

Compte-rendu

Soirée-débat Alimentation

5 janvier 2023



Soirée débat

**Comment réussir
à nourrir Chambéry
en local, en bio et accessible
à tous et toutes ?**

**Mouvement
Citoyen
Grand Chambéry**
● ● ● ●

Jeudi 5 janvier 18H30
Salle Grenette
CHAMBERY

Lieu : Salle Grenette, Chambéry

Nombre de participant-es : une centaine

Co-animation : Marion D., Émilie V. et Gérard B.

Table des matières

Introduction.....	3
Table Ronde.....	4
Introduction.....	4
Rappels des enjeux du sujet.....	4
Les acteurs.....	4
Constitution de la table ronde.....	4
Présentation des intervenant.es.....	5
Où en est-on sur le territoire en matière de production agricole locale et des besoins de consommation ? Quels sont les constats ?.....	6
Transformer l'alimentation d'un territoire, concrètement, ça se passe comment ?.....	6
Vers la résilience alimentaire via des P.A.T ?.....	7
Présentation d'un exemple concret : l'écopole alimentaire.....	7
La restauration collective : est-ce un de leviers de relocalisation alimentaire pour les collectivités ?.....	8
Présentation d'un projet local en gestation (Elsa Sidawy).....	9
En quoi la DSP permet ou pas de tenir des engagements qualitatifs ?.....	9
Formes d'organisation pour gérer la restauration collective (Xavier).....	10
Présentation de la délégation de service public (DSP) de la restauration collective de la ville de Chambéry (Martin).....	11
Le coût de l'alimentation : le nerf de la guerre. Comment faire face au défi de l'accessibilité ?.....	12
Tarification et accès à l'alimentation (Jimmy Baabaa).....	12
Les ateliers.....	14
ATELIER 1 : Une délégation de service public peut-elle être qualitative ? A quelles conditions ?.....	14
Le cahier des charges.....	14
Les enfants et la cuisine.....	14
Quelle marge de manœuvre sur la qualité et le goût des repas ?.....	15
ATELIER 2 : Développer l'autoconsommation alimentaire : quels sont les leviers d'action, les freins à lever ?.....	15
1) Enjeu majeur : conserver les terres agricoles.....	15
2) Difficulté métier et faible rémunération.....	15
3) Rôle collectivités.....	16
ATELIER 3 : Comment garantir une alimentation accessible à toutes et tous ?.....	16
1) Éducation alimentaire.....	16
2) Soutien des initiatives solidaires locales.....	17
3) Sécurité sociale de l'alimentation.....	17

Introduction

Accueil

Participant.es : une centaine, dont 43 % de femmes et 57% d'hommes, 62 % de Chambéry et 35 % d'autres communes de Grand Chambéry, 12 élu.es

Présentation

- du Mouvement Citoyen Grand Chambéry
- du déroulement



Table Ronde

Introduction

Rappels des enjeux du sujet

- Comment assurer à la population de Grand Chambéry un accès à une alimentation saine, vérifiée, de bonne qualité et de quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptable par tout.e.s, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages et contribuant à l'atténuation du réchauffement climatique (Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition 2019)
- Localement, comment assurer en bio et local les 415000 repas de la restauration collective de Chambéry (actuellement fournie par Sodexo, en fin de concession)

Les acteurs

Pour cette table-ronde, nous avons profusion d'acteurs locaux intéressants oeuvrant pour une alimentation et une agriculture de proximité et de qualité :

- en 1^{er} lieu naturellement les maraîchers et autres producteurs locaux,
- l'association ADABIO, la plateforme BIODICI, les organisations agricoles, les magasins de producteurs / les coop bio
- les initiatives innovantes comme le magasin participatif Ekosystem ou Coclic'haut en quartier populaire, des associations comme La Mandragore (marché bio de Chambéry, vente hebdomadaire sur commandes),
- Jardinons la Ville ou les Incroyables Comestibles, les nombreuses AMAP et les jardins partagés ou de particuliers,
- les gestionnaires de restauration collective, sans oublier – sur la dimension de solidarité - les restos du coeur, la Cantine savoyarde et les citoyen.nes qui fabriquent et livrent des repas aux SDF et migrants,...

