une offre de primeur ou d'épicerie de proximité - Acquisition de locaux commerciaux par le communes - Développer les épiceries sociales et solidaires, possibilité d'implication communale avec des salariés en insertion <p>Compostage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Composteur de quartier partout où cela est possible <p>Autre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opération de sensibilisation et d'information sur l'alimentation durable (local, bio, qualité et saison) - Construire des complémentarités entre communes, imaginer des mécanismes de réversions des villes vers le rural pour sécuriser, développer la production locale - Sensibiliser et informer sur les chiffres du PAT du Pays de Grasse décliné à la commune - Mise en marché des denrées de second choix

<ul style="list-style-type: none"> - Enjeux d'associer, faire participer et de former l'ensemble des parties prenantes dans le cadre d'un changement - Sensibiliser le personnel de mairie sur l'alimentation durable (menu, goût, animation) - revégétaliser les cours d'école, sensibiliser à la vie du sol, au jardinage, au respect du vivant <p>Amélioration du cadre lié à la restauration scolaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aménagement des salles de restauration pour en faire un lieu agréable - Permettre aux enfants de prendre le temps de manger - Que les enfants soient responsabilisés en servant les repas seuls <p>Pratiques durables et gestion budget</p> <ul style="list-style-type: none"> - Développer l'exemplarité alimentaire dans les cantines (qualité, type d'aliment, portion) - Accompagner le gaspillage alimentaire avec du compostage autonome - Diminution du gaspillage alimentaire - réduction des déchets de manière générale (moins de plastique, serviette lavable) - Valorisation par compostage des déchets alimentaire (compostage sur site si possible) - Distribution des excédents alimentaires : animaux pour les restes de repas / pour les repas non servis voir avec les CCAS - tri sélectif dans les écoles avec formation du personnel <p>Autre</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ouvrir les cantines aux lunchbox - Favoriser l'accès aux produits bio pour la restauration collective des établissements de santé et sociaux <p>Restauration collective d'entreprise Proposer des repas à base de produits locaux et des produits végétariens pour sensibiliser les adultes</p>	
Foncier/installation	Biodéchets / eau / adaptation au CC
<p>Atlas foncier / Etat des lieux et connaissance du foncier agricole :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adéquation potentiel foncier agricole et zonage PLU - Etablir un diagnostic, état de lieux du foncier et de l'agriculture sur les communes 	<p>Mise en œuvre du compostage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Multiplier les sites de compostages partagés ou autonomes - Former un réseau d'habitants référents sur le compostage en capacité de suivre les composteurs sur zones

<ul style="list-style-type: none"> - Inventaire des parcelles qui pourraient être remise en production en maraîchage ou en verger (en privé ou communal) - Sur le Haut-Pays, travailler sur les bien sans-maître et les successions - Besoin d'améliorer la connaissance du foncier agricole utilisable à l'échelle communale - S'intéresser aux exploitations à l'abandon où parfois les serres sont déjà installées et nécessite une rénovation - Faire une étude sur les potentiels agronomiques avant de classer en zone A si le terrain n'était pas exploité avant <p>Mobilisation du foncier</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mobilisation des outils fonciers du département pour la préservation des terres agricoles (fiches bientôt disponibles) <p>Sensibilisation et accompagnement des propriétaires</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sensibiliser les propriétaires à la mise à bail, aux clauses environnementales - Travailler avec les propriétaires de foncier agricole sur la valeur et le potentiel des terrains hors attente passage en constructible - Aide aux propriétaires à faire un diagnostic sur leur parcelle faune, flore, eau et potentiel agronomique pour les inciter à installer des agriculteurs bio <p>Accompagnement des communes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaître les besoins des communes, leurs compétences (gestion de biens agricoles, installation d'agriculteurs) <p>Accompagnement à l'installation agricole</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rechercher des exploitants à l'échelle nationale : certains territoires « produisent » plus de jeunes agriculteurs que d'autres - Besoin de caractériser de façon plus fine le décalage entre le foncier agricole et les besoins d'installation - Développer les projets d'habitat léger autonome pour encourager l'installation d'agriculteurs - Aider à l'installation d'agriculteurs via des appels à projet qui mettrai en contact communes et porteurs de projet agricoles <p>Expérimenter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mobilisation du foncier sur des formes originales et sur une approche citoyenne - Proposer du foncier pour du test agricole en intégrant la question du logement 	<ul style="list-style-type: none"> - Développer le compostage de proximité, en pied d'immeuble et en quartier (plateforme centralisée) - rendre accessible et promouvoir le compostage en habitat collectif - développer le compostage individuel et collectif en pied d'immeuble dans les copropriétés - Biodéchets de la restauration collective : des solutions existent sur site et ramassage (retour d'expérience de l'agglomération Est Ensemble, à l'est parisien qui ramasse les biodéchets dans les cantines, les quartiers, les marchés) <p>Préservation de l'eau</p> <ul style="list-style-type: none"> - sensibiliser les agriculteurs et former les espaces verts (à la couverture végétale) - développer l'installation des récupérateurs d'eau des toitures - Besoin d'évaluer les impacts et les contraintes liées à la ressource en eau, notamment en lien avec le secteur de l'élevage qui est particulièrement touché - Mise en place de culture économe en eau, généralisation du goutte-à-goutte - Collecter les eaux de pluies dans les écoles végétalisées <p>Atténuer le réchauffement climatique et solutions d'adaptation fondées sur la nature</p> <ul style="list-style-type: none"> - aider à établir un plan de massif (2 à Valderoure) pour les propriétaires forestiers (aide au regroupement) - Aider les propriétaires de parcelle bois et résineux pour un diagnostic, remise en état et exploitation bio - Végétalisé les cours d'écoles - Plus d'arbre dans les villes, arbres fruitiers si possible - Accompagnement des agriculteurs vers le bio, permaculture et agroécologie - Promouvoir la production diversifiées, l'agroécologie et l'agroforesterie - Inciter à la culture de variétés locales et adaptée au réchauffement climatique à venir et en cours - Expérimenter sur l'adaptation au changement climatique, par ex : les variétés adaptées à la sécheresse, les itinéraires techniques et pratiques alternatives (mycorhization et maraîchage sur sol vivant)
--	--

