

IMAGINER UNE GOUVERNANCE ALIMENTAIRE TERRITORIALE ?

De l'enquête au jeu de société

*atelier Paysage et projet de territoire
de l'école de la nature et du paysage de Blois
INSA Centre Val de Loire*

INSA INSTITUT NATIONAL
DES SCIENCES
APPLIQUÉES
CENTRE VAL DE LOIRE





printemps 2018

Ce document raconte l'expérience pédagogique d'un atelier mené avec les élèves de quatrième année de l'école de la nature et du paysage et Lolita Voisin, paysagiste et maître de conférences en urbanisme. Cette aventure est le fruit d'un partenariat régulier entre l'Ecole et le Pays des Châteaux. Cet atelier a été réalisé grâce au soutien de la radio locale Studio Zef et des nombreux acteurs du territoire blésois qui se sont prêtés au jeu de l'écoute, de la discussion et de la prospective, que nous remercions ici chaleureusement.



Sommaire

LA GOUVERNANCE ALIMENTAIRE TERRITORIALE
UN SUJET POUR LES PAYSAGISTES ? P6

LA POSTURE DE L'AIDE À LA DÉCISION P8

LE DÉROULÉ DE L'ATELIER : MÉTHODE P10

LES RÉSULTATS PAR GROUPE P15

1 LE CONSOMMATEUR AU CENTRE DE LA CIBLE P15

2 LA PÉDAGOGIE DE L'ALIMENTATION P26

3 POUR UNE VALORISATION DU PRODUIT ALIMENTAIRE P37

4 PENSER L'ALIMENTATION COMME UN CYCLE P49

5 UN CONSEIL ALIMENTAIRE CITOYEN P61

6 DISTANCE ET COURTS-CIRCUITS P73

7 L'ALIMENTATION COMME SERVICE PUBLIC P87



IUFN

international
urban
food
network

INSA | INSTITUT NATIONAL
DES SCIENCES
APPLIQUÉES
CENTRE VAL DE LOIRE



LA GOUVERNANCE ALIMENTAIRE TERRITORIALE UN SUJET POUR LES PAYSAGISTES ?

En 2018, le Pays des Châteaux interroge l'école de la nature et du paysage : comment penser la question de l'alimentation pour une collectivité territoriale ? quelles sont les possibilités alimentaires pour l'espace blésois ? plus précisément, comment s'organiser pour parvenir à lancer une dynamique alimentaire territoriale ?

Cette réflexion, portée par le Pays des Châteaux et la communauté d'agglomération Agglopolys, prend racine dans un contexte plus général. En effet, depuis la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), les collectivités sont incitées à penser des projets alimentaires territoriaux s'appuyant sur un diagnostic de la production agricole locale et du besoin alimentaire du bassin de vie.

L'agglomération blésoise est très intéressante à ce propos, car elle présente l'avantage d'être à la fois un bassin de consommation suffisamment structurant pour des dynamiques de filières locales et un bassin de production diversifié offrant une large gamme de produits alimentaires.

Par ailleurs, depuis le Comice Agricole de Marolles en 2008, de nombreuses politiques publiques locales ont été mises en place sur le sujet (réalisation d'une étude sur les filières biologiques et les circuits courts, mise en place de l'Observatoire de l'Agriculture par le SIAB, création de la couveuse en maraichage bio Les Prés d'Amont, installation de maraichers bio en agriculture urbaine sur la Vacquerie, valorisation des producteurs locaux sur les marchés, vente directe auprès des producteurs,

De plus, le Pays des Châteaux est depuis peu devenu territoire-pilote dans un projet de recherche-action au sujet de la « gouvernance alimentaire », porté par l'association International Urban Food Network (IUFN).

La labellisation d'un Projet Alimentaire Territorial par le Ministère de l'Agriculture sur le bassin de vie blésois permettrait de valoriser ces initiatives et d'imaginer une approche stratégique plus globale. Dans ce cadre, la question d'une organisation spécifique sur le sujet, par exemple un Conseil alimentaire local, et plus largement des ambitions politiques portées localement sont au cœur de ce projet. Au commencement de cette réflexion qui implique de très nombreux acteurs, tant producteurs que consommateurs, tant privés que publics, tant individuels que collectifs, qui soulève de nombreux champs de compétences souvent cloisonnés (filieres agricoles, restauration collective, grande distribution, foncier, installation agricole, qualité du sol et de l'eau, pédagogie et diététique, etc.), l'école de la nature et du paysage est sollicitée pour accompagner la naissance de cette nouvelle politique publique et envisager l'avenir de manière prospective.

Ecoutez un épisode de l'émission Feuilles Vives sur l'atelier sur le site de la radio Studio Zef, diffusé le 13 juillet sur Studio Zef à Blois et Radio Béton à Tours.



www.studiozef.fr/feuillesvives

LA POSTURE DE L'AIDE À LA DÉCISION UN CHANTIER POUR LES CONCEPTEURS

L'atelier *Paysage et projet de territoire* explore l'étendue du métier de paysagiste et des relations qu'une école de paysage entretient avec les enjeux spatiaux de son territoire. Le projet de transformation spatiale est souvent la conséquence d'un long cheminement. La commande pour laquelle le concepteur en général, et le paysagiste en particulier, formule une réponse, provient d'un processus, depuis l'émergence d'un besoin à la constitution d'une maîtrise d'ouvrage, jusqu'à la définition d'une commande et d'un protocole d'actions pensé dans le temps à venir.

Ici, le paysagiste intervient au début de ce processus. Par une capacité d'écoute et de synthèse, tout autant que de projection, il participe à l'émergence d'une commande. Il dessine le cadre de la transformation consciente des paysages à venir.

La pratique du paysagiste passe par l'acte de représenter, de dessiner, de construire une pensée spatiale, de la transmettre. L'accompagnement de la naissance d'une politique publique spatiale emprunte les mêmes outils, pour inventer la forme collective d'une nouvelle pensée, dont les conséquences seront la transformation même du paysage, mais à un autre rythme, à un autre temps.

Pour un paysagiste, le dessin des politiques publiques utilise les mêmes mécanismes que le dessin du plan d'aménagement, c'est-à-dire une attention très fine à ce qui est déjà-là, latent, invisible, ostentatoire, grâce notamment à l'enquête. Puis il organise une action collective et complexe, décloisonnée et ouverte sur le futur. Enfin, il tente de représenter, par des moyens de communication parfois détournés, les effets de cette organisation collective, sur les paysages, sur la vie quotidienne, sur les habitudes de consommation, sur ce qui, finalement, mettra en mouvement le monde, même s'il reste très local.

Dans le cadre de cet atelier de juin 2018, les élèves de l'école de la nature et du paysage ont conduit d'abord une enquête puis élaboré des scénarios prospectifs d'organisation alimentaire, tout en imaginant leurs conséquences spatiales. Enfin, ils ont dessiné un outil d'échange avec le grand public pour mettre immédiatement en discussion leurs propositions, lors d'une fête agricole qui s'est tenue le 16 juin 2018 sur le plateau de Candé-sur-Beuvron.

* *Xavier Laurière chargé de développement du Pays des Châteaux,
Charline Urvoy, animatrice LEADER au Pays des Châteaux,
Camille Chauvet stagiaire au Pays des Châteaux
et Marketa Braine-Supkova, directrice de l'IUFN*

MARS EN ATELIER

11 JUIN CONFÉRENCE

11 & 12 JUIN SUR LE TERRAIN

Présentation de la réflexion menée par le Pays des Châteaux dans le cadre d'un futur Projet Alimentaire territorial : peut-on penser la mise en place d'un Conseil Alimentaire Territorial ? par Xavier Laurière, Pays des Châteaux.

Cours : La posture de l'aide à la décision : se situer en amont d'une politique publique pour aider une maîtrise d'ouvrage à s'organiser. par Lolita Voisin, enseignante à l'école

Cours : l'organisation des acteurs agricoles. par Marie Guégan, enseignante à l'école

Conférence La ville agricole au regard du paysage, discussion entre Rémi Janin et Clément Daix, deux paysagistes diplômés de l'école de la nature et du paysage, à dix ans d'écart.

Enquête sur le territoire blésois : une trentaine de rencontres dans le quotidien des acteurs locaux, entretiens enregistrés,

liste des personnes rencontrées en annexe.

LE DÉROULÉ DE L'ATELIER : MÉTHODE

L'atelier se déroule en deux temps, un moment en mars de mise en place de l'exercice et une semaine intensive en juin, sur laquelle l'ensemble de l'enquête et de la production est réalisée. Une promotion entière, en fin de quatrième année, travaille sur le sujet posée. L'atelier est encadré par un enseignant de l'école, Lolita Voisin, paysagiste et maîtrise de conférences spécialisée dans les stratégies d'acteurs dans le projet de paysage. De nombreuses autres personnes sont associées à l'atelier et indispensables : les techniciens du Pays des Châteaux*, des intervenants spécialisés selon le sujet, et une trentaine d'acteurs locaux interrogés lors de la phase d'enquête.

La méthode de l'atelier est contruite autour de l'importance du temps de l'enquête comme terrain d'étude, comme signal faible de ce qui est déjà-là ; elle laisse une grande place à l'acte d'entendre les voix des autres, de prêter oreille et attention aux bruits et aux discours et propose activement de travailler l'écoute (notamment à travers le micro). De plus, la méthode propose des allers-retours entre un travail en petit groupe et un travail collectif, afin de tenter de faire l'expérience de groupe un propos collectif.

13 JUIN EN ATELIER

Mise en commun des expériences individuelles et état des lieux collectif de la situation étudiée.

Ensemble, les groupes se répartissent les enjeux principaux pour ensuite élaborer des solutions différenciées.

14 & 15 JUIN EN ATELIER

Élaboration en groupe de scénarios d'organisation alimentaire : choisir une entrée marquée pour ouvrir les perspectives et proposer un scénario engagé.

16 JUIN COMICE AGRICOLE

Remettre immédiatement en discussion les scénarios envisagés : l'aide à la décision suppose une adaptation permanente aux mouvements de la maîtrise d'ouvrage en train de se constituer — ici les collectivités, les producteurs et les consommateurs. Exceptionnellement et heureusement, ils étaient pour beaucoup réunis à une fête paysanne se tenant le week-end suivant l'atelier.

Créer donc un outil de communication sous forme de jeux de société, pour discuter des scénarios imaginés, au Comice Agricole à Candé-sur-Beuvron.



Un groupe d'élèves en enquête sur le terrain, ici chez Alexandre de la Crompe, sur son exploitation maraîchère, Saint Lubin en Vergonnois.



Retours d'enquête et restitution collective. Définition des enjeux et des pistes, à l'école de la nature et du paysage, Chocolaterie, Blois.

Plateau radio avec Guillaume Legret de la radio associative Studio Zef, retour sur l'expérience, par deux élèves, Perrine et Solenne et Xavier Laurière, du Pays des Châteaux, au comice agricole de Candé.



Élèves en route pour le comice agricole de Candé-sur-Beuvron, avec leurs outils de communication et jeux de société



LE CONSOMMATEUR
AU CENTRE DE LA CIBLE

KEVIN GAUTHIER
NINA VANDENBROUCKE
KEVIN PLENEL
KEN SPANBERG

Le monde agricole est très complexe, notamment car on y retrouve une diversité de profils importante. Dès le début du séminaire, un point nous a interpellé dans notre groupe, à savoir : la place du consommateur.

Nous avons eu l'impression que le consommateur arrivait comme le dernier maillon d'une chaîne, et que son poids en terme de décisions était assez nié dans le fonctionnement de la chaîne de production agricole. Pourtant, le consommateur, par la masse qu'il représente est en réalité la première force de notre société en terme de revendication et de changement.

Nous avons donc décidé d'interroger la place des consommateurs au sein du monde agricole, notamment en essayant de comprendre sa position aujourd'hui, et en cherchant des solutions innovantes permettant d'inclure davantage le consommateur. La phase d'enquête et les entretiens ont été l'occasion de recueillir les opinions, les regards des différents acteurs du monde agricole. La diversité des acteurs du monde agricole que nous avons pu rencontrer nous ont permis de nous faire une première idée sur le fonctionnement des circuits courts, la place du consommateur localement, les limites sur ce sujet de certaines instances comme la Chambre d'agriculture ou les collectivités territoriales. Nous avons donc décidé de travailler sur une vision prospective d'une fraction du monde agricole dans le but de revaloriser la relation consommateur-producteur, en proposant des solutions qui pouvaient inclure les collectivités notamment.

Pour se faire, nous avons décidé de définir des types de consommateurs, pas de manière exhaustive, mais ciblée pour pouvoir entrer dans le détail. Cela a été assez laborieux de choisir des catégories de consommateurs. Riches, pauvres, mobiles, non mobiles, collectivités, particuliers, jeunes, vieux ... Nous avons finalement dégagé trois types de consommateurs qu'il semblait intéressant de développer. (1) Les services publics en tant que consommateurs, notamment dans le domaine de la restauration collective, (2) les consommateurs qui se déterminent en fonction de leurs mobilités, et enfin une catégorie plus atypique mais que nous voulions absolument traiter, (3) le consommateur-producteur.

(1) Les services publics : nous voulions parler du rôle des collectivités en tant que consommateur dans la restauration collective. Notamment au travers des infrastructures telles que les écoles, les collèges, les prisons, les hôpitaux ou encore les EHPAD. Avec une idée en tête, par quels moyens pouvait-on améliorer la relation entre le producteur et les restauration afin d'éviter le gaspillage, et de mieux calibrer les offres et les demandes.

(2) La question de la mobilité, s'est quant à elle posée au regard de nos rythmes de vie actuels. Aujourd'hui, nous vivons pour la plupart sur des rythmes assez élevés, le temps nous manque et aller faire des courses peut parfois être chronophage. Mais il y a aussi le manque de mobilité. Aujourd'hui, la ville s'étend, repoussant les producteurs plus loin

en périphérie de l'urbain. Or pour quelqu'un qui n'est pas autonome dans ses déplacements, faire les allers-retours de manière régulière entre son domicile et le lieu de production peut parfois être impossible. C'est au regard de ces enjeux de mobilités afin de reconnecter producteur et consommateur que nous avons orienté notre recherche de solutions.

(3) **La dernière catégorie** est celle des consommateurs-producteurs. En effet, on observe aujourd'hui de plus en plus de gens qui souhaitent ou qui tentent de développer leur propre moyen de production, tel que potagers, poulaillers, vergers. Mais quand on n'y connaît rien, ce n'est pas forcément une chose aisée. C'est pourquoi il nous semblait intéressant de proposer cette catégorie où le consommateur est également producteur, et de questionner quelles nouvelles relations pourrait-il tisser avec les producteurs (maraîchers, céréaliers, arboriculteurs). Après avoir proposé plusieurs solutions, nous nous sommes rendus compte que la création d'un nouvel intermédiaire, qui aurait un poids important dans le monde agricole, était peut-être une manière de redonner

au consommateur un certain poids. Ce nouvel intermédiaire est désigné sur le schéma suivant par le terme **commission**. En tant qu'étudiants, nous avons voulu proposer une vision prospective afin de repenser le monde agricole en proposant une nouvelle structure participative que nous avons nommée Agricool.

Il nous paraissait intéressant de développer une initiative citoyenne et participative comme base de cette commission, au sein de laquelle se trouveraient de nombreux acteurs du monde agricole. Au tout début de son existence, cette commission pourrait être pilotée par la communauté d'agglomération blésoise, puisqu'elle a la légitimité spatiale et la connaissance des acteurs de l'agriculture locale, puis elle se retirerait progressivement d'Agricool afin que celle-ci prenne son indépendance. On peut voir le principe de son fonctionnement sur la frise ci-dessous.

JUILLET 2019
Grande mobilisation
citoyenne au Jeu de
Paume avec 1000
personnes sur deux
jours.

Le comité de pilotage,
dirigé par Agglopolys,
se réunit et décide de
l'organisation d'une
rencontre populaire sur
le sujet de l'organisation
alimentaire.

Les adhérents se
mobilisent en assemblée
constituante afin
d'élire les représentants
d'Agricool.

