

Actes

2<sup>e</sup>

# Rencontres de l'alimentation durable

*Partager les expériences,  
inspirer la transition*

Un événement de la Fondation Daniel et Nina Carasso

29.01.2019 | Paris

En partenariat avec :





## SOMMAIRE

<b>ÉDITO</b> .....	4
Le mot de la Fondation Daniel et Nina Carasso .....	4
Le mot des partenaires organisateurs .....	5
<b>OUVERTURE</b> .....	5
<b>DÉMARCHES &amp; NETWORKING</b> .....	6
Quatre démarches pour accélérer la transition agricole et alimentaire .....	6
Un objectif collectif : partager les expériences pour inspirer la transition.....	6
<b>PROGRAMME VU DANS L'ESPACE</b> .....	10
<b>DÉCOUVRIR</b>	
<b>FOCUS SUR 8 INITIATIVES COLLECTIVES ET STRUCTURANTES</b> .....	14
Mouvement pour une Agriculture du Vivant .....	14
Le convertisseur alimentaire .....	16
Initiative pour la transition agro-écologique en France .....	16
L'Observatoire national de la restauration collective bio et durable .....	17
Vers une politique alimentaire européenne.....	19
La plateforme pour une autre PAC.....	20
L'alliance FNH - Union Nationale des CPIE .....	20
Le Hub ESS - Accompagner le changement d'échelle de l'ESS .....	21
<b>L'ACCENT SUR LES TERRITOIRES</b> .....	22
Un oeil sur les acteurs des territoires.....	22
Zoom sur l'action des territoires en Espagne.....	23
Apprentissages autour des systèmes alimentaires territorialisés (SAT).....	24

<b>À LA DÉCOUVERTE DE PROJETS INSPIRANTS</b> .....	27
<b>DES OUTILS POUR LES ACTEURS DE L'ALIMENTATION</b> .....	29
Le coin des bailleurs.....	29
3 MOOCs dédiés aux enjeux alimentaires .....	32
L'alimentation en vidéos .....	32
<b>COMPRENDRE</b>	
<b>DES TABLES RONDES SUR DES ENJEUX D'AVENIR</b> .....	34
TR 1 : Synergies et coopérations entreprises-société civile .....	35
TR 2 : Data et alimentation : les enjeux en présence .....	37
TR 3 : L'enjeu des biens communs alimentaires .....	40
<b>VEILLE SCIENTIFIQUE</b> .....	43
Les impacts socio-économiques de l'alimentation durable .....	43
Alimentation et santé.....	44
L'impact de la transition agricole et alimentaire sur l'emploi .....	47
Agriculture et alimentation vues de l'ESS .....	48
Pratiques agricoles et biodiversité en France.....	48
Les politiques alimentaires urbaines pour la durabilité en Espagne.....	49
<b>DÉPASSER LES IDÉES REÇUES</b> .....	50
Trois idées reçues sur l'alimentation .....	50
Retour aux pratiques anciennes : une innovation?.....	52



## **EXPÉRIMENTER**

### **DES ATELIERS ET DES FORMATS DE MISE EN SITUATION ..... 55**

- Prospective : esquisser un scénario pour manger sous contrainte ..... 55
- Atelier de méthode : concevoir et piloter une dynamique alimentaire territoriale..... 56
- Atelier de méthode : évaluer l'impact des projets alimentaires à l'échelle des territoires ..... 57
- Mise en pratique : l'éco-conception des produits alimentaires pour une meilleure performance environnementale des produits alimentaires..... 58
- Le théâtre forum pour réfléchir aux enjeux de l'éducation alimentaire ..... 59
- Projetons-nous en 2080..... 60
- Dans les montagnes du Tramuntana avec Campo Adentro..... 62

## **ÉCHANGER**

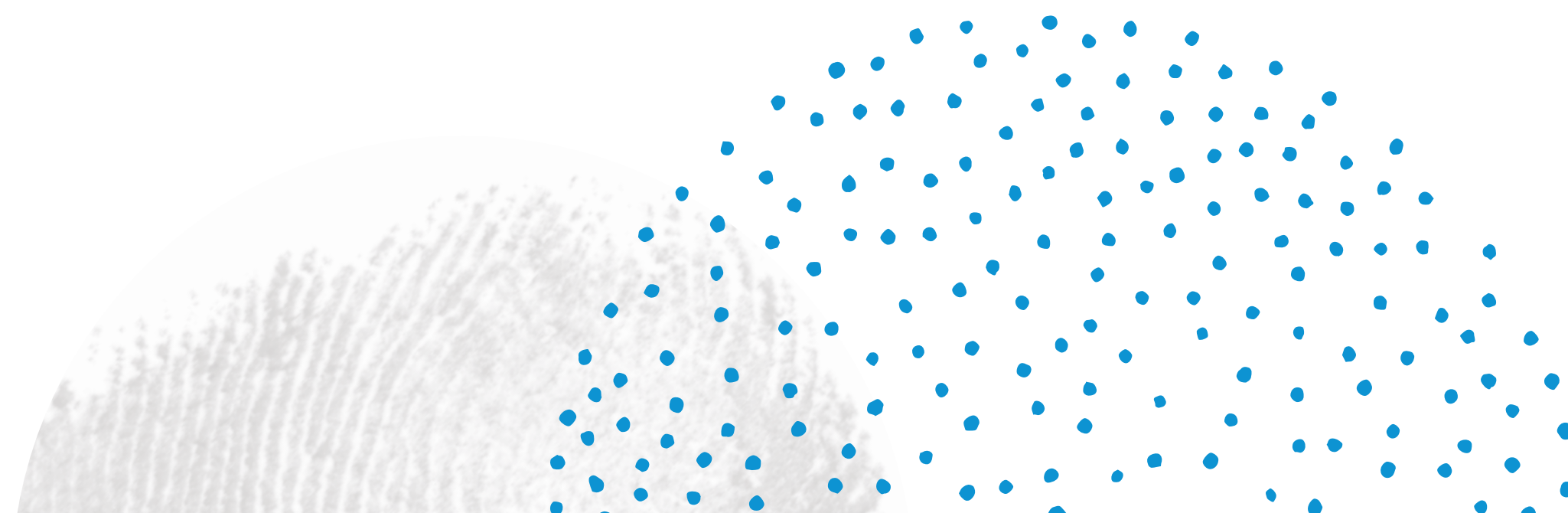
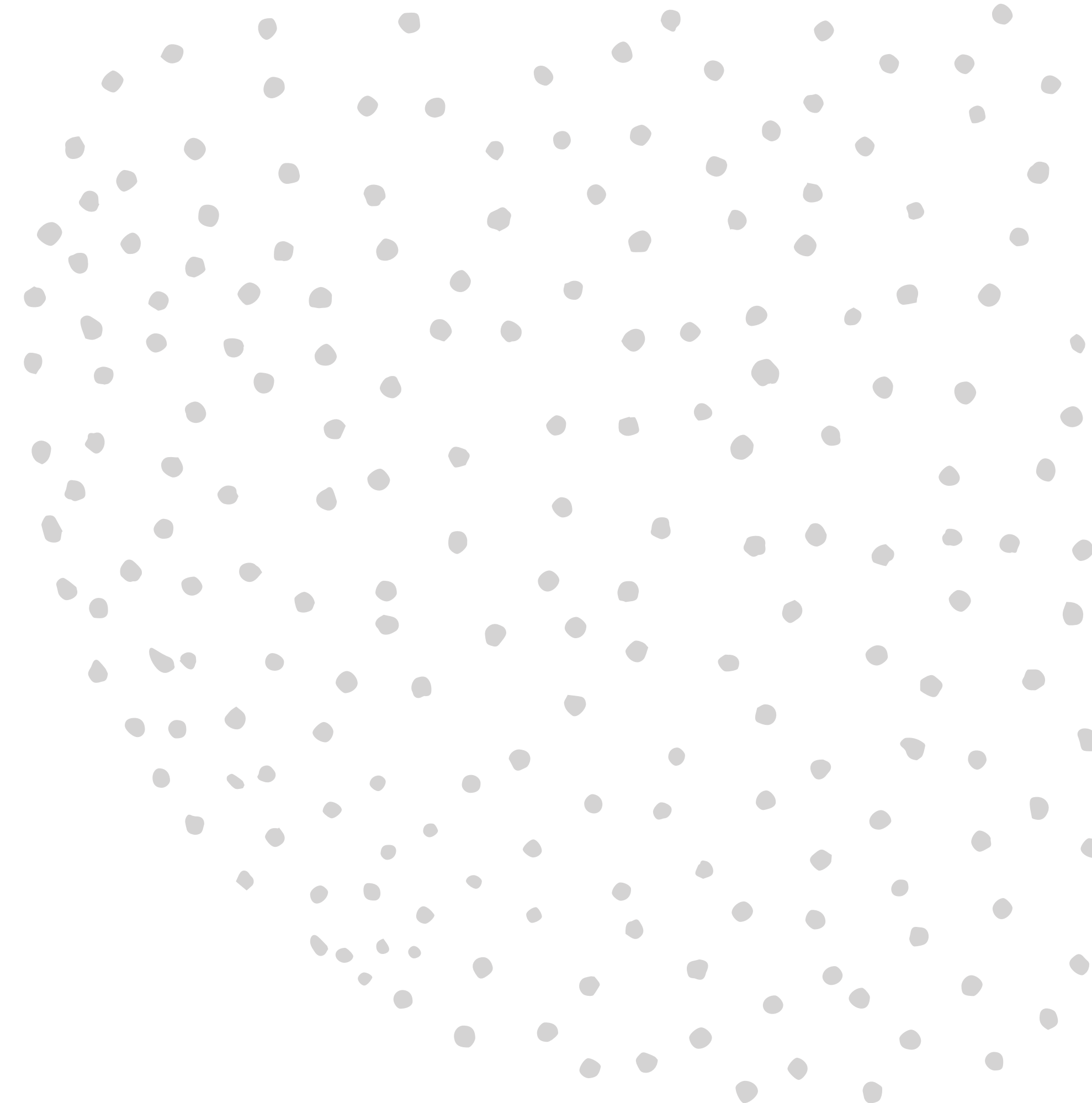
### **SE RENCONTRER POUR CONSTRUIRE ENSEMBLE ..... 64**

- Des leviers à combiner ..... 64
- Une nouvelle stratégie ..... 65
- Le point de vue du grand témoin ..... 65

### **LES RENCONTRES, C'ÉTAIT ÇA!..... 65**

### **UN ÉVÉNEMENT ENGAGÉ ET RESPONSABLE..... 70**

### **REMERCIEMENTS..... 72**





## ÉDITO

### LE MOT DE LA FONDATION DANIEL ET NINA CARASSO



En novembre 2016, la Fondation Daniel et Nina Carasso lançait les *1ères Rencontres de l'alimentation durable* qui marquaient ses 5 premières années d'engagement pour une transition alimentaire durable.

Nous avons renouvelé cet espace de rencontre et de dialogue entre les acteurs progressistes, afin de renforcer les échanges, dessiner des lignes de convergences et accélérer ensemble cette transition. Avec cette 2e édition, nous avons à cœur de faire émerger des sujets clés tels que l'alimentation comme levier de gestion des biens communs ou encore les synergies entre entreprises et société civile pour généraliser la transition, mais aussi des initiatives de terrain qui proposent des solutions avant-gardistes et des travaux pluridisciplinaires issus de sources de savoirs variées. Nous remercions celles et ceux qui ont accepté de venir partager avec nous leurs expériences et connaissances.



Nous avons témoigné également sur nos propres apprentissages autour des systèmes alimentaires innovants dans les territoires, après une année d'étude réalisée avec un groupe de projets que la Fondation a accompagné en France et en Espagne.

Pour croiser les regards et explorer de nouvelles voies, nous avons vécu des expériences artistiques sensibles et engagées tout au long de cette journée.

Cet événement foisonnant et atypique entendait donner à voir ce que chaque famille d'acteurs peut apporter à la transition. Nous avons donc mobilisé des partenaires réunis au sein d'un Comité de pilotage que nous remercions chaleureusement pour leur implication.

Nous sommes ravis d'avoir vécu cette nouvelle édition à vos côtés, pour mettre en lumière des pratiques courageuses, partager les expériences et inspirer la transition !

**Marina Nahmias**, Présidente de la Fondation Daniel et Nina Carasso

**Marie-Stéphane Maradeix**, Déléguée Générale de la Fondation Daniel et Nina Carasso



## LE MOT DES PARTENAIRES ORGANISATEURS

Face aux limites atteintes par nos manières de produire et de consommer, nombreux sont les élus, agents publics, associations, producteurs et entreprises de toutes tailles, syndicats, chercheurs ou artistes, qui se mobilisent. Ils agissent en faveur de systèmes alimentaires plus équitables, résilients et diversifiés pour garantir notamment une juste rémunération des producteurs, l'accès de tous à des produits de qualité, et le respect des écosystèmes.

Pour dépasser ses propres clivages et cloisonnements, cette communauté en construction doit se réunir. Les *Rencontres de l'alimentation durable* proposent un espace de discussion pour rassembler les acteurs progressistes et favoriser les collaborations entre eux en faveur d'un changement de paradigme.

Cette 2e édition s'est tenue à Ground Control, un lieu atypique dédié à l'alimentation et à l'art. Nous espérons qu'il vous a inspiré. Nous avons privilégié des formats variés et originaux (théâtre forum, World Café, expériences artistiques et culinaires,...) permettant les échanges et la découverte d'initiatives concrètes, de démarches territoriales, d'études récentes, etc.

Afin de partager expériences et expertises, l'événement se déclinait autour de quatre grandes démarches : découvrir, comprendre, expérimenter et échanger.

Nous espérons que cette journée, préparée à plusieurs mains et avec enthousiasme, vous a permis d'explorer les nouveaux contours de l'alimentation durable.

***Les partenaires organisateurs des 2e Rencontres de l'alimentation durable : l'ADEME, AgroParisTech, la Chaire Unesco Alimentations du Monde, Montpellier SupAgro, l'INRA, l'Universitat Politècnica de València, la Banque des Territoires.***

## OUVERTURE

***Marie-Stéphane Maradeix, Déléguée générale, Fondation Daniel et Nina Carasso***

Nous sommes tous conscients de l'urgence du moment. Nous devons passer du « produire plus » au « manger mieux ». Élu.e.s, fonctionnaires, chercheuses et chercheurs, agriculteurs et agricultrices, industriel.le.s, distributeurs et distributrices, militants et militantes, acteurs et actrices de la santé, artistes, citoyens et citoyennes, consommateurs et consommatrices, nous devons collectivement nous retrousser les manches pour accélérer la transition vers des systèmes alimentaires durables. Le défi est immense, mais nous n'avons plus le choix.

Ces *Rencontres* ont pour objectifs de présenter la diversité des sujets et des acteurs pour construire une vision et une communauté globales de l'alimentation durable, de casser les silos et faciliter la création de synergies entre familles d'acteurs, d'offrir un lieu d'échanges neutre pour apprendre à se connaître et surmonter les clivages, d'apprendre, de s'informer sur les dernières avancées scientifiques, de découvrir des initiatives qui ont marché ou rencontré des difficultés, enfin de co-créer, d'expérimenter, de s'immerger dans d'autres réalités, de rêver demain, et peut-être d'être ému au détour d'une création artistique ou d'une rencontre humaine chaleureuse.

Cette transition n'est pas une utopie, elle s'incarne dans des réalités en mouvement qui ne demandent qu'à être amplifiées. L'alimentation a ce fabuleux potentiel d'être un bien partagé par l'humanité dans toute sa diversité de cultures.



**Marie-Christine Prémartin, Directrice exécutive des programmes de l'Ademe**

Nous ne relèverons aucun défi environnemental sans changer profondément nos modes de production et notre modèle alimentaire. Les entreprises et l'ensemble des acteurs des filières alimentaires ont un rôle primordial à jouer car ils sont à la charnière entre l'amont et l'aval. L'Ademe les accompagne en leur proposant des référentiels ou en travaillant avec eux sur l'éco-conception de leurs produits. La France et l'Espagne peuvent être leaders sur ces sujets.