<p>- De nouvelles filières d'agriculture : Notre territoire est-il apte à accueillir des légumineuses ?</p> <p>Autre : prévoir une indemnisation des partenaires (notamment associatif) pour leur participation aux ateliers</p>	
---	--

GROUPE DE TRAVAIL n°4

« Accessibilité sociale à l'alimentation »

Mardi 14 juin 2022 - 14h-17h – Mouans-Sartoux

Présents :

Stéphanie Bruyere	Pilote CTG	Comm. D'Agglo. Pays de Grasse
Marie-Danièle Leroy	Vice-présidente du CCAS	La Roquette sur Siagne
Stéphanie Hostein	Référente Pôle Social	Mission locale Pays de Grasse
Mathieu Bertucat	Travailleur social	CAF
Sabine Fialon	Directrice adjointe	Fondation Apprentis d'Auteuil
Virginie Zucchini	Référente sociale PLIE	Comm. D'Agglo. Pays de Grasse
Nathalie Dupont Lasserre	Vice-Présidente bénévole	Coop. La Meute
Frederique Klouman	Service jeunesse	Comm. D'Agglo. Pays de Grasse
Florence Meltz	Directrice solidarité - CCAS	Commune de Peymeinade
Vanessa Rich	CCAS	Commune de Peymeinade
Mylène Djeghrif	Chargée alimentation durable	Commune de Peymeinade
Julie Pignat	Chargée de Développement Durable, Economique et Solidaire	Commune de Peymeinade
Stéphane Bouissou	Président et universitaire	Association Jardins Valeurs Solidaires
Léa Sturton	MEAD	Commune de Mouans-Sartoux
Sonia Giraudet	CCAS de Grasse	Commune de Grasse
Morgane Blanckaert	CCAS de Grasse	Commune de Grasse
Audrey Mavaldi	Responsable dévelop. Social	Comm. D'Agglo. Pays de Grasse
Corinne Senaux	Cheffe projet PAT	Comm. D'agglo Cannes Pays Lerins
Nicole Liautaud	Citoyenne	Commune de Valderoure
Amélie Bourgeois	Consultante DD et RSE	Mudita Conseil
		21 personnes

Témoignages

Observez-vous une précarité alimentaire ? Quelles sont vos réponses actuellement ?

CCAS de Grasse :

Oui on observe une précarité alimentaire car notre public est bénéficiaire des minimas sociaux, la plupart des personnes font un repas par jour. On observe une difficulté d'accès au « frais ». Et les associations ne proposent souvent que du sec ou des conserves. Au niveau des CCAS peuvent donner des tickets alimentaires, les associations ont aussi des tickets (en plus du don). Les bénéficiaires préfèrent les tickets car ils peuvent acheter ce qu'ils veulent contrairement au don.

CCAS de Peymeinade :

Augmentation des bénéficiaires depuis le confinement. Les associations de dons diminue considérablement leur ouverture l'été. Par ailleurs, si ils peuvent, les gens essayent de s'inscrire à plusieurs associations pour

avoir plus de dons et avoir la possibilité de manger assez. Pour une famille par exemple, un association ne peut donner que 7 repas par semaine (sur 21).

- ⇒ Ce qui ne serait pas possible à Grasse, car les inscriptions aux associations sont toutes gérées par les CCAS
- ⇒ Les modes de gestion diffèrent d'une commune à l'autre, il n'y a pas d'harmonisation des pratiques

CAF : dommage que le don ne soit pas coordonné

CCAS de Peymeinade : Problème des séniors prégnant car ne peuvent pas se déplacer et ont tendance à se dénourrir. Les AAH aussi ne se déplace pas au local des associations de don alimentaire. Au niveau des CCAS, il n'ont pas de famille avec enfant mineur, c'est la MSD. De plus, la guerre en Ukraine a fait baisser les dons, la réduction du gaspillage alimentaire dans la GMS aussi (avec les promotions sur les produits proche de la date de péremption).

Valérie : les travailleurs pauvres, sont des nouveaux précaires qui viennent acheter dans les épiceries sociales.

Peymeinade : Beaucoup de situation de surendettement qui sont aussi une source de précarité alimentaire

Fondation d'Auteuil : la situation des jeunes est préoccupante, la baisse des aides dans les foyers fait qu'ils ont souvent des jeunes qui viennent en journée sans avoir mangé. Et ils mangent mal quand ils peuvent manger (coca...).

