

PLAN ALIMENTAIRE TERRITORIAL



14 OCTOBRE 2024

ATELIER CITOYEN DE GRAND LAC,
GROUPE DE TRAVAIL ALIMENTATION

Table des matières

INTRODUCTION	3
I. SE DIRIGER VERS PLUS D'AUTONOMIE ALIMENTAIRE SUR LE TERRITOIRE.	4
II. UNE GOUVERNANCE ADAPTÉE	5
A. Créer une Agence locale alimentaire Grand Lac	5
B. Les rôles possibles de l'atelier dans le déploiement du PAT	6
III. COMPORTEMENTS ET EDUCATION DES ACTEURS DU PAT	6
IV. DOPER LES CIRCUITS COURTS ET LEUR USAGE – REDUIRE LE GASPILLAGE	7
A. Restauration collective	7
B. L'alimentation à destination des populations fragiles	8
V. GESTION DES SURFACES AGRICOLES	8
A. Propositions d'actions relatives à la gestion des surfaces	8
B. Répartitions des surfaces sur le territoire en cohérence avec le PLUI.	9
C. Propositions ayant un impact sur le réchauffement climatique – Surfaces en Bio	9
D. Propositions concernant la transmission des surfaces	9
E. La Pêche	10
VI. LES PROPOSITIONS CLES :	10
VII. ANNEXES	11
A. Propositions de projets	11
1. Projet Installation de maraichers	11
<i>Description du Projet</i> : Le projet consiste à créer des postes de maraîchers/agriculteurs municipaux qui seront employés par la mairie. Ces maraîchers produiront des denrées alimentaires destinées aux cantines scolaires, crèches, et autres structures publiques, assurant une alimentation locale et de qualité pour la population.	11
2. Projet panier Solidaire	13
<i>Description du Projet</i> : Le projet consiste à créer un partenariat entre des maraîchers locaux et une structure solidaire (association, mairie, centre social) pour proposer des paniers de légumes à prix réduit ou	

gratuitement aux familles en difficulté. Simultanément, il s'agit d'accompagner de nouveaux maraîchers dans leur installation via un soutien logistique et financier. 13

B. Recensement exhaustif de pistes d'action	15
1. Se diriger vers une autonomie alimentaire du territoire	15
2. Une Gouvernance Adaptée	17
3. Doper les circuits courts	18
4. Comportements et Education des acteurs	20
5. Gestion des surfaces agricoles	23

Introduction

Les élus de Grand Lac ont sollicité l'Atelier Citoyens dans le cadre de la construction du plan Alimentaire Territoriale (PAT).

Ce document a pour ambition de restituer aux élus de Grand LAC, l'ensemble des propositions et réflexions partagées au sein de l'Atelier.

Les propositions ont été classées par ordre d'importance, (sujets stratégiques avant ceux tactiques).

On trouvera donc, des avis sur les objectifs poursuivis, sur la gouvernance, puis sur le comportement de tous les acteurs, enfin sur des propositions concrètes relatives aux circuits de distribution et à la gestion des surfaces agricoles.

Le groupe de travail a été composé de 15 citoyens volontaires, participants à l'atelier, et issus de l'ensemble du territoire.

La saisine nous ayant laissé très peu de temps (saisine juillet 2024, rendu 14 octobre 2024), deux séances de travail en présentiel ont eu lieu :

- Une 1ère séance animée par Mme Julie NOVELLI vice-présidente agriculture et résilience et M. Fabrice BURDIN responsable service agriculture et alimentaire Grand Lac, pour comprendre l'état actuel et les enjeux sur l'agglomération.
- La deuxième pour échanger, entre les membres sur les propositions de chacun qui avaient été transmises au préalable par courriels et récoltées par les rapporteurs (référents de l'Atelier Citoyen pour cette thématique).

La finalisation du rapport s'est faite par les 3 rapporteurs, qui ont recueillis les réflexions et suggestions des autres membres, les ont synthétisées, et se sont coordonnés pour faire réagir le groupe. L'intégralité des suggestions est jointe ex abrupto au présent document.

I. Se diriger vers plus d'autonomie alimentaire sur le territoire.

Les discussions ont mis en évidence la nécessité de clarifier les objectifs, et la date à laquelle Grand Lac cherche à les atteindre. (Les plus ambitieux devant faire l'objet d'une planification pour les suivre dans le temps, qui sera très probablement long)

Ceux-ci vont permettre prioriser les actions.

Proposition par l'Atelier Citoyen d'une démarche visant à spécifier l'objectif global du Plan Alimentaire Territorial qui serait de se diriger vers plus d'autonomie alimentaire sur le territoire Grand Lac et de rendre au maximum l'alimentation saine, accessible à tous, produite localement et de manière respectueuse pour l'environnement.

Au préalable, il est important de :

1/ Définir ce qu'est le besoin en « consommation courante » d'un habitant (légumes, fruits, céréales, viande, ...).

2/ Définir le terme « production locale ». Distance en km ou en temps entre producteurs/consommateurs. Cette notion de distance/temps peut varier suivant le type et le besoin de produits (maraichage rayon 5/10km, viande céréales rayon 20 km...).

3/ Répertorier clairement les productions locales répondant aux **besoins en consommation courante** de la population du bassin Grand Lac. **Etablir une carte des lieux de production et des types de production** en spécifiant leur caractéristique environnementale (Bio, labels, conventionnel, ...). Tenir compte des exploitations sur le pourtour de Grand Lac. Mentionner leur état (active, en cours de cession, impactée par urbanisme, climat, ...).

4/ Répertorier les points de vente en « circuits courts ». **Etablir une carte des points de vente et des types de produits vendus.**

Au regard de ce travail préalable, des objectifs clairs et que l'atelier citoyen souhaite ambitieux pourront être priorisés. A savoir :

1/ Adapter la production locale aux besoins en consommation courante de la population. L'Atelier Citoyen souhaite **multiplier par 2 l'autonomie alimentaire globale du territoire** (chiffre actuel ?) ; soit la part de la production locale sur l'ensemble de ce qui est consommé sur le territoire, pour répondre aux enjeux écologiques (trafic des marchandises, réchauffement climat, ...) et sociaux (lien consommateur/producteur, solidarité, ...). **La part fruits et légumes pourrait tendre vers 50% d'autonomie alimentaire** (7 à 10 % actuellement). La gouvernance PAT devra définir un objectif "Smart" (réaliste, mesurable, atteignable, défini dans le temps, 20xx ?)...