PRINTEMPS 2020 Constitution des pôles

HIVER 2019-2020
Nouvelle assemblée
générale afin de
déterminer les pôles de
travail d'Agricool
- technologie
- communication
- technique agricole
- organisation sociale

AGRICOOLTECH
Développe les nouvelles technologies, aussi bien spécialisées dans l'agriculture que pour la communication et la transparence du monde agricole.

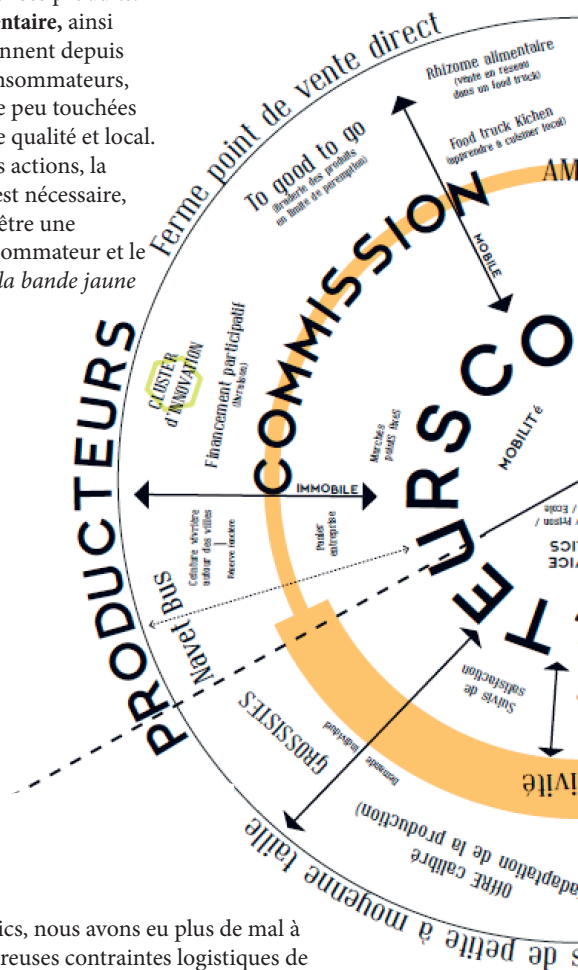
AGRICOOOLCOM
Assure la communication des événements et des actions entreprises par Agricool

AGRICOOALTERRE
Département spécialisé dans la maîtrise foncière pour acquérir des terres et développer une agriculture de proximité adaptée au foncier

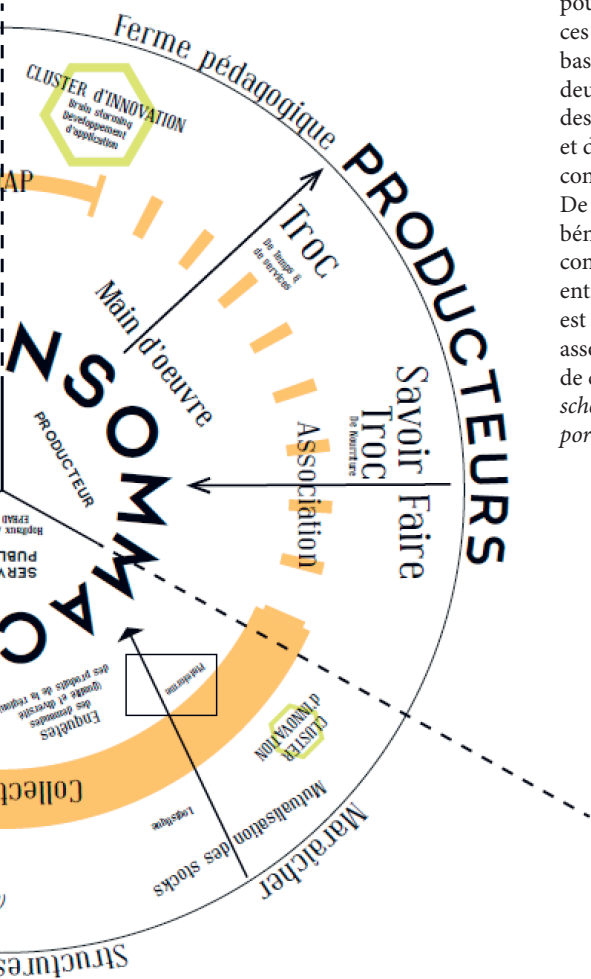
AGRICO-AGRICOOL
Département ayant vocation à porter conseil aux agriculteurs sur les modes de production, et des nouvelles pratiques agricoles.

CONSOMMACTEURS
Département ayant vocation à porter conseil auprès des consommateurs et des moyens de consommation et qui travaille en lien avec toutes les autres équipes pour représenter le consommateur

Pour reconnecter les consommateurs peu mobiles et les producteurs, nous avons pensé à plusieurs solutions, comme **le NavetBus**, qui pourrait être un moyen d'organiser des circuits de transports en commun afin de se rendre directement à la ferme acheter ses produits. A l'inverse, **Le rhizome alimentaire**, ainsi que les **food truck kichen**, viennent depuis les producteurs jusqu'aux consommateurs, irriguant les parties de la ville peu touchées par un marché alimentaire de qualité et local. Pour organiser ces différentes actions, la présence d'une commission est nécessaire, mais sa présence ne doit pas être une énième barrière entre le consommateur et le producteur (cf. l'épaisseur de la bande jaune sur le schéma).



Concernant les services publics, nous avons eu plus de mal à être créatifs du fait des nombreuses contraintes logistiques de ce côté du schéma. Nous nous sommes donc basés sur ce qui se fait aujourd'hui, mais en essayant de l'enrichir. Tout d'abord, en proposant plus d'allers-retours entre producteurs et collectivités. Ces déplacements sont gérés par la collectivités sous forme d'enquête et permettent normalement de calibrer l'offre et la demande, et donc de mieux les caractériser afin de faciliter les relations entre restauration collective et producteurs. Cela passe également par la mise en place d'une légumerie et de structures de transformation si nécessaire, qui permet une logistique plus intéressante pour les différents acteurs.



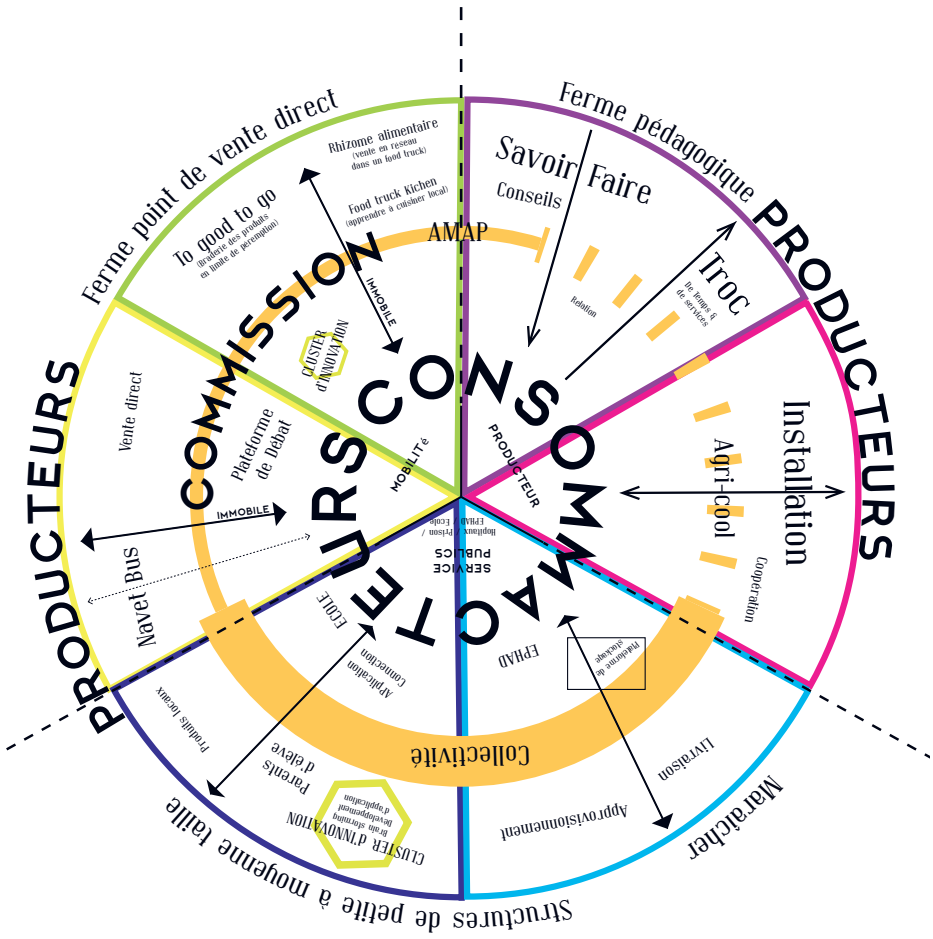
Le consommateur-producteur est un consommateur qui s'intéresse à la production, mais à son échelle individuelle, familiale ou collective. Pas toujours facile de développer tout seul son jardin. C'est pourquoi une association pourrait voir le jour et permettrait de connecter ces nouveaux producteurs. Par exemple, sur la base d'un troc comme main d'œuvre-conseil : deux journées par mois, l'agriculteur accueille des adhérents sur la ferme et en échange d'aide et de temps, il peut si besoin leur donner des conseils et les guider grâce à son savoir faire. De plus, cela permet aux deux parties d'être bénéficiaires et de nouer une relation de confiance et d'échange. Cette nouvelle relation entre ces deux acteurs du monde agricole est rendue possible grâce à la création d'une association qui s'occupe de l'aspect logistique de ce type de rencontre (cf. la ligne jaune du schéma devient discontinue pour montrer que la porosité est la plus forte).

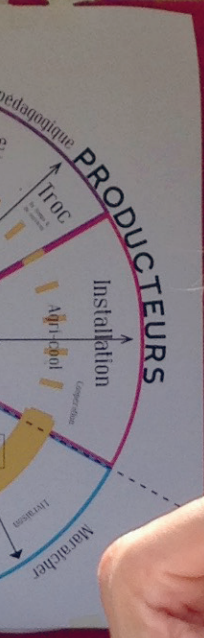
L'outil de discussion

Un jeu de fléchettes pour se projeter dans plusieurs situations

Le jeu de fléchettes est une manière ludique, grâce au hasard, de mettre le public dans une situation qu'il n'aurait pas imaginée. A chaque fléchette, un scénario en fonction de l'endroit qu'elle touche, écrit et enregistré. Le public écoute et est immergé dans un portrait sonore futuriste.

En se mettant à la place de l'autre, en écoutant une courte fiction sur de nouveaux métiers, de nouvelles instances et de nouvelles manières de consommer, c'est tout un nouveau système d'organisation collective qui peut s'imaginer.





Informational display board with various cards and illustrations.



LA PÉDAGOGIE DE L'ALIMENTATION

LISA RUE
MELINA VILLEFER
VALENTINE LEPOIVRE
FLORIANE DUFFIEUX

14h nous nous rendons au lycée horticole de Blois. Le bruit du moteur s'arrête, les portes claquent, le clic de sécurité nous dit que tout est fermé, nous pouvons partir. Nous nous dirigeons à grande hâte du côté des serres horticoles où nous avons rendez-vous avec Ary.

Nous sommes accueillis par un jeune monsieur en tenue de travail. Souriant et bavard, qui nous le fait comprendre dès ses premiers mots : « Je vous écoute parce qu'après c'est vous qui allez m'écouter » prononcés sur le ton de la rigolade. Il enchaîne avec « il faut que le bio devienne la référence », ce qui finit de planter le décor. Jeune père de trois enfants, il vient de se reconvertir dans le maraîchage par passion après vingt ans de carrière dans l'informatique. Aujourd'hui en couveuse au lycée horticole, il s'apprête à quitter son nid pour s'installer quelques kilomètres plus loin, où sept hectares loués par la commune l'attendent. Sept hectares qui vont accueillir son projet de maraîchage, soit 2000 m² de serres froides, un verger, des plantes aromatiques et un atelier de transformation. Un projet qui a pour maître mot « bio, rentable et productif ». Pour cela, il a développé toute une stratégie commerciale basée sur la vente de paniers. Afin de tirer son épingle du jeu, Ary propose 5 paniers de tailles différentes, allant du célibataire à 5€ au familial à 13€, des paniers qu'il est possible de confectionner à sa guise. Sa deuxième épingle est de livrer directement au pied des bureaux, afin de répondre à la demande du consommateur qui, après une journée de travail, n'aurait qu'une envie : celle de rentrer chez lui. Pour finir, son épingle magique est de proposer des plats primaires sous vide dans les paniers afin de contenter les plus fatigués qui n'ont pas l'envie ou le temps de cuisiner.

Les particuliers sont la première clientèle d'Ary car pour lui, il est trop difficile de rentrer dans le marché de la restauration collective, cela n'est pas rentable pour un petit exploitant comme lui. Un système non rentable car « les collectivités veulent des légumes concurrentiels » explique-t-il. Pour lui, les acteurs des collectivités et lui ne vivent pas sur la même planète. Les uns voulant des légumes bios à un prix défiant toute concurrence et lui voulant « vendre [ses] légumes au prix le plus juste et pourquoi pas, un peu plus ». De plus, il ne peut répondre à la demande des restaurations collectives car ces dernières manquent de moyens matériels pour éplucher, laver, cuisiner. La solution selon lui serait de créer un atelier de transformation primaire (épluchage, cuisson, mise sous vide) supporté par une collectivité telle que le Conseil Régional ou Départemental.

Tout en visitant les serres, nous évoquons avec lui la question d'une organisation alimentaire. C'est sur un ton amusé qu'il nous répond

« que cela n'évoque pas grand chose pour lui mis à part, beaucoup d'acteurs qui veulent mettre des choses en place ». Une question qui le fait doucement sourire car « aujourd'hui l'on veut ramener le produit des paysans dans les assiettes sans leur demander leur avis, mais en leur imposant des contraintes ». Sous un vent froid, nous quittons Ary, ses idées militantes et son beau projet pour rejoindre le réceptacle de notre clio blanche.

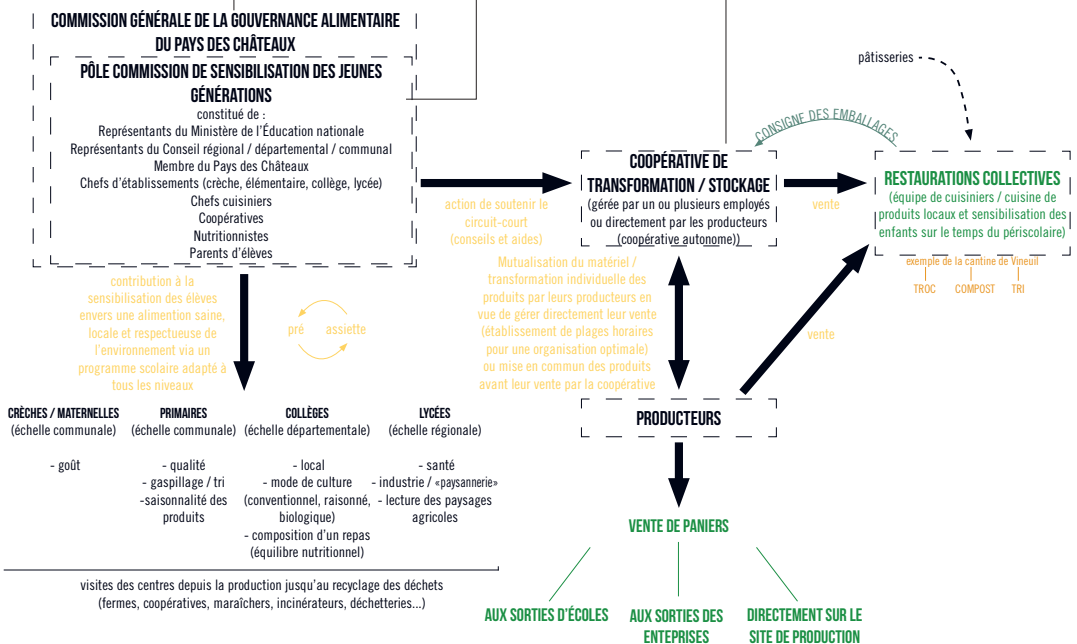
Le manque d'un intermédiaire entre restaurations collectives et producteurs nous semble maintenant évident et cela pourrait expliquer entre autres la difficulté des collectivités à s'approvisionner en produits bio et locaux. Cet entretien nous a beaucoup aidé à construire la deuxième partie de notre schéma de gouvernance alimentaire territorial. Ainsi nous avons imaginé un système de coopérative de transformation, qui serait l'intermédiaire entre les producteurs et les restaurations collectives.