Mission locale : Il y a eu une rupture des aides pour les jeunes pendant le covid, système qui serait rétabli. A la mission locale, ils ont aussi le dispositif de ticket alimentaire et dispense des cours de cuisine. Ils observent que les jeunes ne savent pas du quoi faire des légumes, qu'ils ne savent pas cuisiner et n'en voit pas l'intérêt.

Mouans-Sartoux : a fait une étude qui montrait que les jeunes effectivement n'avait pas d'intérêt pour la cuisine et qu'ils n'avaient pas les savoirs de base (éplucher, couper un légume...).

JVS : on manque de vision globale de cette précarité alimentaire, on aurait besoin d'une étude plus précise. Du côté de leur association, les bénéficiaires ne payent que 1/3 du panier. Fin de marché ?

CCAS : il faut aussi parler du public qui n'a pas de logement

Fresque descriptive et collaborative

La précarité alimentaire en Pays de Grasse : son visage, ses réponses et ses manques

Qu'est-ce que la précarité alimentaire ?

- Ne pas manger à sa faim (x10 post-it)
- Ne pas avoir accès à une alimentation de qualité (x5 post it)
- Ne pas choisir son alimentation
- Manquer de diversité
- Difficultés d'accès physique à l'alimentation : éloignement, isolement social, absence de mobilité
- Manque de connaissances
- Manque de moyens matériel (pas de cuisine par ex)
- Manque d'éducation alimentaire
- Problèmes culturels

Déséquilibre alimentaire
 Mauvaise qualité nutritionnelle de la nourriture
 Manque de ressources financières

Qui sont les précaires et pour quelles raisons ?

Qui sont les personnes précaires ?	Pour quelles raisons ?
Les familles : Familles modestes , monoparentale,	Pas assez de revenus Charges due au transport individuel (augmentation coût de l'essence) Manque d'autonomie (transport en commun) en milieu rural Problème de priorisation des besoins (le loyer avant la nourriture) Pression foncière particulièrement dans la région Pas de perspective d'amélioration des revenus (pour les minimas AH, retraités ...) Manque d'éducation alimentaire au niveau familial
Bénéficiaires des minimas sociaux	
Jeunes / étudiants ou jeunes en rupture familiale	Manque de soutien parental Moyens financiers insuffisants Baisse des allocations Pas envie de cuisiner Pas le temps
Adultes sans emplois ou en insertion	Moyens financiers insuffisants, manque d'argent après les dépenses contraintes Non recours au droit Charge du logement trop lourde dans la région Baisse des allocations Surendettement Manque éducatif
Sans domicile fixe	Préoccupation non prioritaire Manque de matériel
Travailleurs pauvres	Manque de ressources Personne pauvre qui se prive pour nourrir son animal de compagnie Prix de la nourriture dans les petits villages
Personnes âgées (retraités avec faibles revenus)	Revenus faibles, mobilité réduite ou nulle, éloignement et inaccessibilité Précarité consciente mais honte de demander de l'aide Inconscience de l'incapacité physique et mental (Trident)
Personnes en situation de handicap	Revenus faibles, mobilité réduite ou nulle, éloignement et inaccessibilité Incapacité majeure liée à des pathologies
Femmes isolées (avec ou sans enfant)	Coût de la vie (loyer) Un seul revenu Manque de temps Difficulté accrue (mode de garde)

	Isolement social Manque de soutien
Personnes en situation de surendettement	Précarité mathématique Charge déséquilibrée par rapport aux revenus Problèmes financiers Inflation = alimentation plus cher
Personnes sans droit ni titre (sans papier , réfugiés) , personnes isolées, personnes dans des foyers (jeunes ou handicapés)	

Quelles sont les solutions apportées actuellement ?

- Information sur l'accès au droit : donner de l'information : complémentaires santé solidaires / Prime d'activité / Aide au logement / Pension de reversion...
- Accompagnement budgétaire : apprendre / Point conseil budget / Mensualisation / Priorisation
- Aides facultatives : différentes selon les communes (bons alimentaire, chèque énergie...)
- Restaurant senior (La Rotonde à Grasse, prix inférieur pour personnes âgées)
- PAD (fonctionnement différent selon les communes)
- Epicerie sociale différent des épiceries sociales et solidaires (ex : Evaleco et Rayons d'Espoir VS portages CCAS indépendants)
- Application Too Good To go
- Associations caritatives hors Restau du cœur = sous prescription du CCAS pour être bénéficiaire + les colis alimentaires
- Associations de maraude
- Epiceries citoyennes (la meute à Grasse, la louve à Paris)
- Ateliers de cuisine (Harpèges, association à Grasse)
- Repas partagés (associations)
- Jardins partagés
- Renouer (association de cueillette solidaire)
- Tarification sociale de la restauration scolaire (nombre d'impayés très important), le conseil départemental peut donner des aides
- Navettes pour amener aux courses
- Agent de convivialité sur le Haut-Pays

Ces solutions sont-elles satisfaisantes ? Si oui, en quoi ? Si non, quels sont les manques ?