2/ Inciter à les producteurs à s'orienter vers une agriculture qui respecte la santé et la biodiversité (le label « Bio » étant potentiellement un objectif). Les labels sont nombreux et doivent être une garantie de santé alimentaire pour les consommateurs et non pas qu'une certification pour les producteurs. Il est important d'informer sur les labels.

3/ Augmenter les surfaces agricoles en lien avec ces produits de consommation courante pour satisfaire raisonnablement les besoins locaux. *Si la culture de légumes, fruits, céréales, l'élevage de viande, le fromage, le vin, la pêche entrent dans cette catégorie, ils ne rentrent pas à part égale dans la consommation courante ; les globaliser pourrait fausser les objectifs et défavoriser la culture de certains produits, comme le maraichage, au profit d'autres comme la viticulture.*

4/ Répartir ces surfaces géographiquement pour ne pas faire des « déserts alimentaires ». **Prioriser le développement de production en déficit sur notre territoire (maraichage ?).** Tout en veillant à la qualité de productions qui font fonctionner l'économie locale (Vin, fromage, ...).

5/ Recenser les terrains éligibles à la classification « Surface Agricole Utile » (surface et situation géographique) pour **compenser les pertes de SAU liées à l'urbanisation** (infrastructures routières, projet extension de zones économiques, ...

6/ Créer et développer des circuits de distribution de proximité. Etablir un temps, une distance maximum d'un lieu de vente (15 min, 3 km, ...) en fonction de la densité de population. *Les distributeurs automatiques de « produits locaux » font-ils partie de ces circuits ?*

Les objectifs devront faire l'objet d'une planification pour les suivre dans le temps, qui sera très probablement long.

II. Une gouvernance adaptée

A. Créer une Agence locale alimentaire Grand Lac

Compte tenu des suggestions et pistes d'actions proposées par le groupe, il nous semble nécessaire de créer une structure, au sein de Grand Lac, qui pourrait se nommer Agence Locale Alimentaire, sur le modèle de l'agence de l'éco-mobilité, pour porter :

Le suivi du bon déroulé du plan,

Des actions de sensibilisation,

L'accompagnement et formation des public ciblés,

Ainsi que d'autres actions à définir.

Nous avons bien relevé que si le PAT a pour géographie d'application le territoire, il y a une impérative nécessité de coordonner les mairies du territoire (cantines scolaires) et d'associer les ressources du département, voire de la région.

Il nous apparaît que si certaines actions proposées doivent être menées par des structures marchandes (entreprises ou associations), d'autres nécessiteront une implication de Grand Lac (création de marché producteur mobile avec peut-être des locaux publics, formations auprès des acteurs...).

Certaines propositions d'actions peuvent aller à l'encontre de la logique de marché et de consommation auxquelles nous sommes habitués ou contraints. Il est important que cette dimension soit prise en compte et accompagnée (si elles sont décidées) dans les actions du PAT justifiant d'autant plus une structure permanente au sein de Grand Lac, l'agence proposée.

B. Les rôles possibles de l'atelier dans le déploiement du PAT

Le niveau d'implication des membres du groupe de travail, montre qu'une vraie énergie existe, pour faire avancer ce thème.

L'Atelier Citoyen PAT pourrait constituer un groupe de travail pour recenser des personnes sur des thématique alimentaire (maraicher, santé alimentaire, asso solidarité, expériences hors GL...) et organiser des réunions de sensibilisation/information sur ce sujet auprès des habitants sur différentes zones du territoire GL ? Peut être un moyen par les échanges avec les habitants/consommateurs de faire avancer la notion de « démocratie alimentaire », de juger de la pertinence des propositions de l'AC et de préfigurer une agence alimentaire territoriale.

(Cette piste doit être retravaillée avec Grand Lac pour y mettre un contenu partagé)

III. Comportements et Education des acteurs du PAT

L'atelier identifie la nécessité non seulement de sensibiliser, mais aussi de former l'ensemble des contributeurs de la chaîne alimentaire. Cet effort d'éducation et de communication auprès de tous les acteurs est une condition pour créer et faire perdurer de nouvelles habitudes de consommation et de production locales dans le temps. En synthèse les propositions ont été identifiées :

D'un point de vue des exploitants agricoles,

- Améliorer la communication concernant les méthodes utilisées pour limiter les impacts sur l'environnement et la santé de la population.
- Former et soutenir les jeunes générations à une production plus raisonnée et locale

D'un point de vue des consommateurs,

- Sensibiliser sur de nouvelles habitudes de consommation, d'alimentation et de réduction du gaspillage
- Travailler avec l'enseignement primaire et secondaire du territoire sur l'éducation à l'agriculture et l'environnement en activant notamment le principe des "classes de découverte" ou des cours de cuisine

Enfin des événements forts qui rythment les actions et embarquent l'ensemble des parties prenantes,

- Instaurer une "semaine du consommer local" regroupant des actions auprès des consommateurs et la mise en valeur des producteurs, produits, surfaces de vente, en physique et digital

IV. Doper les circuits courts et leur usage – Réduire le Gaspillage

Une fois la population sensibilisée, il est nécessaire de faciliter l'accès, de rendre attractif (visuellement, financièrement, ...) et d'augmenter l'offre locale via des circuits courts à portée de tous. A partir d'une cartographie des acteurs qui contribuent à la réalisation de circuits courts (du producteur au consommateur), l'atelier propose que les actions suivantes, plus spécifiques soient intégrées au PAT :

- Faciliter l'installation de magasins de producteurs (vente directe)
- Développer les marchés itinérants ou fixes sur le territoire (villages, écoles, etc) + réseau de transport en commun
- Développer les paniers locaux à commander dans les grandes entreprises du territoire
- Rendre visible et attractive cette nouvelle offre sur le territoire pour tous
- Inciter les grandes surfaces à augmenter le nombre de produits agricoles de la région (zone correspondant à une aire de déplacement raisonnable écologiquement) et à les signaler aux consommateurs.