Commission qui se réunit plusieurs fois dans l'année et qui est constituée de différents pôles (pôle gestion des déchets alimentaires, etc.)

Commission qui se réunit plusieurs fois dans l'année pour faire remonter les améliorations possibles, soutient des projets de sensibilisation des jeunes générations qui sont compris aussi bien dans l'Éducation Nationale (programme), dans les activités périscolaire/cantines (restaurations collectives) que dans leur domicile (panier repas).

Laboratoires de transformation gérés par les producteurs et soutenus financièrement par le pôle. Localisés à des points stratégiques pour faciliter les transports de marchandises. Permettent d'améliorer le circuit-court et de proximité entre les agriculteurs locaux et les collectivités.



Il nous a semblé important d'entrer dans le sujet de la gouvernance alimentaire par la sensibilisation des enfants car ils sont notre futur. C'est à eux que bénéficiera le Projet Alimentaire Territorial et c'est eux qui devront le perpétuer. Ainsi, il est important de les éduquer dès le plus jeune âge sur la question d'une alimentation saine et locale. D'autant plus qu'à travers les enfants, c'est aussi les parents que nous sensibilisons. Nous avons donc fondé notre raisonnement sur la sensibilisation des jeunes générations à une alimentation saine et respectueuse de l'environnement. Un raisonnement axé vers le scolaire et périscolaire afin de toucher un maximum d'enfants. Cette sensibilisation comprise dans différents contextes (familial, scolaire et de loisir) participent à sensibiliser les jeunes générations au paysage de leur assiette, c'est-à-dire au paysage qu'ils souhaitent soutenir et donc au modèle économique associé. Cette gouvernance recrée le lien qui a été rompu depuis de nombreuses années entre la nourriture que nous consommons et le paysage que cela crée.

Le schéma de gouvernance que nous proposons met en place un programme sur l'ensemble de la scolarité des enfants. Il nécessite l'existence d'un conseil, constitué de professionnels et parents, qui organise le volet *apprentissage de l'alimentation* tandis que le restaurant scolaire concrétise cette approche en organisant alors le volet *apprentissage du goût*.

Nous proposons donc la création d'une commission de sensibilisation des enfants, commission qui serait présente au sein du conseil local alimentaire du Pays des Châteaux (cf. schéma de gauche Commission

Générale de la Gouvernance Alimentaire). Elle est constituée de personnes exerçant une influence au niveau du programme scolaire, de la nutrition et la gestion des repas, de l'organisation des établissements scolaires, de la communication avec les parents et de l'approvisionnement. Il s'agit alors de mettre en place un programme complet tant au niveau du contenu de l'apprentissage à chaque niveau d'étude que du point de vue de l'approvisionnement en matières premières pour l'élaboration des repas scolaires. Il faut trouver le meilleur compromis pour parler d'alimentation et le mettre en exemple à chaque repas scolaire afin d'initier une bonne alimentation et un esprit critique chez les enfants. *Sachant que je sais que c'est meilleur de manger telle et telle chose, pourquoi je mange ceci à la cantine, d'où ça vient, est ce que c'est bon, pourquoi c'est bon ?*

Pour cela, nous décidons de mettre en place un maillon aujourd'hui manquant dans la chaîne d'approvisionnement des restaurations collectives, la coopérative de stockage et de transformation. En rencontrant les acteurs de terrain, nous avons constaté que certains d'entre eux arrivaient à fournir quelques cantines scolaires à certaines saisons mais la plupart du temps la difficulté de l'approvisionnement et la contrainte d'aller chercher soi-même les produits décourageaient les gestionnaires des cantines scolaires, qui se tournaient alors vers Elios Group ou d'autres entreprises de restauration collective de ce genre. La coopérative regroupera les produits des maraîchers et des éleveurs alentours afin de proposer un éventail de produits faciles à soumettre aux cantines scolaires.

La conjugaison des expériences personnelles de chacune des personnes rencontrées, qu'ils soient agriculteurs, maraîchers, parents d'élèves ou adjoint déléguée aux affaires scolaires, a mis en évidence certaines ruptures et incohérences dans le système éducatif et le fonctionnement des circuits-courts auprès des jeunes générations. Face à ces constats, notre potentiel projet de gouvernance alimentaire vise à sensibiliser concrètement les enfants à consommer une alimentation saine, locale et respectueuse de l'environnement ainsi qu'à faciliter la vente et la consommation directe de ces produits dans les cantines et auprès des familles. Il s'agit ainsi d'apporter une réflexion globale et cohérente, appropriable par les acteurs déjà présents. Tandis que les enfants seraient sensibilisés dès la crèche *au paysage de leur assiette*, cette attention se perd à mesure qu'ils grandissent et intègrent l'école primaire puis le collège et le lycée. C'est à travers la scolarité de ses 4 enfants que Lucie Beduneau, parent d'élèves, s'est rendue compte de ce phénomène qui se conjugue également avec un manque d'apprentissage du cycle de l'aliment depuis sa production jusqu'à la gestion des déchets ainsi produits, insuffisamment étudié au sein des programmes scolaires et insuffisamment vécu au quotidien de l'élève à l'école. Les établissements sont gérés à différentes échelles, à savoir communale (école primaire), départementale (collèges) et régionale (lycées), ce qui complique ainsi la mise en place d'un tel processus de sensibilisation dans l'assiette et en classe. Il s'agit alors d'adapter le programme à chaque niveau mais

aussi d'aider les cantines scolaires, qu'importe le niveau d'études, à se fournir localement à l'image de celle de Vineuil. Apprendre des choses est un fait mais les retrouver à la cantine en est un tout autre et participe activement à une pédagogie globale, cohérente et en direct avec les enfants, et ce à tout âge. Cette rupture en révèle une autre, celle de la difficulté d'approvisionnement des cantines en produits locaux et du manque d'équipements adaptés pour les préparer. Il s'agit ainsi de créer une coopérative où les producteurs réalisent au préalable la transformation des produits. Ce maillon essentiel peut simplifier et requalifier le travail des cuisiniers scolaires et promouvoir l'approvisionnement des écoles auprès de producteurs locaux, voire même bio. Ce processus de transformation est également au service des particuliers, via le système de paniers, particuliers qui par manque de temps, cuisinent peu. Il s'agit ainsi d'encourager les parents à acheter ces produits dans des points facilement accessibles, tels qu'à la sortie du travail ou des écoles, et ainsi à sensibiliser leurs enfants. La saisonnalité, la localité, le mode respectueux de culture des produits sont ainsi abordés en famille. La sensibilisation se fait donc à double sens, enfants et parents échantent ensemble autour des repas. Dès lors, il s'agit de créer un circuit complet en vue de pallier aux incohérences actuelles afin qu'enfants et parents puissent favoriser une consommation locale, saine et respectueuse des produits alimentaires.

L'outil de discussion

Des tables de saison pour parler des paysages

Ce jeu propose de sensibiliser les enfants à la provenance et la saisonnalité des aliments de notre alimentation quotidienne.

L'objectif est de composer un menu à partir d'une image de paysage du département faisant référence à une saison et un mode cultural (horticulture, maraichage, élevage, viticulture, présence de forêt ou non...).

L'enfant doit tirer une carte *paysage* et composer un menu équilibré à partir d'aliments prédécoupés en fonction de ses goûts, en préférant une provenance locale et inspirée de la carte *paysage*. Une fois le collage composé, l'assiette est collée sur l'une des 4 nappes imprimées en fonction des 4 saisons.

Chez les enfants les plus petits, le jeu nécessite que les parents s'impliquent dans la démarche : certains s'appliquant alors à choisir les bons aliments correspondant aux critères. À l'issue du jeu, les enfants et parfois les parents peuvent déguster un produit local (ici, un jus de fruit produit dans le département).





Printen

E t 





LYCEE
CIR
ALIN

POUR UNE VALORISATION
DU PRODUIT ALIMENTAIRE

MARINE LEGER
YOANN-GUY MUNIER
MAXIME JULLIEN
ALICE CHUDZINSKI
MADELINE LEROY



Saint-Lubin-en-Vergonnois. Les serres blanches, les allées de plantations rectilignes en contradiction avec ces fleurs plantées ici et là, font de cet espace un lieu apaisé. Nous sommes sur le domaine de Alexandre De la Crombre, jeune maraîcher dit néo rural. Il s'est reconverti après des études de droit, en faisant différents stages autour de Paris. Ainsi il a pu appliquer à son exploitation un modèle de maraîchage viable, biologique, en harmonie avec son environnement. Force est de constater que ce qui motive avant tout Alexandre dans ses démarches est la dimension sociale. Les AMAP contiennent les produits d'autres producteurs, créant un réseau professionnel, où tous doivent être présents lors de la remise des paniers aux consommateurs. Cette confession été un réel soulagement : nous sommes en marche vers la récupération de liens sociaux entre êtres vivants.

Une des premières choses qui m'a interpellée, en prenant place autour d'une cagette (faisant office de table) pour discuter, est l'installation de boîtes à chaussures dans les serres. Elles permettent d'accueillir des oiseaux, dont les allées et venues, les chants et les frémissements ont rendu encore plus vivante cette rencontre. Il me semble que pour qu'un système soit viable, chaque être vivant doit avoir sa place afin de contribuer au bien-être d'un lieu, ici les oiseaux débarrassaient Alexandre des parasites tout en bénéficiant d'une place de choix pour leur nidification. Des bourdonnements d'abeilles, le son d'un criquet et les conversations des consommateurs-cueilleurs au loin donnent envie de flâner entre les rangs d'oignons durant le reste de l'après-midi.

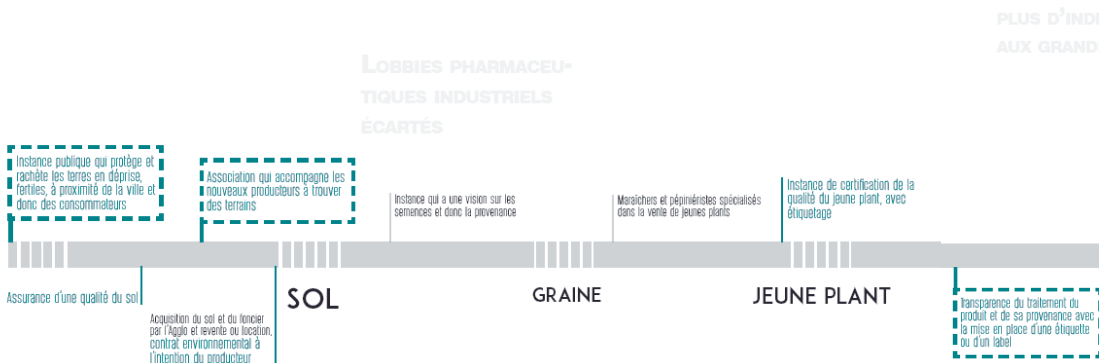
J'ai été surprise mais également admirative de savoir que cet agriculteur ne dépendait pas d'aides provenant de la PAC, et que l'autonomie était possible. Alexandre prône le système d'AMAP qui permet à un jeune agriculteur de s'implanter rapidement. Mais avant tout, avec des moyens de communication directs très développés, permet un planning de production et des retours sur les productions. Ici, pas question de concurrence, le mot d'ordre est l'entraide. Il est nécessaire pour un projet viable de permettre aux agriculteurs des relations d'inter-dépendance, où ils seraient libres de faire leurs choix sur les variétés, les graines et la pousse de leurs jeunes plants. Pour lui, un projet durable est basé sur une démarche participative et la valorisation politique est superflue. En effet, le jour où les grandes villes ne seront plus alimentées par des produits importés, comment se nourriront-elles ? Une question reste très importante, elle concerne l'autonomie alimentaire à l'échelle de chaque région, de chaque agglomération voire de chaque commune.

Notre réflexion s'est basée sur les différents moyens pouvant permettre une meilleure transparence des étapes de production, du sol à l'assiette du consommateur. Le but étant de justifier le prix du produit et d'en valoriser sa qualité. Ainsi, nous avons posé les différentes instances et organisations déjà existantes, suivant différentes étapes (sol, graine, jeune plant, produit mature, récolte, vente, transformation, vente...), en proposant de nouveaux acteurs qui accompagneraient agriculteurs et consommateurs dans leurs démarches.

En découle la proposition d'une instance publique qui protège et rachète les terres fertiles menacées et en déprises à proximité des villes, la création d'étiquetage ou d'un label retraçant la provenance du produit, une instance ayant une vision sur les semences ou encore le contrat triennal entre un intermédiaire (épiceries

fines, AMAP, etc.) et un agriculteur pour une assurance d'un revenu stable. Ces différentes propositions ont pour but d'imaginer un projet idéaliste, mais en faisant émerger de nouveaux questionnements afin de tendre vers une autonomie alimentaire durable, respectueuse de l'environnement et des liens sociaux. Nous avons zoomé notre scénario sur la première phase de vente qui peut être directe ou faite par un intermédiaire. Il me semble que c'est aujourd'hui une des faiblesses qui entraînent un manque de lisibilité sur les produits achetés, avec des prix et des conséquences non transparentes.

De ce schéma, s'est naturellement dégagé différents *risques* qui sont, pour nous aujourd'hui, à l'origine de nombreux problèmes (gaspillage, perte de liens sociaux, hausse des prix et baisse du pouvoir d'achat), ces risques sont pour nous à éviter absolument lors



de la mise en place d'une nouvelle organisation alimentaire.

Des commissions permettant de certifier la provenance locale des produits sont également présentes dans le domaine de l'agro-alimentaire. Naissantes, elles ne font cependant pas le poids face à l'industrie agro-alimentaire. Parmi eux, nous pouvons citer le concept «Re local», visant à proposer d'avantage de produits bio cultivés et transformés localement. Il se traduit sous forme de label, remis suivant un cahier des charges précis. Cette certification assure au consommateur en grande surface de la proximité du producteur et de la qualité du produit. Cependant, le lien direct n'est pas encore de mise pour ces projets visant les grandes surface, mais les principales questions sont posées. Aussi, la présence de nombreux labels peut également être questionnée. Comment s'y retrouve-t-on? Sont-ils fiables et comment sont-ils pilotés ?

Bénéficient-ils d'une communication adéquate ? En effet, les nombreuses polémiques autour du label Bio peuvent refroidir les consommateurs en les laissant dans ce flou instauré depuis des années. Alors les labels sont ils vraiment une solution ? C'est bien sûr la vente directe ou en présence des producteurs qui serait la meilleure des certifications, mais peut-être encore difficile économiquement pour certains.