- Manque de coordination entre les acteurs
- Manque de connaissance des initiatives
- Faire un diagnostic d'adéquation entre le besoin et l'offre et vérifier le maillage de l'offre alimentaire
- Minimas sociaux pas adaptés au coût de la vie (loyer)
- Problème de valorisation du travail
- Problème sur le circuit des banques alimentaires au niveau national (mauvaise qualité du don de l'aide alimentaire)
- Réglementation du don est trop dur pour le frais
- Besoin d'éducation alimentaire (attention à l'approche, mettre en avant la notion de plaisir)
- Difficultés à reproduire des initiatives
- Besoin en transports

Propositions/idées :

- Créer un maillon logistique entre commerce et épicerie sociale comme le « chaînon manquant » remettant en circuit les invendus des petits commerces
- Créer une épicerie sociale mobile
- Créer un répertoire des initiatives avec les acteurs et leurs actions
- Créer plus de jardins partagés et agriculture urbaine

GROUPE DE TRAVAIL n°5

« Santé, patrimoines alimentaires et sensibilisation à l'alimentation durable »

Mardi 21 juin 2022 - 14h-17h – Auribeau-sur-Siagne

Présents :

Bertrand Cohen	Citoyen	
Sandra Quoy	Responsable cuisine	Mairie Auribeau
Emma Favereau	Chargée mission alimentation	Club Entrepreneurs Pays de Grasse
Salomé Dellile	Chargée mission LEADER	PNR Préalpes d'Azur
Dania Macias	Citoyenne	
Gisèle Rolando	Citoyenne	
Sylvie Soave	Enseignante agronome	Lycée agricole d'Antibes
Katia Torelli	Directrice environnement	Com. D'agglo. Pays de Grasse
Michèle Ottombre-Borsini	Conseillère municipale	Mairie de Saint-Cézaire
Mylène Djehurif-Martin	Chargée alimentation durable	Mairie de Saint-Cézaire
Léa Hernandez	Chargée de mission dev. Rural	Conseil Départemental 06
Magalie Chabert	Chargée de mission MEAD	Mairie Mouans-Sartoux
Sandra Marecaux	Animatrice et formatrice	Asso. « La terre de nos enfants »
Guy Roussel	1 ^{er} adjoint	Mairie Auribeau-sur-Siagne
Magali Charlevoi	5 ^{ème} adjointe	Mairie Auribeau-sur-Siagne
Jessica Giaud	Conseillère municipale	Mairie Auribeau-sur-Siagne
Michèle Paganin	Maire et VP Département	Mairie Auribeau-sur-Siagne
17 personnes		

Témoignages

Quelles sont vos actions en matière de sensibilisation ?

Katia Torelli

- Explique le dispositif d'accompagnement des communes dans la réduction du gaspillage en restauration collective de la Communauté d'Agglomération (3 communes accompagnées chaque année) et des dispositifs d'éducation à l'environnement et au développement durable
- Leur difficulté : l'accompagnement des communes fonctionne très bien mais nous n'arrivons pas à sensibiliser les enfants, il faudrait travailler avec l'éducation nationale

Sylvie Soave

- ingénieure et enseignante en agronomie au Campus Vert d'Azur d'Antibes, bénéficie aujourd'hui d'un tiers temps national pour l'animation des territoires. Responsable d'un projet étalé sur trois années, son objectif est de construire un Système Alimentaire Local et Durable

(SALD) en restauration collective. L'idée est de modéliser le SALD du Lycée agricole pour le diffuser à d'autres structures.

- L'élevage extensif permet aussi de rendre des services (ouverture des milieux...) à bien distinguer de l'élevage industriel quand on dit qu'il faut réduire la consommation de viande
- Les sols sont une réserve de carbone, il faut travailler sur la problématique

Diana Macias

- La Diversification alimentaire Menée par l'Enfant (DME) est une clé qui permet à l'enfant de manger de tout facilement y compris les légumes. C'est une prévention efficace des blocages et troubles alimentaires. Il faudrait informer les parents et les pédiatres.

Salomé Dellile

- La notion de végétarien est mal comprise chez les restaurateurs, il faudrait les aider à actualiser leurs connaissances

Aurélié Blanchet :

- Attention dans l'approche de la sensibilisation, l'alimentation est un sujet intime, sensible

Mouans-Sartoux :

- Les enfants ont plus de facilité à manger des légumes quand ils ont vu la production.

Bertrand Cohen :

- Il est primordial d'augmenter les connaissances des consommateurs et leur capacité à comprendre ce qu'ils mangent (traçabilité de produits, empreinte carbone...)

Partage d'idées et proposition

Quelles actions mettre en place en matière de sensibilisation à l'alimentation durable ?

Public n°1 : Enfant / Ado

Savoir cuisiner :

- Elaboration des menus par les enfants
- Atelier cuisine en école et en centre
- Cours de cuisine
- Atelier préparation culinaire, production local et dégustation
- Favoriser les échanges intergénérationnels sur les connaissances des produits locaux, les recettes, les fruits, les légumes de saison
- Faire plus d'atelier culinaire avec les enfants

Savoir jardiner, savoir produire

- Mise en place d'un potager, cuisine et récolte des semences
- Leur montrer d'où viennent les produits qu'ils mangent

Comprendre et pouvoir faire des choix alimentaires par soi-même

- Promouvoir une diversification alimentaire dès le plus jeune âge (par exemple, la diversification alimentaire menée par l'enfant)
- Jeu saisonnalité (fruits et légumes)
- Education nutritionnelle et émotionnelle
- Connaître glycémie, diabète type II, Maladie cardiovasculaire
- Inclure l'alimentation durable dans les programmes de l'éducation nationale
- Mettre en place dans les établissements qui accueillent des enfants (école, centre de loisir...) des dispositifs de sensibilisation à l'alimentation durable qui priorisent l'apprentissage par l'expérience et le lien au vivant
- Sensibiliser au gaspillage
- Se questionner « mon assiette durable »