A. Restauration collective

La restauration collective possède un gros pouvoir de sensibilisation et de changement d'habitudes. L'atelier propose de réfléchir au retour des restaurations collectives au service public de régie directe plutôt que déléguer sous marché public (avantages de contenus, lieux d'approvisionnement, prix, etc)

B. L'alimentation à destination des populations fragiles

Ce sujet majeur, d'alimentation des populations fragiles, sera à relire de manière globale avec les actions engagées par Grand Lac vers ces citoyens pour qu'elle soit cohérente avec les autres thèmes supportés (emploi, formation, logement ...).

Toutefois il nous semble important d'offrir à ces populations fragiles une offre locale au même titre qu'au reste de la population ainsi que de profiter d'opportunités de volumes ou de coûts pour approvisionner ces initiatives.

V. Gestion des surfaces agricoles

A. Propositions d'actions relatives à la gestion des surfaces

L'atelier citoyen, compte tenu des suggestions faites, montre qu'il y a nécessité de se donner une « vision » partagée, avec l'ensemble des acteurs concernés du territoire (Monde agricole/collectivités/propriétaires fonciers/consommateurs), de l'usage qui est fait des surfaces agricoles. Des passerelles doivent se créer entre chacun de ces acteurs afin d'optimiser et préserver la surface de production locale ; mais aussi parvenir à augmenter les surfaces agricoles destinées à l'agriculture biologique.

L'atelier a proposé des pistes sur ce sujet :

- Grand Lac doit inciter les professionnels à convertir des terres de “produits exportés hors territoire” par des produits de consommation courante. Donner la possibilité de conquérir des terres en friche pour vergers.
- Il faut créer des liens entre collectivités et agriculteurs (propriétaires d'animaux en particulier) pour l'entretien du paysage public (ex : contrats d'entretien de l'espace, en concertation avec le Conservatoire Départemental des Espaces Naturels).
- Les communes doivent mettre à disposition des terrains communaux pour des professionnels et créer un partenariat pour de la production communale (Maraichage communal) ou créer des postes de maraîchers communaux. Grand Lac pourrait former et mettre ces personnels à disposition des communes. Grand Lac pourrait soutenir l'installation de nouveaux maraîchers à travers la création d'espaces tests agricoles à avec l'appui de la commune et de structures partenaires. [Lien vers Espace test Agricole Vaulx en velin](#)
- Envisager la possibilité de partager des parcelles de terre privées ou communales pour produire du bien commun avec les habitants/consommateurs. Création sous l'impulsion de Grand Lac de jardins partagés/communaux...
- Favoriser le modèle GAEC mais sous forme alternative à l'association pour ceux qui ne la souhaitent pas ou n'auraient pas la taille critique, avec partage de ressources (humaines et matérielles)

- Protéger les espaces cultivés des impacts nuisibles (industrie, tourisme, ...) et sanctuariser les espaces potentiellement utilisables pour la production de consommation courante.

B. Répartitions des surfaces sur le territoire en cohérence avec le PLUI.

Le PLUI est un outil majeur de gestion des espaces pour le territoire. L'atelier propose un certain nombre de pistes d'action, à inscrire dans le PLUI, pour sanctuariser les décisions visant l'autonomie alimentaire et renforcer la volonté qu'a le territoire d'agir sur ce sujet considéré comme majeur par les citoyens de l'atelier

- Répartir sur le territoire ces surfaces de consommation courante pour favoriser les circuits courts
- Agir sur le PLUI pour faire des réservations d'espaces dédiés à l'agriculture et l'alimentation humaine
- Sanctuariser en interdisant la disparition de toutes surfaces agricoles utilisées comme production de consommation courante (vergers).

C. Propositions ayant un impact sur le réchauffement climatique – Surfaces en Bio

- L'atelier citoyen exprime que le PAT doit se préoccuper de l'impact écologique de l'activité alimentaire du territoire aussi bien de la production que la consommation. Grand Lac devra mener des actions pour parvenir à augmenter les surfaces agricoles destinées à l'agriculture biologique ; notamment en maraichage, verger, viande et lait. Un objectif de 20 % serait souhaitable (11,2% en 2020 en tenant compte de la part importante que représente certains produits qui ne sont pas de consommation courante).

De manière plus spécifique le PAT devra spécifier :

Les pratiques respectueuses de l'environnement

Les objectifs en surfaces et quantité de produits de consommation courante

Les outils et moyens pour informer producteurs et consommateurs.

Adapter et développer la production pour limiter le réchauffement climatique et les capacités d'approvisionnement local en eau.

D. Propositions concernant la transmission des surfaces

Compte tenu de la situation restituée par Grand Lac sur le profil actuel des propriétaires d'exploitation, Le PAT doit viser de :

- Faciliter la transmission et promouvoir l'installation des exploitants agricoles.

- « Surveiller des exploitations » en les répertoriant, en identifiant leur devenir à court et moyen terme.
- Informer et mettre en relation les acteurs en place avec les porteurs de projets, écoles et structures de formation aux métiers de l'agriculture (et particulièrement maraichage).
- Accompagner les jeunes arrivants en proposant des liens vers des organismes de formation pour une agriculture respectueuse de l'environnement et de la santé du consommateur, des moyens techniques mutualisés, des facilités de logement, ...

E. La Pêche

Sujet non abordé par Grand Lac lors de la présentation des enjeux du PAT. L'atelier citoyen pointe la nécessité que cette activité soit présente dans le PAT, au travers de l'activité halieutique, que ce soit la pêche dans le lac, mais aussi l'activité d'élevage de poisson.