La perte de biodiversité te fait investir dans de nouveaux fertilisants
Recule de 1 case

Les subventions et ventes t'ont permis d'avoir des bénéfices.
Tu investis dans un tracteur Proscie

ARRIVÉE : MANGE TA CAROTTE

On te retourne les déchets de produits que tu as vendu pour ton compost

20% de ta production n'est pas calibré pour Panzanouille
Recule de 4 cases

Les oiseaux mangent ce qui n'a pas été récolté
Recule de 1 case

Ta crème de marron maison fait un tonnerre mais te donne du taff :
Passé ton tour

La vente en AMAP permet d'avoir une sécurité pour l'année prochaine
Avance de 1 case

Panzanouille te contacte pour acheter tes tomates
Avance de 1 cases

C'EST L'HEURE DE LA TRANSFORMATION
Si tu veux changer de voie fait un 2

La paperasse pour toucher des subventions te fait perdre 10% de tes cheveux
Passé ton tour

Les sols durs suite à la sécheresse cassent ta charrue
Recule de 3 cases

On achète tes produits à un juste prix, mais les ventes ont du mal à décoller
Recule de 2 cases

Un nid de frelons asiatiques t'attaque
Passé 2 tours

Tu t'es fait une place au sein du village

Tu vendes désormais tes produits au marché local
Avance de 1 case

Tu regardes Arte, paniques puis changes de modèle agricole

Les circuits courts représentent 60% de tes ventes

Les débris d'achat de tes produits te font demander des subventions
Passé 2 tours

Une partie de la production se récolte à la main. La chaleur rend le travail pénible
Passé ton tour

Tu t'inscris dans une petite CUMA pour profiter d'engins agricoles
Avance de 2 cases

Le matériel acheté est efficace, la récolte est très rapide
Avance de 4 cases

Les cours mondiaux chutent
Recule de 2 cases

Tu cherches comment écouler ta production
Passé 1 tour

Tu utilises ton compost pour faire grandir tes plants

Les auxiliaires de cultures t'aident. Pas besoin de traiter
Avance de 1 case

La piralle du maïs entraîne des surcoûts de traitements
Passé 2 tours

La sécheresse entraîne des restrictions de pompage
Recule de 4 cases

C'EST L'HEURE DE LA RECOLTE !
Si tu veux changer de voie fait un 6

La polyculture et les paillages limitent l'irrigation

2 nouveaux acheteurs te contactent
Avance de 1 case

Tu travailles à perte et craques

Une intempérie ruine les semences
Passé 2 tours

Les vers ravageurs nuisent aux semences
Recule de 2 cases

Ton exploitation s'agrandit et est productive
Avance de 4 cases

Un nouveau fertilisant arrive sur le marché

Les grandes surfaces s'intéressent à tes produits
Avance de 1 case

Les cours te font investir dans le maïs

Tu touches la PAC
Avance de 5 cases

La vie est belle L'histoire commence

Tu loues un terrain pas cher
Avance de 1 case

Tu achètes ton matériel agricole

ARRÊT OBLIGATOIRE
1 à 3 > va à gauche
4 à 6 > va à droite

La piralle a peu d'impact sur tes cultures grâce aux auxiliaires

2 nouveaux acheteurs te contactent
Avance de 1 case

Tu travailles à perte et craques

Une intempérie ruine les semences
Passé 2 tours

Les vers ravageurs nuisent aux semences
Recule de 2 cases

Tu recrutes de la main-d'œuvre locale
Relance le dé

Tu choisis des graines de variétés anciennes

Tu cherches comment écouler ta production
Passé 1 tour

Tu utilises ton compost pour faire grandir tes plants

La sécheresse entraîne des restrictions de pompage
Recule de 4 cases

Le matériel acheté est efficace, la récolte est très rapide
Avance de 4 cases

Les cours mondiaux chutent
Recule de 2 cases

Tu cherches comment écouler ta production
Passé 1 tour

Tu utilises ton compost pour faire grandir tes plants

Les auxiliaires de cultures t'aident. Pas besoin de traiter
Avance de 1 case

Les vers ravageurs nuisent aux semences
Recule de 2 cases

Tu recrutes de la main-d'œuvre locale
Relance le dé

Tu choisis des graines de variétés anciennes

La piralle du maïs entraîne des surcoûts de traitements
Passé 2 tours

La sécheresse entraîne des restrictions de pompage
Recule de 4 cases

Le matériel acheté est efficace, la récolte est très rapide
Avance de 4 cases

Les cours mondiaux chutent
Recule de 2 cases

Tu cherches comment écouler ta production
Passé 1 tour

Tu utilises ton compost pour faire grandir tes plants

Les auxiliaires de cultures t'aident. Pas besoin de traiter
Avance de 1 case

Les vers ravageurs nuisent aux semences
Recule de 2 cases

Tu recrutes de la main-d'œuvre locale
Relance le dé

Ton exploitation s'agrandit et est productive
Avance de 4 cases

Un nouveau fertilisant arrive sur le marché

Les grandes surfaces s'intéressent à tes produits
Avance de 1 case

Les cours te font investir dans le maïs

Tu touches la PAC
Avance de 5 cases

La vie est belle L'histoire commence

Tu loues un terrain pas cher
Avance de 1 case

Tu achètes ton matériel agricole

ARRÊT OBLIGATOIRE
1 à 3 > va à gauche
4 à 6 > va à droite

DÉPART

Cherche un terrain

La banque ne subventionne pas ton projet

Une association t'aide à t'installer

Tu es néorural, tu as du mal à faire ta place

Tu intègres une coopérative agricole
Avance de 2 cases

Tu reprends une exploitation

Fais ton business plan
Passé ton tour

Va chercher tes semences à la coopérative

ARRÊT OBLIGATOIRE
1 à 3 > va à gauche
4 à 6 > va à droite

L'outil de discussion

Un jeu-parcours pour mettre en évidence les freins et les imaginaires nécessaires à l'évolution du rapport entre producteur et consommateur.

Nous avons fait le choix de réaliser un support de communication ludique à l'occasion du Comice Agricole. Toujours dans l'optique de rendre la connaissance du terrain plus accessible au consommateur, notre jeu de plateau illustre trois phases de la production agricole : le sol, la croissance de la plante (céréales, légumes, etc.) et la transformation vers l'alimentation.

Les cases et les cartes tantôt gratifiantes, tantôt pénalisantes, illustrent (avec un peu d'humour parfois) les bons et mauvais jours des agriculteurs, des légumes et des consommateurs.

À l'issue du jeu, chacun peut tirer les enseignements qui lui sont présentés et ainsi mieux appréhender la complexité de la production alimentaire.

Ce type d'outil de communication a l'avantage de montrer des vérités qui ne sont pas vécues comme des critiques. Il permet d'ouvrir le dialogue entre différents acteurs de manière plus détendue, en invitant chacun à incarner l'autre le temps d'un tour de plateau. Cet outil pourrait sans doute être utilisé dans des projets de concertations publiques, pour illustrer les revendications de différentes parties, les forces et faiblesses d'un territoire, les avantages et inconvénients de telle ou telle proposition.

<p>Retrouve l'orge, le blé et l'avoine</p>  <p><small>On trouve les grains de blé, d'avoine, de blé, d'orge</small></p>	<p>Que faut il pour faire du pain ?</p>  <p><small>Il faut : farine et levain</small></p>	<p>Que peut on faire à base de blé ?</p>  <p><small>On peut : faire du pain et des gâteaux</small></p>
---	---	--

<p>Bienvenue dans notre magasin de producteur : La carotte qui dit oui ! Tu peux maintenant accéder à des produits locaux et de qualité en direct du producteur.</p> <p>Tu gagnes une carte joker.</p>	<p>Une exploitation près de chez toi utilise des pesticides et tue les abeilles de tes ruches.</p> <p>Passes ton tour.</p>	<p>Ton AMAP te permet de fixer un prix producteur et de bien gagner ta vie, tu peux partir à Ibiza.</p> <p>Tu gagnes une carte joker.</p>
--	--	---

<p>Tu décides de planter des haies bocagères pour favoriser la biodiversité. Bravo !</p> <p>Tu gagnes une carte joker.</p>	<p>Tatol décide de l'huile c pour le biodes champs servent pl</p> <p>Tu perds</p>	<p>Une école te prête une parcelle pour faire des expériences. Cela améliore ta production</p> <p>Avance de 2 cases</p>	<p>Comme tu as aidé l'agriculteur d'à côté, on te fournit 1 mois de panier légumes gratuits</p> <p>Relance le dé</p>	<p>L'AMAP dont tu fais partie lance un appel aux citoyens pour qu'ils t'aident dans l'exploitation !</p> <p>Avance de 4 cases</p>
--	---	---	--	---

<p>Chance !</p> <p>Avance à la case 22 ! Choisis ta voie, t'es libre !</p> <p>Si tu as dépassé la case 22, avance de 1 et tire une carte si la case le demande</p>	<p>Suite à la déprise de ton exploitation, une instance publique t'aide</p> <p>Avance de 1 case</p>	<p>Une association qui accompagne les nouveaux producteurs, te file un coup de main pour trouver un terrain</p> <p>Relance le dé</p>
---	---	--

<p>La nouvelle assurance sol est fière de toi suite aux analyses de ton terrain</p> <p>Avance de 2 cases</p>	<p>Ta transparence pour le traitement du produit et sa provenance te profite</p> <p>Avance de 3 cases</p>	<p>Tu as établi un super rapport de confiance avec les consommateurs! Abandonne ton label inutile et économise tes tunes</p> <p>Relance le dé</p>
--	---	---



Nashville



15
Tu touches la PAC
Avance de 2 cases



11
Achète ton matériel agricole

10
Va chercher tes semences à la coopérative

9
Fais ton business plan
Passe ton tour

banque ne mentionne pas ton projet

2
Une association t'aide à t'installer

4
Tu es néorural, tu as du mal à faire ta place



5

1
4 à

6
Les matériels agricoles efficaces se trouvent dans les magasins
Avance de 3 cases

7
La polyculture et les pâturages favorisent la rentabilité
Avance de 2 cases

8
La piraille a peu d'impact sur tes cultures grâce aux auxiliaires
Avance de 1 case

10 nouveaux tracteurs te sont livrés
Avance de 1 case



12 Les grandes surfaces s'achètent immédiatement les produits via un distributeur
Relance le jeu

11 Tu utilises comment pour faire grandir les plants

10 Les auxiliaires de cultures et même pas besoin de traiter
Avance de 1 case
Les vers ravageurs nuisent aux semences
Recule de 2 cases

9 Tu cherches comment améliorer la production
Passe 1 tour

8 Tu recrutes de la main-d'œuvre locale
Relance le jeu

7 Tu choisis des graines de variétés anciennes

6 La vie est belle L'histoire commence

5 Tu loues un terrain pas cher
Avance de 1 case

4 Une intempérie ruine les semences
Passe 2 tours

3 Tu travailles à perte et craques

2
3 > ATOIRE à gauche
6 > va à droite

PENSER L'ALIMENTATION COMME UN CYCLE
RECYCLAGE ET NOUVEAUX MÉTIERS

SOLENE GALAIS
PAULINE BRAJON
RAPHAËLLE PACCOU
PIERRE BOUSQUET
VALENTIN BURDLOFF

Nous arrivons sur nos vélos à la déchetterie de Blois Nord, réalisons rapidement que le rendez-vous n'est pas à la déchetterie mais bien au centre de collecte des déchets. Nous naviguons entre les camions de collecte, les parkings des employés et sommes accueillis dans les bureaux de M. Pipereau. La veille, Christian Mary nous a longuement parlé de l'organisation des services et des obstacles qu'il a rencontré au cours de son parcours d'élu. Lorsque nous échangeons avec le responsable de la collecte, nous avons donc une première connaissance du sujet. L'un après l'autre, ils énumèrent les problématiques liées au tri depuis le regard d'élu ou de technicien. Nous apprenons tout sur les poubelles de tri collectif, sur l'activité de la centrale d'incinération, le centre de tri... Mais après ces deux entretiens, un sujet semble bien manquer à l'appel. Pourtant, le tri des biodéchets, la réduction des pertes agricoles et de la transformation sont pourtant bien connus sur l'agglomération ; mais pour l'instant il n'existe aucune structure pour gérer cela. Dès lors, nous commençons à imaginer la quantité d'acteurs manquants et la complexité du schéma existant à intégrer pour notre Projet Alimentaire Territorial. Pour l'instant, nous n'avons aucune prise, car David Pipereau et Christian Mary nous ont présenté un état des lieux bien ficelé voire hermétique à tout changement (le budget serré et la complexité du sujet étant à l'origine des difficultés d'émergence des initiatives et des idées).

Les deux rencontres qui suivent marquent pour nous un changement de perspective. Nous retournons à l'Ecole et cette fois-ci, c'est notre interlocuteur qui se déplace pour venir nous voir, à vélo lui aussi. Gervais Legras est un nouvel entrepreneur, il s'attaque à une montagne mais espère lancer un mouvement grâce à son initiative. A l'aide de son vélo et de sa remorque à assistance électrique, il récolte les biodéchets de cantines scolaires et de restaurants partenaires, au rythme de quatre ou cinq aller-retours à son point de dépôt de compost au nord de Blois, chez un agriculteur. Les raisons qui l'ont poussé à quitter son travail et à se lancer dans ce projet : « il fallait faire quelque chose, la société ne peut pas continuer à produire autant de déchets sans en avoir conscience ». Peu semblait aller dans le sens de son initiative, pourtant après quelques mois d'acharnement, il dispose d'un contrat avec l'Agglo et de partenaires prêts à signer sa charte dans Blois. Nous terminons nos échanges avec Xavier Lauriere, qui depuis le Pays des Châteaux, nous donne le point de vue plus large dont nous avons besoin pour saisir les enjeux dans leur globalité. Nous abordons enfin la partie agricole du projet alimentaire, toute la chaîne de production d'un aliment, et des multiples événements qui en font un déchet. La phrase choc que nous avons entendue, sonne pour nous comme le début des objectifs à atteindre : « Du champ à l'assiette, c'est 30% de la production qui est perdue ». Après ces trois rencontres, nous retenons sans mal le slogan scandé par tout le monde : « Le meilleur déchet c'est celui qu'on ne produit pas ».

Notre scénario de gouvernance se concentre sur la gestion des bio-déchets, et toutes les étapes où il peut apparaître dans le cycle. Nous choisissons le chiffre clé des 30% de perte de la production des fruits et légumes comme fil rouge de notre scénario. C'est donc en partant de là qu'on a imaginé le parcours, de la production à la valorisation, comprendre et représenter où les pertes apparaissent. Tous les basculements possibles entre l'aliment consommable et le bio-déchet. Les information accumulées pendant deux jours sont tellement complexes, nombreuses et intriquées qu'il nous faut sélectionner et mettre de côté des éléments. Nous ne parlerons pas de l'évolution de la centrale d'incinération, l'itinéraire des camions collecteurs, le tri des matériaux inertes ou la gestion des biodéchets d'origine animale.