**Nicolas Bricas, Chaire Unesco « Alimentations du Monde »**

En explorant l'inconnu de la connaissance, les chercheurs s'hyper-spécialisent, au risque de perdre le sens de leur recherche et le sens de la science. Nous créons des espaces de rencontre, de prise de recul, de décroisement, pour redonner une vision plus globale de l'alimentation qui repose sur cinq dimensions fondamentales : relier les humains, se faire plaisir, construire son identité, se nourrir, nous relier au monde et à l'environnement que nous avons façonné et qui nous façonne.

**Rosa Puchades, Responsable la Responsabilité sociale et corporative de l'Université Polytechnique de Valence (UPV – Espagne)**

En Espagne, la crise économique et sociale a été un terreau fertile pour la prolifération d'initiatives dans le domaine de l'alimentation. Conjuguée à un encadrement international favorable, avec le pacte de Milan signé par l'UPV, elle a favorisé l'inclusion de la question de l'alimentation durable dans l'agenda politique local.

**Jean-Marc Touzard, Directeur de recherche à l'INRA**

Accélérer la transition alimentaire passe avant tout par des lieux et des journées comme aujourd'hui, qui permettent de se rencontrer physiquement, sensiblement, de partager des savoirs, des connaissances, et de construire des réseaux. Aujourd'hui, l'INRA est engagé non seulement sur les thématiques de l'alimentation durable et de la transition agroécologique, mais aussi dans le mouvement des sciences citoyennes, participatives, collaboratives.

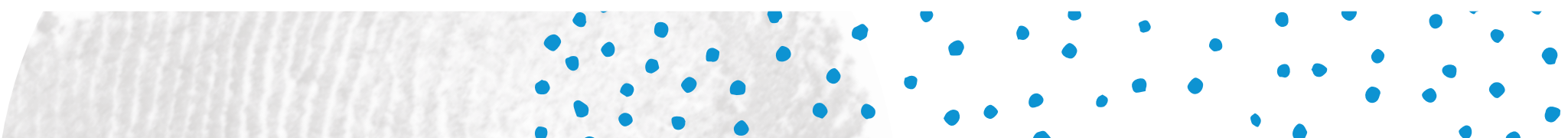
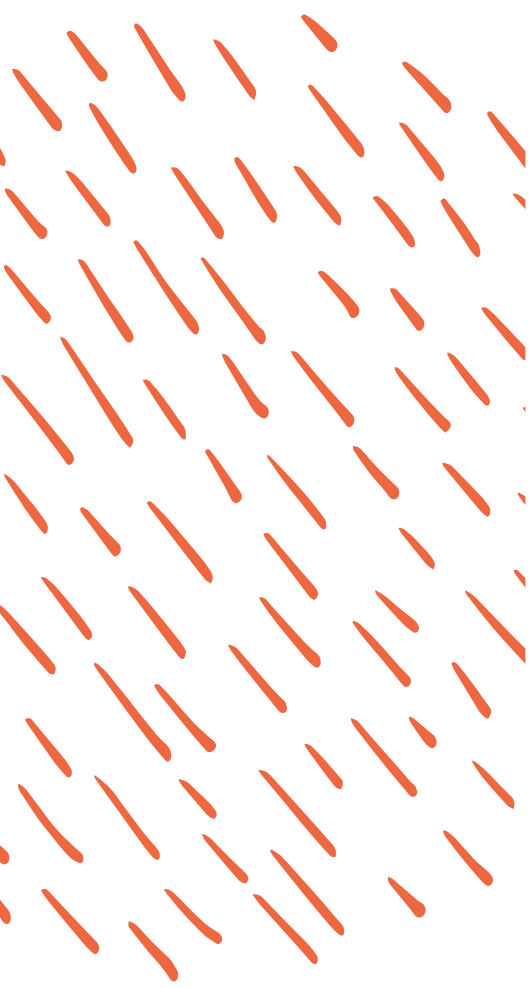
**Chantal Monvois – Directrice des partenariats à AgroParisTech, déléguée générale de la Fondation AgroParisTech**

On constate une explosion extraordinaire de tous ces systèmes alimentaires, et une diversité d'actions et une diversité de territoires qui se mettent en marche. Nous devons accompagner ce mouvement par de l'ingénierie, c'est-à-dire l'organisation de toutes les formes d'actions permettant de rendre les systèmes alimentaires durables et pérennes, et de la formation, afin d'aider la génération qui arrive à prendre pleinement son rôle d'acteur clé de la transition.

**Géraldine Welter – Directrice adjointe du département Économie et Cohésion sociale à la Banque des Territoires-Caisse des dépôts**

La Banque des Territoires a été créée en mai 2018 pour pouvoir écouter les besoins des territoires et leur permettre d'innover, d'expérimenter, afin de devenir plus durables, plus inclusifs, plus attractifs, plus connectés. Elle est en train de bâtir une offre tournée vers la transition alimentaire, en appui des politiques publiques et en accompagnement des collectivités territoriales. Elle le fait par l'ingénierie, qui aide à passer de l'idée au projet, et par l'investissement de fonds propres, pour favoriser le développement de ces projets.







## DÉMARCHES & NETWORKING

### QUATRE DÉMARCHES POUR ACCÉLÉRER LA TRANSITION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

Nous avons choisi de construire notre programme autour de quatre démarches complémentaires, témoignant de l'esprit que nous avons souhaité associer à notre événement ainsi qu'en écho aux attentes exprimées par les participants des 1ères *Rencontres de l'alimentation durable*.

#### **DÉCOUVRIR**

S'inspirer des innovations sur le terrain et découvrir des solutions concrètes.

#### **COMPRENDRE**

Découvrir des études pluridisciplinaires récentes pour comprendre la complexité des systèmes alimentaires.

#### **ÉCHANGER**

Développer son réseau en partageant expertises, bonnes pratiques et envies de collaborations.

#### **EXPÉRIMENTER**

Partager et créer des liens par l'expérience artistique, émotionnelle et alimentaire le jour J.

### UN OBJECTIF COLLECTIF : PARTAGER LES EXPÉRIENCES POUR INSPIRER LA TRANSITION

Ces dernières années, de plus en plus d'acteurs se mobilisent en faveur d'une alimentation durable, qui garantisse du champ à l'assiette la juste rémunération des producteurs, l'accès de tous à des produits de qualité, le dynamisme des espaces ruraux, le respect des écosystèmes, ainsi que la création de lien social. Ils s'inscrivent dans une communauté naissante qui œuvre à une profonde réforme des systèmes alimentaires. Mais cette communauté -qui regroupe associations, producteurs et entreprises de toutes tailles, syndicats, chercheurs, artistes, agents publics, élus et bien d'autres- fait face à ses propres cloisonnements et ses propres clivages. Pour « faire communauté » et développer les nombreuses synergies possibles, ceux qui agissent pour des systèmes alimentaires plus équitables, résilients et diversifiés doivent se rencontrer, débattre, partager.

La deuxième édition des *Rencontres de l'alimentation durable* visaient ainsi à proposer un lieu d'échange ouvert pour créer des liens entre ceux qui réinventent les systèmes alimentaires. Une grande diversité de formats été pensée afin de permettre un partage d'expériences et d'approches reflétant la diversité des solutions portées par les acteurs de la transition.

Afin de faciliter les rencontres, un outil digital permettant de faire connaître les projets, d'identifier des partenaires potentiels et préparer en amont les rendez-vous de la journée, via un espace Networking et des fonctionnalités pratiques, a été mis à disposition des participants.

Cette journée se voulait être un espace d'échange riche et ouvert, pour créer des liens dans le respect de nos différences.



VOICI QUELQUES-UNES DES FONCTIONNALITÉS ET LES INFORMATIONS QUI ONT ÉTÉ PROPOSÉES AUX PARTICIPANTS :



Accéder à la liste complète de tous les participants



Rechercher des participants grâce aux critères de filtre :  
*Nom, organisation, fonction, département, type d'organisation, secteur d'organisation et thématiques*



Configurer vos plages horaires pouvant accueillir des demandes de rendez-vous (9h à 18h par défaut)



Consulter la fiche et les informations de chaque participant transmises au moment de l'inscription



Contactez votre interlocuteur (téléphone, réseaux sociaux et adresse mail) pour convenir d'un lieu de rencontre.  
*Des espaces de networking sont à votre disposition pour faciliter vos échanges : Estaminet, Long Courrier, Charolais Club*



Avoir une vue d'ensemble de tous vos rendez-vous sous la forme d'un planning



Vérifier régulièrement les demandes reçues pour les accepter ou les refuser



Proposer un rendez-vous à chaque participant selon ses disponibilités et les vôtres

Ces fonctionnalités sont toujours disponibles sur le site des 2<sup>e</sup> Rencontres de l'alimentation durable.



## PROGRAMME VU DANS L'ESPACE

# Ground Control

- 1 ACCUEIL VESTIAIRE**
- 2 HALLE ÉVÉNEMENTIELLE**  
Conférences et tables rondes
- 3 HALLE À MANGER**  
Présentations et ateliers  
Espace de déjeuner
- 4 CAFÉ AU FOND DE LA HALLE**  
Conférences
- 5 HORS CONTROL**  
Posters et discussions
- 6 ESTAMINET**  
Ateliers culinaires et networking
- 7 LONG COURRIER**  
Networking
- 8 CHAROLAIS CLUB**  
Poster session, ateliers,  
présentations et networking
- 9 LES PAS PERDUS**  
Ateliers et expérimentations
- 10 VIDÉODROME**  
Diffusion vidéo
- 11 GROUND ART**  
Expérimentation





# Programme

	HALLE ÉVÈNEMENTIELLE	HALLE À MANGER	CAFÉ AU FOND DE LA HALLE À MANGER	HORS CONTROL	
09h20-10h00	Ouverture des 2 <sup>e</sup> Rencontres de l'alimentation durable				
10h00-10h30	Mouvement pour une Agriculture du Vivant	Le coin des bailleurs	Le best-of des JIPAD	À la découverte de projets inspirants <i>Poster session</i>	Le kiosque des partenaires organisateurs
10h30-11h00	Le convertisseur alimentaire Initiative pour la transition agroécologique en France				
11h00-11h30	L'Observatoire de la restauration collective bio et durable	3 idées reçues sur l'alimentation	Les études du BASIC, avec l'ADEME et Commerce Equitable France / Les travaux d'IPES Food		
11h30-12h00	Les effets économiques et sociaux de filières plus durables / L'impact des systèmes alimentaires sur la santé	Les chaires AgroParisTech et leur contribution aux systèmes alimentaires durables			
12h00-12h30					
12h30-13h00	Déjeuner	Déjeuner	L'alimentation en vidéos		
13h00-13h30					
13h30-14h00					
14h00-14h30	Data et alimentation : les enjeux en présence	World Café : Alimentation et débat public	Quel emploi pour une transition agricole et alimentaire ?		
14h30-15h00			Agriculture et alimentation vues de l'ESS		
15h00-15h30	Vers une politique alimentaire européenne La plateforme pour une autre PAC L'alliance FNH - Union Nationale des CPIE Le Hub ESS - Accompagner le changement d'échelle de l'ESS		Pratiques agricoles et biodiversité en France		
15h30-16h00			Les politiques alimentaires urbaines pour la durabilité en Espagne		
16h00-16h30		Présentation de MOOC dédiés aux enjeux alimentaires	Au théâtre-forum : l'éducation alimentaire en débat		
16h30-17h00	L'enjeu des biens communs alimentaires			Un partage des apprentissages autour des SAT en France et en Espagne	
17h00-17h30					
17h30-18h00	Rapport d'étonnement de deux grands témoins				
18h00-18h30	Session de clôture participative et ludique				
18h30-19h00	Clôture des 2 <sup>e</sup> Rencontres de l'alimentation durable				



	ESTAMINET	CHAROLAIS CLUB	LES PAS PERDUS	VIDÉODROME	GROUND ART		
09h20-10h00							
10h00-10h30	Espace de networking	L'alimentation durable dans nos territoires <i>Poster session</i>	Concevoir et piloter une dynamique alimentaire territoriale	Atelier de prospective	L'alimentation en vidéos	Au milieu des montagnes Tramuntana avec Campo Adentro	
10h30-11h00							
11h00-11h30							
11h30-12h00	Atelier culinaire		L'action des villes espagnoles pour l'alimentation durable	La performance environnementale des produits alimentaires : en action !			
12h00-12h30			Espace de networking				
12h30-13h00	Déjeuner						
13h00-13h30			La pause Alimenterre				
13h30-14h00							
14h00-14h30	Espace de networking			Art et Politique : Kepler 2080, Graines de conflits			
14h30-15h00			Espace de networking	Art et Politique : Kepler 2080, Graines de conflits			
15h00-15h30		Evaluer l'impact des projets alimentaires à l'échelle des territoires	Art et Politique : Kepler 2080, Graines de conflits				
15h30-16h00			Art et Politique : Kepler 2080, Graines de conflits				
16h00-16h30							
16h30-17h00	Atelier culinaire	Espace de networking					
17h00-17h30							
17h30-18h00							
18h00-18h30							
18h30-19h00							





*Les 2<sup>e</sup> Rencontres de l'alimentation durable pour..*

***Découvrir***



## FOCUS SUR 8 INITIATIVES COLLECTIVES ET STRUCTURANTES

Les 2e Rencontres de l'alimentation durable ont été l'occasion de présenter de multiples initiatives récentes et novatrices, visant à accélérer la transition agricole et alimentaire.

Mouvement pour une Agriculture du Vivant .....	14
Le convertisseur alimentaire .....	15
Initiative pour la transition agro-écologique en France .....	15
L'Observatoire national de la restauration collective bio et durable .....	16
Vers une politique alimentaire européenne .....	18
La plateforme pour une autre PAC .....	19
L'alliance FNH - Union Nationale des CPIE .....	19
Le Hub ESS - Accompagner le changement d'échelle de l'ESS .....	20



## MOUVEMENT POUR UNE AGRICULTURE DU VIVANT

*Anne Trombini, Directrice, Pour une Agriculture du Vivant*  
*Arnaud Daguin, Porte-parole, Pour une Agriculture du Vivant*

Un mouvement jeune mais qui vient de loin. Chaque semaine, dans les territoires, des agriculteurs se forment et expérimentent pour concilier performance agro-économique et protection de l'environnement. Que l'on soit en maraîchage, grandes cultures, céréales, viticulture, arboriculture, élevage, bio ou conventionnel, petite ou grande surface, les maux sont les mêmes : érosion, perte de rendements, dépendances aux intrants quels qu'ils soient, hausse des coûts de production, maladies des plantes.

Après d'eux et avec eux, des agronomes-formateurs sillonnent les routes pour leur fournir assistance et outils dans leur démarche de progrès. Ils viennent chercher des réponses, ils repartent avec des pistes d'expérimentation mais surtout une volonté renouvelée d'agir pour retrouver la fierté d'un métier au service du bien commun. Le message essentiel est simple et pourtant souvent oublié : « Re-Faire une agriculture dans le respect du vivant. Le mouvement est en marche. »

LES TROIS MISSIONS DE L'ASSOCIATION : DÉVELOPPEMENT TECHNIQUE, STRUCTURATION DE FILIÈRES ET COMMUNICATION.

Nous proposons d'accompagner tous les agriculteurs, toutes les agricultures et toutes les démarches de progrès dans cette voie grâce à un **référentiel de progrès**, la **mise en réseau avec d'autres agriculteurs** qui expérimentent ces solutions et à des **outils de mesure de la performance agro-éco-environnementale**. Car ces résultats se mesurent, et avec cinq indicateurs clés nous mesurons l'amélioration des pratiques sur l'environnement, la qualité des sols, la biodiversité et bientôt la qualité nutritionnelle des produits.