VI. Les Propositions clés :

Les principales propositions du groupe peuvent se résumer ainsi :

1. Acter le besoin de transition alimentaire vers un modèle plus juste et respectueux, et réhausser le niveau d'ambition du PAT.
2. Créer une agence alimentaire territoriale en charge de la gouvernance, la formation, l'accompagnement et le suivi des actions initiés (ex : agence éco mobilité),
3. Définir des objectifs clairs et chiffrés, qui permettront de bâtir un Plan crédible et réaliste.
4. Intégrer le PAT aux enjeux locaux (ex PLUi, plan mobilité, PCAET...).

L'assemblée considère que Grand Lac doit nécessairement se saisir de la question des objectifs poursuivis dans son PAT, et ce avant de se lancer dans des actions.

Cette étape est un préalable à toute démarche, l'atelier souhaitant pouvoir exprimer "un avis citoyen", en particulier sur le niveau des ambitions poursuivies.

Ce sujet nous préoccupe. Lors du travail sur le Plan de Mobilité, l'objectif ultime (absorber le surplus de population, sans augmenter le flux de véhicules actuels) nous est apparu à la fin de notre travail, sans que nous ayons pu donner un avis dessus.

Nous suggérons que Grand Lac s'inspire d'autres PAT, (tel celui de Clermont Ferrand / Parc du Livradois forez) qui a su définir des chiffres sur des items correspondants à ceux proposés par les membres de l'atelier.

Extrait des objectifs de Clermont-Ferrand :

Des objectifs chiffrés :

- Diviser par 2 le rythme d'artificialisation des terres et de disparition des prairies naturelles
- Maintenir le nombre d'emplois agricoles et agro-alimentaires
- Introduire 20% de protéagineux et de légumineuses dans les rotations
- Tendre vers 50% d'autonomie alimentaire en fruits et légumes
- Parvenir à 20% des surfaces agricoles destinées à l'agriculture biologique
- Tendre vers un régime alimentaire proche des recommandations du PNNS
- Garantir un coût matière de 2€ minimum par repas en restauration scolaire
- Proposer 50% de produits bio, locaux ou sous signe de qualité en restauration collective
- Diviser par 2 les pertes et gaspillage sur toute la chaîne alimentaire
- Diviser par 2 les émissions de gaz à effet de serre issus de l'agriculture

Enfin il y a une grande énergie qui se dégage de l'atelier sur ce sujet de l'alimentation. La raison en est simple, l'alimentation est le premier besoin des humains et en tant que citoyens nous estimons que *nos enfants doivent pouvoir manger BIO sans risques sanitaires*.

Les membres du groupe sont prêts et souhaitent vraiment s'investir pour contribuer à définir cette liste d'objectifs.

VII. Annexes

A. Propositions de projets

1. Projet Installation de maraîchers

Objectif : Mettre en place un modèle innovant où les maraîchers ou agriculteurs deviennent fonctionnaires, intégrés dans les municipalités, afin de garantir une alimentation saine et locale pour les crèches, écoles et autres établissements publics. Ce modèle favorise la stabilité financière des maraîchers, renforce la souveraineté alimentaire locale, et stimule l'installation de nouveaux agriculteurs.

Description du Projet : Le projet consiste à créer des postes de maraîchers/agriculteurs municipaux qui seront employés par la mairie. Ces maraîchers produiront des denrées alimentaires destinées aux cantines scolaires, crèches, et autres structures publiques, assurant une alimentation locale et de qualité pour la population.

Étapes de Mise en Œuvre :

1. Étude de Faisabilité :

- Réaliser une étude pour identifier les besoins alimentaires des structures publiques du territoire (écoles, crèches, etc.).

- Recenser les terrains municipaux disponibles pour l'installation de fermes maraîchères ou agricoles.

2. Création des Postes de Maraîchers Fonctionnaires :

- Rédiger les fiches de poste et définir les conditions de travail pour les maraîchers (statut, rémunération, obligations).

- Lancer un appel à candidatures pour recruter des maraîchers intéressés par le projet.

3. Installation et Aménagement des Exploitations :

- Fournir les équipements nécessaires (serres, outils agricoles, systèmes d'irrigation).

- Mettre en place des infrastructures de stockage et de transformation légères pour la gestion des récoltes.

4. Production et Distribution des Denrées :

- Les maraîchers produiront selon un calendrier adapté aux besoins des cantines et crèches école et villageois.

- Organisation de la logistique de distribution quotidienne ou hebdomadaire vers les structures publiques.

5. Intégration de Pratiques Écologiques :

- Promouvoir l'agriculture biologique ou raisonnée pour garantir la qualité et la durabilité des productions.

- Réduire l'empreinte carbone grâce à des circuits courts et une gestion éco-responsable des déchets (compostage, recyclage).

Accompagnement et Formation :

- Proposer des formations continues aux maraîchers pour améliorer leurs compétences agronomiques et en gestion.

- Impliquer les enfants dans des ateliers pédagogiques sur le jardinage et l'alimentation saine.

Résultats Attendus :

- Sécurisation de revenus pour les maraîchers via des salaires stables et des avantages liés à leur statut de fonctionnaire.

- Amélioration de l'alimentation dans les établissements publics avec des produits frais, locaux et de saison.

- Installation de nouveaux maraîchers grâce à des conditions de travail attractives.

- Réduction des coûts pour les collectivités en favorisant la production locale plutôt que l'achat à des fournisseurs externes.

- Renforcement de la résilience alimentaire du territoire.

Indicateurs de Suivi :

- Nombre de maraîchers fonctionnaires installés.
- Quantité de denrées produites et distribuées.
- Taux de satisfaction des structures publiques bénéficiaires.
- Impacts financiers et économiques sur la commune et les maraîchers.

Conclusion :

Ce projet innovant propose une nouvelle façon de concevoir l'installation de maraîchers en les intégrant au service public, garantissant ainsi une alimentation saine pour les populations vulnérables (enfants, personnes âgées) tout en assurant une stabilité économique pour les agriculteurs. C'est un modèle de résilience locale qui favorise l'installation de nouveaux maraîchers, renforce l'économie locale et soutient une transition écologique et alimentaire durable.

