

# FORUM ALIMENTATION CHARTREUSE

ÇA A DONNÉ QUOI ?



## LE 18 SEPTEMBRE 2017

Le Parc naturel régional de Chartreuse, en partenariat avec CIPRA France et avec l'appui du CPIE du Vercors a organisé un forum d'échange sur l'alimentation. L'objectif était de partager les expériences, les envies, les projets à l'échelle du massif sur cette thématique transversale qui nous concerne tous.

**33 personnes** ont participé à cette soirée, majoritairement des élus des communes du Parc de Chartreuse.

Les échanges ont été riches et nombreux comme en témoignera ce bilan.

## POURQUOI L'ALIMENTATION C'EST IMPORTANT POUR VOUS ?

Les participants ont été amenés à répondre à cette question en utilisant un lot de photos dans lequel ils pouvaient choisir celle qui représentait le mieux leur réponse à la question posée.

### POUR L'ENVIRONNEMENT

- limiter les GES en réduisant les transports
- limiter les intrants chimiques en soutenant une agriculture respectueuse de la nature par nos modes d'alimentation
- limiter le gaspillage
- limiter le développement des industries agro-alimentaires

### POUR LE PLAISIR ET LA CONVIVIALITÉ

- redonner le goût de manger
- tisser des liens avec les producteurs autour de la nourriture
- favoriser un accès pour tous à une alimentation de qualité (partage)

### POUR GAGNER EN AUTONOMIE

- redonner sens et maîtrise de ce que l'on mange
- tendre vers l'autonomie alimentaire sur notre territoire

### POUR UNE ÉDUCATION COMPLÈTE

- éducation des jeunes enfants à l'alimentation de qualité



Photos

Les plus choisies  
par les participants



### POUR SOUTENIR L'ÉCONOMIE LOCALE

- favoriser le commerce de proximité avec les agriculteurs du territoire

### POUR NOTRE SANTÉ

- limiter les produits chimiques dans notre alimentation

# FORUM ALIMENTATION CHARTREUSE



## CE QUE JE FAIS SUR MON TERRITOIRE POUR L'ALIMENTATION

### **Je consomme des produits bio et locaux :**

j'adhère à une AMAP, je fais mon jardin, je vais chez les producteurs et sur les marchés.

### **Je facilite l'approvisionnement en produits locaux :**

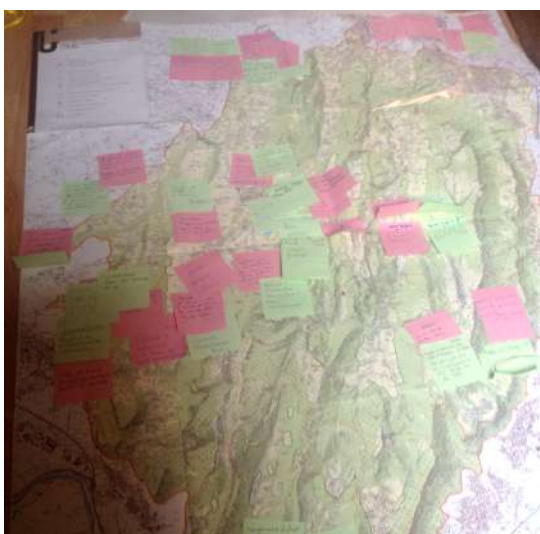
j'organise un marché de producteur, j'ai créé un groupement d'achat sur ma commune, je facilite l'installation d'un magasin de producteur, je mets en place et je participe à des jardins partagés, je participe au collectif autonomie alimentaire de Grenoble, je facilite l'installation d'un fournil de pain bio, j'aide à la création d'un atelier de transformation collectif des produits agricoles, je propose à des producteurs d'utiliser la cuisine de la cantine pour transformer leur production,

### **Je travaille à l'amélioration des repas en restauration scolaire et avec les public en précarité :**

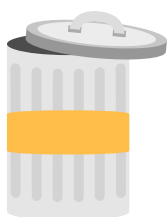
je participe à la semaine du gout, j'ai mis en place des actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans la cantine, je travaille sur la création d'une cuisine à gestion directe pour la cantine, j'organise l'approvisionnement en produits bio et locaux de la cantine de ma crèche et de mon école, j'organise des repas conviviaux pour les personnes en situation de précarité, je travaille à améliorer l'approvisionnement de la banque alimentaire.