Association d'agriculteurs, ONG, syndicats, fondations, groupe de l'agro-alimentaire. Il est de la responsabilité de tous de reconstruire nos paysages et cette alimentation que nous voulons tous : bonne, propre et juste

► **Site internet**

[agricultureduvivant.org](http://agricultureduvivant.org)

► **Sur YouTube**

[youtube.com/channel/UCUaPiJJ2wH9CpuPN4zEB3nA](https://youtube.com/channel/UCUaPiJJ2wH9CpuPN4zEB3nA)



## LE CONVERTISSEUR ALIMENTAIRE

*Hugo Segré, Chargé d'études, BASIC*

*Gaël Louesdon, Animateur Coordinateur, Terre de Liens*

### UNE APPLI POUR LIBÉRER LES IMAGINAIRES ALIMENTAIRES

Changement climatique, pollutions environnementales, érosion de la biodiversité, artificialisation des sols, crises sociales et sanitaires... **Face à l'urgence des enjeux actuels, l'alimentation durable constitue l'une des principales solutions!**

*Quels seraient les impacts si ma famille, mes voisins, mon école, mon entreprise, ma ville... changeaient leur alimentation? S'ils consommaient des produits locaux, des produits bio? S'ils changeaient la composition de leurs menus?*

Pour aider les citoyens et les élus à répondre à ces questions, Terre de Liens, la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB) et le Basic lanceront dès **septembre 2019 un outil digital gratuit, simple et didactique. Son objectif?** Traduire les choix de chacun (régime alimentaire, parts de produits locaux et bio dans son assiette) en termes d'effets pour la société (surfaces et emplois agricoles, impacts écologiques associés).

Des informations à haute valeur ajoutée pour engager ensemble **l'indispensable transition de nos modèles agricole et alimentaire!**

#### ► Sites internet

lebasic.com ; open-ressources.fr

## INITIATIVE POUR LA TRANSITION AGRO-ÉCOLOGIQUE EN FRANCE


*Bernard Giraud, Président de Livelihoods Venture*

**La transition agroécologique et biologique constitue une voie de montée en gamme des filières agricoles françaises et d'augmentation de marge pour les exploitations agricoles.** Cette transition répond aux aspirations des consommateurs pour des produits sains, écologiques, de qualité et en lien avec les territoires (+17% pour les ventes biologiques en 2017). Elle vise à restaurer la performance de systèmes productifs tout en générant des impacts positifs sur l'environnement, le climat, la biodiversité et la qualité de l'eau, en ligne avec les ambitions portées par la France dans ces domaines.

Pourtant, **de nombreuses collectivités, coopératives et acteurs privés peinent aujourd'hui à s'approvisionner en France pour de tels produits** et nous sommes très en retard au niveau national sur les objectifs de conversion à l'agriculture biologique (15% de la surface agricole en 2022 contre 6.5% actuellement). Cette situation a un coût important pour la France, les agriculteurs et les consommateurs : hausse des importations de la bio au détriment de la balance commerciale (+31% pour la bio en 2016).

**La transition agroécologique ne progresse pas au rythme du marché**, ce qui profite largement aux importations alors même que de nombreux agriculteurs souhaitent s'y engager. Ce paradoxe s'explique principalement par **trois freins** inhérents à cette transition : **incertitude sur les débouchés commerciaux et le niveau de revenu** des agriculteurs, **difficultés agronomiques** liées au changement de pratiques agricoles et **besoins de financement non couverts** par l'offre bancaire actuelle.





L'initiative pour une transition agroécologique (ITAE) vise à sécuriser les agriculteurs sur ces trois volets d'un seul tenant afin de catalyser un passage à l'échelle. ITAE est **une plateforme publique-privée qui sécurisera une meilleure rémunération des agriculteurs via des engagements d'achats, accompagnera la montée en puissance agronomique, et financera la transition des agriculteurs.**

► **Site internet**

[livelihoods.eu/fr/](https://livelihoods.eu/fr/)



L'OBSERVATOIRE NATIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE BIO ET DURABLE

*François Collart-Dutilleul, Président du comité d'experts d'Un plus Bio et membre du Centre d'études Lascaux sur les transitions écologiques (CELT)*  
*Gilles Pérole, Président d'Un plus Bio et adjoint à l'Éducation de la ville de Mouans Sartoux*  
*Stéphane Veyrat, Directeur d'Un Plus Bio*

**Issue de la collaboration entre l'association Un Plus Bio, le programme de recherche Lascaux, et Ecocert, l'Observatoire, c'est...**

UNE BASE DE DONNÉES SOLIDE ET FIABLE

60% des données de l'Observatoire sont issues de structures auditées par les équipes du label « En Cuisine » de Ecocert. C'est une force dans un contexte où le manque de connaissance et d'outils pour évaluer la qualité des repas dans les cantines reste fort, et le besoin de comprendre les leviers et les freins de cette transition, grandissant. Le nombre de collectivités participantes est passé de 73 (1 300 cantines) en 2017, à 239 (3 400 cantines) en 2018, avec un échantillon qui intègre désormais crèches, écoles, collèges, lycées, EHPAD et encore d'autres structures.



« **32 % de produits bio pour un coût matière de 1,88 € en moyenne** » : ces résultats permettent, pour la première fois, de rendre visible les changements alimentaires qui s'opèrent dans certaines cantines.

**239 collectivités**  
**3 400 cantines**  
**500 000 convives**

#### UN OUTIL CAPABLE D'OBSERVER LES POLITIQUES ALIMENTAIRES INNOVANTES

L'enquête de l'Observatoire est issue d'un travail collaboratif entre le monde de la recherche, le monde des collectivités et le monde de la certification. Cette combinaison de compétences et de regards variés a permis de mettre au point un questionnaire qui recueille l'ensemble des initiatives des collectivités dans leur politique alimentaire. Si la transition alimentaire est souvent engagée depuis les services de restauration collective, chaque territoire a des spécificités économiques, sociales & environnementales, qui impliquent d'activer des leviers et de mobiliser des ressources différentes. C'est cette diversité et cette inventivité que l'Observatoire a l'ambition de suivre et de partager.

**57 %** des collectivités suivies sont engagées dans une dynamique territoriale autour de l'alimentation

**24 %** des collectivités suivies articulent leur démarche en restauration collective avec plusieurs politiques locales (santé, agriculture, éducation, etc.)

#### UN OUTIL ÉVOLUTIF ET PROSPECTIF

L'Observatoire est un outil qui bénéficie d'une grande réactivité face aux évolutions des politiques alimentaires sur les territoires. Grâce aux témoignages récoltés auprès de ces collectivités, et avec l'appui du « Club des territoires Un Plus Bio » et de ses partenaires, de nouveaux questionnements émergent et sont intégrés à l'enquête. C'est le cas par exemple de la thématique des protéines (avec un rééquilibrage végétales/animales) ou de l'utilisation du plastique dans la distribution des repas.

Sur 205 collectivités, **31 %** proposent des menus végétariens réguliers  
**85 %** de ces collectivités suivies privilégient la viande bio

#### UNE ANIMATION POUR IMPULSER LA TRANSITION

Pour impulser une dynamique de transition alimentaire sur leur territoire, pour faire des choix en termes de gouvernance, de stratégie, d'approvisionnement, d'outils ou encore de formation, les collectivités ont besoin de connaître et de s'inspirer des démarches mises en œuvre ailleurs. L'Observatoire propose ainsi un outil pour piloter et animer les politiques publiques alimentaires. En partageant leur expérience via le questionnaire en ligne, elles sont déjà confrontées à questionner leur démarche. Ensuite, sur leur espace personnel, elles pourront partager des ressources techniques (guide, étude, tableur, cahier des charges, etc.) et accéder à une « boîte à outils partagée » dont elles pourront se servir librement.

#### ► Site internet

[observatoire.unplusbio.org](http://observatoire.unplusbio.org)



## VERS UNE POLITIQUE ALIMENTAIRE EUROPÉENNE

*Olivier de Schutter, Co-président, International Panel of Experts on Sustainable Food Systems (IPESFood) - [www.ipes-food.org](http://www.ipes-food.org)*

IPES-Food a initié en 2016 un processus de recherche et de délibération qui a donné lieu au rapport « Vers une politique alimentaire commune pour l'UE ». Celui-ci porte 4 convictions.

### 1 – IL FAUT SORTIR D'UNE APPROCHE EN SILO

L'UE a mis en place des politiques sectorielles déconnectées les unes des autres et sources de contradictions : on veut former de jeunes agriculteurs mais on favorise les grandes exploitations agricoles ; on incite à consommer fruits et légumes mais on favorise les cultures céréalières ; on prétend soutenir l'agriculture familiale mais les accords adoptés mettent les producteurs dans une concurrence mondiale fondée sur le bas prix ; etc. Une politique alimentaire commune de l'UE doit permettre la création de systèmes alimentaires mettant en cohérence toutes les dimensions concernées : agriculture, sécurité alimentaire et santé publique, commerce, environnement, cohésion économique et sociale, etc.

### 2 – IL FAUT MISER SUR LES INNOVATIONS SOCIALES PORTÉES PAR LES ACTEURS

L'UE favorise depuis longtemps la mise en concurrence des acteurs économiques et des territoires, l'homogénéisation des solutions, les économies d'échelle. Il faut initier un contre-mouvement. Celui-ci se traduit déjà par la prise de pouvoir des villes et par de nombreuses initiatives citoyennes – Amap, Incroyables Comestibles, Frigos Solidaires... Des bassins de vie se mettent en route en constituant

des systèmes alimentaires, à l'instar des PAT (Projets alimentaires territoriaux) en France. L'UE peut se réinventer, accompagner et soutenir la reterritorialisation de l'agriculture et de l'alimentation.

### 3 – IL FAUT PRIVILÉGIER UNE VISION DE LONG-TERME

La nécessité de changements coordonnés, reliant les producteurs et les consommateurs, ainsi que les différentes échelles, du local au niveau européen, requiert une approche étalée dans le temps. Celle-ci doit se fonder sur une vision d'avenir qui enthousiasme, et sur la définition d'une trajectoire pour y parvenir, avec des cibles, des échéances et des indicateurs de progrès.

### 4 – IL FAUT FAIRE DE L'ALIMENTATION UN LEVIER DE DÉMOCRATISATION

À Bruxelles, plusieurs séminaires ont réuni des décideurs politiques, des experts scientifiques, des organisations paysannes, de santé, des droits des consommateurs, etc. Ce processus a débouché sur un forum au cours duquel 250 acteurs des systèmes alimentaires de l'ensemble de l'UE ont appelé à la démocratie alimentaire, et tenté de mettre sur pied des processus participatifs bottom-up visant à élargir l'imagination politique, renforcer la légitimité et l'efficacité de l'intervention publique, et contourner le veto de fait imposé par certains grands acteurs économiques.



*Le rapport d'IPES-Food sur la « Politique alimentaire commune » a été rendu public le 7 février 2019. Celui-ci encourage l'UE à se doter d'une politique transversale et d'outils de pilotage ad hoc, nourrit le débat européen à partir de l'expérience des acteurs de terrain, et propose des pistes de consensus entre des acteurs qui, malgré leurs divergences, ont à long terme un intérêt commun à réformer les systèmes alimentaires en Europe, pour davantage de durabilité. Le rapport propose également des objectifs, des mécanismes et des actions concrètes à mettre en œuvre pour les atteindre.*

Le résumé exécutif du rapport est disponible à cette adresse :

<http://www.ipes-food.org/eu-common-food-policy>

► **Site internet**

[ipes-food.org/reports](http://ipes-food.org/reports)

### LA PLATEFORME POUR UNE AUTRE PAC

*Aurélie Catallo, Coordinatrice de la Plateforme pour une autre PAC*

*Pour une autre PAC* est une plateforme française inter-organisations constituant un espace commun de réflexion et d'action sur la Politique Agricole Commune. La plateforme est constituée en association loi 1901 depuis 2009. Elle est composée de trente-quatre structures membres : organisations paysannes, organisations de protection de l'environnement et du bien-être animal, organisations de solidarité internationale et organisations de citoyen·ne·s-consommateur·rice·s.

La PAC étant l'élément structurant du modèle agro-alimentaire européen, une amélioration durable et significative de ce dernier passe nécessairement par une révision en profondeur de la PAC. C'est la raison pour laquelle des dizaines d'organisations, dont la PAC ne représente pas nécessairement le cœur de métier, s'implique sur ce dossier au travers de ce collectif.

La constitution d'une plateforme permet de mutualiser les forces (ressources et expertises) de ses membres, et de démultiplier la légitimité ou l'impact des actions entreprises collectivement : une proposition ayant trouvé consensus au sein de *Pour une autre PAC* est plus forte dans le jeu politique, et un projet mené par la plateforme touche un public varié et nombreux.

► **Site internet**

[pouruneautrepac.eu](http://pouruneautrepac.eu)

### L'ALLIANCE FNH - UNION NATIONALE DES CPIE

*Brigitte Giraud, Directrice, UNCPIC*

*Cécile Ostria, Directrice Générale, Fondation pour la Nature et l'Homme*

*Mon Restau Responsable* (MRR) mobilise les restaurations collectives autour d'une méthode, d'une reconnaissance : la démarche de progrès, créée par Restau'Co, syndicat professionnel de la restauration collective, et la Fondation Nicolat Hulot pour la Nature et l'Homme (FNH).

Le réseau national des CPIE avec ses 80 associations, 800 salariés, 11 500 bénévoles, fédéré au sein d'une Union nationale (UNCPIC) accompagne des acteurs territoriaux en faveur de la transition écologique en territoires, en particulier sur le champ de l'alimentation avec le levier de la restauration collective.



La FNH et l'UNCPIE ont décidé en 2017 d'imbriquer ces deux projets dans le cadre de leur alliance pour en accroître l'impact en territoires.

Ce copilotage vise la démultiplication du nombre de restaurations engagées grâce à l'action de la FNH, de Restau'Co et des CPIE (700 environ à date), des restaurations accompagnées dans leurs démarches de progrès par des CPIE au travers d'appels à projet lancés par l'Union nationale des CPIE (25 accompagnements en cours de réalisation en territoires auprès d'une soixantaine de restaurants) ; des réunions de mobilisation régionale sont co-organisées par l'UNCPIE et FNH, des séances d'engagement MRR réalisées par la FNH et Restau'Co en présence et avec l'appui de CPIE, le retour d'expériences des tandems restaurations collectives / CPIE est pensé pour démultiplier la transformation des pratiques.

Sur les territoires, avec pragmatisme, les CPIE et les associations partenaires de la FNH s'adaptent au contexte et à la maturité des acteurs ; ils prennent appui sur les volontés locales et leur système relationnel (collectivités locales, professionnels de la restauration collective et leurs représentants, organisations agricoles....).

#### À PROPOS DE L'ALLIANCE FNH-UNCPIE

Une alliance structurante et pérenne entre ces deux organisations, engagées en faveur de la transition écologique et sociale, permet d'aborder les problématiques de manière systémique et d'agir à l'échelle des territoires. Une étude-accompagnement réalisée en 2018 pour une *alliance 2.0* -avec le soutien de la Fondation Daniel et Nina Carasso- a conduit à l'élaboration d'une feuille de route stratégique 2019-2024 avec un objectif : qualifier l'innovation pour changer d'échelle.

#### ► Sites internet

[fondation-nature-homme.org](http://fondation-nature-homme.org) ; [cpie.fr](http://cpie.fr) ; [restauration-collective-responsable.org](http://restauration-collective-responsable.org)

#### LE HUB ESS - ACCOMPAGNER LE CHANGEMENT D'ÉCHELLE DE L'ESS

*Adrien de Crombrugghe, Responsable du pôle ESS, Banque des Territoires, Caisse des Dépôts et Consignations*  
*Cécile Leclair, Directrice générale, AVISE*

Adossé à la plateforme HubESS, le fond d'ingénierie est un dispositif dédié aux structures à très forte valeur ajoutée sociétale ayant fait leur « preuve de concept ». Il permet l'accès, d'une part, à un parcours d'accompagnement sur-mesure destiné à soutenir le changement d'échelle de ces structures et, d'autre part, à une solution de financement de cet accompagnement, sous la forme d'avances, remboursées par les structures si elles atteignent des objectifs de déploiement personnalisés et définis à l'entrée du dispositif.

Le fonds d'ingénierie a été conçu et doté dans le cadre d'une démarche d'innovation initiée en 2017 par La Banque des Territoires (Groupe Caisse des Dépôts), qui a réuni à ses côtés financeurs et investisseurs d'horizons divers : fondations (Fondation Daniel et Nina Carasso, Fondation Caritas), groupe de prévoyance (AG2R La Mondiale), acteur public (la Direction de la Jeunesse, de l'Education Populaire et de la Vie Associative). Avec l'appui d'accompagnateurs, chercheurs et experts-conseils spécialistes de l'ESS, ce groupe projet a permis de co-construire une offre inédite, en complément des dispositifs existants.

