

Alimentons notre territoire

Rencontres, réflexions et actions

pour co-construire une politique territoriale
ambitieuse de transition alimentaire et agricole

L'initiative « Alimentons notre territoire » a été initiée par plusieurs associations locales sous la forme d'une série de rencontres publiques organisées à Malain et Sombernon en février et mars 2020. Il s'agissait d'initier un processus de réflexions partagées pour co-construire une politique territoriale ambitieuse de transition alimentaire et agricole. Il ne fait en effet plus de doute que pour satisfaire la demande croissante de nourriture prévue d'ici 2050, tout en stabilisant le climat et en préservant la biodiversité, le système agro-alimentaire qui nous nourrit doit changer en profondeur. Il doit gagner en résilience. Comment initier ces changements à l'échelle de nos lieux de vie ? Comment les élus peuvent-ils s'emparer de ces enjeux décisifs ?

Ce compte-rendu propose une restitution des riches échanges qui ont eu lieu à ces occasions.



⇒ Un constat : l'agriculture en Ouche et Montagne

La Communauté de Commune Ouche et Montagne est directement concernée par l'enjeu agricole de la décennie : le renouvellement générationnel. Aujourd'hui 59 des 113 chefs d'exploitation auraient plus de 50 ans, soit plus de la moitié¹. Sachant qu'en moyenne deux agriculteurs sur trois sont remplacés à la retraite, le maintien d'une agriculture vivante sur le territoire est en jeu².

¹ Recensement agricole de la CCOM, DRAAF (2010)

² Pleinchamp/AFP. [Renouveler les générations d'agriculteurs, un défi pour nourrir l'Europe](#). 29/01/20

D'après l'outil Parcel³, Pour une consommation de tous les habitants de ce territoire en 100% relocalisé et 50% bio, il faudrait 4 080 ha en bio et local (dont 130 ha en maraîchage), ce qui aurait pour conséquences la création de 100 emplois agricoles directs, et un impact écologique positif important, avec -32% d'émissions de CO₂ par hectare. La part de production bio sur notre territoire est actuellement de ... 4% (en volume). Aujourd'hui, aucun hectare de maraîchage ou de production arboricole n'est recensé sur le territoire. Globalement, l'agriculture de notre territoire est peu diversifiée.

📍 Territoire : CC Ouche et Montagne (EPCI) 👤 Population : toute 🌾 % de la conso. relocalisée : 100% 🌱 % en bio : 50%
🍴 régime alimentaire : -25% pdts animaux

Estimation des effets associés :



Il est donc urgent d'impulser et d'accompagner l'installation de porteurs de projet en agriculture paysanne et biologique pour relocaliser notre alimentation, et d'accompagner la transition des fermes existantes. Les enjeux de l'installation agricole sont nombreux : accès au foncier, à l'eau, construction de bâtiments, temps de travail et débouchés. Les collectivités disposent d'outils pouvant aider ces installations : droit de préemption, achat de terres agricoles⁴, création de régies maraîchères, création d'atelier de transformation collectif ou encore garantir des débouchés pour l'approvisionnement de la restauration collective.

⇒ Un outil : la restauration collective en gestion directe

La Communauté de Commune est chargée de la compétence restauration concernant le périscolaire (8 écoles), l'extrascolaire de Sombernon, le multi-accueil de Velars ainsi que le portage des repas aux personnes âgées. Sur la CCOM, entre **500 et 600 élèves** mangent chaque jour à la cantine. Ce service est actuellement géré par une entreprise, choisie via un marché public. En 2018, la société SHCB a succédé à la société API. SHCB⁵ fait partie des 10 sociétés de restauration collective les plus importantes avec ses 11 cuisines centrales en France et les quelques 55 000 repas livrés chaque jour. Basée à Longvic, elle approvisionne aujourd'hui les repas en liaison froide. Elle s'est engagée à fournir 1 produit local par jour, 1 produit bio par semaine et des produits de saison quand ils sont d'origine France. Ces engagements ne sont pas à la hauteur des enjeux actuels. Or, la loi Egalim⁶ exige qu'à partir du 1er janvier 2022, 50 % des produits servis dans les cantines publiques « tiennent compte de l'environnement » et que 20 % soient bios. L'objectif à terme pourrait être de nourrir les enfants de la CCOM avec une alimentation 100 % bio, majoritairement issus de produits locaux et de saison.

³ PARCEL est un outil web simple et gratuit développé par Terres de Liens, la FNAB et le BASIC, permettant d'évaluer pour un territoire donné les surfaces agricoles nécessaires pour se nourrir localement, ainsi que les emplois agricoles et les impacts écologiques associés. Il invite les citoyens et les élus à se saisir des enjeux actuels de l'alimentation. <https://parcel-app.org/>

⁴ Guide Terre de Liens « [Agir sur le foncier agricole, un rôle essentiel pour les collectivités locales](#) »

⁵ <http://www.shcb.fr/>

⁶ Source Ministère. [Egalim : ce que contient la loi Agriculture et Alimentation](#)

D'après l'outil Parcel, cet objectif nécessiterait 60 hectares de surfaces agricoles dont 1,8 hectares de légumes, autant de fruits, 9 hectares de céréales et 47 hectares d'élevage. Cet objectif semble atteignable en un mandat en s'appuyant sur la dynamique et les acteurs associatifs déjà en place (Groupement Foncier Agricole, RISOMES, Projet Alimentaire Territorial du Pays Auxois-Morvan, AMAPs...). Mais ces installations agricoles devront nécessairement s'accompagner de la relocalisation des ateliers de transformation : légumerie, ateliers de découpe de la viande et enfin cuisines centrales afin de transformer sur place les aliments.