Donner plaisir à partager autour du repas

- Plaisir
- Manger en pleine conscience
- Donner le choix, redonner le plaisir de découvrir

Public n°2 : professionnel (santé/ restauration)

Accompagner les professionnels de la restauration privée vers l'alimentation durable

- Définir la notion d'alimentation durable avec les professionnels (créer un objectif selon chaque structure)
- Communiquer et sensibiliser les professionnels de la restauration à la loi EGALIM
- Développer une culture commune avec les professionnels de la restauration et revenir à aspect plus réglementaire mais également mieux comprendre des notions comme le végétarien, favoriser les échanges entre paires
- Sensibiliser les restaurateurs à avoir dans leurs cartes plus de plat végétarien complet car les plats classiques sont tous à base de viande
- Formation à la cuisine végétarienne pour les cuisiniers de la restauration publique et privée
- Nutriscore et allergènes détaillés dans les cartes des restaurants
- Accompagner plus les professionnels à changer leurs habitudes

Accompagner et valoriser les professionnels de la restauration scolaire

- Valoriser les métiers de la restauration collective
- Formation du personnel de cantine (fruits et légumes de saison, attractivité des plats), formation avec les outils et les spécificités de leur local (sur site), former également à l'accueil des convives
- Formation cuisine obligatoire et annuelle, remise à niveau => problème des absences du personnel (remplacement) pour faire partir le personnel en formation

Autre :

- Ne pas culpabiliser les consommateurs sous couvert de « santé/nutrition »
- Avoir le devoir et l'autorisation du corps médical sur une alimentation sans protéine animale
- Retour d'expérience

Public n°3 : Grand Public

Information consommateur

- Information sur les produits / étiquetage

- Lecture et décryptage liste des ingrédients
- Sensibilisation additifs alimentaires, colorants
- Un coût peu élevé n'est pas le meilleur critère d'achat
- Risque/enjeux liés à la santé

Ateliers de sensibilisation

- Atelier sur 6 à 10 mois, un atelier par mois sur un thème
- Visite de ferme
- Défi foyer à alimentation positive
- Sensibilisation à une alimentation plus végétale
- Proposer des ateliers cuisines sur la protéine végétale
Reconnecter les consommateurs à la production et au producteur
- Sensibilisation des différents publics au fruit et légumes de saison et aux produits locaux (enfants, parents, seniors)
- Livret de recettes par territoire, par acteur, par saison
- Découverte du territoire

Lutte contre la précarité alimentaire

- Glanage fin de récolte
- Organisation de cueillette solidaire
- Créer un espace potager dans chaque ville

Créer un nouvel imaginaire alimentaire

- Contribuer à créer un nouvel imaginaire autour de l'alimentation (le plaisir n'est pas que lié à la viande, le « tout prêt » n'est pas qu'un gain de temps...)
- On doit travailler sur le changement de paradigme alimentaire (notamment sur la baisse de la viande)

Public n°4 : autre (décideurs, seniors)

- Réserve foncière pour l'agriculture
- Atelier en entreprise cuisine saine
- Formation des élus
- Permettre et communiquer sur l'accès à l'aide alimentaire
- Accompagnement au changement de comportement
- Faire plus de sensibilisation : ne pas manger de viande, ne veut pas dire mal manger
- Potager, jardin potager
- Réseau de collecte chez les particuliers
- Potager en entreprise
- Arrêter de faire la promotion de la consommation de viande, santé + produits laitiers
- Prendre en compte l'aspect culturel et social de l'alimentation durable
- Sensibilisation à l'alimentation mais attention aux messages que l'on veut faire passer : manger moins de viande mais surtout manger de la viande durable, pastorale par exemple
- Encadre les messages nutritionnels (Mc Do « menu équilibré » ou bonduel « sans pesticide »)
- Eduquer les élus sur les enjeux alimentation
- Portrait d'acteurs
- Atelier de cuisine saine et durable
- Mettre en place des dispositifs de sensibilisation au changement climatique et son lien avec l'importance du changement des comportements / rapport à l'alimentation

- Promouvoir de manière généralisée la création et le soutien de jardins collectifs / partagés qui mène les gens à recréer le lien avec la terre et avec les autres

Atelier

Imaginez l'action de sensibilisation idéale

Projet 1 : Alim'Tour !

Action de sensibilisation à l'alimentation durable dans les lieux d'ultra-consommation : supermarché, aéroport, centre commerciaux...En faire un évènement festif avec des chorales, etc.

Public cible :

- le grand public
- notamment les adultes qui sont les consom "acteurs" actuels car ils sont le public privilégié si on veut faire changer les comportements efficacement et si ce changement doit entrer en action rapidement. Ce sont eux qui ont les moyens financiers et qui prennent les décisions. Les enfants, et les personnes âgées, sont soumis au choix des adultes. Les précaires ont des contraintes. Nous avons donc choisi comme public principal les adultes et familles qui sont d'ailleurs les cibles des campagnes de publicité de la consommation "non durable".