Après une phase de prototypage, avec le concours de 3 structures bénéficiaires, et à quelques mois de la mise en service, le projet a d'ores et déjà permis aux investisseurs, d'actionner un nouveau levier pour le soutien de l'intérêt général, et aux structures, de trouver une réponse d'accompagnement experte et adaptée à leurs enjeux. Ce fond sera officiellement lancé en 2019.

#### ► Site internet

[hubess.fr](http://hubess.fr)



## L'ACCENT SUR LES TERRITOIRES

### UN OEIL SUR LES ACTEURS DES TERRITOIRES

L'action des collectivités territoriales a été mise à l'honneur. Les participants ont ainsi pu découvrir de nombreuses initiatives locales et territoriales. Les contacts et descriptions de ces initiatives sont accessibles ici :

[contenus.rencontres-alimentation-durable.fr/Fiches-RAD2-Carasso-FR.pdf](https://contenus.rencontres-alimentation-durable.fr/Fiches-RAD2-Carasso-FR.pdf)

Ces fiches ont été réalisées avec l'appui de l'association Resolis.

Systèmes Alimentaires Territorialisés ou Projets Alimentaires Territoriaux, tous portent la volonté de construire une alimentation plus durable à l'échelle locale.

#### PROJETS PRÉSENTÉS :

- **Douaisis Agglo** : premier PAT labellisé en région Hauts-de-France, cette démarche itérative vise à accompagner les communes pour mettre en place des projets s'inscrivant dans une stratégie territoriale partagée
- **Figeacteurs - Pôle Territorial de Coopération Économique** : réunissant les acteurs du territoire, le PTCE fournit l'ingénierie d'accompagnement nécessaire à l'émergence d'initiatives alimentaires locales
- **Le projet alimentaire du Finistère** : le Conseil départemental du Finistère a mis en place un cadre ouvert et participatif et des outils facilitant la consolidation de filières territorialisées et la consommation de produits durables
- **Le département du Gard** : avec une mission dédiée, le département du Gard a développé une méthodologie innovante pour renforcer la cohérence territoriale entre les initiatives existantes et à différentes échelles
- **Le Grand Clermont** : le PETR du Grand Clermont et le PNR du Livarodois-Forez travaillent ensemble pour mettre en oeuvre une démarche prospective et participative
- **L'agglomération du Havre** : la Communauté de l'agglomération havraise (CO-DAH) a créé la Toile Alimentaire, un outil de cartographie interactive facilitant les diagnostics, l'animation territoriale et la prise de décisions
- **Minorque** : reconnue "Réserve de la biosphère" par l'UNESCO, l'île de Minorque a créé un conseil alimentaire et intégré l'agriculture et l'alimentation à son plan d'action pour la préservation de la biodiversité
- **La Métropole de Montpellier** : signataire du Pacte de Milan, la métropole montpelliéraine a fait de l'agroécologie et de l'alimentation l'un des piliers de son projet de territoire, en développant un gouvernance partagée
- **La Région Occitanie** : après une consultation ayant mobilisé plus de 100 000 citoyens au cours de l'année 2018, la Région Occitanie a adopté le Pacte régional pour une alimentation durable
- **Valence** : le Conseil municipal alimentaire de Valence, en Espagne, en partenariat avec l'association CERAI, a élaboré la Stratégie agroalimentaire 2025 de la ville
- **La Ville de Paris** : la stratégie alimentaire "Paris bien dans son assiette", résultat d'un an de concertation, définit 40 actions dont la mise en place à l'horizon 2030 s'appuiera sur un réseau des acteurs locaux et des Assises annuelles
- **La ville de Grande-Synthe** : engagée depuis 2010 dans une démarche de "ville en transition", le projet agricole et alimentaire de Grande-Synthe crée des liens entre les différentes actions pionnières (cantines 100% bio, université populaire, fermes urbaines multiservices...)



## ZOOM SUR L'ACTION DES TERRITOIRES EN ESPAGNE

*Pedro Lloret Sáez, Centro de Estudios Rurales y Agricultura Internacional, Técnico de Investigación y dinamización territorial*

En 2017, le projet « Alianzas Locales para la implementación de una Estrategia Agroalimentaria participativa en València » a été créé dans le but de consolider un cadre de politiques agroalimentaires locales dans la zone municipale de Valence. À cette fin, un processus de construction de la stratégie a été lancé dans le cadre du Conseil municipal de l'alimentation, qui a abouti à la stratégie agroalimentaire València 2025. Le projet s'inscrit dans la continuité des travaux menés depuis 2016 pour la mise en place du conseil municipal de l'alimentation, dont l'objectif était d'améliorer la gouvernance alimentaire de la municipalité. Une fois le conseil municipal de l'alimentation créé, en 2017, les acteurs du territoire ont souligné la nécessité de mettre en place un cadre stratégique complet dans le domaine des politiques agroalimentaires, qui soit validé et approuvé par le conseil municipal de l'alimentation. C'est la prochaine étape!

*Miquel Truyol, Consell insular de Menorca, Director Insular Medio Rural y Marino*

Depuis l'adhésion du Conseil insulaire de Minorque au Pacte de Milan en janvier 2017, l'alimentation a été intégrée au projet « Minorque, Réserve de la biosphère » en tant qu'axe de durabilité de l'île. Il s'agit d'une stratégie transversale et participative visant à renforcer le secteur primaire et à diversifier les secteurs économiques, en misant sur le patrimoine naturel et gastronomique.

Minorque a été déclarée Réserve de la biosphère en 1993 compte tenu du degré élevé de compatibilité atteint entre le développement des activités économiques et la conservation des valeurs naturelles, culturelles et paysagères. En 2015, la déclaration de Mongofra Gastronomie et produits locaux » a été signée par les acteurs locaux à Maó, exhortant les administrations publiques à agir de manière consensuelle et avec une vision stratégique dans leurs actions politiques et de gestion. La signature du Pacte de Milan en 2017 a renforcé la proposition d'élaborer une stratégie alimentaire pour l'île.



## APPRENTISSAGES AUTOUR DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉS (SAT)

Au cours de l'année 2018, la Fondation Daniel et Nina Carasso a réuni 22 projets français et espagnols s'inscrivant dans une approche territoriale de l'alimentation afin d'identifier les questionnements et apprentissages communs. Trois grands enjeux actuels des SAT ont été identifiés à partir de ces expériences: **la mobilisation des publics locaux** (citoyens, élus, professionnels...), **la mise en place d'une gouvernance pérenne et transversale**, et **la consolidation des modèles socio-économiques liés aux SAT** (offre alimentaire locale, logistique, mutualisation...).

Les apprentissages de cette démarche de capitalisation participative et innovante sont synthétisés dans le *Carnet Carasso – Apprentissages autour des systèmes alimentaires territorialisés*, complété par un des fiches d'expériences détaillées et des vidéos.

### ► Site internet

[fondationcarasso.org/apprentissages/sat](http://fondationcarasso.org/apprentissages/sat)

## UNE AMBITION PARTAGÉE ÉMERGE

Les SAT s'inscrivent dans un contexte foisonnant. La loi d'avenir pour l'agriculture de 2014 a fixé un objectif de 500 projets alimentaires territoriaux (PAT) pour la France, avec la mise en place d'un mécanisme de financement dédié dans le cadre du Programme national de l'alimentation (PNA). Des réseaux nationaux d'échange, comme le Réseau national des projets alimentaires territoriaux (RnPAT) se structurent et fournissent des interfaces entre collectivités, chambres consulaires, acteurs du développement agricole, recherche et organisations de la société civile. Les réseaux nationaux de collectivités, comme l'Association de Régions de France (ARF), développent des stratégies favorisant l'ancrage local et la durabilité des systèmes alimentaires, tandis qu'au niveau international des initiatives comme le Pacte de Milan, ou encore la création d'instances dédiées au sein de CGLU, fédèrent des centaines de villes autour de ces enjeux.

Ces initiatives favorisent l'émergence d'une vision partagée, fondée sur une compréhension globale du rôle des systèmes alimentaires dans la résilience des territoires et le bien-être des populations. Pour la Fondation, cette vision repose sur des objectifs ambitieux : faire émerger des systèmes territoriaux agro-écologiques et démocratiques, visant l'équité économique, la santé, la justice sociale et la régénération des écosystèmes naturels et la production de biens communs. Ces expériences locales constituent des laboratoires pour réinventer nos manières de faire société et de collaborer.



## LES 3 LEVIERS POUR ACCÉLÉRER ET ANCRER LA TRANSITION DANS LA DURÉE.

### **Mobiliser tous les acteurs : des intérêts convergents pour un avenir partagé**

Les territoires développent des stratégies pragmatiques pour mobiliser élus, citoyens, et entreprises. Toutes les occasions de toucher la population sont à saisir. La phase de construction d'un diagnostic est une occasion précieuse exprimer les attentes et contraintes de chacun, et permettre l'appropriation de ces enjeux par les élus concernés directement ou indirectement. Valoriser les métiers et compétences de chaque acteur permet de dépasser les préjugés et d'identifier des synergies et des opportunités précieuses pour mettre en œuvre un plan d'action collectif. Le caractère ouvert et fédérateur de ces processus de mobilisation – dont la forme peut être variée et créative – est déterminant pour la légitimité du collectif (dont la composition varie selon la culture des territoires et la nature des forces vives mobilisables) et favoriser l'implication d'une diversité d'acteurs à toutes les étapes (conception, définition des objectifs et des priorités, choix des indicateurs, suivi, évaluation...). La cantine reste bien sûr un lieu incontournable pour fédérer, sensibiliser, et réfléchir des actions concrètes.

### **Installer une gouvernance pérenne et transversale : une place pour chacun autour de la table**

Si la phase de concertation-conception est délicate et importante pour aboutir à une vision partagée des enjeux et priorités locales, la mise en œuvre et le pilotage laissent voir aujourd'hui des difficultés auxquels tous les projets sont confrontés. Mobiliser et associer dans la durée l'ensemble des services pertinents (écologie, emploi, tourisme, urbanisme, logistique, foncier, aménagement du territoire, affaires sociales, déchets, achats etc) dans la ou les collectivités concernées, afin de renforcer la cohérence des actions et d'en imaginer de nouvelles, reste un défi. Les administrations demeurent souvent marquées par des cloisonnements, entre

directions et services, mais aussi entre les échelons territoriaux (commune, intercommunalité, département, région...) dans lesquels sont réparties les différentes compétences à activer. Un poste transversal consacré à l'animation, qu'il soit créé au sein de la collectivité ou confié à un acteur local faisant consensus, semble être une condition du succès de ces démarches. La gouvernance peut ensuite se mettre en place autour d'un petit groupe moteur, chargé de rendre compte et d'organiser le partage des responsabilités entre les parties prenantes. Un cadre formel (dont la forme peut varier d'un territoire à l'autre -association ad hoc, accord de coopération, conseil alimentaire consultatif ...-) contribue à ancrer dans la durée la dynamique créée. Il importe également d'ouvrir des espaces d'échange réguliers, et d'intégrer enjeux alimentaires à l'ensemble des outils de pilotages dont le territoire est doté (PLU, SCoT, Plan Climat, etc). La participation à des réseaux d'échange permet de rester au contact d'initiatives inspirantes, et d'obtenir une reconnaissance qui n'est pas à sous-estimer.

### **Consolider les modèles socio-économiques : prendre de l'ampleur tout en conservant les valeurs**

Si la restauration collective reste un outil important pour structurer l'alimentation locale et créer une impulsion, ce n'est pas une fin en soi. Penser et construire l'articulation entre circuits courts et circuits longs, et leurs modes de distribution, est important pour faire évoluer massivement les habitudes d'achat et les modes de consommation sur le territoire, tout en favorisant à la fois l'emploi local, le partage équitable de la valeur ajoutée, et l'accessibilité des produits de qualité pour tous y compris les plus modestes.



Augmenter l'offre locale en produits de qualité et mutualiser les infrastructures logistiques, les informations et les outils de transformation –voire en créer si besoin- sont des leviers clefs pour résoudre cette équation. La transparence dans la formation des prix peut également être au cœur de la structuration des filières locales. Ce sont ces leviers qui permettent la montée en puissance et en volumes de filières locales à la fois rémunératrices et accessibles.

Ce travail de capitalisation montre tant la vigueur et la richesse des solutions à l'œuvre sur le terrain, que leur fragilité, les difficultés qui restent à résoudre, et leurs besoins pour se renforcer et se pérenniser. Les fiches accessibles en ligne détaillent les pratiques de chaque initiative dans les trois domaines identifiés. Qu'il s'agisse **des modèles d'accès équitable à l'alimentation** expérimentés au sein du réseau CIVAM (projet Accessible), **de la construction de filières 100% locales** accompagnées par l'Isara-Lyon (projet Ceres), **de la production d'outils de construction de PAT adaptés aux territoires ruraux** par le CIVAM Bretagne (projet Atlass), de l'inscription des sujets alimentaires au menu du Salon de Livre de Mouans-Sartoux, **de la conception de cantines ouvertes** dans les écoles de Pampelune, **de la constitution d'un conseil citoyen ad hoc** à Minorque, **de la création d'infrastructures logistiques et de transformation** dans le Val de Drôme, **de la réunion des coopératives** à Valence, ou **de l'accompagnement à l'installation des producteurs** de Navas, toutes ces initiatives trouvent des réponses face à des obstacles communs. Par ce travail, la Fondation a souhaité rendre des expériences visibles et transférables, pour faciliter l'apprentissage entre territoires et entres familles d'acteurs.

Retrouvez ici la présentation et des précisions sur tous les territoires présents lors des 2<sup>e</sup> Rencontres de l'alimentation durable

[contenus.rencontres-alimentation-durable.fr/Fiches-RAD2-Carasso-FR.pdf](https://contenus.rencontres-alimentation-durable.fr/Fiches-RAD2-Carasso-FR.pdf)





## À LA DÉCOUVERTE DE PROJETS INSPIRANTS

Les participants ont eu l'occasion de découvrir de nombreuses initiatives de terrain, portées par des associations ou des entreprises de l'économie sociale et solidaire. Les fiches présentant leurs actions réalisées avec le soutien de l'association Resolis- sont accessibles ici : [contenus.rencontres-alimentation-durable.fr/Fiches-RAD2-Carasso-FR.pdf](https://contenus.rencontres-alimentation-durable.fr/Fiches-RAD2-Carasso-FR.pdf)

Par leur diversité et leur richesse, ces projets résolument solidaires et écologiques ouvrent le champ des possibles, et montrent concrètement des chemins vers davantage de durabilité.

### PROJETS PRÉSENTÉS :

- **Handicap Travail Solidarité – projet SoliPain** : collecte et valorisation de pain invendu, à destination de l'alimentation animale et humaine, par des travailleurs handicapés.
- **Open Food France** : outil open source de mise en lien entre producteurs et « hubs alimentaires » locaux (groupements d'achat, épiceries et supermarchés coopératifs...). L'association anime également le Data Food Consortium.
- **Synthetic – projet Menu2fois Bon** : création d'un kit d'outils pour les restaurateurs souhaitant proposer des menus bons pour la planète et pour la santé pendant la Semaine du développement durable.