Ils ont été invités et pourront intervenir si ils le souhaitent lors de cette 1ere étape d'échanges et de réflexion partagé.

Les bonnes échelles sur ce sujet étant les communes et l'agglomération de Grand Chambéry, avec des mutualisations souhaitables, nous avons donc choisi des intervenant.es de Chambéry et d'autres communes urbaines ou des Bauges

Constitution de la table ronde

1. Avec une envie de partir de réalités concrètes, notamment de 2 projets en gestation sur l'agglomération, qui se placent dans cet objectif d'autonomie alimentaire / structurer des filières locales : avec Baptiste B et Elsa S

2. Avec l'intention de faire un focus sur un des leviers des collectivités,, la restauration collective (415 000 repas par jour à Chambéry) : avec Martin N et Jimmy B élus de la ville de Chambéry responsables de cette question + Xavier B pour l'aspect juridique de cette gestion municipale

3. Avec l'envie de regarder ce qui se passe ailleurs, de se dire quels sont les leviers que d'autres territoires activent et qui peuvent être inspirants : avec Alexandre M.

Dans les principaux documents cadres actuels, on peut citer les Lois EGALIM, Climat et Résilience et AGECE, et localement le Schéma agricole de Grand Chambéry pour la période 2020 2025, avec objectifs et fiches d'actions, sous la responsabilité de Grand Chambéry en collaboration avec la Chambre d agriculture et les 2 Parcs Naturels Régionaux (Chartreuse et Bauges). Ainsi que le SCOT, le PLUI-HD qui définit les terres classées « agricoles » ou pas, le Plan Climat Air Energie Territorial avec quelques actions sur l'agriculture (rappel 25 % des G.E.S), et le projet d'agglo.

Présentation des intervenant.es

- Baptiste Bourdeau, directeur de J'aime Bocoh et un des lanceurs du projet d'Ecopôle Alimentaire
- Alexandre Maillet, citoyen de l'agglomération et expert des questions alimentaires
- Xavier Bolze, juriste en droit administratif, ancien maire de Curienne
- Elsa Sidawy, cofondatrice de l'association Popex, porteuse d'un projet d'agriculture locale et bio
- Martin Noblecourt et Jimmy Baabaa, élus de la Ville de Chambéry en charge respectivement de la commande publique et de la transition écologique



Où en est-on sur le territoire en matière de production agricole locale et des besoins de consommation ? Quels sont les constats ?

Question adressée à Baptiste et Jimmy

État des lieux de la production agricole locale sur Grand Chambéry

- environ 90% de ce qui y produit est exporté vers d'autres régions
- environ 90% de la consommation est importée, soit environ 10 % de résilience alimentaire
- production de légumes : environ 18 %
- 70 % des exploitations sont des laitières, seulement 8 % sur le maraîchage
- 436 hectares artificialisés entre 2011 et aujourd'hui.
- 157 agriculteurs – Nombre divisé par 3 depuis 30 ans. 0,6 % de la population est agriculteur.trice alors que la moyenne nationale est à 1,5 %
- part de l'alimentation dans le budget des foyers : 35 % en 1960,20 % en 2022 !
- problématique du foncier réelle sur notre territoire
- age moyen des exploitant-es : plus de 60 ans à Chambéry (moyenne nationale 52 ans)

Particularité : consommation de produits phytosanitaires stable voire en baisse (mais particulièrement plus basse que d'autres départements AURA). Mais comme on importe 90 % de notre alimentation...

➔ territoire dynamique sur l'aval de la chaîne alimentaire, multiplication des circuits de distribution

- jardins collectifs et familiaux qui représentent l'équivalent d'une ferme urbaine de 4 ha sur Chambéry.
- Grand Chambéry : 13000 ha de terre agricole et 200ha d'espaces verts
- Il faudrait 24000 hectares pour nourrir de manière autosuffisante les 60000 habitant-es de Chambéry . Aujourd'hui, le ratio est de 4000 m² / habitant à nourrir.