La restauration collective peut donc être un véritable support d'un projet de transition agricole et alimentaire. Des cantines bios et locales permettraient de maintenir l'activité agricole et de soutenir l'économie locale tout en ayant des effets bénéfiques sur la santé, l'environnement et la biodiversité, sur l'éducation des citoyens mangeurs et la gestion des deniers publics...

⇒ **De nombreux exemples peuvent inspirer le territoire**

- **Celui bien connu de Mouans-Sartoux (06)** qui sert plus de 1 000 repas 100 % bio par jour. Cette transition en 3 ans s'est accompagnée d'une réduction du gaspillage de 80 %. La relocalisation a été rendue possible par un plan local d'urbanisme ambitieux (la surface agricole a été triplée) et la création d'une régie agricole municipales de 6 hectares permettant de produire 20 tonnes d'aliments et de créer 3,5 ETP.⁷
- **Le cas de Briançon (05)** se rapproche de la situation de notre Communauté de Communes. Chaque jour, les repas des 630 convives répartis sur 6 cantines satellites sont préparés à base de produits bio (70%), pour la majorité locaux (75%). Cette réussite est le fruit d'une collaboration entre parents, élus et personnels qui composent les menus ensemble, travaillent sur la sensibilisation et la réduction du gaspillage. Cette cantine centrale a remporté les victoires des Cantines Rebelles dans la catégorie «Manger bio, local et sain, c'est politique » et a vu sa fréquentation augmenter de 40 % en 3 ans.⁸
- **L'exemple de Sourcieux-les-Mines (69)** qui traduit la diversité des formes que peuvent prendre ces projets. Cette commune de 2 000 habitants délèguait la réalisation de 240 repas à une société. Malgré les engagements de cette entreprise, les parents d'élèves ont découvert l'origine et la faible qualité des produits. Les parents d'élèves ont donc proposé de se charger de la restauration scolaire et la cantine est passée en autogestion⁹.



⁷ Assises de la transition écologique et citoyenne. « [La Régie agricole de Mouans-Sartoux pour alimenter en bio les cantines scolaires](#) ».

⁸ <http://www.ville-briancon.fr/cantine-scolaire>

⁹ S. Lhénoret. [A Sourcieux-les-Mines, les parents ont repris la main sur la cantine](#). *Le Monde*, 20 décembre 2018

⇒ Des projets concrets dans le cadre d'une démocratie alimentaire territoriale

Ces exemples montrent que la clé de la réussite est une vision globale :

- Penser l'approvisionnement et soutenir l'installation agricole
- Mettre en place les ateliers de transformation (légumerie, découpe viande, cantine centrale...)
- Former le personnel grâce aux nombreuses associations d'appui qui existent (Un plus Bio, Collectif Les Pieds dans le Plat, FNAB, ...)
- Lutter contre le gaspillage : peser les assiettes, proposer des plus petites portions et rabe à volonté, proposer le pain tranché et les fruits en quartier, sensibilisation des adultes et enfants
- Éduquer, sensibiliser et communiquer sur les actions : menus, porte ouverte, peser assiette, rencontre producteurs, potager à l'école...

L'alimentation doit redevenir une préoccupation centrale des politiques publiques et l'objet de réalisations concrètes de la part de la collectivités et des acteurs du territoire : à l'instar des pôles scolaires ou des maisons de santé, nous devons penser la mise en place concrète d'un **pôle d'initiatives pour la transition agricole et alimentaire**. Multi-usage et accompagné de terres agricoles productives, ce pôle pourrait accueillir les outils de production, de transformation et de distribution nécessaires pour impulser une véritable politique de résilience et de transition alimentaire.

Et pour un véritable projet alimentaire territoriale partagé, des lieux de concertations et d'orientations doivent être créés pour vivifier la démocratie alimentaire territoriale. A ce titre, l'idée de mettre en plus une **commission ouverte et transversale « Agriculture et Alimentation »** au sein de la communauté de communes Ouche & Montagne s'est avérée pertinente.

Agir pour une **reconquête de la maîtrise collective et durable du foncier agricole** et soutenir les **initiatives de circuits courts et de relocalisation alimentaire** sont également des orientations majeures à prendre pour contribuer à une transition alimentaire territoriale.



Les Greniers de l'Abondance – [Guide « Vers la résilience alimentaire »](#)

Lors de ces rencontres, de riches échanges ont eu lieu entre habitants, élus, producteurs, des enjeux importants ont été soulevés comme le manque de temps des élus et la complexité croissante des normes qui leur sont imposées, autant de freins au changement qui justifient pleinement l'implication citoyenne dans ces projets. L'ampleur de la tâche implique de réfléchir à un calendrier précis tout en avançant sur tous les fronts en même temps.

La dynamique « Alimentons notre territoire » va se poursuivre, en incluant toujours plus d'acteurs (agriculteurs, associations, entreprises, élus), dans une démarche alliant réflexion, concertation et actions concrètes.

Contact : alimentons@risomes.org