

« ÉDUIQUER A LA CONSOMMATION SAIN ET RESPONSABLE" ET « ENCOURAGER L'OUVERTURE DE JARDINS PARTAGES » : L'AGRICULTURE URBAINE DANS LES TERRITOIRES DE DEMAIN

*Journée consultation citoyenne
« VILLES ET TERRITOIRES DE
DEMAIN »
Compte rendu des carrefours*

L'objet de l'atelier et questions en débat :

Pollutions, nuisances environnementales, vieillissement... Dans ce contexte, la santé et surtout la vie en bonne santé deviennent un enjeu majeur que traduisent les propositions de la consultation citoyenne « Villes et territoires de demain ».

L'éducation, la prévention, les nouvelles filières agricoles, le local... deviennent prépondérants. C'est avec les plus jeunes et dès l'école qu'il faut agir, c'est avec les familles qu'il faut cultiver des jardins partagés.

Les deux temps complémentaires de l'atelier ont permis d'abord de faire le point sur les projets alimentaires territoriaux (PAT), les initiatives et les réseaux mobilisés sur les enjeux croisant éducation et alimentation, en insistant sur la place de l'éducation et de la restauration scolaire dans les stratégies alimentaires territoriales.

Puis les échanges se sont nourris de l'analyse des 5 familles de l'agriculture urbaine dans les ÉcoQuartiers et de leurs hybridations variées. Un travail de catégorisation et d'analyse de cas qui facilite l'action et la mobilisation des acteurs locaux.

Bilan de l'atelier, les points forts :

- ❖ PAT, agriculture et cantine bio permettent des approches globales et ne sont souvent qu'une brique d'un projet plus vaste de transition socio-écologique
- ❖ De nombreuses ressources et exemples pionniers sur lesquels s'appuyer pour non pas reproduire mais adapter localement ces bonnes pratiques
- ❖ Les projets pionniers montrent une ouverture aux opportunités : s'appuyer sur programmes et aides financières existantes, acteurs impliqués...
- ❖ Les collectivités peuvent soutenir l'agriculture urbaine en particulier via la protection du foncier agricole (gros enjeu), le décryptage des aides publiques pour financer au mieux les projets et bien entendu le levier des marchés publics
- ❖ La gouvernance et l'éducation sont des pièces centrales de ces démarches
- ❖ Le bio en restauration scolaire est un levier pour modifier les pratiques alimentaires des familles, les jardins partagés et les régies agricoles un outil de sensibilisation des familles à une alimentation durable
- ❖ Prévoir le contrôle de la qualité bio exigée en restauration

Un rapport :

➤ Alimentation : un nouvel enjeu de DD pour les territoires (MTES/CGDD 2017)

- Après consultation d'un panel de collectivités engagées dans des PAT, une publication en retrace la variété et les conditions de la réussite
- Les PAT cherchent à valoriser les produits dans des filières de proximité, à privilégier une agriculture familiale, des circuits courts, et à valoriser de nouveaux modes de production (respectueux de la santé et de l'environnement)
- Les collectivités contribuent le plus souvent à les développer via : la protection du foncier agricole, le décryptage des aides publiques (PAC/ programme LEADER en particulier), les marchés publics, la gouvernance (conseil alimentaire local par ex)
- Leurs autres leviers sont : subvention au lancement du projet, utilisation d'un système de valorisation propre, éducation alimentaire et lutte contre le gaspillage alimentaire, partage d'expériences, mutualisation
- Deux clés de la réussite : la gouvernance pour créer du lien entre acteurs et l'éducation à l'alimentation et aux cycles de productions des aliments
- La loi pour (...) une alimentation saine et durable qui vise 50% de produits bio, locaux ou issus de signes de qualité en restauration collective d'ici 2022, est un activateur de la transition écologique et alimentaire (40% des repas sont pris en restauration collective) ; le bio en conversion étant comptabilisé, on peut quasi du jour au lendemain atteindre l'objectif si volonté politique
- La multitude de petites initiatives aujourd'hui est une étape indispensable pour entraîner durablement la transition

Contact : Julien FOSSE (France stratégie, adjoint à la directrice du département DD et numérique) : julien.fosse@strategie.gouv.fr

Une expérience :