La question qui se pose est donc : **comment la ville peut faire sa transition écologique vers l'autonomie ?**

2 enjeux : coopération avec les territoires avec l'idée d'une ceinture verte + coopération entre acteurs

Pour plus d'informations : outil interactif CRATER pour calculer sa résilience alimentaire
<https://crater.resiliencealimentaire.org/accueil>

Transformer l'alimentation d'un territoire, concrètement, ça se passe comment ?

Alexandre, peux-tu nous parler des PAT et d'autres leviers possibles ?

Baptiste, quels enseignements de vos voyages d'étude dans le sud-ouest ?

Vers la résilience alimentaire via des P.A.T ?

(Alexandre Maillet)

Alexandre MAILLET travaille dans une structure coopérative sur les enjeux alimentaires, il habite sur l'agglomération de Chambéry.

Peu de données locales sur l'alimentation qui plutôt au niveau national. Il y a un outil, le Plan Alimentaire Territorial (PAT) – théoriquement une des actions du Schéma Agricole de Grand Chambéry ainsi qu'à l'agenda du Conseil départemental 73 - qui constate notamment une perte des terres agricoles, une diminution importante du nombre d'agriculteur.trice (1000 en 1980 à 300 aujourd'hui), et une dégradation de la santé (indicateur d'obésité multiplié par 3!)

Préconisation de 5 fruits et légumes par jour : 75 % des français.es ne les consomment pas car n'en ont pas les moyens

L'autonomie n'étant pas l'autarcie, il faut travailler sur la solidarité inter-territoriale sur certains produits (cf les céréales pour le pain et le pizzas)

Sur Chambéry, c'est l'équivalent de 6 terrains de foot qui seraient artificialisés tous les mois.

Ne pas confondre agriculture et alimentation : l'écueil principal est la perte de la surface agricole utile SAU, et si on regarde ce chiffre, ce n'est plus 10% mais bien plutôt 2% d'autonomie alimentaire sur Grand Chambéry. Pour comparaison, la ville la mieux placée en France est Avignon avec 8% d'autonomie.

Plusieurs questions/chantiers à travailler

- la question de la sécurité alimentaire

- la question de la souveraineté alimentaire
- la question de la composition de l'assiette qui évolue selon les habitudes d'approvisionnement alimentaire (groupements d'achats et AMAP, épicerie solidaire, magasin coopérative, ...) avec le sujet de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- la question de la démocratie alimentaire qui ressort sur le PAT mais peu utilisé.
- la question de favoriser, promouvoir l'innovation, encourager des projets totems qui pensent l'alimentation dans sa globalité.
- Dans les systèmes urbains (et péri-urbains), il ne faut pas oublier les jardins individuels qui peuvent apporter jusqu'à 50% d'une consommation familiale.

Présentation d'un exemple concret : l'écopole alimentaire

(Baptiste Bourdeau)

Projet en cours d'un Ecopole Alimentaire à partir de 3 structures existantes, les Triandines – J'aime Bocoh – le GRAP (coopérative d'artisans et de producteurs) pour permettre de nourrir en circuit-court la population – 50 aine d'entreprises sur le territoire

Pour cela, besoin de produits locaux, besoin d'innover, besoin d'avoir des structures et filières organisées

Lors d'un voyage dans le sud-ouest dans le réseau cocagne

(<https://www.reseaucocagne.org/>), rencontre avec un écopole alimentaire : création de jardins de maraîchage pour nourrir des habitant.es : entre 200 et 600 selon la taille des jardins, en bio et local.

La démarche est la suivante :

- capitalisation de l'expérience de nourrir 200 personnes,
- analyse des points forts et des limites,
- partenariats et co-construction entre les collectivités et les acteurs de maraîchage.
- renforcement des systèmes par des plateformes logistique

Un des objectifs est de consolider l'activité des maraîcher.es (« classiquement » un.e maraîcher.e gagne environ 500€ /mois et travaille environ 70h/semaine dont 30h pour la vente).