### **Je contribue au développement de l'agriculture biologique :**

j'organise des formations et des animations sur la permaculture, j'accompagne les agriculteurs vers une conversion à l'agriculture biologique, j'organise des animations de sensibilisation au danger des produits phytosanitaires.



## CHIFFRES



**Le gaspillage représenterait 14% des achats des cantines en Rhône Alpes  
soit 0.27 euros/repas (coût direct moyen des pertes et gaspillages)**

**(source ADEME)**

# FORUM ALIMENTATION CHARTREUSE



## CE QUE J'AI ENVIE DE FAIRE

**Consommer plus de produits bio et locaux :** acheter tous mes produits frais en bio et local

**Mobiliser autour de projets d'amélioration des repas servis à la cantine :**

organiser l'approvisionnement des cantines en bio et local (travail avec les plateformes et les producteurs en direct), former les cuisiniers

**Accompagner les producteurs vers le mode de production de l'agriculture biologique :**

organiser des formations, des journées de sensibilisation

**Faciliter approvisionnement des habitants en produits bio et locaux :**

créer une épicerie ambulante (projet en cours), mettre en place des épiceries coopératives en cœur de village (projet en cours), organiser un marché de producteur, aider à l'installation de fermes en production manquante sur le territoire (maraichage), aider à la création d'atelier de transformation collectif des produits agricoles pour diversifier les produits trouvés en local

**Améliorer l'alimentation des personnes en précarité :**

créer des partenariats avec les producteurs pour fournir les surplus aux banques alimentaires



## CHIFFRES



**Le coût des matières premières ne représentent qu'entre 20 et 25% du coût total d'un repas scolaire, soit entre 1.30 et 2.20 euros/repas pour un repas "conventionnel" en primaire.**

**Deux exemples : à Salon-de-Provence (13) où les repas sont bio à plus de 20 %, le coût des matières premières s'élève à 1,81 €.**

**À Martigues (13), on est à 1,58 € pour 14 % de bio.**

# FORUM ALIMENTATION CHARTREUSE

## WORLD CAFÉ : DES MICRO DÉBATS

### Comment améliorer l'alimentation dans la restauration collective du territoire de Chartreuse ?

◆ **C'est quoi le problème ?** Des difficultés logistiques, au niveau de la viabilité économique à la fois par rapport au temps et circuits de livraisons (importants sur le massif), mais aussi pour trouver un juste équilibre entre le coût de revient du repas, et celui de la matière pour garantir un juste prix pour le producteur. Le passage à un autre changement de pratiques alimentaires des consommateurs et des cuisiniers (nécessité de toucher tout un « écosystème d'acteurs »).

◆ **Quelles actions pour y répondre ?** La création d'une épicerie locale, lieu de plateforme. Un gestionnaire d'achat, ainsi que la mise à disposition de formations destinées à sensibiliser les cuisiniers pour valoriser le patrimoine culinaire local. Mutualiser les achats/préparation des repas et les structures. Aider à l'installation de producteurs et sensibiliser les consommateurs autour de la notion de prix des produits.

◆ **Avec qui ?** Les producteurs, les structures, les collectivités locales, les associations ressources. Cuisiniers déjà à l'œuvre.



### Comment favoriser l'accessibilité aux produits locaux et de qualité ?

◆ **C'est quoi le Problème ?** Besoin d'identifier les producteurs locaux. Le volume est limité et peu diversifié en produits locaux. Peu de systèmes de vente de produits bio et locaux à l'intérieur du massif ce qui complique l'accès pour les personnes non motorisée. Trouver un équilibre pour définir un juste prix pour les producteurs et rendre accessible une alimentation de qualité aux plus précaires. Informer les consommateurs autour des prix.

◆ **Quelles actions pour y répondre ?** Épicerie ambulante bio et locale, création d'un magasin de producteurs en cœur de massif, développer le système de cueillette à la ferme pour diminuer les coûts, créer des jardins partagés, épicerie solidaire. Aller « capter » les personnes qui ont peu d'accès à une alimentation de qualité (pas uniquement une question de prix) : via travailleurs sociaux, dans la santé aussi. Communiquer pour plus de transparence autour des produits, informer sur notre alimentation, organiser des ateliers cuisine, impulser installation des agriculteurs.

◆ **Avec qui ?** Porteurs de projets, des élus pour soutenir, des agriculteurs, des associations locales, du personnel de santé et des travailleurs sociaux, les Parcs, les communes, les communautés de communes, la chambre d'agriculture...