*Journée consultation citoyenne
« VILLES ET TERRITOIRES DE
DEMAIN »*

Compte rendu des carrefours

➤ La restauration scolaire, levier d'un PAT à Mouans-Sartoux

- Depuis 2012, 100% de repas bio à la cantine scolaire (1 300 repas/j) légèrement moins chers qu'avant (- 6 cts), grâce à gros travail sur gaspillage alimentaire (avant 1/3 jeté -> depuis économie de 20 cts/repas grâce à portions adaptées à la faim de l'enfant), diversification des sources protéinées, création d'une régie agricole (3 agriculteurs salariés municipaux)
- En complément triplement des surfaces agricoles au PLU et aide à l'installation des agriculteurs (y compris en travaillant sur le logement dans un contexte de foncier cher)
- Création d'une maison d'éducation à l'alimentation durable (municipale) qui anime le PAT selon 5 axes : agriculture, alimentation durable en entreprise, éducation (scolaire, bénéficiaires de l'épicerie sociale, cuisine en famille...), recherche-action et dissémination
- Planification souple des menus pour s'adapter à la production, investissement d'une unité de surgélation pour congeler une partie de la production estivale et palier le manque d'approvisionnement une partie de l'hiver
- Éducation et gouvernance sont centrales (une équipe dédiée, des groupes d'action locale, un Copil ouvert aux universitaires, chercheurs, associations et citoyens), le contrôle de la qualité bio exigée aussi (notamment via cahier des charges)
- 85% des familles de la commune ont modifié leurs pratiques alimentaires suite à ces actions en milieu scolaire
- Les réseaux pour apprendre et partager (URBACT - bio-canteen et agri-urban - club Un plus bio, Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan...) sont importants

Contact : Gilles PEROLE (adjoint à l'éducation de Mouans-Sartoux et président de « Un plus bio ») : gilles.perole@mouans-sartoux.net

Un rapport :

➤ L'agriculture urbaine dans les écoquartiers (CEREMA & EXP'AU)

- 2017 a été l'occasion de réunir un groupe de travail formé de collectivités, porteurs de projets, associations, bureaux d'études et chercheurs, piloté par la DHUP et animé par le Cerema et Exp'AU, afin de proposer des outils pour mieux intégrer l'agriculture urbaine dans les EcoQuartiers.
- Le guide dresse une typologie de l'agriculture urbaine en 5 familles : espaces productifs interstitiels, jardins collectifs, micro-fermes urbaines, fermes urbaines spécialisées, fermes urbaines collectives en pleine terre ; Des fiches décrivent ces espaces et présentent les lieux d'implantation (sol, toit...), les externalités positives, les acteurs qui peuvent aider à bien penser son projet, les points réglementaires, les coûts d'installation et de fonctionnement. Le guide présente enfin quelques fiches « projet »
- Le guide est en cours d'actualisation et sera complété début 2019 par des fiches méthodologiques (ex. : piloter, organiser, financer...), et des fiches « Animal en ville » : apiculture, aquaponie, aviculture, éco-pâturage et écopastoralisme
- Le guide ne vise pas un « copier-coller » mais une aide à se poser les questions clés pour concevoir un projet adapté au contexte

Contacts : Cyril POUVESLE (CEREMA) : cyril.pouvesle@cerema.fr et **Mélanie COLLÉ (Exp'AU) :** melanie.colle@agroparistech.fr

Une expérience :

➤ Mise en place de jardins partagés, ruchers et aviculture dans l'ÉcoQuartier de la Verrerie Blanche (Anor -59)

- Le projet d'écoquartier comprend une hybridation des différents types d'agricultures urbaines : jardins partagés, familiaux, en pleine terre et suspendus (hors sol → permet accessibilité de PMR), poules et ruchers, avec des espaces dédiés aux scolaires et aux publics en insertion
- L'ensemble a fait l'objet d'une large co-construction : savoir agricole des aînés, groupes de travail ouverts aux habitants dont un dédié à « aménagement & environnement », les espaces seront gérés par des associations, syndicats locaux et professionnels (apiculteurs), ESAT...
- Réflexion sur l'emplacement des jardins au sein de cette friche industrielle par rapport aux sols pollués
- Vocation pédagogique des jardins partagés, poulaillers + jardin dédié aux scolaires, mare pédagogique, et ruchers en particulier : s'inscrit dans un projet plus large de plantation de prairies mellifères, protection du linéaire bocager de l'Avesnois... la bonne santé des ruchers et abeilles, sentinelles, alerte sur la qualité de l'environnement : un espace dédié à une association d'insertion pour cultiver et vendre les légumes
- Projet en lien avec PNR Avesnois, programme régional RENOUER (Renouvellement Urbain et Écologique des territoires ruraux et périurbains), opération « plantons le décors » des espaces naturels régionaux pour planter espèces locales...