L'écopole permet de laisser l'expertise du maraîcher à l'agriculture et de laisser la partie vente à la plateforme logistique avec un accord sur le salaire pour vivre dignement. Les chaînes de valeurs sont donc horizontales et non plus verticales (producteur, vendeur, distributeur)

Conditions pour le réaliser :

- Avoir des espaces-test sécurisés sur 1 ou 2 ans pour aider l'installation des

- agriculteurs.trice
- Mutualiser des terres agricoles comme dans le projet « fais pousser ton emploi » : tester son activité + formation des personnes. Ce qui permet d'avoir une installation sécurisée pour chaque partie.

La restauration collective : est-ce un de leviers de relocalisation alimentaire pour les collectivités ?

Focus sur la restauration collective, que vous avez citée comme un des leviers. A Chambéry, c'est 415 000 repas (285 000 repas pour les scolaires, 57 000 repas pour les crèches, 75 000 repas pour le CCAS /résidences autonomie et portage à domicile). Et à l'échelle de l'agglomération, bien plus car toutes les communes gèrent un service de restauration collective.

Il existe à Chambéry, par le biais par exemple de la plateforme la Bio d'ici, des producteurs qui fournissent cantines scolaires, crèches... L'offre de produits s'est enrichi : produits laitiers, pommes et poires, œufs, viande, pâtes... Le plus difficile reste le maraîchage ou le porc.

Et concrètement, à Chambéry, une association réfléchit à l'installation d'une activité de maraîchage dans une relation étroite à la municipalité pour alimenter la restauration scolaire.

Présentation d'un projet local en gestation (Elsa Sidawy)

Elsa Sidawy est en reconversion professionnelle. Elle est investie dans des associations type Popex pour promouvoir une agriculture urbaine. Formation en cours de BPREA, brevet professionnel qui permet à un.e agriculteur.trice de s'installer.

Projet : s'installer en milieu urbain, sur une exploitation de 3ha max en maraîchage bio, avec l'objectif de nourrir fournir la cantine centrale + aspect pédagogique autour du vivant.

Aujourd'hui, quand un.e maraîcher.e s'installe en Savoie, il y a une demande importante en bio et local et il.elle peut donc faire des ventes en paniers. Mais avec ce mode d'alimentation, on ne touche pas les personnes qui n'ont pas cette culture ni les moyens de le faire.

Défi pour s'installer: le foncier, qui en Savoie est en concurrence avec des terrains constructibles qui rapportent plus d'argent.
La collectivité a des terres agricoles et pourrait faire des baux ruraux à des personnes qui ont pour but de s'installer.

Quand on vend à une cantine : on se pose la question du tarif, du volume et de la

planification

Importance de donner l'exemple, et que la collectivité s'engage
Régie agricole municipale : partage des risques entre collectivité et agriculteur

En quoi la DSP permet ou pas de tenir des engagements qualitatifs ?

Pour poursuivre sur la restauration collective, l'actualité municipale à Chambéry, c'est le choix de la municipalité de renouveler la gestion via une Délégation de Service Public (DSP), en élaborant un nouveau cahier des charges plus qualitatif, et en se donnant du temps pour préparer une évolution du mode de gestion et de possibles mutualisations avec d'autres communes de l'agglomération

Xavier, en tant que juriste, est-ce que tu peux nous éclairer sur les différents choix de gestion : Régie municipale / DSP / autres. Quelles sont selon toi, les marges de manœuvre dont dispose une collectivité dans ce type de choix ? Les avantages, inconvénients, risques, conséquences, moyens à mobiliser ?

Martin, le programme de Chambéry citoyenne en 2020 avait pour ambition de « faire le choix politique de la gestion directe par la collectivité lorsque qu'elle est préférable. ». Vous venez de trancher en faveur d'une DSP : pourquoi ? Est-ce que ce choix vous permettra de tenir l'engagement de qualité qui était aussi un objectif affiché sur ce mandat ? Et quelle place pour les usagers et citoyens ?