# FORUM ALIMENTATION CHARTREUSE

## WORLD CAFÉ : DES MICRO DÉBATS

### Comment éduquer, sensibiliser, informer à l'alimentation durable en Chartreuse ?

◆ **C'est quoi le Problème ?** Constat des participants : peu d'informations autour de la bio et un manque de temps des familles pour cuisiner. Pas d'étiquetage sur le contenu et la provenance du produit : besoin de davantage de transparence. Manque d'éducation à la diversité des goûts.

◆ **Quelles actions pour y répondre ?** Actions à la crèche où passage à l'action souvent plus facile et possibilité inclure parents d'élèves dans l'organisation des repas. Cours de jardinage dans les programmes de PEL, Informer sur les techniques pour éviter les pesticides, diffuser des recettes rapides et faciles pour les consommateurs. Mettre en place des « cuisinothèques », visites fermes.

◆ **Avec qui ?** Les habitants, l'école, les délégués de parents d'élèves, les lieux de santé (hôpitaux et maisons de retraites.), lycée des portes de Chartreuse Voreppe, Chefs (St Hugue ferme de la Brevardière, au près des étoiles), centre social, lieux alimentaires, Crossey cueillette.



### Comment mettre en réseau les initiatives d'alimentation durable en Chartreuse et avec les territoires voisins ?

◆ **C'est quoi le Problème ?** Le constat des participants est qu'il n'y a pas de dynamique de réseau et que les initiatives sont isolées. Il y a un besoin de coordonner les initiatives, « établir des passerelles » entre les actions et diffuser une communication globalisée. Difficile de savoir vers qui aller lorsqu'on porte une initiative. Besoin de motiver les élus sur la thématique de l'alimentation durable.

◆ **Quelles actions pour y répondre ?** Approvisionner les événements locaux (concerts, festivals...) en alimentation locale et biologique. Se baser sur un événement reconnu en Chartreuse pour faire connaître ces initiatives d'alimentation durable et communiquer les bonnes informations au plus grand nombre. Organiser des voyages d'études, faire connaître et valoriser les pratiques existantes. Développer des partenariats et de la coopération, créer des événements thématiques sur l'alimentation.

◆ **Avec qui ?** Les collectivités locales, les élus, les Parcs, les mouvements d'agriculteurs et les cuisiniers. Mais aussi les épiceries et associations locales, les citoyens.

# FORUM ALIMENTATION CHARTREUSE

## WORLD CAFÉ : DES MICRO DÉBATS

### Comment les citoyens peuvent-ils s'organiser pour s'approvisionner en produits locaux ?

◆ **C'est quoi le Problème ?** Manque de produits locaux, besoin de définir « le local », limiter les déplacements, points d'approvisionnements éparpillés, identification de producteurs locaux difficile, toujours les mêmes personnes qui s'investissent, coût pour l'individu, idées reçues autour de la production locale, difficulté d'accès au foncier.

◆ **Quelles actions pour y répondre ?** AMAP, groupements de producteurs, marchés de producteurs locaux, fermes pédagogiques, identification des producteurs, sensibilisation écoles, faire soi-même (jardins partagés, ouvriers...), rééducation populaire pour sortir du « c'est pas pour moi », sensibiliser au goût, sortir des représentations selon lesquels les produits locaux seraient réservés à une élite.

◆ **Avec qui ?** Citoyens, paysans, structures collectives, structures d'accompagnement de producteurs...



### Comment favoriser une agriculture diversifiée, qui répond aux besoins alimentaires du territoire ?

◆ **C'est quoi le Problème ?** Disparition du foncier, baisse des revenus agricoles, capacité d'accueil des territoires, acceptation nouveaux projets et nouvelles personnes, (sur)agrandissement des fermes, pérennité des fermes, installation hors cadre familial difficile.

◆ **Quelles actions pour y répondre ?** Quantifier les besoins de consommation de la population à l'échelle d'un territoire via des outils (comme le convertisseur alimentaire de Terre de Liens), créer et renforcer les liens entre agriculteurs et habitants, faire connaître les GFA (Groupement Foncier Agricole), favoriser l'installation en accompagnant des nouveaux agriculteurs dans leurs contacts avec les propriétaires, rôle d'exemplarité des collectivités sur la mise à disposition de terrains.

◆ **Avec qui ?** Les collectivités locales, les cantines, renforcer les partenariats avec les territoires voisins