Lieux où les toucher :

- les lieux de l'ultra consommation : supermarchés et hypermarchés, gares, aéroports, galeries marchandes, festivals d'été... idée est d'aller au contact de ce public.
- diffusion de l'information sur les réseaux sociaux y compris Instagram , se rapprocher influenceurs, de personnes connues sur ces réseaux

Actions à mener :

Actions de sensibilisation festives, par exemple :

- Ateliers de dégustation,
- Ateliers créatifs alimentation durable avec dégustation, démonstration,
- Mégas apéros / gouters/ pique-nique

En mettant en avant que l'AD ça peut être FUN et Pas plus cher !

Animation pour attirer le public : Chorale, Orchestre, ateliers ludiques pour les enfants : la licorne de l'alimentation durable en légumes de saison ! jeux interactifs sur l'AD

Filmer et diffuser sur les réseaux sociaux

Projet 2 : l'école résiliente

Cible : public enfants primaire (maternelle + élémentaire) et crèche

Ecole autonome :

- Mise en place d'un jardin productif et nourricier en bio et d'un site de compostage
- Des heures de jardinage obligatoire pendant les cours
- Des temps de cuisine : cours avec participation des parents / grd-parents

- Création d'un livre recette par les enfants
- Mise à disposition de matériel et d'ustensile
- Elevage de poules
- Visite chez un producteur
- Elaboration des menus avec les enfants
- Vérifierait que menus seraient en-dessous d'un seuil de CO2
- Cantine zéro déchets et zéros plastique

Projet 3 : Le plaisir en cuisine de restauration collective (chef de cuisine et son équipe)

Etat des lieux :

- Locaux qui n'ont souvent pas évolué
- équipe démotivée, mauvaise ambiance
- manque de moyens matériel et humain

Comment agir ? Travailler sur la notion de plaisir.

Etapas :

1. En amont : créer un indicateur de bonheur au travail

Qu'est-ce qui ne fonctionne pas ? «Déballage nécessaire »

2. Encourager l'échange d'expérience

Formation in-situ par des chefs sur l'alimentation bio, locale et de saison (par exemple : atelier gâteau chocolat/courgette)

3. Aménagement des locaux

Aménagement des locaux, confort des cuisiniers (acoustique), permettre à l'équipe la réappropriation des locaux

4. Valoriser le travail de l'équipe

Programme d'évènement en cuisine, thématique, temps fort, temps de transformation entre les chefs et les enfants, challenge entre chefs de cuisine...

Projet 4 : Enfant, école et entreprise

Période d'un an : sensibilisation à l'alimentation

Intervention de :

- Médecin et nutritionniste
- Cuisinier : cuisine sur place
- Maraîchers : jardin potager sur place

Suivi médical pour voir comment l'évolution du régime alimentaire améliore la santé physique

Programme d'activité (balade en nature, cueillette sauvage)

Atelier pour sensibiliser au lien entre alimentation et changement climatique : fresque alimentation...

Suivi de la diminution du gaspillage alimentaire

GROUPE DE TRAVAIL n°6

« Transition écologique et adaptation au changement climatique »

Mercredi 29 juin 2022 - 14h-17h - Escragnolles

Présents :

Julie Arranda	Citoyenne	
Amélie Bourgeois	Consultante DD et RSE	Mudita Conseil
Julie Pignat	Chargée de Développement Durable, Economique et Solidaire	Commune de Peymeinade
Nicolas Bourgeois	Directeur	Campus Vert d'Azur
Françoise Simon	Citoyenne	CDD du PNR Préalpes d'Azur
Genevieve Campodonico	Citoyenne	CDD du PNR Préalpes d'Azur
Léo Raymond	Animateur	CDD du PNR Préalpes d'Azur
Tony Ibanez	Service civique	CDD du PNR Préalpes d'Azur
Michèle Ottombre	Conseillère municipale	Commune de Saint-Cézaire-sur-Siagne
Philippe Chemla	Membre	SCIC Tetris
Sybille Bui	Chargée de recherche	GREDEG
Léa Hernandez	Chargée mission dév. Rural	Conseil Départemental 06
		12 personnes

Remarques suite à la présentation des enjeux par S. Troupenat :

- * Il faut réfléchir à comment traiter la problématique de façon systémique étant donné le cloisonnage des services publics par ex
- * Il faut arrêter de parler tout cela au conditionnel ou au futur proche : on y est !
- * L'échéance, ce n'est pas 2030, c'est maintenant
- * Il faut mobiliser toutes les politiques publiques
- * Vu de l'enseignement, maintenant que les programmes ont évolué (depuis 2010), il va falloir 25 ans avant de voir les résultats sur les nouvelles générations
- * Il y a des leviers pour aller plus vite : les PAT en sont un exemple (circuits courts, végétal local...);

Témoignages

Quelles sont vos observations en matière de changement climatique et de transition écologique ?

Nicolas Bourgeois, Campus Vert d'Azur :

- * Problématique de la perte de biodiversité et de la ressource en eau très forte sur le territoire, nous travaillons sur une évolution des calendriers en agriculture
- * Observation de blocages de croissance à partir de 28° chez les plantes = bouleversement des cycles de production (nécessité d'anticiper et former les agriculteurs)

Philippe Chemla, Tetris : comment faire le lien entre ce GT et les autres GT ?