Formes d'organisation pour gérer la restauration collective (Xavier)

Avec quelques diapos (disponibles), Xavier présente les différentes formes d'organisation d'une restauration collective pour une collectivité.

Cela peut être gérée à 100% par la collectivité (en interne) ou par un acteur privé (en externe, par Délégation de Service Public).

Un service public est un service organisé dans une intention d'intérêt général et assuré :

- soit par une personne morale de droit public (une commune,...)
- soit par des particuliers, des entreprises publiques locales, une association, des entreprises privées, ou d'autres personnes morales de droit privé sous le contrôle et avec l'aide des pouvoirs publics.

Une collectivité a le choix du mode de gestion :

1/ Gestion directe : un service administratif. Budget communal.

– Régie autonome créée par la commune : un budget autonome, un conseil d'exploitation, un directeur sous autorité du maire et du conseil municipal

– Régie autonome avec la personnalité morale, c'est un établissement public local avec une dotation financière initiale et un CA où la commune est majoritaire.

Comptabilité par un comptable ou un agent du Trésor public nommé par le préfet sur proposition du CA.

2/ Gestion déléguée : un contrat pour déléguer tout ou partie du service avec une rémunération liée aux résultats d'exploitation

Un contrat pour déléguer tout ou partie du service avec une rémunération liée aux résultats d'exploitation

- La concession (exploitation par le titulaire à ses risques, c'est la négociation qui détermine les garanties du titulaire)
- L'affermage (exploitation à un prix déterminé)
- La régie intéressée (exploitation avec intéressement aux résultats)
- La gérance si marché public (exploitation rémunérée par la commune)

La difficulté : la bonne rédaction du cahier des charges, et son suivi

Une alerte, l'approvisionnement est à repenser, c'est le point de difficulté majeur et l'enjeu du moment :

- Les producteurs de qualité produisent chacun en petite quantité et ne peuvent répondre à des demandes importantes
- Les fournisseurs de grandes quantité imposent leurs normes et leurs conditions
- On a besoin de centrales d'achat dédiées contrôlées par les collectivités acheteuses (cf BioD'ici)

Présentation de la délégation de service public (DSP) de la restauration collective de la ville de Chambéry (Martin)

415000 repas/an servis pour petite enfance, éducation, et personnes âgées.

La cuisine centrale se situe sur les Hauts de Chambéry et compte actuellement 18 agent.es.

La DSP actuelle est attribuée à Sodexo jusqu'au 1er Aout 2023.

Après études et réflexions, le choix de la ville de Chambéry est de ne pas envisager un passage en régie actuellement et de donc renouveler le format DSP, pour plusieurs raisons :

- difficile de repasser et si rapidement tous les achats sous marchés publics (50 à 60 marchés selon les différents domaines : normes hygiènes, entretien cuisine, nutrition, etc..)

- gestion des ressources humaines à mobiliser trop importante pour la ville.

Actuellement, seulement 3 personnes gèrent toutes les DSP de la Ville. Manque d'agent.es formés et disponibles, avec de plus un contexte budgétaire très contraint

- les risques pour garantir ce services public en permanence, en fonction des aléas non anticipables. Cela peut s'avérer difficile voire impossible selon le risque (crise sanitaire cf COVID par exemple)

-le coût à prendre en compte notamment sur les énergies/fluides, en très fortes hausses

-la temporalité défavorable, car depuis le début du mandat le service éducation a été fortement sollicité pour cause COVID. La réflexion a démarré fin 2021 /début 2022. Cela laissait trop peu de temps avant la fin de la DSP en Aout 23 pour envisager de construire

une gestion en régie. Et pas de mutualisation possible cette fois-ci avec d'autres collectivités (communes, département)

Cette validation du renouvellement de la DSP en conseil municipal ne présage pas des décisions futures, ni du candidat retenu in fine.

Des réflexions sont en cours pour mutualiser avec d'autres communes sur le prochain renouvellement.

Il existe également des modèles alternatifs : Société d'Economie Mixte (SEM, comme pour l'actuel funérarium) ou bien la SCIC – Société Coopérative d'Intérêt Collectif.