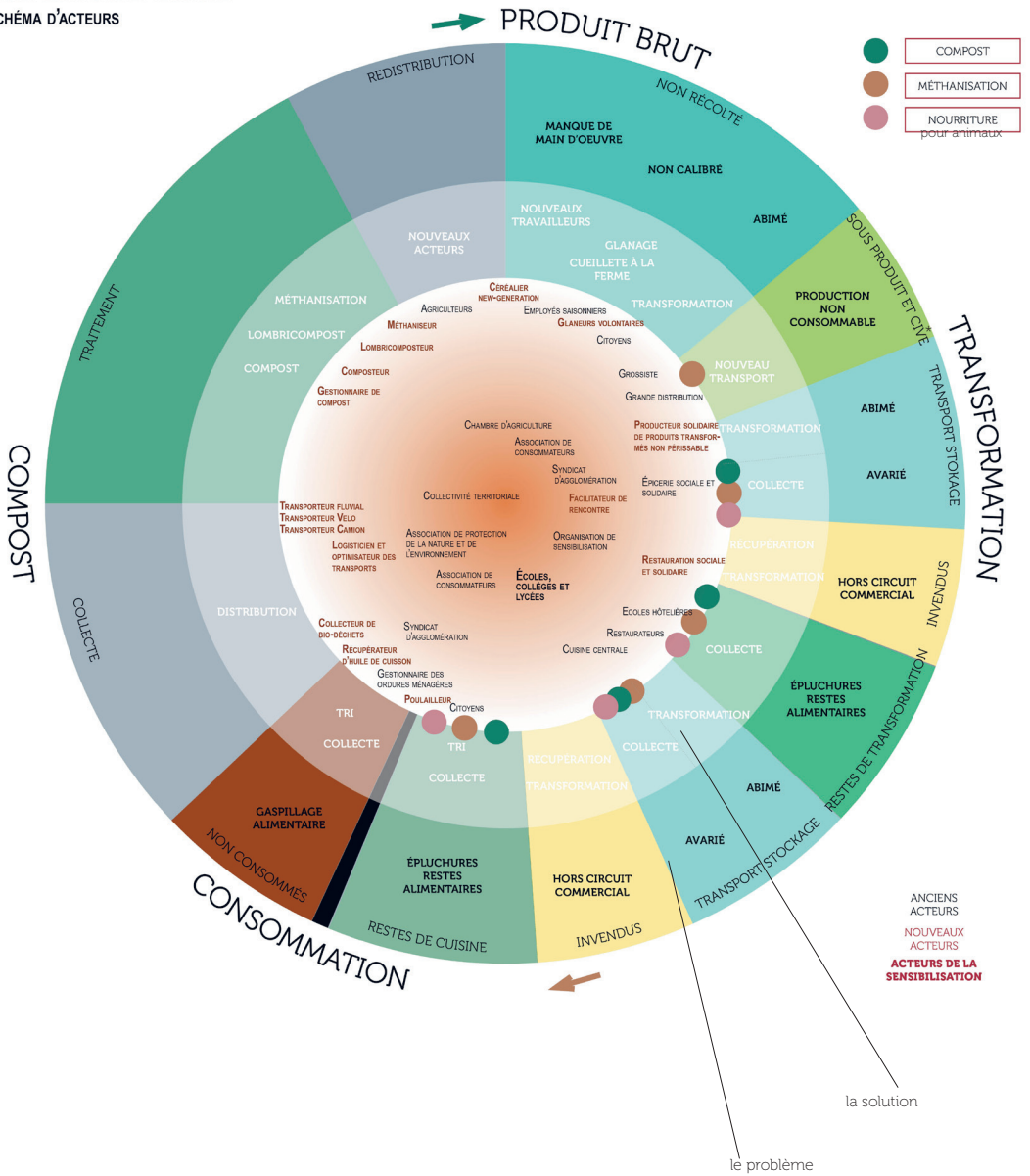
Les quatre étapes sont celle du PRODUIT BRUT puis de la TRANSFORMATION, celle de la CONSOMMATION, et enfin celle du COMPOST, où le déchet sert de matière première à une nouvelle production. En suivant la trajectoire d'un produit brut sorti de terre jusqu'à sa collecte en tant que déchet, nous avons identifié les différentes raisons pour lesquelles celui-ci pourrait sortir du circuit de vente (cercle extérieur du schéma). Pour certaines situations, il existe des personnes ou des structures engagées pour revaloriser les produits délaissés, mais beaucoup de maillons sont manquant et les déchets sont

nombreux. Nous proposons, plutôt que de voir un aliment selon un schéma linéaire (du champ à la nourriture ou à la poubelle), d'aborder le sujet de manière circulaire. Nous partons du principe utopique où il n'y a aucune perte, rien n'est considéré comme déchet.

Cette réflexion circulaire se traduit par le schéma ci-contre. Nous proposons de lire le projet alimentaire de l'extérieur vers l'intérieur, du produit vers les actions à mener pour arriver aux acteurs nécessaires. L'exercice est ainsi plus lisible car pour beaucoup de cas, les acteurs ont plusieurs casquettes et se partagent sensibilisation, collecte des déchets ou encore compostage. En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, nous avons donc le chemin du produit alimentaire. Car pour savoir ce que l'on fait du potentiel déchet à chacune de ces étapes, il faut connaître l'état du produit : est-il véritablement inutilisable (par exemple s'il est pourri), auquel cas il partira directement au méthaniseur ou au compost, ou bien peut-il être encore valorisé ?

Toutes les étapes ne se suivent pas forcément, nous avons choisi d'en signifier un maximum. Si nous lisons désormais le cercle vers l'intérieur, c'est l'itinéraire d'un aliment qui sort du circuit à différentes étapes de la production. Le cercle interne (avec les mots en blanc) propose des solutions pour réintégrer le produit dans le circuit. Si cela ne

PROJET DE PAYSAGE ET TERRITOIRE
SCHEMA D'ACTEURS



*CIVE : Culture Intermédiaire à Vocation Énergétique

fonctionne pas, il chemine jusqu'aux pastilles orange, rose ou verte, respectivement vers la méthanisation, la nourriture pour les animaux (poules ou cochons) ou le compost. On retrouve ces trois étapes en haut à gauche du cercle, juste en amont de la production qui bénéficiera soit des apports du compost, de l'énergie de la méthanisation ou de nourriture pour les poules. A l'intérieur enfin apparaissent les acteurs, sous l'étiquette de leur fonction et non de leur nom particulier. Ces acteurs sont placés à proximité des actions à mener, et la partie centrale signifie les missions de sensibilisation.

Le scénario que nous proposons reflète ici les manques à tous les niveaux. Cependant, c'est particulièrement dans la mise en oeuvre des actions que les manques se font sentir, alors que la sensibilisation est déjà menée par de nombreux organismes différents. La lecture du schéma peut sembler difficile, la compréhension du rôle des acteurs un peu trouble ; mais il faut prendre en compte le caractère mouvant de toutes ces organisations. Il est difficile de fixer ou même de recenser tous les paramètres, d'autant plus que les acteurs se partagent les tâches et interviennent à plusieurs reprises.

Il serait trop long ici de détailler toutes les possibilités du schéma, les acteurs étant bien trop nombreux et tout comme les possibilités de transformation. Cependant, on voit bien qu'il existe une différence entre les différentes échelles et niveaux

des acteurs qui sont impliqués : les acteurs le plus près du *déchet*, ceux qui vont aller chercher le produit, qui vont avoir un impact direct sur la transformation et la réintroduction du potentiel déchet dans le circuit de consommation, vont être souvent locaux et hyperspécialisés (comme par exemple les glaneurs, les épiceries solidaires). Cependant, d'autres acteurs, même s'ils ne vont pas avoir un impact direct sur la transformation du produit, vont aussi avoir leur rôle à jouer : il s'agit de mettre les producteurs de déchets et les transformateurs en relation, d'accompagner ou de subventionner les initiatives privées, et faciliter leur réalisation. On voit donc derrière tout cela une importance des organisations mettant en relation les différentes parties, mais aussi permettant par la sensibilisation de rendre les producteurs de *déchets valorisables* demandeurs de telles actions (grâce par exemple à l'action de la chambre d'agriculture, les associations de consommateurs, les facilitateurs, etc.). La sensibilisation a donc clairement un rôle important à jouer dans la prise de conscience de l'impact de ces déchets sur l'environnement par exemple, mais aussi sur leur coût de production, de transport, de destruction (sachant que l'on considère que 30% de la masse totale de la production alimentaire organique deviendra à terme un déchet). Ainsi, on voit que ce schéma est producteur de richesse. Sans forcément l'intégrer dans une logique véritablement marchande (comme par exemple avec les épiceries



solidaires, les associations de glaneurs), le cycle – s'il fonctionnait – permettrait de valoriser l'intégralité des produits. L'idée est aussi de pouvoir proposer aux populations les plus précaires des produits alimentaires à moindre coût.

De plus, ce schéma s'inscrit aussi dans une logique durable, tant dans l'idée de réduire le gaspillage alimentaire, que d'utiliser les déchets alimentaires pour remplacer au mieux les intrants chimiques dans les sols. L'agriculture se pense ici aussi responsable. De plus, le non-traitement de ces extrants en déchets est aussi source d'économies financières pour la collectivité, puisque le coût du traitement de déchets serait réduit du prix correspondant à la masse de « bio-déchets » valorisés, et donc sortis des poubelles.

On voit également que cette économie du déchet peut aussi être source d'emploi, bien sûr dans les trois premières phases, mais également et surtout dans la dernière, celle de transformation de derniers déchets résiduels (non transformables en produits alimentaires) en déchets organiques. Ici, de nombreux métiers sont encore à inventer. Nous avons pensé aux pouailleurs, aux gestionnaires de flux, aux transporteur à vélo... et c'est sûrement l'intérêt du jeu de mener cette réflexion à plusieurs. Ce système, s'il est encore clairement utopique, pourrait fonctionner et permettre à tous d'y gagner quelque chose. Cependant, même dans notre schéma, il repose encore sur essentiellement des initiatives privées, sur des petites échelles et des circuits-courts, et nécessite tout de même des politiques fortes de sensibilisation et de soutien de la part des institutions et des pouvoirs publics.



NOUVEAU MÉTIER
GESTIONNAIRE DES TRANSPORTS

NOUVEAU MÉTIER
GESTIONNAIRE DE COMPOST

NOUVEAU MÉTIER
POULLAILLEUR

NOUVEAU MÉTIER
LOMBRICOMPOSTEUR

NOUVEAU MÉTIER
TRANSPORTEUR

NOUVEAU MÉTIER
MÉDIATEUR CUISINIER

NOUVEL ACTEUR
RÉCUPÉRATEUR D'HUILE DE FRITURE USAGÉE

NOUVEL ACTEUR
TRANSFORMATEUR ALIMENTAIRE

NOUVEL ACTEUR
TRANSPORTEUR FLUVIAL

NOUVEL ACTEUR
PRODUCTEUR SOLIDAIRE

POULLAILLEUR

SON RÔLE
Réfèrent auprès des habitants pour les poulaillers urbains et s'assure de la bonne santé des poules qui mangent le compost

POUR QUOI?
Eviter les déchets bio-organiques en permettant la production d'œufs

GESTIONNAIRE DE COMPOST

SON RÔLE
Réfèrent auprès des habitants et gestionnaire du compost urbain pour la bonne vie et redistribution du compost

POUR QUOI?
Revalorisation des déchets et sensibilisation sur l'utilité du compost auprès des habitants

ASSO DE LOGISTIQUE ET D'OPTIMISATION DES TRANSPORTS

SON RÔLE
Optimiser les déplacements par une vue cartographique et temporelle de la chaîne des bio-déchets

POUR QUOI?
Eviter les transports à vide et optimiser les chargements

MÉDIATEUR CUISINIER

SON RÔLE
Animation d'atelier de cuisine pour tout citoyen (hors cadre scolaire)

POUR QUOI?
Faire connaître tous les légumes et leur usage afin d'éviter le gaspillage alimentaire et sensibiliser la population

TRANSPORTEURS

SON RÔLE
Transport du compost et des bio-déchets par le biais de déplacements doux adaptés pour chaque échelle

POUR QUOI?
Réduire l'impact carbone lors des déplacements par l'adaptation du transport en fonction de l'échelle

LOMBRICOMPOSTEUR

SON RÔLE
Réfèrent auprès des habitants et gestionnaire du lombricompost urbain pour la bonne santé des lombrics

POUR QUOI?
Revalorisation des déchets et sensibilisation sur l'utilité du compost auprès des habitants

EXEMPLE CONCRET TRICYCLE

SON RÔLE
Opération de déchets des habitants en centre ville

POUR QUOI?
Alimentation des différents copsets se situant dans les jardins partagés de la commune

EXEMPLE CONCRET COLLECTIF SOLIDAIRE

SON RÔLE
Production de bocaux solitaires par un collectif d'acteurs de production, pour les épiceries sociales de la région

POUR QUOI?
Action solidaire permettant l'écoulement de la surproduction des producteurs

EXEMPLE CONCRET SCOP ALIZARINE

SON RÔLE
Livraison de produits locaux qui pourrait également s'étendre à d'autres thématiques de marchandises

POUR QUOI?
Réduction de l'impact carbone tout en permettant un commerce à l'échelle locale

EXEMPLE CONCRET LE BATELEUR

SON RÔLE
Achat de matières premières pour les transformer en partenariat avec les agriculteurs locaux

POUR QUOI?
Production locale de bocaux pour permettre aux producteurs de transformer eux-mêmes leurs produits

L'outil de discussion

Le cycle des bio-déchets : une manière de réfléchir à l'organisation de la société et du travail

Objectif /

Dans le cadre du comice agricole, nous avons orienté la réflexion sur le déchet alimentaire. Comment l'éviter ? Quand on sait qu'entre le champs et la fin du repas, 30% de la production est perdue soit laissé dans le champs car non-calibré, abîmé durant le transport, pas vendu.... Quantité de maillons faibles ou manquant participent à ces 30% , alors nous avons souhaité revoir chacun de ces maillons afin d'éviter au maximum que l'énergie fournie pour cette production ne soit perdue.

Principe du jeu /

Trouver pour chaque maillon, où est sa faille. Quel est l'élément / action / acteur manquant pour que la chaîne du produit utile ne soit pas rompue ? Nous avons imaginé le chemin d'un aliment et chaque possibilité qui le conduirait à être perdu (déchet inutile) sur son parcours. L'idée était de faire prendre conscience de la multiplicité des acteurs, ainsi que de l'implication de chacun, de discuter autour des manques, des solutions et d'inventer de nouveaux métiers.

Croquis du plateau /

1. Le cheminement de l'aliment
2. Les possibilités / raisons pour l'aliment de devenir un déchet inutile
3. Les actions possibles pour qu'il ne devienne pas un déchet
4. 5. Les acteurs/ sensibilisateurs qui travaillent à éviter le déchet inutile

Présenté avec des cartes **Actions** et **Nouveaux Métiers**, les participants placent ces cartes de façon à ne pas laisser l'aliment devenir déchet. Ainsi, il peut prendre conscience de cette complexité, où il peut intervenir, découvrir des nouveaux métiers et en proposer puisque, aujourd'hui, il est évident que de nombreux métiers sont à imaginer, inventer, créer dans ce domaine. L'expérience de chacun peut aider transmettre des initiatives existantes par ailleurs. En effet, certaines fiches-actions ont été distribuées vierges, afin de laisser la possibilité d'inventer de nouveaux métiers pour intervenir dans le circuit complet de l'aliment.



PRODUIT BRUT

DISTRIBUTION

NON RECOLTE

MANQUE DE MAIN D'OEUVRE

NON CALIBRE

NOUVEAUX TRAVAILLEURS

GLANAGE CUEILLETTE A LA FERME

TRANSFOR

NOUVEAUX ACTEURS

CITOYENS

GROSSISTE

LOYERS

MARCHANDS

COMMERCE

PRE

L'AMBI

DE LA

MENT

UE

COMPOST

METAMORPHOSE

NOUVELLE

ABIMÉ

SOUS PRODUIT ET CIVE
PRODUCTION NON
CONSOMMABLE

TRANSFORM

TRANSPORT STOCKAGE

NOUVEAU
TRANSPORT

ABIMÉ

AVARIÉ

TRANSFORMATION

COLLECTE

RÉCUPÉRATION

TRANSFORMATION

COLLECTE

TRANS

COL

UN CONSEIL ALIMENTAIRE CITOYEN

BALTHAZAR HUSSON
TIPHAINÉ GRANGE
LÉA CALVIGNAC
ANTONIN BOIZIAU

Et si, consommer des produits de qualité devenait un droit, un service public, un acte citoyen ? Projettons-nous un peu... Suite à la publication de la loi ADL de 2019, sur l'Alimentation et Développement Local, les CCADL ont été créés pour promouvoir la qualité et la provenance des denrées alimentaires.

Existe-t-il une passerelle citoyenne pour communiquer et promouvoir une alimentation saine et un développement local de l'agriculture ? Il manque cette entité qui ferait le lien entre tous ces acteurs et qui permettrait de développer conjointement ces initiatives. Cela nuit au projet d'ensemble sur le territoire, un projet qui permettrait à la ville-centre, aux communes périurbaines et rurales de fonctionner ensemble. Nous avons donc imaginé une association qui remplirait ce rôle. Elle créerait un lien entre consommateurs, producteurs et élus. Cet organisme permettrait plus facilement à des communes de concevoir des projets d'alimentation locale pour des magasins, des cantines, des restaurants.

1/ Mettre en valeur des chaînes de transformations locales. Les chaînes de transformations ne sont pas nécessairement locales. Une conserverie, une fabrique de confitures ou de compotes, une mirco-usine à sauce tomate. Ce genre d'entreprise doit être soutenu par des consommateurs et par les producteurs. De nombreux agriculteurs se font transformateurs pour raccourcir la chaîne de

transformation mais cela demande du temps et de l'équipement.

2/ Logistique et conservation. Des productions de saison à mettre en valeur, concevoir des logistiques de transport pour alimenter les populations urbaines. On pourrait imaginer des points de collecte qui s'occupent également de conserver les produits. Des greniers...

3/ Patrimoine alimentaire. En France, la nourriture est un patrimoine immatériel qui a une grande valeur. Il s'agit de garder cette diversité et d'améliorer la qualité des produits.