Contacts : Jean-Luc PERAT (maire d'Anor) : jean-luc-perso@perat.fr et **Emmanuel CAZIER (PNR Avesnois) :** emmanuel.cazier@parc-naturel-avesnois.com

Pour demain,

Des idées qui enrichissent :

- ❖ Ouvrir le projet aux opportunités : s'appuyer sur des réseaux existants, d'autres démarches en lien et leurs éventuelles subventions, les aides financières (notamment régionales, nationales, européennes), etc.
- ❖ Éducation et gouvernance sont deux piliers essentiels pour monter et gérer des projets d'agriculture urbaine et de restauration collective bio :
 - nécessité de créer une mission transversale pilotée par la collectivité locale, associer les habitants, au sein d'un conseil alimentaire local par ex, mais possibilité d'élargir à associations, chercheurs...
 - Éducation via jardins dédiés aux scolaires et cantine bio notamment permet de toucher indirectement les familles ; souvent cette mission éducation s'ouvre aussi aux publics les plus en difficulté
- ❖ La multitude de petites initiatives aujourd'hui est une étape indispensable pour entraîner durablement la transition
- ❖ L'éducation doit porter sur l'alimentation saine mais aussi sur les impacts environnementaux et sanitaires des modes de culture et revenir aux fondamentaux : comment ça pousse ? Et en quelle saison ?
- ❖ La cantine bio ne coûte pas plus cher ! Cf. rapport de l'observatoire national de la restauration collective bio

Points de vigilance :

- ❖ Protéger les terres agricoles, sinon demain on ne pourra plus produire (bio ou pas !) notamment via les zones agricoles protégées (ZAP), les périmètres de protection et de mise en valeur des espaces agricoles et naturels périurbains (PAEN)...
- ❖ Avoir une approche globale (ex. à Mouans-Sartoux, installation agriculteurs bio nécessite terres mais aussi aide au logement, débouchés...)
- ❖ La loi sur l'agriculture durable compte dans les « 50% bio en restauration collective » le bio ultra-transformé alors que pour une transition durable il faut miser sur les produits bruts
- ❖ Il est indispensable de prévoir le contrôle de la qualité bio exigée (notamment via cahier des charges) dans la restauration collective

Pour demain,

*Journée consultation citoyenne
« VILLES ET TERRITOIRES DE
DEMAIN »
Compte rendu des carrefours*

Des pratiques et des outils à partager :

- ❖ Pour un projet de restauration collective bio, démarrer par la lutte contre le gaspillage (rappel : Objectif national de réduire de 50 % le gaspillage sur l'ensemble de la chaîne alimentaire d'ici 2025 - pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, 2013)
- ❖ Dans l'initialisation de la lutte contre le gaspillage, peser les déchets/plat (pour pouvoir ajuster plat par plat)
- ❖ En restauration collective séparer les lots bio et non bio pour garantir du bio de qualité
- ❖ Ouvrir la cantine aux parents pour qu'ils « voient » (par exemple que les enfants mangent à leur faim)
- ❖ De nombreuses ressources et exemples pionniers sur lesquels s'appuyer non pas pour reproduire mais pour adapter localement ces bonnes pratiques d'agriculture urbaine et de restauration collective bio

Des documents de référence :

- ❖ « L'alimentation : un nouvel enjeu de développement durable pour les territoires » MTES/CGDD 2017 collection THEMA
- ❖ « Les systèmes alimentaires durables territorialisés Cinq retours d'expérience » MEEM 2017 collection THEMA
- ❖ « L'agriculture urbaine dans les écoquartiers » CEREMA & EXP'AU & DHUP + film (le titre de l'ouvrage, actuellement en cours d'actualisation, devrait changer)
- ❖ Rapport 2018 de l'observatoire national de la restauration collective bio et durable