Il peut également être un modèle reproductible pour chaque collectivité, ajusté selon les spécificités locales et les besoins identifiés

2. Projet panier Solidaire

Voici une proposition d'action pour un panier solidaire et installation de maraîcher visant à lutter contre l'insécurité alimentaire.

Action : Panier Solidaire et Installation de Maraîcher pour l'Envol Alimentaire

Objectif : Réduire l'insécurité alimentaire au sein de la communauté en proposant des paniers de légumes frais et locaux à prix réduit, tout en soutenant l'installation de maraîchers pour dynamiser l'agriculture locale.

Description du Projet : Le projet consiste à créer un partenariat entre des maraîchers locaux et une structure solidaire (association, mairie, centre social) pour proposer des paniers de légumes à prix réduit ou gratuitement aux familles en difficulté. Simultanément, il s'agit d'accompagner de nouveaux maraîchers dans leur installation via un soutien logistique et financier.

Étapes de Mise en Œuvre :

1. Identification des Partenaires :

- Identifier des maraîchers locaux et potentiels porteurs de projet agricole intéressés.
- Nouer des partenariats avec des associations caritatives, épiceries sociales, et collectivités locales.

2. Soutien aux Maraîchers :

- Proposer un accompagnement technique pour l'installation (fourniture de matériel, conseil agronomique).
- Accorder des subventions ou micro-crédits pour l'achat de semences, équipements, ou pour le financement des premiers mois d'activité.

3. Collecte et Distribution des Paniers Solidaires :

- Organiser une collecte hebdomadaire ou mensuelle de produits frais auprès des maraîchers.
- Mettre en place des points de distribution (écoles, centres sociaux, etc.) où les bénéficiaires pourront récupérer leurs paniers.

4. Sensibilisation et Ateliers :

- Organiser des ateliers de cuisine anti-gaspillage et de nutrition pour apprendre à cuisiner les légumes fournis dans les paniers.
- Impliquer les bénéficiaires dans des ateliers participatifs sur les pratiques agricoles (visite de fermes, participation à des récoltes, etc.).

5. Suivi et Évaluation :

- Suivre l'impact du projet sur la sécurité alimentaire des bénéficiaires et sur l'activité des maraîchers.
- Adapter l'offre de paniers selon les retours des familles et les capacités de production des maraîchers.

Résultats Attendus :

- Amélioration de l'accès à des produits frais et de qualité pour les familles vulnérables.
- Soutien à l'agriculture locale et dynamisation de l'économie rurale.
- Réduction du gaspillage alimentaire grâce à une meilleure gestion des surplus de production.
- Sensibilisation accrue de la population à une alimentation saine et durable.

Indicateurs de Suivi :

- Nombre de maraîchers soutenus et installés.
- Quantité de paniers distribués mensuellement.
- Nombre de bénéficiaires touchés.

- Feedback des familles et des maraîchers sur la qualité des services.

Conclusion :

Ce projet de panier solidaire et d'installation de maraîchers représente une action concrète pour lutter contre l'insécurité alimentaire tout en valorisant l'agriculture locale. Il favorise la solidarité, l'autonomie alimentaire, et renforce le lien entre producteurs et consommateurs au sein de la communauté.

B. Recensement exhaustif de pistes d'action

1. Se diriger vers une autonomie alimentaire du territoire

1.1 Définir un % objectif de production consommée locale ambitieux dans le PAT à horizon 20XX.
1.2 Quelles surfaces faudrait-il consacrer pour faire un approvisionnement en bio et non bio ?
1.3 Quel nombre d'exploitations/ SAU faudrait-il, sur le territoire, pour répondre au consommer local ?
1.4 Définir un ratio visible entre un échéancier prévisionnel d'urbanisation ou d'habitants, et la surface agricole nécessaire pour les nourrir = éviter de déléguer notre alimentation à d'autres : avoir à l'esprit de garder et/ou relocaliser au maximum une production alimentaire de base = maintenir et associer autonomie alimentaire et santé publique
1.5 Obliger que, sur Grand Lac, toutes les surfaces SAU prises par des gros projets consommateurs, soit « compensé » par de nouvelles surfaces en SAU pour ne plus « consommer » cette surface précieuse (Projet routier à Entrelacs ...)
1.6 Revisiter les productions agri actuelles et orienter une politique de production agricole qui anticipe nos besoins de 2050 = comment veut-on se nourrir, quelles sont les tendances et que préconise l'OMS (plus de viande blanche que rouge, plus de céréales complètes, plus de fruits...)
1.7 Réorienter la culture de la vigne, du fait de la baisse de la consommation en vin et de la sensibilité de cette culture aux aléas climatiques. Développer des vergers adaptés à notre climat futur et diversifiés pour absorber les excès climatiques.
1.8 Favoriser des pratiques résilientes pour préserver les ressources en eau (choix des cultures, paillage, récupération eaux de pluie, type d'irrigation,)

1.9 Préciser la définition du terme “local” et obtenir un consensus. On ne pourra certainement pas tout produire sur notre territoire

1.10 Recenser / Aider les initiatives existantes plutôt que de créer de nouvelles choses/projets

1.11 Veiller au respect de l’environnement et à l’impact sur la santé des diverses surfaces de productions locales en s’orientant vers une agriculture qui respecte la santé et la biodiversité (le label « Bio» étant potentiellement un objectif, mais attention aux labels qui représentent un progrès par rapport à l’agriculture conventionnelle mais n’exclut pas la présence de pesticides (HVE))

2. Une Gouvernance Adaptée

2.1 Intégrer les citoyens comme acteurs du circuit alimentaire local.
2.2 Exiger la création d'une gouvernance du PAT et son suivi dans le temps. Intégrer l'atelier citoyen dans cette structure en tant que "représentants citoyens".
2.3 Tout projet ou action retenue nécessitera d'en définir au préalable la gouvernance, le porteur et gestionnaire, la méthode et le calendrier de réalisation ainsi que le modèle économique pour en garantir la faisabilité et la pérennité
2.4 Réhausser le niveau d'ambitions et quels sont les moyens qui sont mis en face pour l'atteindre et quel suivi ?
2.5 Intégration avec les PAT des autres collectivités (au moins départements Savoie, Haute-Savoie)
2.6 Aider les initiatives existantes plutôt que de créer de nouvelles choses/projets