4/ Innovation et développement de nouvelles filières. La société évolue, et il a des nouvelles demandes en terme d'alimentation. Ces demandes sont intéressantes mais il faudrait qu'elles viennent enrichir un système local de production plutôt que de dépendre encore d'une agriculture dépendante en pétrole.

5/ Solidarité accès et droit à une alimentation saine. Ce programme s'adresse à tous. Il faut favoriser l'accès à une alimentation saine.

Stanislas, 35 ans, est restaurateur et vient d'ouvrir un nouveau restaurant sur place et à emporter en bord de Loire. Il cuisine uniquement des produits locaux et Bio. Son angle d'innovation serait ses recettes, qu'il veut nouvelles et originales pour faire connaître et mettre en valeur les produits locaux.

Il a fait appel à la CCADL1 qui l'a mis en relation avec M.Monier, producteur de pâtes bio, qui développe aussi ses propres recettes. Ensemble, ils vont fournir à la population de Blois de nouveaux produits transformés. Les coûts de transports, très peu élevés, leur permettent de les vendre à prix corrects et de tenir une bonne place face à la concurrence et à la grande distribution. La CCADL se charge d'informer les populations de ce nouveau concept.

Michel avait une exploitation de vaches laitières et produisait du lait industriel. Malheureusement, les coûts de production étaient plus élevés que les prix de vente, qu'il ne pouvait augmenter. Il ne s'en sortait plus, il a vendu une partie de ses vaches et a réduit la taille de son exploitation. La CCADL l'a mis en relation avec d'autres agriculteurs voulant s'installer. Ils se sont partagé les terrains, les clients, et leurs savoir-faire. Ils ont pu bénéficier du réseau de clientèle déjà présent sur le territoire grâce aux contacts de la CCADL.

LES RÔLES

- Sensibilisation des habitants
- Aide au développement de circuits-courts, partenariat avec les AMAP et les boutiques de producteurs.
- Aider les communes à formuler des appels d'offres alimentaires qui mettent en valeur un terroir.
- Mettre en valeur des savoir-faire
- Proposer des denrées alimentaires de qualité abordables pour tous
- Aider les projets innovants en termes de logistiques, gestion des produits...

L'ORGANISATION

Fonctionnement interne

- Un directeur organise les actions à mener, c'est un gestionnaire.
- Un comité des citoyens
- Un chargé d'études dans différents secteurs de l'alimentation (maraichage bio, viticulture et élevage...)
- Un chargé de communication

Fonctionnement politique

Un Président est désigné par le Conseil d'Administration, il est élu au conseil départemental. Le reste du C.A est composé d'acteurs variés : agriculteurs, citoyens et évidemment, les acteurs politiques : élus.

LES SOURCES DE FINANCEMENT

- Cotisation Citoyen-adhérent
- Aides départementales calculées selon un calcul savant sur la TD-CCAL
- Cotisation des AMAP et des partenaires circuits-courts
- Cotisation des communes partenaires, calculée en fonction de la taille communale
- Cotisation des agriculteurs

UNE RICHESSE, UN TERROIR : FAIRE VIVRE UNE DIVERSITÉ D'ACTEURS

1) METTRE EN VALEUR DES CHÂÎNES DE TRANSFORMATIONS LOCALES

Céréaliers	Maraîchers	Lait
<i>transformateurs</i>	<i>transformateurs</i>	<i>transformateurs</i>
pain / pâtes / farine	bocaux / sauce tomate	produits laitiers

2) LOGISTIQUE ET CONSERVATION

Point de collecte	Greniers	Exporter
<i>transport</i>	<i>stocker</i>	<i>transport</i>
distribuer	gestion d'un surplus	nourrir PARIS

3) PATRIMOINE ALIMENTAIRE

Produit régional	Recette	Informier
<i>labeliser</i>	<i>promouvoir</i>	<i>médias</i>
AOP AOC IGP	Chefs cuisiniers Inventer un patrimoine	«On va déguster» François Régis Gaudry

4) INNOVATION ET DEVELOPPEMENT DE NOUVELLES FILIÈRES

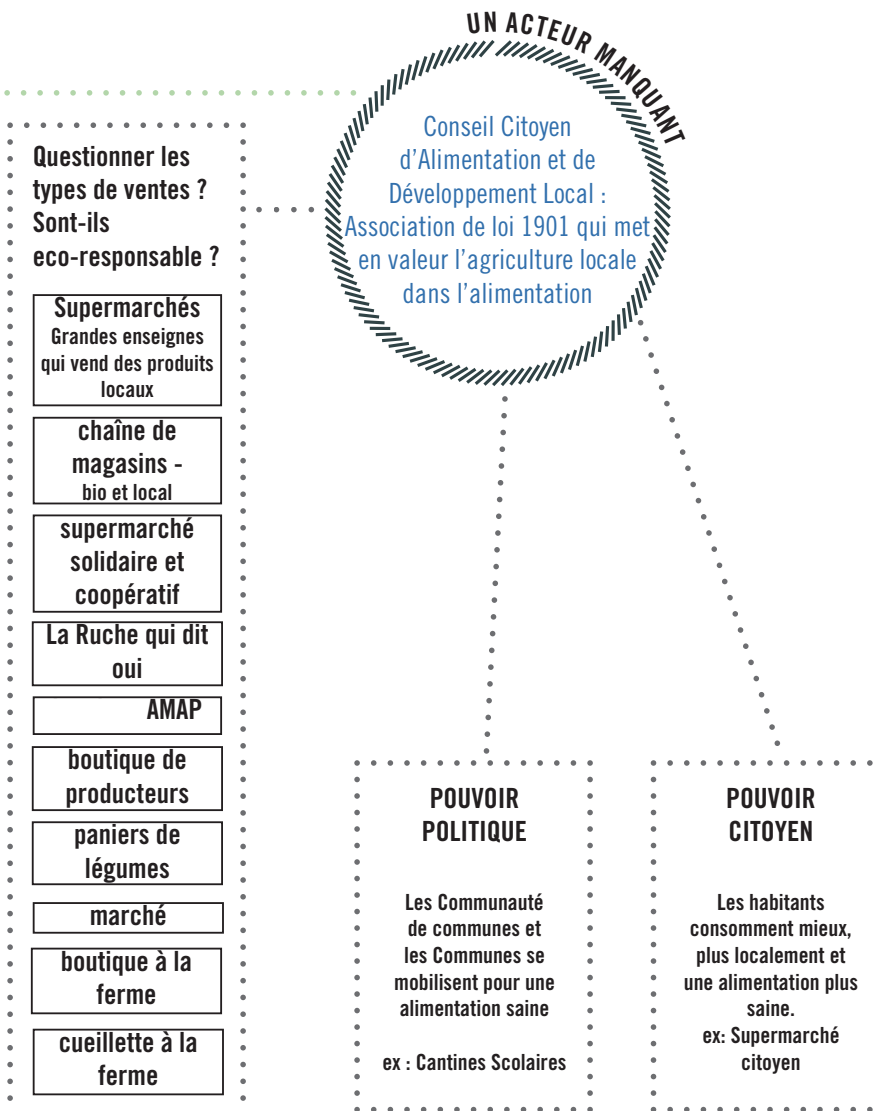
Super-aliments	Produit/Procédé	Informier
<i>transformateurs</i>	<i>entreprendre</i>	<i>médias</i>
médecine douce		«Carnets de Campagne» Philippe Bertrand

5) SOLIDARITÉ : ACCÈS ET DROIT À UNE ALIMENTATION SAINTE

Collecte	Soupe populaire	Aides
<i>transports</i>	<i>distribution</i>	<i>diminuer les coûts</i>
banque alimentaire	population	population

LE CONSEIL CITOYENS D'ALIMENTATION, DE DÉVELOPPEMENT LOCAL 41

« Déclinez, diversifiez des modes de ventes : une production toujours plus proche du consommateur. La qualité du produits comme un cycle vertueux dans la gouvernance alimentaire » par Gilles Mulot, directeur du CCADL 41



OBJECTIF

Amateur de bières passionné, vous en avez ras le bol de la bière industrielle ! Vous décidez donc de faire votre propre bière issue de production locales.

QUE TROUVER ? / QUI RENCONTRER ?



L'outil de discussion

Une nouvelle organisation au quotidien

Objectif /

Nous avons imaginé un jeu de société de plateau où chaque joueur possède une carte de mise en situation et doit passer par des acteurs particuliers : AMAP, coopératives, marchés, grande distribution, grossiste, association de production, producteurs locaux pour ensuite pouvoir récupérer des produits.

Principe du jeu /

Suivre les instructions de la carte fournie au début du jeu. Il faut à la fois trouver les denrées demandées sur la cartes et rencontrer les structures indiquées pour collecter les jetons. Celui qui aura récolté tous les jetons demandés en premier gagne la partie.

OBJECTIF

Vous êtes spécialiste d'œnologie à l'université et vous souhaitez montrer aux étudiants le processus de fabrication du vin.

Pour vous aider à capter l'attention du plus grand nombre, vous décidez d'organiser un buffet terroir et vins.

QUE TROUVER ? / QUI RENCONTRER ?



OBJECTIF

Un emplacement sur le marché s'est libéré et vous décidez d'y vendre vos propres bœufs.

Vous connaissez un tel succès, que la demande est supérieure à votre production de légumes. Vous faites donc le choix d'aller vous approvisionner chez des collègues.

QUE TROUVER ? / QUI RENCONTRER ?





OBJECTIF

Pour être directeur/irectrice de
distribution, il faut le meilleur service de
livraison et le plus d'clients. Cependant,
vous devez mettre en place un
programme alimentaire pour les
formes essentielles.

QUE TROUVER ? QUI RENCONTRER ?



ÉVÈNEMENTS

tous au bio !

Les consommateurs exercent
une importante pression pour
avoir plus de produits bio et bio-
éthique. S'inscrire, dans une
démarche de solidarité sociale.

EFFET DE LA CARTE

Pendant 3 tours, les joueurs ne
peuvent s'approvisionner que
dans des structures solidaires et
de productions biologiques.



ÉVÈNEMENTS

Saint Vincent Tourmantes
Vous entendez que la production de vin est abondante et que les prix sont élevés. Vous décidez d'investir dans la filière agricole.

ÉVÈNEMENTS

Nouveau président
Suite aux récentes élections présidentielles, le président élu décide de lancer un programme d'urgence pour aider les acteurs de la filière agricole.

OBJECTIF

Vous êtes candidats au tourage à l'initiative de vos collaborateurs. Pour vous aider à lancer l'initiative de votre grand terrain, vous décidez d'organiser un ballottage et vous...

QUI TOUCHER / QUI BÉNÉFICIE ?
1
3

EFFET DE LA CARTE

Tous les joueurs obtiennent un jeton de votre choix

EFFET DE LA CARTE
Tout le monde obtient un jeton de votre choix

DISTANCE ET COURTS-CIRCUITS

MAÏWENN PRIOUR-PETITBON
PERRINE MALAUTIER
ALICE OLLAGNIER
CHARLOTTE BOROWCZYK







Entretien avec Xavier Laurière dans son bureau, à l'hôtel d'agglomération à Blois.



Elaboration du jeu au fur et à mesure des entretiens.

*Je m'appelle Emeline.
J'ai trente-huit ans, et trois enfants.
Ils sont en primaire et en maternelle, et on habite Blois Vienne depuis 10 ans.
À la maison, on sensibilise les enfants aux productions biologiques.
Mais ils préfèrent de loin les laitages et les gâteaux industriels.
Ça m'arrange parfois, j'ai pas toujours l'envie, le temps ni les idées pour cuisiner.
De toute manière j'aime pas ça. Mon mari non plus.
Le lien avec le paysage qui produit ce qu'ils mangent ?
Je ne sais pas.
Pour les fruits oui. Les pommes et les fraises.
Surtout qu'on en a dans le jardin.
Par contre, les produits transformés, les céréales, les pâtes, je ne suis pas sûre.
En ce moment, la grande question, c'est la viande.
On a des amis agriculteurs, donc on va souvent à la ferme.
Les filles posent beaucoup de questions sur la mort des animaux.
Mais elles sont bien contentes de manger du poulet...
Ah oui, on a des copains qui font des cookies aussi.
Et à l'école ils ont offert aux enfants des plants de tomates.
Ils ont des bacs à compost et des bacs pour le potager.
C'est bien que ce soit accessible à tous.
Parce que ceux qui ont moins de budget, ou un environnement social particulier,
ce n'est pas leur priorité de manger local et bio.
Tu vois, par exemple, les yaourts, j'ai jamais réussi à en faire des bons.
Ah bon ? Il faudrait que tu m'apprennes...
En fait, on n'est pas formé, donc c'est plus difficile.
Ça je ne savais pas.
À la cantine ils mangent tout, les enfants.
En plus, ils sont avec leurs copains.
Dans mon panier ?
J'essaye d'acheter en bio et au producteur.
Et on essaye de court-circuiter les coop bio et les grandes surfaces.
Non franchement c'est pas dur de consommer local !
Faut juste anticiper.
Surtout pour les produits comme les cagettes de viande qu'on congèle.
Et on fait des échanges. Parce que sinon le bourguignon, c'est toute la semaine.
Faut s'en préoccuper un minimum.
Faut voir les limites du truc, mais c'est de qualité et accessible pour les familles.
Avec le marché, et la coop pour les céréales.
Du coup, ça fait quand même trois pôles de courses...*

De nos entretiens, nous gardons les notions de liens entre les agriculteurs et les consommateurs, notamment autour des questions de marché et d'achat. Est-ce que l'offre est adaptée à la demande dans les productions locales ? Mais est-ce que la demande ne devrait pas également s'adapter à l'offre ? Et la question du temps consacré à la nourriture dans le cercle familial : est-ce en rapport avec la question de la qualité, de la diversification, du choix, de l'ambiance ? Et quel temps serait-on prêt à dépenser pour l'achat, pour la cuisine, et le temps du repas ?

Afin de pouvoir établir ces liens aujourd'hui peu - voire pas - existants, nous avons tout de suite décidé de créer un jeu, pour un public familial. Ce jeu nous permet de dégager des parties des idées, des réflexions, des prises de conscience, venant de la part des consommateurs eux-mêmes. Nous nous sommes ensuite inspirées de ce jeu afin de créer notre scénario de gouvernance alimentaire, qui mettrait en relation agriculteurs et consommateurs, sur toute la durée que nécessite une production alimentaire (de l'envie d'un agriculteur souhaitant s'installer jusqu'au retour à la terre du compost). C'est bien la conception du jeu qui nous a amenées ensuite à formuler des hypothèses de gouvernance, d'organisation et un schéma d'acteurs.

Notre réflexion de gouvernance implique deux types d'acteurs, qui se doivent d'entrer en relation, grâce

à un pannel d'acteurs secondaires qui pourra servir d'intermédiaire (cf. sur le schéma, les bulles en pointillés : associations, etc...).

Aujourd'hui, les consommateurs ne trouvent pas d'intérêt à connaître le processus qui leur permet d'acheter de quoi les nourrir. La notion de « temps long » est inexistante, tant pour les adultes que pour les enfants qui se contentent aujourd'hui de supermarchés, sans comprendre *comment ça marche*. Les consommateurs n'ont pas de connaissance ni de vision sur les différentes étapes de *création* de leur nourriture. La connaissance du travail des producteurs et des personnes liées étant inconnue, les achats ne sont pas toujours raisonnés ni motivés par des convictions personnelles, mais sont plutôt devenus une forme d'habitude de survie.

Or, à partir du moment où nous connaissons nos fournisseurs ou nos clients, notre instinct primaire d'humain nous ferait exprimer de l'empathie pour ceux-ci, améliorant ainsi les contacts entre les deux types d'acteurs, ainsi que leur mode de production et de consommation. L'envie de produire un produit plus qualitatif pour des personnes que l'on affectionne, l'envie de permettre une vie décente à l'agriculteur du coin... Tous ces sentiments sont effacés par l'industrie agroalimentaire et les circuits toujours plus allongés entre producteurs et consommateurs.