CDD du PNR : Il est très difficile de répondre à ce que sera la forêt demain (microclimats, nouvelles variétés, multiplication des tests...)

Michèle Ottombre : aller dans la mémoire de nos paysans ou dans des populations d'agriculteurs qui ont déjà dû s'adapter

Sybille Buis : il faut penser la biodiversité en synergie avec les pratiques, c'est une clef de l'adaptation au changement climatique, adaptabilité, recherche variétale, semences paysannes ;

Yves Gombert (Lycée agricole d'Antibes)

- On fait test en agroforesterie
- Nous avons 5 missions sur le campus dont expérimentation
- projet Transagrec : formation d'accompagnateur en agroécologie
- Nous avons aussi expérimenté le débroussaillage sélectif

Pierre Fabre

- bail environnemental est une façon de favoriser la biodiversité dans l'agriculture (inventaire initial avec l'INRAE)
- gestion de l'eau agricole en association pour mieux partager les enjeux

Suite des discussions

- Exemple de la Maison des semences maralpines ;
- Projet de relance par le GEDAR d'une filière blé, pois chiches, lentilles ;
- Ne pas oublier le cycle des sols (IPBES) ;
- Il faut soutenir l'agriculture paysanne, l'agroforesterie, les semences locales ;
- Il faut former les nouveaux paysans, faire confiance aux jeunes ;
- Le département manque de main d'œuvre, surtout de connaissances pour le Bio qui est exigeant ;
- Difficile de rendre l'agriculture attractive pour les jeunes ;
- Il faut sortir du prisme de la formation initiale. Comment la montée en compétences peuvent être adaptées pour toucher le plus grand nombre. On peut aussi repenser l'organisation du travail ;
- Les jardins partagés peuvent créer des vocations, il faut les accompagner dans la pratique ;
- L'agriculture pourrait être une activité parmi d'autres pour une même personne ;
- On est territoire en dynamique agricole. Il y a des jeunes qui ont envie de se lancer, la difficulté c'est le foncier.
- C'est difficile d'exiger que des jeunes formés en lycée agricole s'installent dès leur fin de scolarité à titre principal ;
- Il faut loger les agriculteurs (logements écologiques, autonomes, économiques) ;
- Ex de St Cézaire pour projet d'écohomeaux dont une partie des habitats seront réservés pour partie à des agriculteurs (Cf. Green Deal) ;
- On veut produire sur des sols pauvres qui nécessiteraient un apport en matière organique (ex : Agribio 06 pour partage des fumiers) ;
- Transformation des biodéchets locaux en entrants ;
- Difficulté du transport de la main d'œuvre ;
- Problématique des métaux lourds dans les déchets de jardin ;
- Difficulté à normer le compost ;
- « Est ensemble », collecte au porte à porte, plateforme de compostage et lombricompostage par entreprise rémunérée par la collecte ;
- Sybille : programme de recherches UCA pertinent pour CAPG/CASA pour aller vers un territoire résilient avec un accompagnement de l'OTECA ;

- Nécessité de réfléchir au cycle du carbone ;
- Le Legta lutte contre le gaspillage et revalorise les biodéchets via la plateforme de compostage de l'établissement : il faut adapter les outils à la taille du territoire (idem sur Ste Marthe) et il faut s'inspirer de ce genre d'initiative qui fonctionne.
- Le choix est politique : à quelle échelle faut-il regarder ces problématiques (qualifier et massifier les gisements) ?
- Il faut réattribuer la valeur à la ressource (monnaie locale), sortir de la logique industrielle.

Partage d'idées et propositions

Quelles sont les enjeux ?

Les enjeux et les propositions	
Changement climatique	Santé du vivant
<p>Préserver l'eau</p> <ul style="list-style-type: none"> - Déployer et développer, faciliter l'installation de récupérateurs d'eau de pluie - Optimisation / rationalisation de la consommation de l'eau (par ex espaces verts des collectivités, copropriétés, entreprises, nettoyage des rues, faire appliquer les arrêtés préfectoraux, communiquer auprès des touristes ...) - Mener une réflexion active sur les bassins de rétention existants à ciel ouvert <p>Valoriser et mieux gérer les sols</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accompagnement technique agricole pour stocker du carbone dans le sol (fertilité) <p>Expérimenter pour s'adapter :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accompagner l'expérimentation par les agriculteurs (tests variétaux avec des variétés paysannes et itinéraires techniques sans irrigation (financer les pertes)) - Accompagner les projets d'expérimentation (retour aux semences paysanne , variétés anciennes, nouveaux projets hors agriculture traditionnelle) - Accompagner les agriculteurs avec des conseillers en agroécologie - Socialisation de la fonction d'agriculteur du fait de sa qualité expérimentale - Restaurer les cultures sur les restanques - Gestion des forêts de manière durable 	<p>Développer l'agroécologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préservation des sols - Formation/Accompagnement des agriculteurs en activité à l'agroécologie - Accompagner, cohérence, culture, territoire et spécificités climatiques <p>Développer l'agriculture biologique</p> <ul style="list-style-type: none"> - Développement de la lutte biologique (limite des produits chimiques) - Quelle agriculture bio ? Accompagner, soutenir financièrement le changement de pratique (maraichage sur sol vivant, sans labour, agroforesterie ...) - Former aux alternatives phyto - Intrants biologiques produits localement : fertilisation filière fumier-compost-biodéchets, protection des plantes (bio fabrique, usine à insectes auxiliaires, mycophyto) <p>Développer la nature en ville et rapprocher les habitants de la production</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zones urbaines expérimentales pédagogiques - Multiplier les marres en zones urbaines et périurbaines - Réensauvagement (biodiversité) - Accompagner/animer les jardins familiaux pour former/sensibiliser les utilisateurs à l'agroécologie et aux enjeux du vivant