- **Réseau Cols Verts** : structuration de collectifs d'acteurs locaux dans 7 villes pour développer des activités liées à l'agriculture urbaine et la transition alimentaire des villes (création de fermes solidaires de quartier, animations, services aux entreprises, co-construction avec les collectivités ...).
- **L'Atelier Paysan** : auto-construction et libre accès à des technologies décarbonées contribuant à l'autonomie et la souveraineté technologique et énergétique des paysans
- **FAGE – projet Agoraés** : espaces d'échange, de solidarité et d'accès à l'alimentation durable pour tous dans 17 campus universitaires
- **Parti Poétique - projet Zone Sensible** : réhabilitation de la dernière ferme du XIXème siècle aux portes de Paris afin de créer un espace de création d'activités et de sensibilisation autour du tryptique Nature-Culture-Nourriture
- **ECOS – projet MicroMarchés** : à Nantes, des mini-marchés permettent aux personnes en situation de précarité d'avoir accès à des paniers de produits bio et locaux à coût réduit et sans engagement, tout en rémunérant décemment les producteurs.
- **Solivers** : incubation d'entreprise répondant aux problématiques locales, dont les besoins de main d'œuvre dans les métiers de bouche et de l'agriculture, en valorisant les compétences des personnes en situation de handicap
- **Commerce Equitable France – projet Filières bio équitables françaises** : création d'une charte du « commerce équitable local » et accompagnement des filières françaises



- **AgroLeague Agriculture Positive** : en rassemblant agriculteurs, chercheurs et conseillers agricoles, AgroLeague propose une animation et une plateforme innovante pour accompagner la revitalisation des sols et des écosystèmes.
- **Atelier d'Architecture Autogéré – Stratégie R-Urban** : création d'AgroCités, unités de résilience urbaine dédiées à l'agriculture et l'alimentation permettant la rencontre, l'échange, la formation et l'expérimentation par et pour des collectifs d'habitants
- **CABRAMA** : basée à Casabermeja en Espagne, Cabrama tisse des alliances entre l'élevage caprin traditionnel et les citoyens de la province de Malaga, au bénéfice de tous.
- **Fondation Espiglares** : une filière territoriale de valorisation des invendus, répondant aux trois défis que sont la réduction du gaspillage, l'accès à l'alimentation des personnes vulnérables, et la création d'emplois pour les personnes en risque d'exclusion.
- **Menjadors Ecologics – projet Menu 2020** : des outils à destination des restaurants collectifs pour renforcer les circuits de proximité, concevoir des recettes écologiques, et professionnaliser par l'échange de connaissances et l'implication de 70 chefs engagés.





## DES OUTILS POUR LES ACTEURS DE L'ALIMENTATION

### LE COIN DES BAILLEURS

Quatre fondations actives dans le domaine de l'alimentation durable et de la transition écologique ont présenté leurs programmes et modes de financement.

#### FONDATION FAMAÉ

FAMAÉ est une plateforme d'impact dédiée à la transition écologique, qui soutient l'innovation au service de l'environnement à travers deux outils :

- un fonds de dotation, qui organise chaque année un concours international d'innovation sur l'environnement. Lancé en 2018, le premier FAMAÉ challenge, Don't trash your cash ! portait sur la réduction et le recyclage des déchets, et était doté d'1M€. 1500 candidats ont répondu à cet appel, venus de plus de 60 pays. En 2019, Precious water ! cherche des solutions innovantes dans le secteur de l'eau, pour la rendre plus propre et plus accessible à tous, partout dans le monde. Doté de 2M€, ce concours (qui s'est clos en février) a attiré près de 2700 candidats issus de 120 pays. Le FAMAÉ challenge est devenu en deux ans le plus grand concours international dédié à l'environnement. En 2020, l'agriculture et l'alimentation seront à l'honneur.
- un fonds d'investissement d'impact environnemental de 100m€ (FAMAÉ IMPACT) qui soutient des PME qui agissent pour réduire l'empreinte environnementale humaine (généralement avec des actifs ou des infrastructures qui rendent l'investissement moins risqué).

FAMAÉ est une initiative familiale et indépendante, lancée par Eric Philippon, un ancien investisseur qui a décidé de s'engager dans la lutte contre le changement climatique.

#### BANQUE DES TERRITOIRES DE LA CAISSE DES DÉPÔTS ET CONSIGNATIONS

La Banque des Territoires (BDT), en amont de son rôle de financeur, peut contribuer à l'ingénierie nécessaire à l'émergence des projets. C'est tout particulièrement le rôle de Territoires Conseils, qui accompagne depuis une trentaine d'années les petites communes et les intercommunalités par l'intermédiaire d'actions de sensibilisation, d'appui méthodologique et donc d'ingénierie. Les projets liés à la question de l'alimentation durable font partie des sujets sur lesquels nous sommes de plus en plus sollicités, à tous les échelons du territoire, notamment pour clarifier deux points déterminants : modèle économique et schéma de gouvernance. L'appui que nous proposons sur le terrain prend le plus souvent la forme d'un accompagnement en trois phases : un temps de qualification restreint aux principaux porteurs du projet, un temps de co-construction élargi à l'ensemble des acteurs identifiés dans l'écosystème et enfin un temps de modélisation à l'issue duquel une feuille de route est proposée.

La BDT peut ensuite intervenir dans leur phase de financement, en fonds propres et quasi-fonds propres uniquement (pas de subventions), pour financer en priorité des projets viables et pérennes, ayant une capacité à essaimer, afin de rechercher un impact maximum. Nous intervenons alors en tant qu'investisseur de long-terme, en part minoritaire des fonds propres, aux côtés de co-investisseurs publics et privés, afin d'avoir un effet de levier maximum sur nos partenaires. Notre valeur ajoutée réside notamment dans la connaissance des structures juridiques spécifiques de type SCIC qui s'avèrent particulièrement adaptées aux dynamiques de transition alimentaire et aux PAT. Ces organisations proposent une gouvernance multi-partenariale (collectivités, clients, salariés, producteurs, distributeurs...) pour mettre en place et animer un projet de territoire, par exemple un Projet Alimentaire de Territoire, et la BDT dispose d'outils spécifiques pour répondre à leur besoin de financement.



## FONDATION DE FRANCE

### Réconcilier l'Homme et son environnement

Dans un contexte de changement climatique avéré et avec la prise de conscience des citoyens de la nécessité d'agir à tous les niveaux, la Fondation de France a choisi d'orienter ses programmes d'environnement selon différents axes complémentaires. Dans le respect des territoires, elle accompagne les initiatives collectives innovantes portée par des citoyens en faveur de la transition écologique. Parallèlement, elle encourage les recherches scientifiques participatives dans deux domaines : d'une part l'agroforesterie, encore peu explorée, et l'agriculture écologique plus que jamais incontournables, d'autre part la connaissance et la gestion des milieux littoraux, qui concentrent de très nombreux enjeux de gestion et collective de biodiversité. En France et à l'international, elle soutient la relance et le développement des agricultures familiales et de pratiques respectueuses de l'Homme et de la nature. Elle favorise la mise en réseau des acteurs de ces différents champs d'action par des rencontres régulières. Dans le domaine de l'éducation vers un développement durable et appuie la mise en place de projets éducatifs au sein de l'École Nicolas Hulot dans le Parc de Branféré en Bretagne. Enfin, pour que les structures collectives puissent également agir au quotidien, elle leur propose un accompagnement quant à la mesure des impacts environnementaux de leur projet et aux alternatives à mettre en place.

## FONDATION DANIEL ET NINA CARASSO

**Créée en 2010, en hommage à Daniel Carasso, fondateur de Danone, et à son épouse Nina, la Fondation Daniel et Nina Carasso agit en France et en Espagne. Elle révèle, soutient, accompagne et relie les femmes et les hommes qui osent regarder et construire le monde autrement dans les domaines de l'Alimentation Durable et de l'Art Citoyen. La Fondation Daniel et Nina Carasso est une fondation familiale, sous l'égide de la Fondation de France. Elle est indépendante de toute société commerciale.**

Notre alimentation est au croisement de multiples (dés)équilibres, nutritionnels, socio-économiques et écologiques. L'objectif de la Fondation est d'accélérer la transition agricole et alimentaire, pour permettre un accès universel à une alimentation saine, respectueuse des personnes et des écosystèmes. Nous pensons qu'une alimentation durable est nécessairement démocratique, solidaire et agroécologique, de la graine au compost. C'est pourquoi la Fondation apporte son soutien :

- À la recherche et aux acteurs de terrain, pour mieux comprendre les enjeux agricoles et alimentaires et diffuser ces connaissances.
- Aux territoires pionniers et ambitieux, qui accélèrent et amplifient localement la transition agricole et alimentaire, préfigurant des modèles de demain.
- Aux initiatives innovantes de la société civile ou de l'économie sociale et solidaire, qui améliorent la santé des mangeurs et de la planète.



## La stratégie Alimentation Durable de la Fondation s'articule désormais autour de trois programmes :

1. Continuer d'éclairer la complexité des systèmes alimentaires et l'interdépendance des différents enjeux, et de porter une vision systémique de l'alimentation :

- en encourageant la recherche pluridisciplinaire participative et engagée aux côtés des acteurs de terrain ;
- en sensibilisant les décideurs politiques grâce à la valorisation des solutions, la capitalisation des expériences et la construction d'un discours de la preuve avec la science et le terrain ;
- en essayant de convaincre les bailleurs, entreprises et investisseurs de soutenir massivement ces initiatives et cette transition.

2. Mettre en œuvre et développer la démocratie alimentaire, l'économie sociale et solidaire et la justice sociale :

- en renforçant la place des citoyens dans les processus de décision concernant l'alimentation et l'agriculture ;
- en accompagnant l'émergence de territoires pilotes, véritables laboratoires vivants du développement et de la pérennisation des innovations locales et citoyennes ;
- en investissant dans l'économie sociale et solidaire et en documentant la performance de ce secteur ;

- en poursuivant l'expérimentation de modèles permettant un égal accès à l'alimentation durable – ce que nous avons engagé autour de la précarité alimentaire.

3. Accompagner le changement d'échelle de l'agroécologie et l'adoption par tous de régimes alimentaires en phase avec les enjeux écologiques et de santé :

- en soutenant le développement de systèmes alimentaires diversifiés, résilients, équitables, solidaires, générateurs de biens communs, pour passer de la marge au *mainstream*. Nous allons concentrer le travail sur des fermes agroécologiques plus importantes, mais aussi renforcer le dialogue avec les entreprises ainsi que le plaidoyer. Nous devons changer de vitesse et accélérer.

A travers cette nouvelle stratégie, annoncée cette année, la Fondation Daniel et Nina Carasso entend construire des partenariats forts, dans la durée, avec des acteurs qui contribuent à accélérer cette transition. Elle demeurera fidèle à sa vision ambitieuse de l'alimentation durable, avec des systèmes fondés sur l'agroécologie, la solidarité et les liens sociaux, prenant en compte les attentes citoyennes, et porteurs d'espoir et de solidarité. Désireuse de creuser un sillon plus profond et plus important, elle réduira le nombre d'appels à projets et privilégiera une action de co-construction.



### 3 MOOCS DÉDIÉS AUX ENJEUX ALIMENTAIRES

Trois MOOC dédiés aux enjeux alimentaires ont été présentés :

- « Vers la performance environnementale des produits alimentaires » (ADEME, AgroParisTech, Agreenium) présenté par **Vincent Colomb**, *Ingénieur Evaluation Environnementale et eco-conception, Filières alimentaires, ADEME*

[fun-mooc.fr/courses/course-v1:ademe+135002+session01/about](https://fun-mooc.fr/courses/course-v1:ademe+135002+session01/about)

- « Acteurs, leviers, outils pour mener les transitions du système alimentaire » (CITEGO, CNFPT, IUFN, FDNC) présenté par **Stéphanie Cabantous**, *Secrétaire générale, CITEGO et Dominique Bernier*, *Chargée de mission Coopération entre Acteurs, Cap Rural*

[fun-mooc.fr/courses/course-v1:CNFPT+87028+Session01/about](https://fun-mooc.fr/courses/course-v1:CNFPT+87028+Session01/about)

- « Gaspillage Alimentaire » (AgroParisTech, ADEME) » présenté par **Marine Masson**, *Enseignant-Chercheur, AgroParisTech.*

[fun-mooc.fr/courses/course-v1:AgroParisTech+32003+session01/about](https://fun-mooc.fr/courses/course-v1:AgroParisTech+32003+session01/about)

### L'ALIMENTATION EN VIDÉOS

Le Vidéodrome offrait un endroit pour découvrir de courtes vidéos émanant de partenaires, de porteurs de projets, d'entreprises, de collectivités territoriales ou d'institutions. Projets innovants, témoignages, visualisation de données et supports pédagogiques restent disponibles aux liens suivants, classés en cinq thématiques :

- Acteurs & territoires de la transition
- Enjeux contemporains & témoignages
- Manger demain : prospective
- Projets & Initiatives
- Ressources pédagogiques et méthodologiques

Visitez le compte Youtube de la Fondation Daniel et Nina Carasso  
[youtube.com/channel/UC5siDGy3g1QZoxsuieyH6eg](https://youtube.com/channel/UC5siDGy3g1QZoxsuieyH6eg)





*Les 2<sup>e</sup> Rencontres de l'alimentation durable pour...*

# *Comprendre*



## DES TABLES RONDES SUR DES ENJEUX D'AVENIR

Trois tables rondes étaient consacrées à des enjeux clés de l'alimentation durable qui restent encore peu explorés :

### LES SYNERGIES ENTRE ENTREPRISES ET SOCIÉTÉ CIVILE POUR GÉNÉRALISER LA TRANSITION ALIMENTAIRE, P.34

L'industrie agroalimentaire et la grande distribution vivent une profonde remise en question de leurs modèles. Comment sont-elles influencées par des approches alternatives? Quelles sont les postures stratégiques pour lier durabilité et performance économique? Comment la société civile peut-elle les aider plus efficacement à opérer cette transition?

### LES DATAS ET LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES, P.36

À l'heure du big data, les questions liées au contrôle des données reconfigurent les jeux d'acteurs dans les systèmes alimentaires. Tandis que les initiatives privées se multiplient et que de nouveaux marchés de l'information se développent, les enjeux sociétaux et éthiques de cette mutation se font jour. Comment ces évolutions affectent-elles les rapports de force qui traversent l'alimentation? Quels en sont les risques et les opportunités pour les producteurs, les consommateurs et les citoyens?

### L'ALIMENTATION ET LES BIENS COMMUNS, P.39

En 50 ans, la population mondiale a doublé, les captures de poissons ont quadruplé. Un tiers des stocks halieutiques sont surexploités. Avec l'appauvrissement de la biodiversité marine, la capacité des océans à capturer le CO2 notamment produit par les activités humaines diminue. Océans, atmosphère, biodiversité et environnement marins sont des biens communs dont nous tirons notre alimentation.

Les systèmes alimentaires pourraient constituer un levier puissant pour protéger et régénérer les biens communs qui ne connaissent pas de frontières. Mais concrètement, quelles modifications de systèmes alimentaires sont-elles susceptibles de dégrader ou d'améliorer la qualité des biens communs? Les exportations/importations de biens alimentaires sont-elles de nature à les dégrader, et les labels de production de nature à les améliorer? Quel(s) rôle(s) peuvent avoir les pouvoirs publics pour favoriser une alimentation permettant de préserver les biens communs? Et finalement, les ressources alimentaires doivent-elles, elles-mêmes, être considérées non plus comme des marchandises mais comme un bien commun, et en quoi cela impacte-t-il la gestion des systèmes alimentaires?



## TR 1 : SYNERGIES ET COOPÉRATIONS ENTREPRISES-SOCIÉTÉ CIVILE POUR ACCÉLÉRER LA TRANSITION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

*Arnaud Gauffier, Responsable du programme Agriculture & Alimentation, WWF France*

wwf.fr

*Guillaume Garot, Député, Président du Conseil national de l'alimentation*

cna-alimentation.fr

*Xavier Suárez, Fundació la Pedrera, Responsable de projets*

fundaciocatalunya-lapedrera.com/ca/cooperativa-social-mans

*Béatrice Javary, Auchan, Directrice RSE*

auchan-retail.com

*Aurélié Solans, Mairie de Paris, Maire Adjointe chargée de la transition écologique, du climat, de l'environnement, de l'eau et de l'assainissement*

paris.fr

*Animateur : Philippe Baret, Professeur à l'Université catholique de Louvain*


**La transition agricole et alimentaire impose à chacun des acteurs de la chaîne d'agir là où il se trouve, mais aussi – et peut-être surtout – de s'engager ensemble. De nombreux espaces s'organisent pour penser cette transition, en tracer les grandes lignes et, dans la mesure du possible, lancer des actions conjointes.**

## DES ACTEURS QUI SE RAPPROCHENT ET SE DÉCOUVRENT

Publics, privés, marchands, d'intérêt général : différents acteurs jouent la carte du rassemblement. C'est la vocation même du CNA, qui réunit près de cent personnes représentant notamment des associations de consommateurs et de protection de l'environnement, des chercheurs, des fédérations de producteurs, transformateurs, artisans, distributeurs, et restaurateurs, ainsi que des syndicats. Cette instance consultative publique constitue « le seul espace de débat transversal, ouvert, sur l'alimentation, avec tous les acteurs de la chaîne alimentaire », précise Guillaume Garot. En son sein, les membres débattent et s'entendent afin de « proposer au gouvernement des recommandations, avis, pistes d'actions, pour alimenter la politique publique en faveur de l'alimentation ».