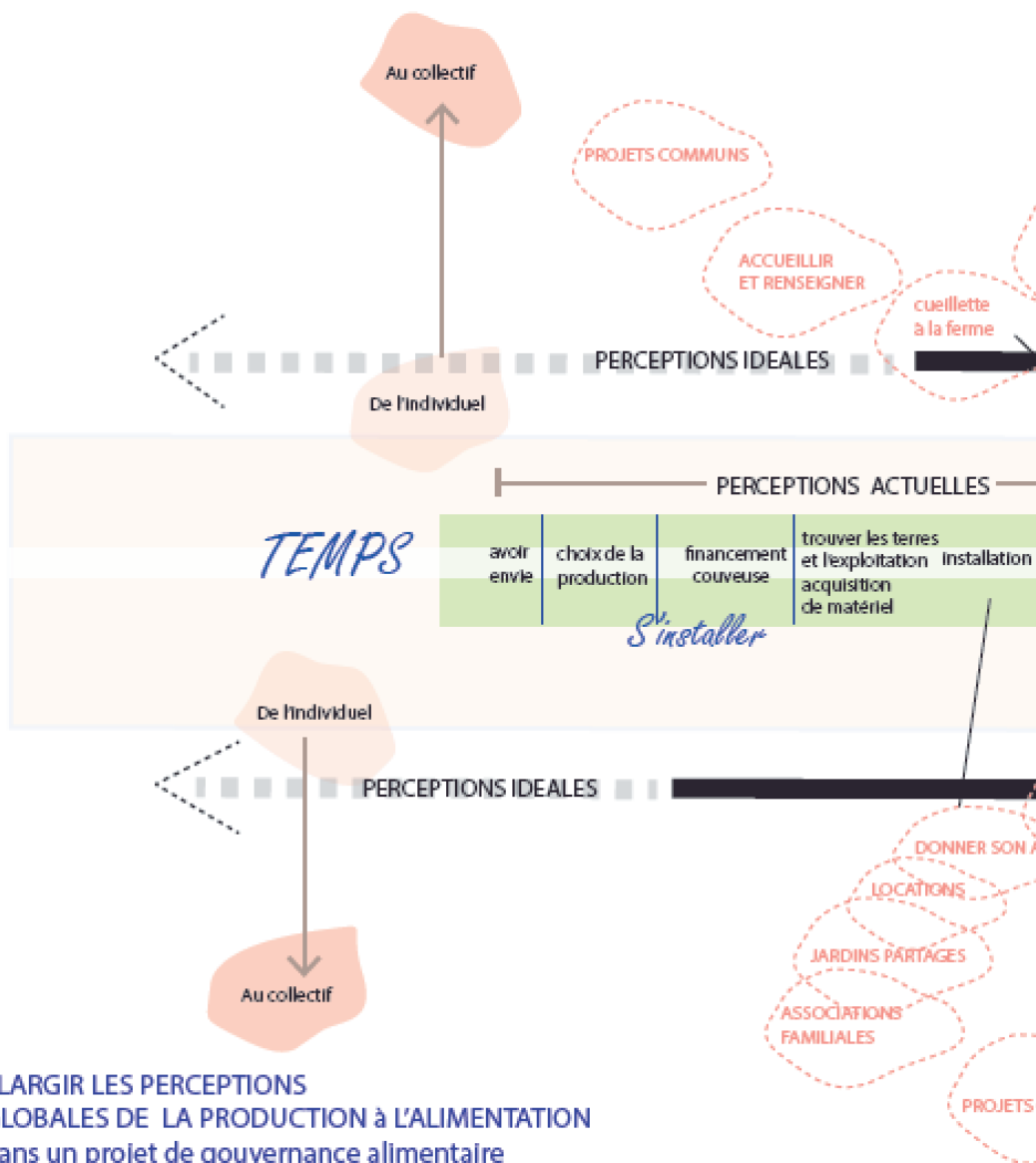
Le but de ce scénario de gouvernance serait avant tout pédagogique, provoquant un intérêt dans les rencontres. Celles-ci pourraient ensuite donner lieu à des projets, des envies, des relations ou des liens, propres à tous les acteurs. Ces échanges permettraient alors de mieux cerner les attentes des consommateurs et des producteurs (lien de l'offre et de la demande), afin de tendre vers des productions plus raisonnées, mieux adaptées aux spécificités locales des territoires. Également, ce scénario aurait un rôle informatif aux populations, leur permettant de mieux comprendre le monde agricole par exemple, et de pouvoir ensuite en discuter pour proposer des idées, comme nous l'avons fait en réfléchissant à ces cercles en pointillés sur le schéma page suivante.

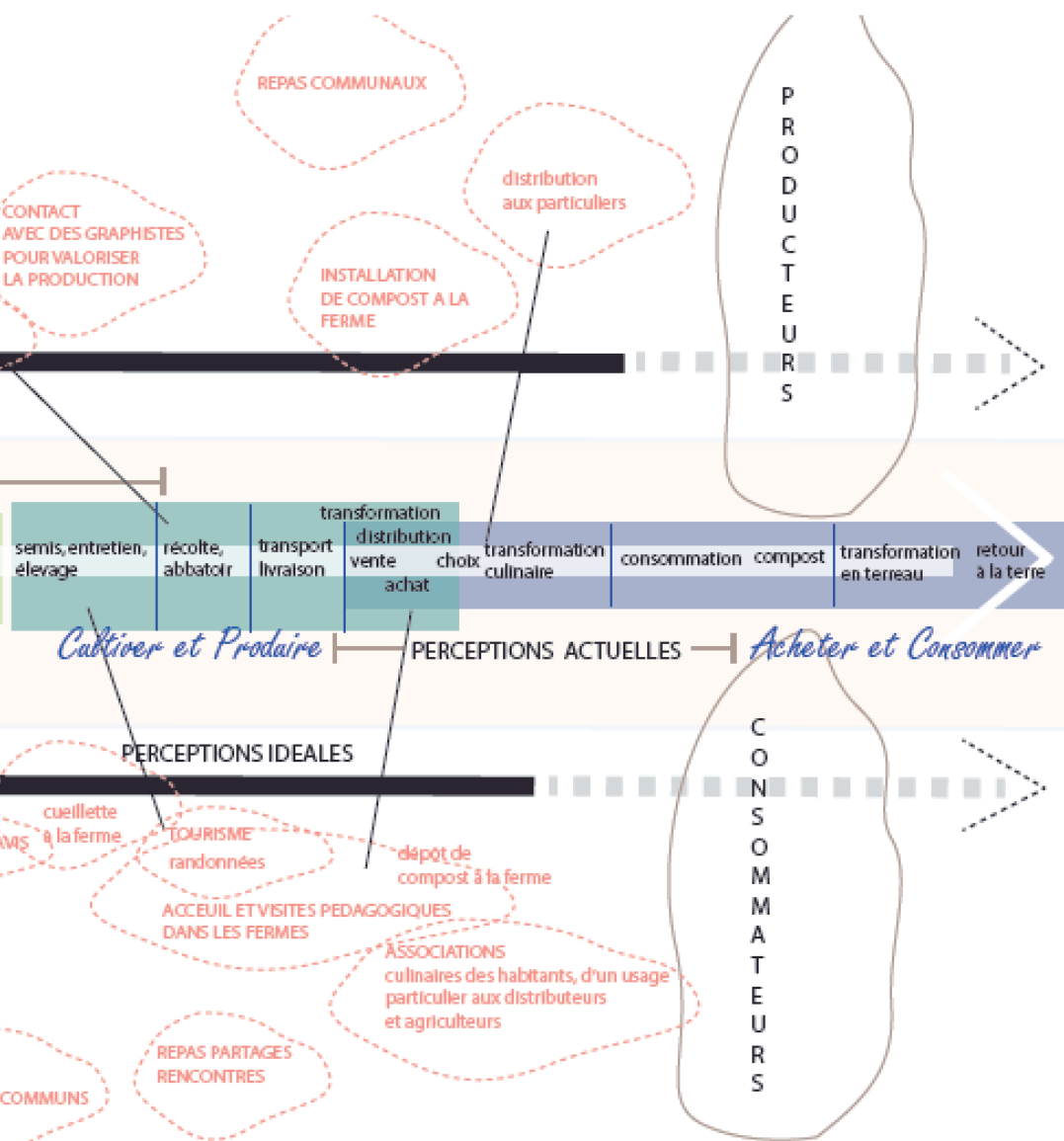
« Dans mon panier » est un jeu de rôle familial où certaines personnes (les enfants) incarnent les consommateurs, et d'autres (les parents) incarnent les producteurs. La communication et la coopération sont les clés de la réussite du jeu (il ne s'agit pas de *finir en premier* mais de *terminer ensemble*).

Le but du jeu pour les consommateurs : remplir sa liste de course avec un produit de chaque type et créer son paysage agricole, tout en utilisant le moins de temps possible. Pour les agriculteurs : vendre le plus de productions afin de découvrir son exploitation, tout en dépensant le moins de carburant possible. Au fur et à mesure du jeu, les participants

prennent instinctivement conscience qu'ils doivent s'entraider pour finir le jeu dans un temps plus rapide. Chaque groupe utilise une méthode différente, et c'est à mon sens ce qui fait la qualité de ce jeu. Par exemple, les joueurs agriculteurs se sont aperçus qu'il est possible de se regrouper pour intéresser les consommateurs, et en évitant les déplacements inutiles. Ce jeu de table met en avant l'idée des échanges qui sont tout à fait possibles, l'idée d'un lien social accessible et pour tous est rendu visible et plausible. Il pousse à s'intéresser sur le réseau qui existe déjà, pour pourquoi pas, en faire partie et poser de nouvelles questions. Ces idées permettent aux participants de se rendre compte de la complexité de la gouvernance alimentaire mais donnent également des idées et des réponses réfléchies pour faciliter les relations entre consommateurs et agriculteurs.

Les réflexions des joueurs sont très intéressantes et révélatrices du système actuel. Les débats initiés pendant le jeu leur font prendre conscience du rôle qu'ils peuvent jouer et de l'influence qu'ils ont sur leur territoire. Bien sûr, toutes les réponses ne peuvent pas être données par le jeu et par le grand public, mais « Dans mon panier » est un bon moyen de sensibiliser et de faire prendre conscience de la complexité d'une partie du fonctionnement du monde alimentaire aujourd'hui, notamment avec l'impact des circuits-courts.







L'outil de discussion

Dans mon panier

Sur un plateau est représenté le territoire de l'agglomération où se déplacent les produits du terroir. Ils cheminent et passent des mains des producteurs aux mains des consommateurs. Les échanges sont mis en avant par les discussions stratégiques des enfants, qui bougent leur pions de consommateurs vers la nourriture, et les agriculteurs, dont le rôle est tenu par les parents, et eux doivent acheminer leur marchandise aux points de vente. Bien sûr, les cartes qui permettent de se déplacer, les cartes carburants, sont limitées à chaque tour. De plus, des cartes temps sont données aux enfants qui ne peuvent donc pas tout acheter du premier coup, surtout si la position du pion de départ est éloignée de leur point de destination.

On donne à chaque enfant, en début de chaque partie, une liste de course, composée des aliments de base essentiels à une alimentation variée et équilibrée. Ensuite, l'objectif est de remplir cette liste de courses en allant à la rencontre des agriculteurs et fermes du coin, de la région et de la ville de Blois. À chaque aliment acheté, l'enfant reçoit une carte paysage qui correspond à un moment de l'année, à un fragment de paysage, à une ambiance, qui donne une idée d'un territoire nourricier et construit par la culture ou l'élevage. C'est un paysage de produits parcourus que l'enfant peut donc composer à sa guise lorsque les courses sont terminées.



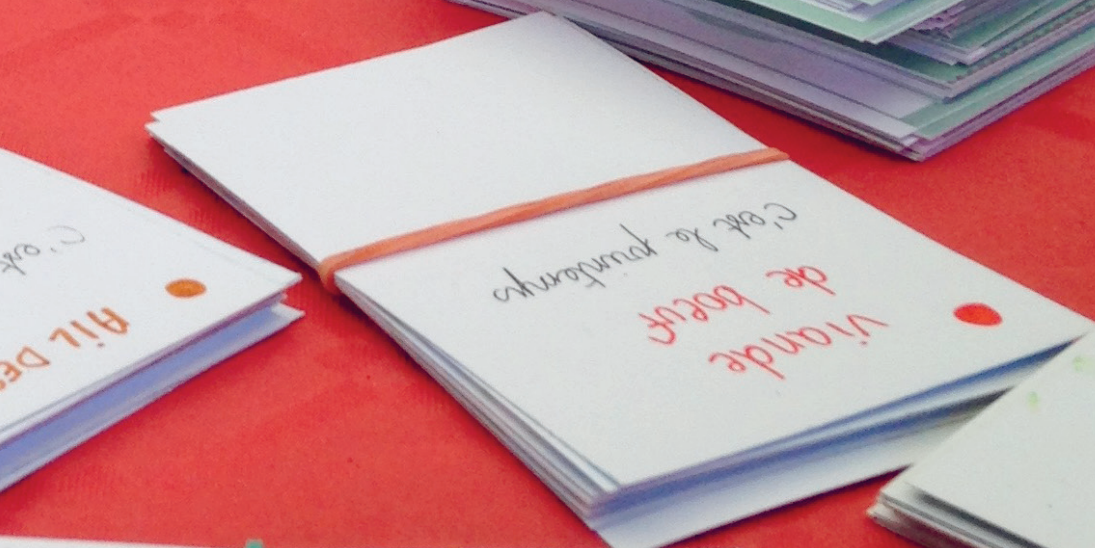
prestes

de printemps

LES COURTS

Les roulettes





L'ALIMENTATION COMME SERVICE PUBLIC

GUILLEMETTE FAGES
EDWIGE PRESTEL
CHARLIE SERVENAY
COLINE FORTIN



Didier Nabon

Statut Fondateur de la LPO 41, natif du Loir-et-Cher, et fils d'agriculteur.

Missions Sensibiliser les différents acteurs à la nécessité de travailler avec la biodiversité.

Liens avec les circuits courts
Connaissance accrue du milieu agricole. De part ses convictions, milite pour le circuit-court.

Convictions Un projet de gouvernance alimentaire à l'échelle du territoire permettrait de retisser tout un réseau social, culturel et économique, tout en participant à la qualité des paysages, des produits, et de la biodiversité.

Ce mardi matin, nous avons rendez-vous avec Monsieur Didier Nabon, fil de paysan et président de la LPO 41. Nous ne savons pas trop à quoi nous attendre, mais dès les premières minutes de l'entretien, nous comprenons que nous avons affaire à quelqu'un de profondément engagé. Une urgence d'agir et de transmettre transparaît dans ses paroles, que nous suivons avec grande attention, car elles résonnent avec nos propres convictions.

L'alimentation est au coeur de nombreux enjeux, touchant aussi bien l'agriculture, le lien social, l'économie, et bien sûr les paysages. Avant les années 70 s'enroulait autour de Blois une ceinture maraîchère faite de petites exploitations, parfois deux poules, une vache et trois poireaux nous dit M. Nabon. Garantissant une certaine autonomie alimentaire, cette ceinture maintenait entre les habitants des liens sociaux très forts, structurant le territoire. Et « ça marchait tout seul ! » s'exclame notre interlocuteur. L'urbanisation galopante nourrissant la spéculation sur les terrains agricoles et le développement des grandes surfaces ont mis fin à ce système autonome, et ont conduit les individus à s'isoler, à se désolidariser.

Aujourd'hui tout porte à regarder les anciennes structures sociales avec intérêt. Il ne s'agit pas de retourner en arrière, mais bien de s'inspirer du passé pour nourrir un futur usant d'outils contemporains performants. Les projets portés par M. Nabon, Oiseaux de nos fermes et de nos vignobles entre autres, oeuvrent dans ce sens, celui de la connaissance, du respect et de la protection des milieux qui nous portent, nous nourrissent et nous font vivre.

De nombreux exemples montrent que l'on peut inventer un système plus viable, comme celui des Jardins de Cocagne, du réseau Bienvenue à la ferme, et l'exemple de ces nombreux jeunes qui tentent chaque jour de réinventer un métier qui a parfois perdu son sens.