<p>Faire comprendre le changement climatique localement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cibler et clarifier les enjeux liés à l'alimentation auprès de tous les acteurs - Travailler sur des pistes d'adaptation des populations à partir des scénarios du GIEC - Système d'aide à la décision avec les citoyens (civiquetech) - spatialisation climatique des productions <p>Sensibilisation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sensibiliser sur les ressources - Sensibiliser aux conséquences du changement climatique - Informer/Sensibiliser/Accompagner les élus <p>Développer des solutions d'atténuation et d'adaptation fondée sur la nature</p> <ul style="list-style-type: none"> - Déminéralisation/re végétalisation des zones urbaines - Développer une gamme de plantes mellifères pour les jardins <p>Maintenir la biodiversité cultivée</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maintenir le développement des semences paysannes <p>Autre</p> <ul style="list-style-type: none"> - Penser la complémentarité entre les zones (entre les productions (différents climats = différents produits) comme atout pour la résilience face au choc climatique (produire dans différentes zones pour assurer une production) - Système de capteurs locaux (données territoriales) - Soutien des technologies ? Lesquelles ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Informer sur une alimentation saine et durable la population de l'agglomération <p>Autre</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accompagnement des néo-agriculteurs (parrainage par des pré-retraites , groupes local d'appui, référent technique local)
<p>Biodéchets et économie circulaire</p>	<p>Transversalité / autre</p>
<p>Développement du compostage de proximité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Créer des plateformes de compost calibrées aux besoins des territoires - Valorisation des biodéchets pour que matière organique retourne à la terre - Développer l'idée de la monnaie locale pour revaloriser les biodéchets et mettre tout le monde dans la boucle de l'agroécologie - Accompagner à l'installation d'initiatives (entreprises/associations) de collecte/valorisation de biodéchets 	<p>Favoriser le développement de l'agroforesterie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Travailler le lien agriculture-forêt (reconquête alimentaire, santé des forêts, amélioration des agrosystèmes) - Favoriser l'agroforesterie , l'arbre dans l'exploitation - Implication des agriculteurs sur le forestier au plus proche de ses espaces, formations <p>Décloisonner l'agriculture et l'alimentation</p>

<p>Développer la production d'intrants localement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Travailler sur la logistique des intrants pour obtenir un maillage cohérent sur le territoire - Relocaliser au maximum les intrants (voir quelle coordination est possible avec les différents acteurs) <p>Autre</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lutter contre le gaspillage alimentaire - Promouvoir les marchés de producteurs - Sensibiliser et engager les élus locaux 	<ul style="list-style-type: none"> - Favoriser les échanges entre filières (apiculture / arbo) pour favoriser la pollinisation ou moyens de lutte non spécifiques - Décloisonner les santés même sous le spectre « One Health » - Formation tout type et tout public pour déspecialiser - Recherche socio-territoriale (valoriser l'expertise empirique, recherche plus proche du terrain, implique les sciences sociales , pluridisciplinaire) <p>Autre</p> <ul style="list-style-type: none"> - Justice sociale - Accessibilité au foncier sur le plan économique - Valorisation des expérimentations agricoles (soutien et diffusion) - Enquêter profondément sur notre mode de consommation de l'eau (disparité littoral/arrière-pays) - S'appuyer sur les compétences locales (vermicompostage à Sainte Marte) - Privilégier la production locale - Sortir du mode projet pour mettre en œuvre des approches systémiques (complexité) <p>Agroforesterie :</p>
---	--

Atelier

Créez l'action idéale d'adaptation au changement climatique et de transition écologique

- Action 1 : Le Repair humanité

- * Relation alimentation/agriculture inculquée dès l'école primaire ;
- * Prise de conscience collective pour réparer les communs négatifs (des choses qu'on a abimés et qu'on doit réparer collectivement) ;
- * Revenu universelle commun, travail d'intérêt collectif avec création de lien social, notion de plaisir et solidarité ;
- * Assumer collectivement le contexte et réparer ensemble les communs négatifs.
- * On doit renoncer à notre droit de négligence

- Action 2 : Conservation et transmission des savoir-faire et des semences

- * Participation / Coopération ;
- * Faire vivre les savoirs faire et les semences ;
- * Quelles semences ? Quels savoir-faire ?
- * Impliquer les sciences sociales.

- Action 3 : Monnaie locale et biodéchets

- * Problématique du stockage de carbone ;
- * Ressources disponible et besoin de territoire ;

- * Développer de la monnaie locale pour implication des locaux ;
- * Question d'aménagement/transport (les déchets sont produits au sud, le besoin au nord du territoire) ;
- * Fourniture de vélo en bois aux habitants (stockage carbone) + remorque bois ;
- * Lieu de collecte et téléphérique en bois à énergie mécanique (contre poids des légumes du Haut-Pays) ;
- * Mobiliser la population et lui faire consommer les productions locales.