Le coût de l'alimentation : le nerf de la guerre. Comment faire face au défi de l'accessibilité ?

L'accessibilité reste centrale sur cette question alimentaire. Aujourd'hui, on a un enjeu de production locale à la hauteur de la demande, mais aussi un enjeu de coût pour tous les habitants, alors que les produits locaux et bio restent difficilement accessibles pour bon nombre de nos concitoyen.nes. On a rêvé, pendant la période covid, d'un volontarisme politique national avec la proposition de cantine à 1€. Les files d'attente des étudiants a alerté l'opinion publique sur ce sujet. Pour autant aujourd'hui, la cantine à 1€ (cofinancée par l'État) reste un dispositif limité aux petites communes rurales.

A Chambéry, heureusement il y a une tarification sociale (selon le Quotient Familial) qui permet une solidarité tarifaire. Certains territoires réfléchissent à des expérimentation de type « caisse commune de l'alimentation », inspirée de l'idée d'une sécurité sociale de l'alimentation. Cela a pour but de ne pas laisser les plus précaires sur le côté.

➤ Jimmy : Comment tenir des enjeux d'accessibilité à une alimentation de qualité, là où on sait que ce sont les plus pauvres qui n'accèdent pas à la cantine scolaire ?

Tarification et accès à l'alimentation (Jimmy Baabaa)

La question du droit à l'alimentation est inscrite dans des textes nationaux et internationaux mais peu d'actes concrets. Objectif accessibilité à une alimentation saine et durable pour toutes et tous.

La tarification de la restauration sur Chambéry se fait selon le quotient familial QF.

La première tranche paie 1,53€ le repas (23% des repas) pour un coût de 4,50 pour la collectivité.

La plus haute : 6,32€.

Dialogue important mis en place par la Ville autour des situations difficiles sans éviction des familles en cas de difficultés de paiement.

Il existe des dispositifs type AMAP qui font des partenariats avec les collectivités pour prendre en charge tout ou partie du coût pour les plus modestes (ex : projet coopération

Triandines/Centre Social du Biollay)

La cantine a également un rôle éducatif de sensibilisation aux découvertes du goût, des saveurs, etc. Cette question doit se traiter à la cantine, mais aussi en dehors, via d'autres initiatives.

Questions de fond : est-ce que le bio est trop cher ? Ou bien est-ce la malbouffe qui n'est pas à son prix réel avec les coûts induits externalisés sur la santé, l'environnement, le climat, l'énergie, l'agriculture paysanne, ... non pris en compte ?

Et comparons bien le prix d'un repas équilibré, avec moins de protéines animales, avec un repas carné, et pas seulement les prix au kg d'aliments de qualités nutritives différentes

Les ateliers

ATELIER 1 : Une délégation de service public peut-elle être qualitative ? A quelles conditions ?

Le cahier des charges

Avoir le meilleur cahier des charges possible (s'inspirer d'autres expériences) puis un suivi exigeant et permanent de son application

A Chambéry, pour le cahier des charges de la restauration collective la municipalité pense s'appuyer sur un label national indépendant contrôlé par Ecocert, avec la certification de niveau 2 au départ et en visant la certification 3 en fin de mandat.

Contrainte, la très forte croissance importante des coûts actuellement

Utiliser au maximum les filières locales et développer les filières de produits manquant actuellement. Sodexo passe déjà par la plateforme locale Bio d'Ici

Est-ce que la « préférence gastronomique » a été interrogée pour établir le cahier des charges ?

Oui, objectif important d'éducation au goût.

Taux important de repas végétariens

Des efforts sur la réduction du gaspillage alimentaire, avec des statistiques régulières sur certaines écoles

Importance du travail de présentation et mise en valeur des repas servis par le personnel des cuisines (formation)

Les enfants et la cuisine

Comment faire participer les enfants à la cuisine, rendre concret ce qui se passe avant les assiettes ?

Test dans une école, mais impossible de créer une cuisine dans chacun des 19 groupes scolaires.