Les normes, la difficulté d'accéder au foncier et le manque de producteurs sont des freins qu'une volonté politique suffisante pourrait atténuer. Les associations ont un rôle non négligeable à jouer, notamment celui de sensibiliser et de fédérer les bonnes volontés. Bien au delà d'une association de protection des oiseaux, la LPO 41 est aussi créatrice de projets retissant des liens entre les différents acteurs du territoire. « Ce n'est que par la connaissance des uns et des autres, et par la solidarité que nous nous en sortirons » résume Didier Nabon.

Ouvrant grandes les portes de la thématique, ce premier entretien pose les bases d'une semaine riche d'enseignements. Le défi est de taille, mais il est nécessaire et urgent d'inventer ce qui peut devenir un formidable outil de développement territorial.

Imaginez. En 2019, la Région Centre Val de Loire se lance dans un vaste projet et promet de fournir en produits locaux de qualité tous les établissements publics, avec comme territoire pilote le Pays des Châteaux, avec l'idée politique forte qui est celle-ci : au 21^{ème} siècle, l'alimentation est un sujet de santé publique et doit être organisée par la puissance publique.

Faisant le relais entre échelle européenne, nationale et locale, l'échelle régionale nous semble cohérente pour porter politiquement le projet, et participer à son financement. Si l'impulsion est régionale, le comité de pilotage devra rassembler les acteurs locaux du territoire pilote et les autres échelons, afin de mutualiser les différents programmes et les connaissances de terrain.

Le Comité de pilotage prendra le nom de **Comité R.A.C.I.N.E.**, Rassemblement des Acteurs pour la Coordination et l'Innovation en Nutrition Eco-responsable. Après un état des lieux des programmes déjà en existants, l'identification des dysfonctionnements et potentialités, le Comité établit des objectifs. Très vite, un Comité stratégique est mis en place qui rassemble les différentes entités pouvant oeuvrer à la réalisation de l'objectif. Les actions sont ensuite mises en place.

Dans notre cas, l'objectif est de mettre en place à l'échelle du Pays des Châteaux un système permettant aux restaurants d'établissements publics de se fournir en produits locaux de qualité. Le manque principal est celui de producteurs capables d'assurer une production conséquente et régulière, et de transformateurs pouvant fournir les établissements à différents stades de transformation des produits. C'est l'ensemble de la filière qu'il faut finalement réorganiser. L'idée émerge alors de créer une plateforme qui assurerait en service public, la prise en charge des produits bruts, leur transformation et leur distribution dans les établissements publics, à l'échelle du Pays des Châteaux.

La Cagette du coin est une plateforme labellisée service public, ce qui dispense les collectivités de passer par un appel d'offre pour la solliciter. Elle prend en charge les produits bruts chez les producteurs et les transforme à différents stades, du simple lavage de légume à la carotte râpée ou la conserve. Elle prend également en charge la distribution des produits transformés, notamment par le biais de camions estampillés Cagette du Coin. Cette plateforme ne peut fonctionner que si un réseau de producteurs est mis en place, prenant en charge les volumes importants que représentent les besoins des collectivités.

L'outil de discussion

L'alimentation comme service public : découvrir une nouvelle organisation par des portraits sonores.

Notre jeu est d'avantage un outil de communication entre les différents intervenants qu'un jeu à véritablement parler. Il s'agit de faire prendre conscience aux différents acteurs des préoccupations de chacun, première étape avant les discussions. L'écoute permet facilement de comprendre ce qui anime ou freine chacun d'eux. Passer par le biais d'enregistrements peut permettre d'objectiver les témoignages et peut-être ainsi d'apaiser les débats. Cela permet également de préparer une réunion ou de faire se rencontrer des acteurs éloignés de façon plus aisée.

Il peut également être utilisé pour sensibiliser le grand public à la problématique de gouvernance alimentaire territoriale, et de dépasser les préjugés. C'est finalement faire profiter des échanges très riches et diversifiés que nous avons eu durant la semaine avec les différents acteurs.



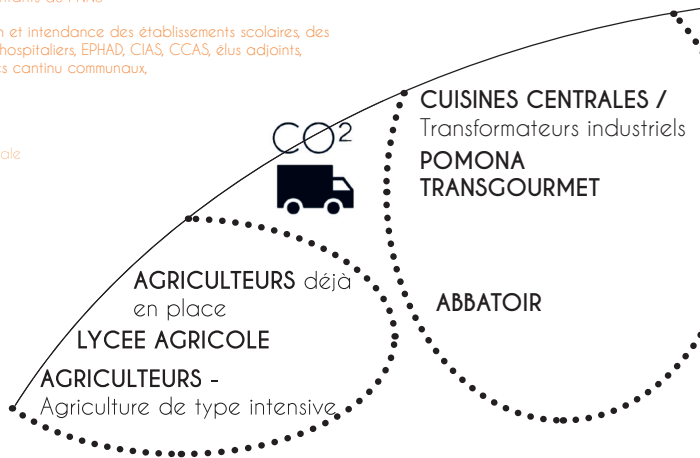
Pays des Châteaux
 Agropolys-Mission de Développement
 territorial et économique
 DRAAF
 CDPNE
 Représentants du PNNS

Direction et intendance des établissements scolaires, des
 centres hospitaliers, EPHAD, CIAS, CCAS, élus adjoints,
 services continu communaux,
 CLAND

Membres de la Cagette du Coin
 Chambre agriculture Régionale et Départementale
 SAFER
 Syndicats Agriculteurs, INPACT

Association de Consommateurs
 Représentants de parents d'élève
 Représentants régionaux CPME
 Ecosphère-Le LAB

Mission : Réunion une fois par trimestre
 entre les différents protagonistes avec un
 ordre du jour qui élabore le processus
 de la gouvernance alimentaire avec des
 moyens d'actions à mettre en oeuvre



Producteur

Transformateur

• AGRICULTEURS hors cadre
 nouveaux entrepreneurs

COOPERATIVE AGRICOLE

ENTREPRISES LOCALES de
 production alimentaire

AGRICULTEURS -agriculture
 de type raisonnée

AGRICULTEURS -
 agriculture de type
 biologique



Organismes Publics

facilitateurs

- Sensibilisation / Conseil technique
- Financiers
- Réseaux et communication

DRAAF

Chambre d'agriculture
 départementale et régionale

Conseil régional

CLAND

Commune

DDT

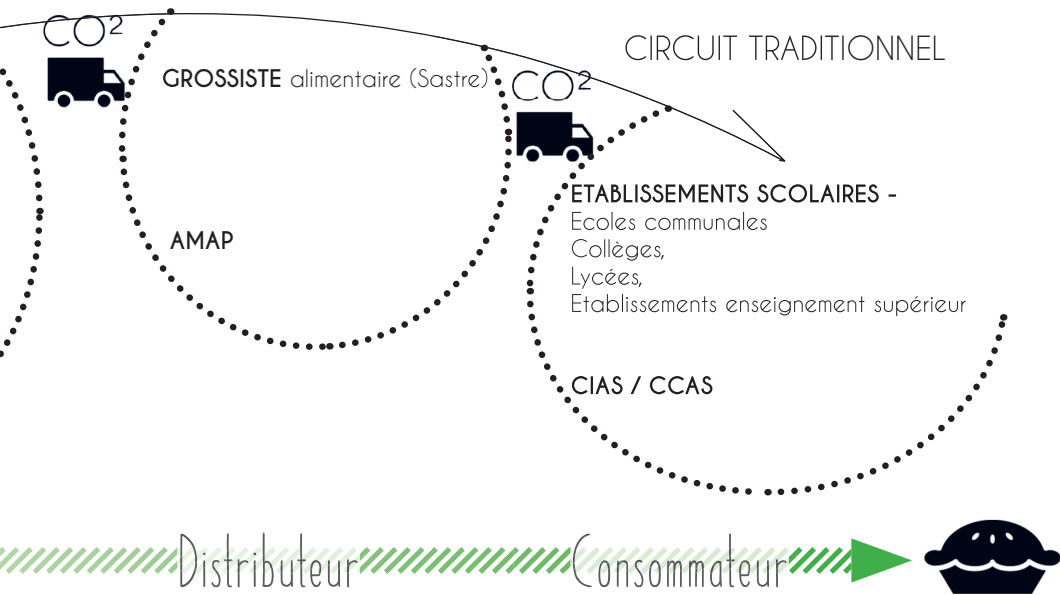
Pays des châteaux

CAUE

LPO 41

CDPNE

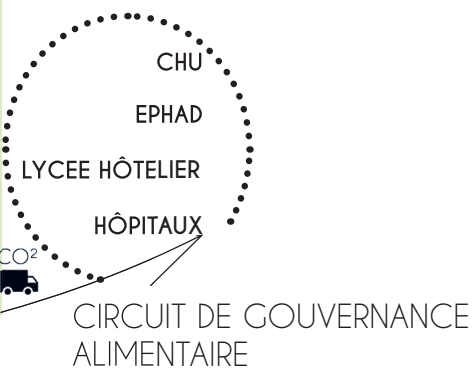
GETTE DU COIN



PLATEFORME LABELISÉE
Commande publique: élabore les marchés publics pour les collectivités

PLATEFORME RÉSEAU SOCIAL
Plateforme collaborative : appui technique, conseil, solutions ecoresponsables. Annuaire, Maraîchers et producteurs locaux fédération de producteurs

FORMATION/LÉGUMERIE
Unité de confection de repas





Thierry Moreau

Statut Chargé d'études eau et aménagement au Comité Départemental de Protection de la Nature et de l'Environnement (CDPNE).

Missions Sensibilise les différents acteurs à de bonnes pratiques en faveur de la biodiversité et de l'environnement.

Liens avec les circuits courts La mise en place d'une gouvernance alimentaire permettrait de réduire considérablement l'impact des activités agricoles sur l'environnement.

Convictions L'alimentation est un enjeu majeur de santé publique, que ce soit pour les consommateurs et les producteurs.



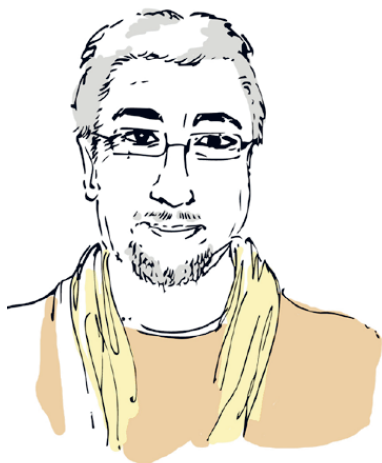
Myriam Couty

Statut Cheffe de l'entreprise Écosphère.

Missions Met en réseau des entreprises cherchant à améliorer leur empreinte environnementale et des porteurs de solutions éco-responsables.

Liens avec les circuits courts A déjà mis en place des projets d'alimentation en circuit court et possède une très bonne connaissance du maillage entrepreneurial responsable pouvant aider à la mise en place d'un projet de gouvernance alimentaire territoriale.

Convictions Une volonté politique forte est indispensable à la mise en œuvre d'un tel projet, de même que la mise en relation des différents acteurs.



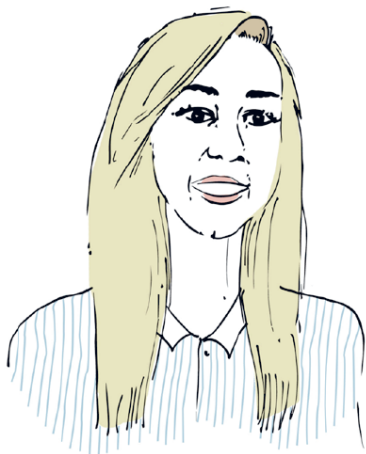
Pierre Herraiz

Statut Élu de Saint Gervais-la-Forêt, adjoint Enfance, jeunesse, citoyenneté, intergénérationnel et sport.

Missions Participe à la politique locale en matière de restauration collective.

Liens avec les circuits courts Tente de mettre en place un partenariat entre la restauration collective de l'école de sa commune et des producteurs locaux, dans la mesure du possible.

Convictions L'alimentation est un enjeu majeur de santé publique. Il faut dès l'enfance inculquer de bons comportements alimentaires aux enfants, et l'école a là un rôle important à jouer.



Julie Capelle

Statut Cadre de santé à l'Unité Transversale de Diététique et de Nutrition à l'Hôpital de Blois.

Missions Met en place des actions de sensibilisation, d'amélioration et de recherche en matière de nutrition et santé, à l'hôpital comme dans d'autres établissements publics.

Liens avec les circuits courts A déjà mis en place un partenariat entre un des EPHAD gérés par l'hôpital et une entreprise de transformation locale, Grains d'Or.

Convictions L'alimentation est un enjeu majeur de santé publique, et même si les budgets de l'hôpital sont serrés, le circuit court est une bonne piste.

CONCLUSION

Sept groupes éphémères d'élèves paysagistes pour entamer une réflexion territoriale. Parler d'alimentation pour évoquer une réorganisation locale, qui touche autant la question du sol, de la production, des lieux d'échange et des habitudes de consommation, jusqu'à la question du recyclage et des biodéchets.

Une enquête tant auprès des agriculteurs, des transformateurs, des cantines scolaires, des élus, des techniciens, des porteurs de projet, des conseillers agricoles, des services de déchets, des parents, pour un projet tant politique que social : comment se donner les moyens d'imaginer un projet alimentaire décentralisé ?

L'expérience pédagogique présentée ici est le début d'un processus territorialisé que l'école de la nature et du paysage continuera d'imaginer, au côté du Pays des Châteaux et de ceux qui définissent ou espèrent définir de nouveaux modèles d'organisation, et de nouveaux paysages politiques.

LISTE DES PERSONNES RENCONTRÉES

Qu'elles en soient ici chaleureusement remerciées. BONAVENTURE Agnès, conseillère en développement territorial à la Chambre d'Agriculture du Loir-et-Cher FESNEAU Anne-Laure, responsable développement économique Agglopolys HERRAIZ Pierre, maire adjoint Saint-Gervais-la-Forêt HANON Valérie, directrice Association Bio Solidaire, Jardins de Cocagne CAPELLE Julie, responsable à l'unité diététique/nutrition, Hôpital de Blois BADOUX Pascal, responsable Pôle agroalimentaire Régional Food Val de Loire BERNEAU-MERLET Pierre, Pôle agroalimentaire Régional Food Val de Loire STRADY Frédéric, Directeur de la cuisine centrale, Elios BROUSSE Hervé, responsable de la restauration scolaire, Mairie de Vineuil SALCEDO Pauline, Chargée de mission Alimentation, InPACT Centre ROBERT Anne, Chargée de mission ADDEAR 41 COUTY Myriam, Responsable plateforme Empreinte positive MANDARD André, Adjoint au maire, Mairie de Valencisse LAURIERE Xavier, Agent de développement, Pays des Châteaux MONIER Bertrand, producteur de pâtes bio à la Ferme de la Guilbardière NEAU Stéphane et Christelle, maraîchers bio, co-fondateurs du magasin de producteurs La Ferme en zone d'activités CHAMBON Christine, animatrice GABLEC Groupement des agriculteurs bio du Loir-et-Cher MACREZ Brigitte, responsable des Prés d'Amont, couveuse de maraîchage bio BEDUNEAU Lucie, parent d'élèves CONTOUR Michel, vice-président Agglopolys en charge de l'agriculture, président du GAL GREFFION Cécile, chargée de mission développement durable à la Communauté de Communes Beauce Val de Loire REGENT Ary, maraîcher bio en installation en couveuse au Prés d'Amont FAY Emeline, enseignante lycée agricole, Vendôme, adhérente au Conservatoire des espaces naturels 41 MARY Christian vice-président Agglopolys en charge du traitement des déchets MOREAU Thierry, Conseil Départemental de la Protection de la Nature et de l'Environnement 41 NABON Didier, Ligue de la Protection des Oiseaux COGNARD Ludovic, Syndicat de Bassin de la Cisse LEGRAS Gervais, porteur de projet sur le recyclage des biodéchets urbains PIPEREAU David, Responsable Service Déchets chez Agglopolys Les ambassadeurs du tri, Service Collecte des déchets d'Agglopolys DE LA CROMPE Alexandre, maraîcher, membre de l'AMAP Terres de Cisse