Autre acteur public, la ville de Paris a adopté en mai 2018 sa stratégie d'alimentation durable, à travers laquelle se joue « la mise en synergie de tous les acteurs du système alimentaire parisien », informe Aurélié Solans. Le WWF a pour sa part fait le choix de travailler avec de grands acteurs privés de l'alimentation comme Carrefour, Picard, Sodexo, Danone : « On travaille la question de l'impact par l'effet massif permis par la grande distribution », explicite Arnaud Gauffier. Si Auchan n'en fait pas partie, l'enseigne s'attache à structurer des filières responsables impliquant toute la chaîne de valeur. Le fait d'associer « des ONG partenaires sur des thématiques où l'on n'a pas d'expertise apporte une dimension de conseil », relate Béatrice Javary. De l'autre côté des Pyrénées, la Fondation Catalunya la Pedrera a créé la coopérative sociale MANS, dédiée à la production de fruits et légumes biologiques, en cherchant « les bons partenaires » pour la production, la transformation et la commercialisation, indique Xavier Suárez.






Dans l'ensemble, ces rapprochements à géométrie variable permettent d'aller plus loin et plus vite dans l'évolution des systèmes alimentaires. Ils font également monter les différents acteurs en compétence : les entreprises bénéficient de l'expertise d'autres acteurs sur des sujets sur lesquels elles sont interpellées par les citoyens, les collectivités se découvrent un rôle de pilote à la croisée des différents enjeux territoriaux, tandis que les ONG peuvent accroître leur influence et mettre en pratique les valeurs et démarches qu'elles défendent.

### DES PRINCIPES EN ACTION

Le projet d'alimentation bio lancé par la coopérative MANS est mis en œuvre par des jeunes exclus socialement dont elle favorise l'insertion sociale et professionnelle. « On a essayé de faire en sorte que le projet soit résilient », revendique Xavier Suárez. Distribuant ses produits en grande surface, la coopérative « essaye de payer le meilleur prix possible aux agriculteurs », même si « les relations ne sont pas toujours faciles avec la grande distribution ». Auchan, de son côté, mise sur ses filières responsables pour développer « des produits de qualité avec (...) un impact sociétal aujourd'hui et pour les générations futures » tout en assurant « le partage équitable de la valeur pour tous les acteurs », déclare Béatrice Javary. La démarche est validée par un comité filière auquel participent des partenaires et des personnalités issues du monde agricole, de la recherche et de l'enseignement. À chaque création d'une filière responsable sont définies « des modalités de coopération sur le long terme, avec des chemins de progrès identifiés ». Également en quête de « projets de long terme qui aient du sens », le WWF accompagne Carrefour dans le soutien à la conversion en bio d'une centaine d'éleveurs laitiers fournisseurs du groupe, et prône la juste rémunération des producteurs en tant que « critère essentiel pour assurer la durabilité de ces filières », rapporte Arnaud Gauffier. L'intérêt est à la fois social, environnemental et économique. « On veut éviter des pratiques non vertueuses qui pourraient nuire à l'image du bio. C'est une manière de ne pas tuer la poule aux œufs d'or. »




À Paris, la stratégie d'alimentation durable est corrélée à « un besoin de mise en réseau (...) en partant des territoires urbains », affirme Aurélie Solans. Ce faisant, la capitale entend réduire les inégalités d'accès à l'alimentation durable, tout en diminuant les émissions de GES liées à l'alimentation afin de contribuer à l'objectif parisien de neutralité carbone en 2050. Là comme ailleurs, la dimension systémique des changements à opérer exige l'engagement coordonné de tous. « Il faut être cohérent dans les politiques publiques qu'on conduit, lance Guillaume Garot. *C'est cette cohérence qu'on promeut au CNA.* »

### DES PERSPECTIVES PROMETTEUSES

Le souci de la coopérative MANS est d'être à la fois sociale et compétitive. Elle a ainsi « travaillé la flexibilité de [son] système productif (...) et créé une marque avec des spécialistes du marketing », explique Xavier Suárez. Pour Auchan, les premiers résultats de la dynamique collective des filières responsables sont assez probants. Au plan économique, « après quatre ans, les filières responsables totalisent 200 millions d'euros de chiffre d'affaires ». Par ailleurs, poursuit Béatrice Javary, « quand 300 agriculteurs dans l'Aveyron s'engagent sur le fait de pratiquer six mois de pâturage, ça a un impact sur le paysage ». En interne enfin, « l'implémentation de filières responsables (...) amène [les acheteurs] à réfléchir différemment. C'est un défi pour des personnes qui, jusque-là, avaient un métier assez simple. » Une telle mutation est, selon elle, « porteuse d'espoirs ». Bien consciente de l'importance des acteurs économiques dans la transition alimentaire, la ville de Paris valorise leur engagement et compte « poursuivre cette mise en réseau », indique Aurélie Solans. Guillaume Garot salue le fait que « les entreprises répondent aux demandes des consommateurs et des citoyens. Mais, pointe-t-il, *ça va plus vite si la puissance publique fixe un objectif, change la réglementation, vote des lois qui font changer l'ensemble des entreprises.* »





Celui-ci voit par ailleurs dans l'Europe un échelon à investir pour avancer vers « une politique agricole et alimentaire commune » qui favoriserait « une alimentation de qualité pour l'ensemble de la population européenne ». Arnaud Gauffier plaide également pour une « harmonisation entre les différents pays » en matière « environnementale, mais aussi sociale », afin de battre en brèche les distorsions de concurrence intra-européennes. De tels changements impliquent un repositionnement des entreprises. Dans cette optique, la société civile dispose de ressources utiles, notamment dans l'expertise qu'elle développe sur de nouveaux modèles à la fois socialement responsables et économiquement viables, qui questionnent et font évoluer les entreprises.

Pour Philippe Baret, ces évolutions imposent de se fixer des étapes et « *se donner du temps, dans le respect des acteurs, sans objectifs trop élevés à trop court terme. (...) Une transformation, ce n'est pas une révolution. (...) Mais il faut être radical sur l'horizon : un horizon sans pesticides, sans pétrole, et respectant les agriculteurs. Et être radical, aussi, avec ceux qui ne jouent pas le jeu.* » Cela passe aussi par une dimension d'apprentissage. « Le levier de l'éducation est primordial », insiste Guillaume Garot, afin d'outiller les citoyens d'aujourd'hui... et de demain. « Le rôle des acteurs est de construire des choses. Celui des jeunes est d'alerter, de s'inquiéter! », s'exclame Philippe Baret.



## TR 2 : DATA ET ALIMENTATION : LES ENJEUX EN PRÉSENCE

*Henri Bies-Péré, 2e Vice-Président de la FNSEA*

[fnsea.fr](http://fnsea.fr)

*Andres Montero Aparicio, Profesor Asociado, Universidad Carlos 3 Madrid*

[uc3m.es](http://uc3m.es)

*Julien Larfouilloux, Responsable programme innovation e-santé, Groupe VyV*

[groupe-vyv.fr](http://groupe-vyv.fr)

*Myriam Bouré, Co-fondatrice d'Open Food France*

[openfoodfrance.org](http://openfoodfrance.org)

*Animateur : Antoine Cornuejols, Professeur à AgroParisTech*

**Dans le champ de l'agriculture et de l'alimentation comme dans d'autres domaines, le big data favorise certaines améliorations mais pose de nombreuses questions. Les initiatives privées se multiplient, bousculant les jeux d'acteurs, modifiant les rapports de force, soulevant des enjeux sociétaux et éthiques. Quels sont les risques et opportunités pour les systèmes alimentaires ?**





## LES DONNÉES À FOISON DE L'ALIMENTATION

L'agriculture et l'alimentation sont connectées à l'univers des data de façon plus étroite qu'on ne pourrait le penser. « Les données sont multiples, qu'elles soient liées aux producteurs, aux collectivités, aux territoires » ou aux « personnes atteintes de maladies chroniques », atteste Julien Larfouilloux. Les premières permettent par exemple aux producteurs d'ajuster les doses d'intrants et produits phytosanitaires administrées en fonction de leur situation propre, et ainsi de réduire les risques pour leur santé et celle des consommateurs. Les secondes permettent en particulier aux malades d'adapter les apports nutritionnels à leur pathologie.

Les solutions mises en œuvre répondent à une exigence croissante de sécurité sanitaire ainsi qu'à un souci de rationalisation et de mutualisation de l'organisation et des coûts. Dans les circuits de distribution alternatifs, organisés comme « une société connectée avec plein de producteurs et de distributeurs mis en réseau », expose Myriam Bouré, le support numérique joue un rôle clé au plan logistique. Dans les circuits plus conventionnels, la digitalisation a souvent répondu à « la demande d'un transformateur ou d'un consommateur via le transformateur », rapporte Henri Bies-Péré.

Le recueil massif de données modifie les jeux d'acteurs et les rapports de force. « Dans ce système, celui qui a le pouvoir est celui qui contrôle les circuits où l'information circule », confie Myriam Bouré. Mais l'affermissement du pouvoir des uns n'empêche pas l'émancipation des autres, puisque la technologie aide les agriculteurs à « avoir directement les signaux du consommateur, sans passer par la grande distribution », relève Henri Bies-Péré.



## VERS DE NOUVEAUX USAGES

L'irruption des big data a suscité l'émergence de nouveaux espaces et horizons de réflexion. La FNSEA a lancé un chantier sur « la collecte des data et données, et leur potentiel pour les producteurs et pour les consommateurs », indique Henri Bies-Péré. Ce sont d'autres approches et de nouvelles technologies à intégrer. « Quand on regarde ce qui se passe dans différents échelons de la filière, c'est sans doute déjà en route », estime Julien Larfouilloux.

Mais on peut aller plus loin, notamment en matière de distribution. Quand un agriculteur écoule ses produits via une Amap, une Ruche qui dit oui et un groupement d'achat, il a affaire à trois plateformes web distinctes. « Le web est organisé en silos », constate Myriam Bouré, qui plaide pour « mutualiser ces données, les rendre compatibles, pour créer par exemple un service logistique mutualisé ».

À l'autre bout de la chaîne, « la donnée est une opportunité de mieux comprendre et personnaliser les choses », juge Julien Larfouilloux. En offrant un coaching alimentaire personnalisé, certaines applications contribuent, bien plus que les campagnes massives de prévention, à « sauver la vie de personnes atteintes de maladies chroniques ». Il reste cependant beaucoup à faire. « *Il n'y a pas de bases de données sur les habitudes de consommation et de cuisine des personnes* », mentionne Antoine Cornuejols. D'ailleurs, renchérit Julien Larfouilloux, « *dans le domaine de l'intelligence artificielle exploitant des données de santé, un rapport du MIT est arrivé à la conclusion que les données médicales ne suffisent pas pour faire mieux qu'un médecin, et que ces données de comportements alimentaires ou d'hygiène de vie manquent énormément* ».

## UN MOT D'ORDRE : LE PARTAGE

Une nouvelle révolution doit intervenir pour « ajouter de la valeur aux données » et ainsi « faire des chaînes plus efficaces et durables », comme l'espère Andrés Montero Aparicio. Cette transformation digitale passe par une logique de partage. C'est dans cette optique qu'Open Food France a impulsé la création du Data Food Consortium, dont l'ambition est de « se fédérer pour travailler ensemble à un standard commun », explique Myriam Bouré. Quant à Henri Bies-Péré, il imagine des espaces « où ceux qui imaginent des applis puissent discuter entre eux », et des plateformes « où l'on peut proposer des données à tous les autres ».

Andrés Montero Aparicio encourage à « travailler au niveau européen. On a besoin d'avoir quelque chose de commun. Sans standard ouvert pour tout le monde, on aura des systèmes captifs. » Au-delà des outils permettant une traduction simultanée des données, il serait opportun et nécessaire de travailler à un langage commun favorisant une véritable interopérabilité. Sans elle, il n'y aura « pas de possibilité d'échange des données de façon ouverte et libre, [et] pas de système durable pour tous les agents et les acteurs dans la chaîne », prévient-il.

Il est aussi et surtout indispensable de remettre le citoyen au cœur des enjeux. Concrètement, indique Julien Larfouilloux, « la donnée (...) doit aller vers le consommateur, qui peut l'enrichir ». Mais il faut aussi « que le pouvoir reste dans les mains du citoyen », complète Myriam Bouré. Et, pour cela, « s'assurer que les socles qui permettent aux données de circuler fassent l'objet d'un contrôle citoyen ». Renforcer la transparence semble nécessaire pour y parvenir.



## UNE VIGILANCE MAINTENUE, VOIRE ACCRUE

Ces défis en mouvement invitent à redoubler de vigilance. « *L'agriculteur a plus de données qu'avant, mais on va lui vendre des systèmes d'intelligence artificielle qui peuvent être très opaques, ce qui peut lui retirer de l'autonomie* », s'inquiète Antoine Cornuejols. Cette question est cruciale. « *L'agriculteur doit toujours rester propriétaire des données collectées sur les exploitations* », soutient Henri Bies-Péré.

La dépendance vis-à-vis de systèmes d'intelligence artificielle opaques pourrait aller jusqu'à impacter la souveraineté alimentaire. Le rachat par « de gros acteurs du marché comme Syngenta, Dupont, (...) d'entreprises d'agrégation et d'analyse des données, signifie qu'il y a des enjeux forts sur ces questions », confirme Myriam Bouré. Cette opacité touche jusqu'aux standards, et donc aux lois de l'économie. Quand « des acteurs comme GS1 (...), sorte de «parlement» qui réunit principalement de gros acteurs de l'industrie agro-alimentaire, (...) mettent ensemble en place des standards comme les codes-barres, tout le système doit s'y plier ». Cela pose des enjeux de démocratie et de gouvernance, et impose selon elle de « créer une agora pour que les acteurs puissent (...) reprendre leur souveraineté sur les standards qui vont diriger leur activité ». Ces espaces démocratiques sont d'autant plus souhaitables que les GAFAs – dont la manière opaque de gérer les informations fait l'objet de critiques nombreuses – s'impliquent progressivement sur les enjeux alimentaires et de santé.

Un horizon toujours plus digital pose enfin des questions de sécurité, qui touchent « les filières et nos souverainetés, mais aussi la dimension sanitaire », relate Julien Larfouilloux. En fin de compte, « le culte de la data peut être extrêmement dangereux si les enjeux de cybersécurité ne sont pas intégrés dès le départ. (...) Aujourd'hui, des grands acteurs se saisissent de la question, des standards et des engagements voient le jour, mais c'est encore très frileux. (...) On a pris un retard incroyable », déplore-t-il.

## TR 3 : L'ENJEU DES BIENS COMMUNS ALIMENTAIRES

*Harold Levrel, Professeur, AgroParisTech*

2.agroparistech.fr

*Patrick Dehaumont, Directeur Général de l'Alimentation, Ministère de l'Agriculture*

agriculture.gouv.fr

*Pascale Hébel, Directrice du pôle Consommation et entreprises, Credoc*

credoc.fr

*Olivier de Schutter, Co-président, IPES Food*

ipes-food.org


*Animateur : Jean-Hugues Berrou, Direction Recherche et Valorisation, AgroParisTech*

**L'alimentation n'est pas un bien comme un autre. Indispensable à la vie humaine, elle est aussi – et pourtant – une marchandise et, en tant que telle, pas accessible à tous de manière égalitaire. Cela se vérifie plus fortement encore s'agissant de l'alimentation durable. Quels sont les enjeux et comment y répondre ?**

### L'ALIMENTATION, BIEN COMMUN RECONNU

La notion de bien commun renvoie à la propriété ou la gestion collective d'une ressource matérielle ou immatérielle à des fins d'accès démocratique, de qualité, de durabilité. Reconnaître l'alimentation comme un Commun peut contribuer à faciliter l'accès de tous à de meilleurs produits. La France a fait un pas décisif en ce sens avec la loi de 2014 sur l'agriculture et l'alimentation.