3. Doper les circuits courts

3.1 Répertorier les réseaux d'acteurs existants travaillant avec les producteurs locaux (Epicerie, marchés, ventes directes à la ferme, Amap,...). Créer du lien entre ces acteurs pour une meilleure visibilité, communication, proximité avec les consommateurs

3.2 Création d'épicerie participatives citoyennes pour fournir un lieu d'approvisionnement alimentaire proche du consommateur (Cf travail porté par l'association « Terre et Cité », et réalisé dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial de la Plaine aux Plateaux). Appui sur des réseaux existants (Monépis, réseau de consommation locale créé par et pour les citoyens).

3.4 Opération les quartiers passent au Bio avec marché tournant, chaque jour de la semaine dans un quartier différent

3.5 Faire connaître les producteurs locaux en les localisant géographiquement sur une carte. Plus globalement, améliorer la communication sur les sites ou outils recensant les producteurs locaux et innover pour toucher le plus grand nombre notamment les personnes isolées, peu coutumières du numérique (ex via les aides à domicile)

3.6 Soutien des communes (sous l'égide de GL) pour une participation citoyenne et solidaire : la mise à disposition de locaux aux citoyens volontaires ou pour les associations qui œuvrent dans le sens de circuits courts

3.7 En Saison estivale, marchés nocturnes de produits locaux

3.8 Organiser les randonnées gourmandes pour faire connaître les produits et producteurs locaux

3.9 Faciliter l'installation de magasins de producteurs (vente directe) en conciliant meilleure rémunération des exploitants et accessibilité des prix aux consommateurs.

3.10 Développer des marchés itinérants en s'appuyant sur les initiatives itinérantes existantes pour les optimiser et en diversifier l'offre de services et/ou améliorer les offres de transport adapté pour venir au marché existant sur Aix ; renforcer l'aide à la création de telles initiatives

3.11 Inciter les grandes surfaces à augmenter le nombre de produits agricoles de la région (zone correspondant à une aire de déplacement raisonnable écologiquement) et à les signaler aux consommateurs

<p>3.12 Soutenir les installations de points de vente directs, marchés communaux, magasins coopératifs en particulier sur Aix (ex. Grésy et Drumettaz)... Peut-être imaginer des synergies entre eux ? (Mutualisation)</p>
<p>3.13 Un petit marché ambulant à la sortie des écoles (1 ou 2 revendeurs de produits locaux et légumes) l'école pourrait être partenaire en annonçant ce petit marché. Avantage : le déplacement existe, l'image du produit frais et local valorisé par les enseignants.</p>
<p>3.14 Proposer des paniers de produits locaux à commander dans les grandes entreprises implantées sur grand lac.</p>
<p>3.15 Inciter les marchés dans les villages de Grand Lac (hors Aix)</p>
<p>3.16 Inciter les grandes surfaces à mettre en valeur les produits locaux dans les étals (fruits et légumes + viandes + poissons + fromages)</p>
<p>3.17 Réduire la consommation des repas industriels</p>
<p>3.18 Déployer le projet « Installation de Maraîcher » (cf annexe)</p>
<p>3.19 Déployer le projet de « panier solidaire » (cf annexe)</p>
<p>3.20 Inciter les entreprises à contribuer sous forme une forme à définir et variable au consommer local Grand Lac (paniers producteur, bons, sensibilisation ...)</p>
<p>3.21 Affichages et signalétiques « local » avec charte graphique, logos, couleurs ... aisément identifiable personnalisée à la région, territoire, communauté de commune ...</p> <p>Panneaux des magasins de producteurs, fléchage en ville des lieux de prod et vente/ou vente - Rayons dédiés en supermarché</p>
<p>3.22 Importance de l'implantation des points de vente ; lieux de passage, proximité de lieux de cures thermales, aéroport au moment des grands rush d'hiver...</p>
<p>3.23 Importance du communal (mise à disposition de locaux pour héberger une épicerie de producteurs) au « Rungis » local, plate-forme logistique de stockage et répartition locale... en passant par les tiers lieux de vente – formation – partage de savoir culinaire etc ...</p>

4. Comportements et Education des acteurs

4.1 Augmenter les actions de sensibilisation des consommateurs à travers divers canaux physiques (scolaire, mairies de quartiers, association de citoyen)
4.2 Travailler avec les écoles du territoire sur l'éducation à l'agriculture et l'environnement en activant notamment le principe des "classes de découverte"...
4.3 Réintroduire les cours de cuisine dans les établissements scolaires
4.4 Création d'atelier de cuisine en lien avec les producteurs et restaurateurs. (Changer les pratiques alimentaires « tous à table »)
4.5 Instaurer une “semaine du consommer local” regroupant des actions et la mise en valeur des producteurs, produits, surfaces de vente
4.6 Travailler avec les lycées agricoles pour améliorer l'offre de formation en lien avec les besoins locaux et les agriculteurs en place
4.7 Mise en place de la méthode 6-1 pour réduire le coût des courses alimentaires (6 portions de légumes, 5 fruits, 4 protéines, 3 féculents, 2 matières grasses (beurre, fromage), 1 produit plaisir. Produits frais ou surgelés. Pas de gâchis et au moins de quoi faire 6 repas
4.8 Ajouter l'éducation nationale, comme acteur dans la construction et la mise en œuvre du PAT
4.9 Réduire et obliger les collectivités à déclarer le Gaspillage : La France un des mauvais élèves de l'Europe) – 157kg de produits jetés par pers / an + légumes déclassés
4.10 Accompagner les particuliers qui veulent faire chez eux du produire et consommer local
4.11 Favoriser l'emploi local : traiter la saisonnalité par la création d'une bourse à l'emploi – Activité agricole pouvant être considérée comme alternative au SNU.
4.12 Initiatives de GL de donner des graines pour faire des tomates
4.13 Plans tous à table : comment mieux se nourrir ?
4.14 Mettre en place des cours de cuisine
4.15 Faire connaître les plateformes existantes sur les producteurs locaux dont site Grand Lac et sites nationaux https://www.fraisetlocal.fr/

4.16 Travailler avec les écoles du territoire sur l'éducation à l'agriculture et l'environnement en activant notamment le principe des "classes de découverte"...