Organiser des visites de la cuisine centrale ? Mais vu les volumes et les procédures, est-ce vraiment intéressant ? Refaire des ateliers cuisine dans les programmes scolaires, en prolongement des carrés jardinés ?

Quelle marge de manœuvre sur la qualité et le goût des repas ?

Importance de la qualité des matières premières (impact sur le coût), des processus de fabrication et de réchauffage, et de la présentation. Besoin d'un dialogue étroit et régulier avec le délégataire, en lien avec les enfants et les parents (panel de test)

Système actuellement autofinancé, est-ce que la municipalité doit injecter de l'argent ? A prendre sur quel autre budget ?

ATELIER 2 : Développer l'autoconsommation alimentaire : quels sont les leviers d'action, les freins à lever ?

1) Enjeu majeur : conserver les terres agricoles

- Outils PLUi ; ZAN (à horizon 2050 !)
- Problème transformation des terres à maraîchage en autres cultures plus rentables, voir en champ de panneaux solaires : maraîchage difficile et avec faibles rémunérations (voir point 2)
- Evaluer le potentiel des terres agricoles qui seraient récupérables ?

Problème : la valeur agronomique n'est jamais valorisée dans la valeur des terres

Et les terres en zone urbaine (dents creuses) ne sont pas terribles au niveau qualité

- Partager une partie des terres dédiées à l'élevage ? Attention, difficulté élevage en zone urbaine
- A-t-on la surface nécessaire aujourd'hui pour nourrir la population en Savoie (sans changement régime alimentaire, avec besoin 4000m²/personne) : Oui quasiment au niveau surface, par contre attention à valeur agro des terres ; Et si on mange moins de viande, on utilisera moins de terres
- S'inspirer des systèmes start-up qui débloquent le foncier : création de SCIC, financement citoyen
- SCOT Maurienne a défini des terrains agricoles stratégiques (sur base valeur agro)

2) Difficulté métier et faible rémunération

- Changer la PAC qui n'aide pas le maraîchage
- Développer la vente directe pour garder la valeur : tarifs qui permettent de faire vivre l'agriculteur, mais qui soit accessibles aussi aux revenus les plus faible (système où les

plus riches paieraient plus cher, selon ce qu'ils veulent mettre : cf ex Haute-Savoie donné par Elsa)

- Créer le salaire minimum agricole
- Partager les risques entre le producteur et la collectivité/société (ex Mouans-Sartoux : régie municipale potagère pour alimenter les écoles)

3) Rôle collectivités

- Soutien financier et politique de projets (ex Ecopole Triandines)
- Réserver des terres plutôt que d'urbaniser
- Créer un comité citoyen alimentaire pour évaluer les documents cadre (ex schéma agricole de l'agglomération), les PAT, etc... (ex dépt54, Bordeaux, Nantes)
- Soutenir les personnes qui font encore du jardin : former des maître-jardiniers à l'image des maître-composteurs, autoriser le jardinage sur les espaces publics

Ex Chamonix : « le potager de mon pote âgé »

ATELIER 3 : Comment garantir une alimentation accessible à toutes et tous ?

1) Éducation alimentaire

- exemples d'expérimentation : cuisines mobiles dans les quartiers, petites cantines, biocabas solidaires
- mise en avant de la valeur santé pour contrecarrer la réticence du "bio cher" : montrer la dangerosité des produits chimiques et le vrai coût des aliments ramené au coût de la santé

=> campagne de communication

=> revalorisation du "bien manger", retravailler la banalisation des mots liés à la "malbouffe"

exemples : proposer des occasions d'avoir des plats cuisinés (en restauration ?) par des initiatives associatives (Mandragore, Accorderie ?) ou de cuisine de collectivité

2) Soutien des initiatives solidaires locales

- communication
- soutien des acteurs et actrices du territoire
- participation financière (ce n'est pas le seul levier)
- initiation de projets (cuisine mobile "prétable" en lien avec les jardins collectifs)

3) Sécurité sociale de l'alimentation

- système par répartition ? exemple dans la Drôme : marché avec des prix différents selon les revenus => nécessite un soutien des collectivités