Dans son article 1, celle-ci se donne pour première finalité « d'assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique », cite Patrick Dehaumont. Plus récemment, la loi EGalim a fixé comme objectifs de payer un juste prix aux producteurs, de renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits et de favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous. Ces promesses, qui rapprochent l'alimentation de l'idée de « commun », sont au cœur de « la politique publique de l'alimentation, qui implique (...) l'ensemble de la société civile et des citoyens ».

### L'ENJEU DÉMOCRATIQUE

L'alimentation durable crée aujourd'hui une fracture entre celles et ceux qui peuvent ou ne peuvent pas y accéder. « L'alimentation de qualité reste corrélée au niveau de revenus, confirme Olivier de Schutter. *Mais c'est un malentendu, pas une fatalité. (...) Nous savons tous qu'il n'est pas plus coûteux de s'alimenter bien. Si l'on décide de manger moins de viande, de manger des produits de saison de production locale, c'est abordable.* » En revanche, constate-t-il, « il n'y a pas d'effort pour donner accès à une alimentation de qualité ». Cette réalité est renforcée par « la question des déserts alimentaires dans certaines villes ou quartiers ». Par ailleurs, il faut se garder de définir « l'alimentation de qualité uniquement à partir de l'entrée bio » : d'une part, l'un ne rime pas nécessairement avec l'autre, d'autre part, « l'image du bio réservé à celles et ceux qui en ont les moyens est problématique », dans la mesure où « les familles qui sont le plus victimes d'obésité, de surpoids, de diabète, (...) pensent que cette alimentation n'est pas pour eux ». Fort des lois récentes, l'État entend agir de concert avec l'ensemble de la société pour démocratiser l'accès effectif à une meilleure alimentation, à travers « des processus d'information, de concertation, déclare Patrick Dehaumont. *Le débat public sur l'alimentation est essentiel.* »


### L'ENJEU SANITAIRE

Une certaine défiance s'est emparée des consommateurs quant à la qualité sanitaire des aliments. « Les crises liées à la sécurité alimentaire ont eu un impact sur la confiance vis-à-vis de certains produits », perçoit Olivier de Schutter. Et « le bio a marché du fait de la peur des pesticides », complète Patrick Dehaumont. Pourtant, ces derniers remplissent la mission qui leur a été assignée : protéger les cultures, et ainsi permettre « à un nombre réduit d'agriculteurs de produire beaucoup pour nourrir de plus en plus de monde », signale-t-il. Si l'on se place dans la perspective de l'alimentation en tant que bien commun, il faudrait « mettre en place un système assurantiel hors des produits phytosanitaires », et pour cela de « changer le modèle agricole ». Cette mutation se double d'un intérêt économique et social, car les « intrants de synthèse sont remplacés par de l'emploi, affirme Harold Levrel. *Et les agriculteurs gagnent mieux leur vie. C'est donc quelque chose qui marche économiquement, et qui est intéressant socialement et écologiquement.* » Olivier de Schutter alerte toutefois sur le fait que « l'excessive attention que l'on porte à la sécurité alimentaire (...) a parfois découragé des innovations prometteuses du point de vue de la durabilité ».

### L'ENJEU ÉDUCATIF

De nombreuses informations erronées, approximatives ou incomplètes circulent au sujet de l'alimentation. On assiste à une forme de « marketing de la peur », comme le nomme Pascale Hébel, nourri par des applications comme Yuka, avec lesquelles « on continue à moins manger sereinement ». Cette peur entretenue par nos smartphones « fait beaucoup de dégâts, mais ne règle pas les problèmes ». Et même « la population éduquée n'a pas forcément la bonne information », souligne-t-elle. Une autre idée répandue tend à réduire les pauvres à des ignorants en matière de bons comportements alimentaires.



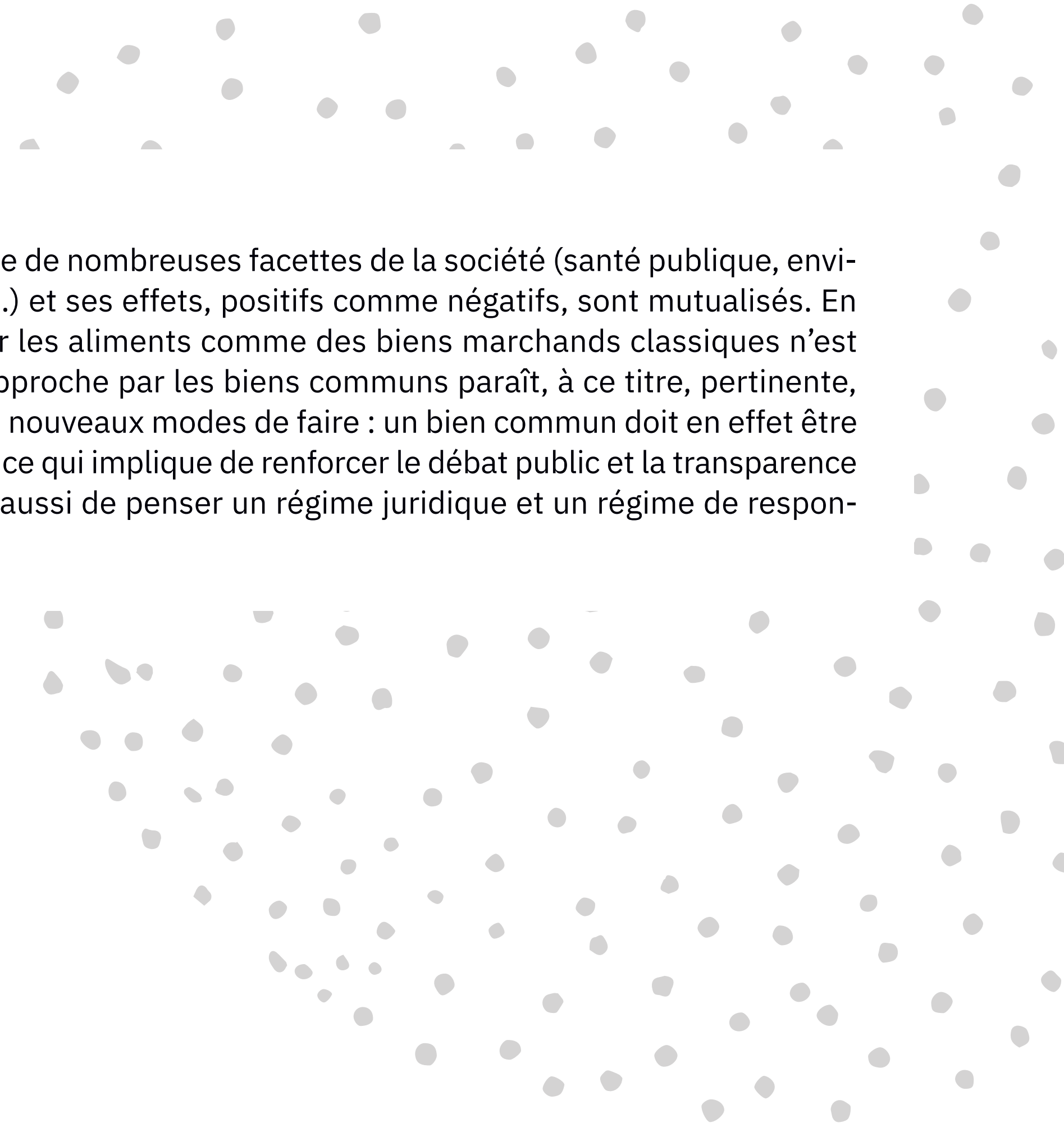


Pourtant, lance Olivier de Schutter, « il n'est pas vrai de dire que les ménages précarisés ont besoin qu'on les éduque. Ils se rendent compte qu'on les rend malades avec ces produits. » S'il y a une campagne d'information à mener, celle-ci doit porter sur l'idée que « s'alimenter à partir de produits locaux que l'on cuisine chez soi, ça peut être abordable », juge-t-il. « La réputation du bio d'être réservé à une petite niche de consommateurs (...) dissuade les populations défavorisées d'aller vers des modes d'alimentation plus durables. (...) Or, il y a des circuits bio qui se sont démocratisés. On peut surmonter ce préjugé. » Le message à faire passer, du Nord au Sud, est qu'« il ne coûte pas plus cher de bien s'alimenter ».

#### L'ENJEU TERRITORIAL

Dans ce débat, la prise en compte des territoires doit se faire avec prudence. « Il ne faut pas faire croire qu'on pourra tout résoudre avec une production locale », prévient Pascale Hébel. L'idée d'un aliment qui, parce qu'il serait local, serait vertueux à tout point de vue, est douteuse. « L'affaire Lactalis, avec des bébés hospitalisés, est inacceptable et inacceptée, évoque Patrick Dehaumont. *Mais des accidents sanitaires qui surviennent avec certains produits locaux sous AOP, avec des enfants atteints de séquelles à vie, n'ont pas d'effet médiatique : parce que c'est naturel, que c'est local, il y a un risque acceptable.* » Les textes de loi sont-ils à même de garantir une production à la fois de proximité et de qualité ? « Il y a un dispositif législatif et réglementaire assez touffu, rapporte Patrick Dehaumont. *C'est un dispositif très européen, voire pour partie international, (...) qui a conduit à mieux encadrer et mettre en place plus de contraintes sur les producteurs. (...) Il y a des dispositions sur la dimension sanitaire (...) et des guides de bonnes pratiques, au-delà de la réglementation, avec l'idée de sécuriser les dispositifs pour améliorer la sécurité des consommateurs.* »

L'alimentation affecte de nombreuses facettes de la société (santé publique, environnement, emploi...) et ses effets, positifs comme négatifs, sont mutualisés. En conséquence, traiter les aliments comme des biens marchands classiques n'est pas satisfaisant. L'approche par les biens communs paraît, à ce titre, pertinente, mais elle requiert de nouveaux modes de faire : un bien commun doit en effet être géré collectivement, ce qui implique de renforcer le débat public et la transparence des décisions, mais aussi de penser un régime juridique et un régime de responsabilité adapté.





## VEILLE SCIENTIFIQUE - MOBILISER LES SAVOIRS ISSUS DE DIFFÉRENTS DOMAINES POUR COMPRENDRE LES ENJEUX D'UNE ALIMENTATION DURABLE

Les 2e Rencontres de l'alimentation durable ont été l'occasion de présenter aux différentes familles d'acteurs participantes les conclusions de travaux scientifiques récents et issues de disciplines variées, afin d'éclairer la diversité des enjeux qui traversent nos systèmes alimentaires.

### LES IMPACTS SOCIO-ÉCONOMIQUES DE L'ALIMENTATION DURABLE

Animation par **Jean-Marc Touzard**, Directeur de recherche, INRA / UMR Innovation.

### LES EFFETS ÉCONOMIQUES ET SOCIAUX D'UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE

#### **Etude Basic/Asca commanditée par l'ADEME**

**Sarah Martin**, Alimentation Durable, ADEME  
**Christophe Alliot**, Co-fondateur du Basic

De la production des denrées à leur consommation, en passant par leur transformation, leur emballage et leur transport, les impacts actuels des systèmes alimentaires font de l'alimentation durable un des enjeux clés du 21ème siècle. Réalisée par le Basic et l'Asca, l'étude dresse un état des lieux des effets économiques et sociaux d'une alimentation plus durable en France. Le rapport final est structuré en 3 volets :

- Le premier volet investigate **la valeur sociale de l'alimentation** pour les français en 2016 et de ses principales évolutions : représentations, valeur culturelle, relations sociales, comportements...
- Le second volet fait un état des lieux de **la valeur socio-économique de l'alimentation** : quelles sont les spécificités des chaînes de valeur alimentaire ? Quelle valeur économique créent-elles ? Quels sont les mécanismes de fixation des prix et des marges ? Comment évoluent les coûts de production aux différents maillons ? Les données rassemblées décryptent les facteurs d'évolution sur l'ensemble de la chaîne, depuis le budget alimentaire des français jusqu'à la production agricole en passant par les lieux de vente (en particulier la grande distribution), les négociants et les transformateurs agroalimentaires.
- Le dernier volet porte sur **les effets économiques et sociaux générés par 5 systèmes alimentaires plus durables** (l'agriculture biologique, les Appellations d'Origine Protégée fromagères, les circuits courts de proximité, le commerce équitable origine France et les projets alimentaires territoriaux). Il permet d'objectiver les facteurs clés, communs à ces initiatives : des chiffres d'affaires en (forte) croissance, des prix plus élevés aux différents maillons, une répartition de la valeur souvent méconnue et parfois améliorée qui dépend de la gouvernance de la chaîne, une performance économique des producteurs équivalente voire supérieure, un meilleur contenu en emploi et une baisse des coûts cachés qui reste à chiffrer.

Ce dernier volet débouche sur **une série de recommandations concernant la généralisation des expériences actuels de systèmes alimentaires plus durables.**

Pour consulter l'étude dans son intégralité :

[ademe.fr/analyse-effets-economiques-sociaux-dune-alimentation-plus-durable](http://ademe.fr/analyse-effets-economiques-sociaux-dune-alimentation-plus-durable)



## LES FILIÈRES DE COMMERCE ÉQUITABLE « ORIGINE FRANCE »

### Etude Basic commanditée par Commerce équitable France

*Julie Maisonhaute, déléguée générale adjointe, Commerce équitable France*  
*Christophe Alliot, Co-fondateur du Basic*

Les débats suscités par les États Généraux de l'Alimentation et l'élaboration de la loi Alimentation qui s'en est suivie ont mis en exergue les difficultés à garantir des négociations commerciales équilibrées entre producteurs, transformateurs et distributeurs ainsi que les nombreux blocages qui freinent la transition agroécologique des modes de production agricole. Dans quelle mesure le commerce équitable « origine France » peut-il être un outil pertinent pour répondre à ces problématiques ?

L'étude réalisée par Le Basic pour Commerce Équitable France examine la réalité de deux partenariats dans les filières bio lait et légumes secs qui reprennent les critères de la loi de 2014 sur le commerce équitable : les relations de Biolait avec Biocoop et Système U et celles de Ferme de Chassagne avec Biocoop et Ethiquable.

Les effets constatés : les partenariats de commerce équitable accélèrent les conversions en agriculture biologique et rééquilibrent les relations commerciales. Les cas étudiés montrent des relations commerciales plus apaisées, avec une meilleure rémunération pour les producteurs et une plus grande part de valeur ajoutée, les prix d'achat étant basés sur l'identification des coûts de production. Les partenariats de commerce équitable permettent aux producteurs d'avoir de la visibilité sur des débouchés rémunérateurs. Par ailleurs, le commerce équitable vient renforcer les accompagnements techniques, économiques et sociaux portés par les collectifs de producteurs auprès de leurs adhérents. Dans ce contexte sécurisant, les producteurs peuvent plus facilement sauter le pas vers la bio.

L'étude se conclut par une série de recommandations, notamment vis-à-vis de pouvoirs publics, pour soutenir le développement et l'extension de ces filières.