4.17 Augmenter les actions de sensibilisation des consommateurs à travers divers canaux physiques (scolaire, mairies de quartiers, association de citoyen)

4.18 Instaurer une "semaine du consommer local" regroupant des actions et la mise en valeur des producteurs, produits, surfaces de vente

4.19 Accroître la communication de Grand Lac sur le sujet du consommer local. Seule la sensibilisation du plus grand nombre fera changer les habitudes de consommation

4.20 Proposer aux citoyens des ateliers, permettant de reconnaître ce qui peut être cueilli ou ramassé dans la nature, pour une consommation alimentaire. (Champignons, mures, herbes sauvages ...)

4.21 Accompagner les particuliers qui ont ou souhaitent un potager sur leur terrain

4.22 Faire le lien avec les bio déchets / compost, éléments de fertilisation. (auto production, évacuation, mise à disposition, utilisation)

a) La restauration collective

4.23 Réfléchir au retour des restaurations collectives (garderies, cantines scolaires, EHPAD...) au service public de régie directe, de façon à maîtriser les contenus des repas, règles et voies d'approvisionnement, et mieux ajuster les prix de vente des repas aux niveaux des ressources de chacun (tarification au QF, voire repas à 1€ si besoin) plutôt que déléguer sous marché public à SODEXO ou ELIOR... Il y a intérêt à homogénéiser les pratiques sur l'ensemble du territoire, même si ce sujet est une prérogative municipale.

4.24 Gros levier de financement possible, approvisionnement local, éducation au goût

4.25 Améliorer la qualité des repas des cantines solidaires en mobilisant les acteurs économiques de proximité (agriculteurs, grande distribution...) afin de contribuer à une alimentation équilibrée.

4.26 Cantines et Structures collectives : durcissement des cahiers des charges imposant un taux d'approvisionnement local

b) L'alimentation des plus fragiles

4.27 Autoriser et développer le glanage par les publics en difficulté bénéficiaire d'une allocation (chômeur LD, réfugiés, SDF, personne en insertion, personne bénéficiaire d'un minimum social dont RSA)

4.28 Mobiliser les entreprises à vocation sociale (chantier d'insertion ou atelier protégé du handicap) sur un projet de récupération des invendus/invendables agricoles pour les transformer (pour restauration collective ou commercialiser des produits finis
4.29 Autoriser l'utilisation d'une partie des espaces verts publics pour de petites plantations légumières ou florales
4.30 Impliquer les établissements sociaux et médico-sociaux (personnes âgées, handicapées, en situation de précarité sociale) dans la mise en œuvre de la loi Egalim pour améliorer la qualité, l'information et le respect des rythmes et besoins individuels des personnes accueillies
4.31 Lutter contre le gaspillage alimentaire en recyclant les légumes déclassés (défauts d'aspect, etc...) à destination des plus précaires
4.32 Créer un réseau de cantines de quartier pour lutter contre la précarité et l'isolement (chacun participe, on paye fonction de ses moyens (cf : Réseau des petites cantines)
4.33 Lutter contre la précarité alimentaire = aider un agriculteur contre des produits ou un repas offert (base volontariat)
4.34 Ce sujet de précarité doit être intégré au PAT de façon réglementaire, mais c'est un sujet à part entière et dont l'alimentaire fait partie au même titre que le logement....
4.35 Emploi de bénéficiaires du RSA, rémunération (complémentaire) possible en bons d'appro local, de condamnés à des TIG, sous forme ou en alternative de SNU du potager - plantation – soins récolte – au transport puis vente jusqu'à la réalisation de conserves et confitures de produits prêts à être jetés.
4.36 Favoriser l'emploi de saisonniers locaux comme compléments d'activité par exemple ; mise à disposition d'hébergements, rémunération (complémentaire) possible en bons d'appro local.

5. Gestion des surfaces agricoles

5.1 Augmenter la surface de terres agricoles maraîchères en lien avec la consommation courante journalière locale
5.2 Réorienter les productions sur les besoins locaux immédiats en circuits courts, (exemple moins de maïs et plus de céréales en lien avec les besoins des boulangeries artisanales du territoire)
5.3 Inciter l'élevage caprin destiné au débroussaillage (sous-bois, zone à risque, zone escarpée, ...). Mise en place de partenariat collectivités/ propriétaires d'animaux pour un entretien des espaces verts publics (y compris les espaces dits protégés)
5.4 (ré) introduire la prise en compte de l'équilibre du biotope dans la gestion des exploitations agricoles afin d'éviter d'appauvrir la terre et les zones humides., faciliter la pollinisation naturelle par les insectes...
5.5 Augmenter la part des vergers (aujourd'hui, part quasi nulle...)
5.6 Sanctuariser en SAU, les surfaces en attente sur Technolac.
5.7 Améliorer le balisage des circuits de randonnée pour éviter de déranger les exploitations quelles qu'elles soient (avec des outils pédagogiques...)
5.8 Créer des jardins partagés par un appel à projet initié par GL pour mobiliser les particuliers (agriculteurs ou non), les groupements (copropriété, espaces verts jouxtant les entreprises, ...) pour mettre à disposition des surfaces cultivables (rechercher la proximité pour faciliter l'accès) et mobiliser en // les entreprises pour mettre à disposition des invendus de matériels de base (outils, graines...)
5.9 Mise à disposition pour professionnel de terrain au sein de la commune pour maraichage (création de liens avec habitant, avec les écoles) à destination de cantine, Ehpad, habitants, défavorisés ...
5.10 Mettre à disposition des parcelles de terres à destination de jardins familiaux, voire avec un accompagnement formateur initial...
5.11 Autoriser l'utilisation d'une partie des espaces verts publics pour de petites plantations légumières ou florales.
5.12 Etablir un programme spécifique relatif au déploiement de jardins ouvriers / familiaux/ partagés sur le territoire

5.13 Favoriser le modèle GAEC mais sous forme alternative à l'association pour ceux qui ne la souhaitent pas ou n'auraient pas la taille critique, avec partage de ressources (humaines et matérielles)

5.14 Créer des opérations "passer au bio" et aider/sensibiliser les acteurs pour que des projets de ce type voient le jour.

5.15 Augmenter la part du bio (un peu plus de 11% en 2020 semble faible)

5.16 Réhabiliter le jardin ouvrier

b) Répartitions des surfaces en cohérence avec le PLUI.

5.17 Replacer l'agriculture au cœur des communes. Agir sur le PLUI pour faire des réservations d'espaces dédiés à l'agriculture et l'alimentation humaine

5.18 Accorder une grande vigilance à l'occasion des révisions des 3 PLUI, renforcer les ZAP, préserver les chemins ruraux...

5.19 Engager des actions pérennes pour stopper le recul des surfaces agricoles

5.20 Répartir sur le territoire ces surfaces de consommation courante pour favoriser les circuits courts, l'accès au plus grand nombre à ces produits et créer localement du lien social et solidaire (insertion).

5.21 S'appuyer sur des expériences existantes de maraîchage communal. Mise à disposition pour professionnel de terrain au sein de la commune pour maraîchage (création de liens avec habitant, avec école, ...) à destination de cantine, Ehpad, habitants, défavorisés ...

5.22 Mettre à disposition des parcelles de terres à destination de jardins familiaux, voire avec un accompagnement formateur initial...

5.23 Autoriser l'utilisation d'une partie des espaces verts publics pour de petites plantations légumières ou florales.

5.24 Déployer sur toutes les municipalités-surfaces de Grand Lac, l'outil de classification ZAP, pour sanctuariser les surfaces agricoles.

5.25 Sanctuariser en interdisant la disparition de toutes surfaces agricoles utilisées aux vergers.

5.26 Protéger le développement et la transmission des exploitations agricoles face au prix élevé du foncier dû à la pression de l'urbanisation (augmentation de logements particulièrement en périphérie des villes).

a) Propositions ayant un impact sur le réchauffement climatique – Surfaces en Bio

5.27 Donner accès à des espaces pour la production de nouveaux produits adaptés au réchauffement climatique => attirer de futurs agriculteurs porteurs de projets sur ces produits nouveaux. Accompagner les agriculteurs en place sur leur adaptation à la culture de ces produits nouveaux.

5.28 Réorienter la culture de la vigne, du fait de la baisse de la consommation en vin et de la sensibilité de cette culture aux aléas climatiques. Développer des vergers adaptés à notre climat futur et **diversifiés** pour absorber les excès climatiques. Favoriser des pratiques résilientes pour préserver les ressources en eau (choix des cultures, paillage, récupération eaux de pluie, type d'irrigation,...)

5.29 Faire venir des experts pour conseiller les exploitants dans le but d'adapter les activités agricoles face aux dérèglements climatiques.

5.30 Évaluer la pollution des sols et des milieux agricoles en alimentation Bio

5.31 Veiller au respect de l'environnement et à l'impact sur la santé des diverses surfaces de productions locales en s'orientant vers une agriculture qui respecte la santé et la biodiversité (le label «Bio» étant potentiellement un objectif, mais attention aux labels qui représentent un progrès par rapport à l'agriculture conventionnelle mais n'exclut pas la présence de pesticides (HVE)

5.32 Obliger les producteurs locaux à déclarer publiquement leurs déchets alimentaires (fruits, légumes, etc)

5.33 Intégrer la valorisation des bio-déchets dans le PAT. Impact et moyens nécessaires.

5.34 Récupérer les déchets des exploitations agricoles pour créer une usine de méthanisation (=> énergie)

5.35 Améliorer la communication concernant les méthodes utilisées par les exploitants agricoles et leur impact sur l'environnement et la santé de la population

5.36 Améliorer la communication concernant les efforts faits par les exploitants agricoles pour limiter les impacts environnementaux et sur la santé

b) Propositions concernant la transmission des surfaces

5.37 Mettre en relation les "indécis" (pré-retraites) avec des jeunes qui se forment, mise en place d'un contrat pour reprise de l'exploitation sur 1 /2 ans, avantage : transmission douce

5.38 Identifier les jeunes agriculteurs arrivants, communiquer auprès des structures de formation agricole. Faire confiance aux jeunes (écoute, propositions, miser sur la réactivité et l'engagement de la collectivité...)

5.39 Favoriser toutes les petites initiatives d'installation en mode "sobriété heureuse" notamment sous forme de portage de foncier de type "Terre de liens"

5.40 Collaborer avec les lycées agricoles locaux La Motte Servolex 73, Poisy 74, La Côte St André 38, et les Maisons Familiales Rurales, pour préparer les reprises d'activités existantes, ouvrir à d'autres pratiques...

5.41 Développer l'offre de logement agricole (logement social) à destination des jeunes voulant s'installer

5.42 Aider à mutualiser les moyens: Penser aux outils post-récolte onéreux et indispensables : aider à l'installation d'unités de stockage onéreux (chambre froide...), de conditionnement ou de transformation

5.43 Collaborer avec les lycées agricoles locaux La Motte Servolex 73, Poisy 74, La Côte St André 38, et les Maisons Familiales Rurales, pour préparer les reprises d'activités existantes, ouvrir à d'autres pratiques...

5.44 Contribuer à l'installation ou soutenir les structures existantes d'insertion professionnelle par l'agriculture notamment le maraîchage (ex. "Les Triandines" à Cognin <https://www.lestriandines.org/>)