Pour consulter l'étude dans son intégralité :  
[commerceequitable.org/actualites/etude-inedite-sur-le-commerce-equitable-origine-france/](https://commerceequitable.org/actualites/etude-inedite-sur-le-commerce-equitable-origine-france/)

### ALIMENTATION ET SANTÉ - UN EXAMEN DES PRATIQUES, DE L'ÉCONOMIE POLITIQUE ET DES RAPPORTS DE FORCE POUR CONSTRUIRE DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES PLUS SAINS


### Etude IPES-Food commanditée par la Global Alliance for the Future of Food

*Nick Jacobs, Coordinateur, IPES-Food*

Les systèmes alimentaires actuels menacent la santé humaine à travers 5 canaux d'impact :

- les risques professionnels
- la pollution environnementale
- les aliments contaminés, dangereux et modifiés
- les modes d'alimentation nuisibles à la santé
- l'insécurité alimentaire





Ces impacts sont en train de provoquer une explosion des coûts humains et économiques. La plupart de ces impacts sont liés à un modèle agricole industriel, caractérisé par la forte utilisation d'intrants chimiques, l'élevage intensif, les monocultures et la production et commercialisation en masse d'aliments ultra-transformés. Ceci exige un changement de paradigme. L'inaction actuelle s'explique par le manque de visibilité de certains impacts (comme par exemple des travailleurs en situation de précarité, une absence de données de recensement dans certains pays du Sud), l'occultation des liens entre ces impacts et la santé humaine et planétaire, et le fait que les acteurs les plus puissants contrôlent les termes du débat et marginalisent les alternatives. Au cours des dernières années, les décideurs politiques ont commencé à agir pour affronter certains de ces risques, avec notamment des stratégies de lutte contre les perturbateurs endocriniens, une régulation des pratiques commerciales déloyales. Mais tant que l'industrie contrôlera les récits, nous risquons de perdre de vue le besoin d'une transition fondamentale. Si les problèmes sont systémiques, les solutions le sont aussi : il est nécessaire de mettre en œuvre des politiques alimentaires.

**Voir IPES-Food (2017), Alimentation et santé, décryptage**

► **Site internet**

[ipes-food.org/topics/Health](https://ipes-food.org/topics/Health)



## SYSTÈMES ALIMENTAIRES ET NUTRITION

### **Rapport n°12 du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition (HLPE) auprès du Comité de la sécurité alimentaire mondiale (CSA) de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)**


*Patrick Caron, Directeur adjoint du CIRAD et Président du HLPE-CSA-FAO*

À la requête du comité des Nations unies pour la sécurité alimentaire mondiale (CSA), son groupe d'experts de haut niveau (HLPE) a publié en septembre 2017 un rapport sur les systèmes alimentaires et la nutrition. Le rôle du HLPE est de saisir les controverses pour organiser un dialogue et alimenter les échanges et négociations politiques. Il se différencie en cela des rapports scientifiques, des rapports produits par les organisations internationales et des plaidoyers.

Les principaux messages du rapport produit concernent d'abord l'ampleur du fléau, alarmante :

- **une personne sur trois souffre de malnutrition dans le monde** et ce fléau affecte **tous les pays** devenant **le problème numéro un de santé publique**
- le surpoids et l'obésité augmentent rapidement alors que la sous-alimentation décroît trop lentement





Le rapport insiste aussi sur **la nécessité de transformation des régimes alimentaires** qui génèrent **des coûts importants pour la santé, l'environnement et l'équité sociale**. Une plus grande cohérence est nécessaire entre politiques sectorielles et des transformations radicales s'avèrent indispensables.

Le cadre conceptuel proposé dans le rapport insiste, au-delà des pôles traditionnels d'approvisionnement alimentaire et de comportements des consommateurs, sur **l'importance des environnements alimentaires** et sur le rôle des acteurs publics pour transformer ces environnements. Il montre combien les transitions alimentaires et nutritionnelles à l'œuvre sont importantes.

Il insiste sur **trois formes d'obstacles** qui freinent les transformations :

- **l'incapacité à mettre en œuvre le droit à une alimentation appropriée**
- **l'asymétrie de pouvoirs** au sein des systèmes alimentaires
- l'incapacité à atténuer **les conflits d'intérêts**



Il formule **dix ensembles de recommandations**, qu'elles soient génériques ou qu'elles concernent l'un des trois pôles des systèmes alimentaires.

En octobre 2017, le comité pour la sécurité alimentaire mondiale a retenu la recommandation 9a du rapport, considérant opportune l'élaboration de directives volontaires pour l'amélioration des environnements alimentaires. Après un an de concertation, ont été validés en octobre 2018 les termes de référence visant à l'élaboration de telles directives volontaires, portant sur l'ensemble des systèmes alimentaires. Ces directives devront être élaborées et validées en inter-gouvernemental en octobre 2020. Deux défis sont en conclusion à relever : imaginer ce qu'il faut faire pour promouvoir une alimentation saine, prévenir les problèmes liés à une mauvaise alimentation.

**Ce processus représente un nouveau mode d'interaction entre communautés scientifiques et politiques**, affirmant la complexité des enjeux traités, visant à instruire un débat politique voire des négociations à partir des connaissances disponibles et à construire des accords à partir des désaccords. Il s'agit de rendre la controverse féconde. La mise en œuvre de telles directives pose un certain nombre de questions concernant la stratégie à adopter pour assurer la cohérence entre dynamiques locales et globale.

Pour consulter le rapport dans son intégralité :  
[fao.org/cfs/cfs-hlpe/rapports/fr/](http://fao.org/cfs/cfs-hlpe/rapports/fr/)



## L'IMPACT DE LA TRANSITION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE SUR L'EMPLOI : ÉTAT DES LIEUX ET PROPOSITIONS

**Rapport Resolis-Terralim réalisée avec le soutien du Ministère de la transition écologique et solidaire, du Groupe Caisse des Dépôts, et de la Fondation Daniel et Nina Carasso**

*Gilles Maréchal, Consultant, Terralim*

*Henri Rouillé d'Orfeuil, Pilote du programme Alimentation durable et responsable, RESOLIS*

A partir du constat que l'évolution des manières de produire et de consommer re-définit la carte de l'emploi, Terralim et RESOLIS explorent l'impact de la transition agricole et alimentaire sur l'emploi, dans 5 secteurs économiques : la production, la transformation, la distribution, les services et l'économie circulaire.

**Une carte de France de la transition** a été pour la première fois établie, en croisant agrobiologie et circuits courts. Elle montre **un lien positif entre pratiques de transition et intensité de l'emploi dans l'agriculture**. Cette relation vertueuse est confirmée par la bibliographie, les exploitations de bases de données et les entretiens réalisés.

Les emplois liés à la transition se créent et s'exercent avec des caractéristiques propres, où les considérations éthiques et humaines sont prégnantes. Elles évoluent aussi de façon originale, puisque **l'essaimage d'initiatives qui ne dépassent pas une dizaine de salariés est courant**. L'installation en agriculture est un facteur stratégique, puisque, même si la majorité des emplois se créent dans la transformation et la distribution, la disponibilité des produits est essentielle.

En conclusion, nous présentons **3 propositions pour maximiser les effets sur l'emploi** :

- définir la transition alimentaire de façon opérante, qui pourrait aller jusqu'à une labellisation ;
- favoriser le dialogue et organiser le monde la transition agricole et alimentaire ;
- accompagner les initiatives territoriales dans leur émergence et leur développement, dans leur financement et pour leur accès au foncier.

Pour consulter le rapport dans son intégralité :

[resolis.org/upload/journal/document/54\\_20190411\\_rapport\\_etude\\_emploi\\_et\\_taa\\_resolis\\_terralim.pdf](https://resolis.org/upload/journal/document/54_20190411_rapport_etude_emploi_et_taa_resolis_terralim.pdf)



## AGRICULTURE ET ALIMENTATION VUES DE L'ESS

*Françoise Bernon, Déléguée générale, Labo de l'ESS*

L'agroécologie est de plus en plus identifiée comme un support à la nécessaire transition de nos modes de production agricoles et de nos modes de consommation alimentaires. A travers l'organisation d'un cycle de ProspectivESS en 2018, les travaux du Labo de l'ESS ont cherché à identifier les enjeux inhérents à cette transition, pour l'ensemble des acteurs, du producteur au consommateur. La réflexion collective et les rencontres publiques du think-tank ont retenu pour prisme d'analyse la coopération dans les territoires et ont permis de faire émerger plusieurs idées à débattre concernant notamment l'accessibilité aux terres et au foncier agricole, à une alimentation saine et durable pour tous et la structuration des territoires aux enjeux de durabilité.

L'identification des leviers territoriaux de la transition agroécologique (accès au foncier, accompagnement au démarrage et à l'installation, soutien des démarches de transition) constituera le principal objectif des travaux qui seront conduits par le Labo de l'ESS en 2019 dans le cadre de son nouveau chantier de travail. L'objectif sera de démontrer la plus-value apportée par les acteurs de l'ESS sur ce sujet à travers la formalisation de propositions innovantes susceptibles de susciter des effets d'entraînement à plus grande échelle.


## PRATIQUES AGRICOLES ET BIODIVERSITÉ EN FRANCE

*Gilles Boeuf, professeur à Sorbonne Université, président du Conseil Scientifique de l'Agence Française pour la Biodiversité, professeur invité au Collège de France, ancien président du Muséum national d'Histoire naturelle.*

Nous assistons aujourd'hui à un effondrement du vivant sauvage et à une explosion du vivant domestiqué. Chiens, chats, chèvres, moutons, vaches, cochons puis depuis plus récemment zébus, lamas, alpacas, ânes, chevaux, dromadaires, chameaux, poules, buffles, dindons, cobayes, canards, lapins..., pour ne parler que de la faune terrestre, prolifèrent de plus en plus accompagnant le passage de 5 millions d'humains vers 12 000 ans à près de 8 milliards aujourd'hui.

Si l'ensemble des humains associés à l'époque aux mammifères domestiqués d'alors (chiens, chats, chèvres, moutons, vaches, cochons), vers 12 000 ans, ne représentait que 0,1 % de toute la biomasse des 5000 espèces de mammifères connus, aujourd'hui ce chiffre atteint... plus de 90 % ! L'agriculture et l'élevage ont été développés en relation avec l'arrêt du nomadisme car c'était l'unique solution pour pourvoir aux besoins de l'humanité dès le moment où l'on s'installait dans les mêmes lieux (routes, villes). Jusqu'au début du XIX<sup>ème</sup> siècle (1<sup>er</sup> milliard d'humains), l'impact sera contrôlable sur les écosystèmes mais l'intensification agricole après la seconde guerre mondiale (second milliard d'humains) va accélérer les choses. Le défrichage intensif, le drainage et la destruction des zones humides, la disparition de la forêt tropicale humide, l'usage de l'agrochimie vont très rapidement amener à la situation actuelle si préoccupante.





Comment produire plus, sans indéfiniment augmenter les surfaces agricoles, sans gaspiller l'eau, sans gaspiller l'énergie, sans empoisonner les sols et les cours d'eau ou encore le littoral tout en garantissant un produit sain au consommateur, c'est une question fondamentale aujourd'hui et en garantissant à manger pour tout le monde. Nous avons tué la moitié des sols et effondré les pollinisateurs (75 % en 27 ans en Allemagne), fait disparaître 30 % de nos oiseaux communs dans les surfaces agricoles en 12 ans : nous ne pouvons continuer comme cela !

Il n'y aura aucune agriculture soutenable sans principes écologiques, pas plus qu'une santé publique durable d'ailleurs. Nous devons impérativement passer à une agro-écologie, même intensive, s'inspirant fortement des systèmes vivants, et respectueuse des harmonies naturelles.

Alors lançons-nous dans la permaculture, l'agroforesterie, la bio-dynamie, un usage très modéré des fertilisants, une réduction drastique des produits sanitaires et l'interdiction des dangereux, tant pour la biodiversité, agronomique et non, que pour la santé humaine et celle des écosystèmes. Retrouvons une harmonie entre nos paysans et les consommateurs, acceptons de payer à leur juste prix les produits agricoles et entrons dans une époque de sobriété, garante d'un monde futur engageant.

## LES POLITIQUES ALIMENTAIRES URBAINES POUR LA DURABILITÉ EN ESPAGNE

*Daniel López García, Área de Agroecología, Fundación Entretantos*

Le Réseau de villes pour l'agroécologie est une association d'entités publiques locales espagnoles. Le processus commence au début de 2017 avec les mairies de Saragosse et de València, soutenues par la Fondation Entretantos et la Fondation Daniel et Nina Carasso, ainsi que par un embryon de villes espagnoles réunies à Saragosse en décembre 2016 pour la séminaire international organisé par le réseau AgroEcoCities. Le réseau est configuré comme un espace d'échange d'expériences et de connaissances techniques, d'innovation dans les politiques alimentaires durables, de promotion de politiques alimentaires locales axées sur l'agroécologie et de plaidoyer politique à plus grande échelle. En 2017, le réseau a mené une étude comparative sur les politiques alimentaires développées dans 11 de ses villes membres.

L'étude montre un développement plus important des aspects de promotion de la production biologique et de la distribution locale. Cependant, il existe d'importantes lacunes en termes de gouvernance alimentaire, d'équité et d'accès à une nourriture adéquate, de relations entre zones rurales et urbaines et de restauration des fonctions écologiques dans les agrosystèmes urbains. Dans le même temps, les politiques en matière d'alimentation des entités membres, la santé, le droit à l'alimentation ou les approches féministes font l'objet d'une absence importante d'incorporation. Sur la base de ce diagnostic, le réseau élabore un plan de travail en 2018 pour tenter de remédier à ces lacunes.



## DÉPASSER LES IDÉES REÇUES

### TROIS IDÉES REÇUES SUR L'ALIMENTATION

“MANGER DURABLE, ÇA COÛTE CHER”

**Dominique Paturel**, Chercheuse, INRA - UMR Innovation

[umr-innovation.cirad.fr](http://umr-innovation.cirad.fr)

**Boris Tavernier**, Co-fondateur et Directeur, VRAC

[vrac-asso.org](http://vrac-asso.org)

“LE LOCAL, C'EST MIEUX”

**Yuna Chiffolleau**, Chargée de recherche, INRA - UMR Innovation

[umr-innovation.cirad.fr](http://umr-innovation.cirad.fr)

**Julien Fosse**, Adjoint à la Directrice du département développement durable et numérique, Chef de projet « agriculture, alimentation, biodiversité », France Stratégie

[strategie.gouv.fr](http://strategie.gouv.fr)

“IL FAUT PRODUIRE PLUS POUR NOURRIR LE MONDE EN 2050”

**Eve Fouilleux**, Directrice de Recherches CNRS et chercheuse associée au département « Environnements et Société » du Cirad, au sein de l'unité mixte de recherche MOISA (Marchés, Organisations, Institutions et Stratégies d'Acteurs)

[umr-moisa.cirad.fr](http://umr-moisa.cirad.fr)

**Eric Malezieux**, Docteur, Agronome, CIRAD

[cirad.fr](http://cirad.fr)

*Session animée par Isabelle Touzard, maire de Murviel-lès-Montpellier (Hérault)*

### 1 – MANGER DURABLE, ÇA COÛTE CHER !

**Oui, manger durable coûte cher...**

En effet, privilégier une alimentation durable, saine, « coûte cher *quand on n'a pas les moyens* », reconnaît Boris Tavernier. Cette réalité induit un autre cliché, que résume Boris Tavernier : « *Le bio, c'est pour les riches.* » Si le trait est excessif, il n'en reste pas moins que « continuer avec l'idée qu'il est normal que manger bio coûte cher, est une façon de remettre à l'œuvre des inégalités sociales extrêmement fortes », affirme Dominique Paturel. Cela induit « un rejet vis-à-vis de ces produits », constate le directeur de VRAC.

**... mais c'est relatif**

Si l'alimentation durable reste plus chère que l'alimentation conventionnelle écoulee par la grande distribution, c'est notamment pour des raisons de juste rémunération des agriculteurs et des intermédiaires. Il faut rendre ces produits accessibles par d'autres canaux et partout, en particulier « *dans les banlieues et les quartiers populaires* », relève Boris Tavernier. Alors que les besoins y sont prégnants, l'offre en produits durables y est souvent faible. Il faut alors non seulement dépasser certains freins culturels, mais aussi résoudre « *la question de la mobilité* », coûteuse en temps et en argent.



### Comment agir ?

Dominique Paturel suggère de faire de l'alimentation « un vrai enjeu politique, ouvert au débat citoyen » et, par exemple, de « faire nationalement le choix du bio et moins taxer ces produits ». Sur le terrain, la démocratisation de l'accès à l'alimentation s'incarne déjà dans une multitude d'initiatives qui « devraient être soutenues de façon prioritaire, pour [leur] donner le moyen de contribuer à la transformation sociale à travers l'alimentation ». Parmi elles, l'association VRAC vend aux plus précaires des produits durables à prix coûtant, et mène en parallèle un travail autour du « plaisir de manger », expose Boris Tavernier. Elle organise également « des concours de cuisine (...) et montre l'exemple du végétarien, qui est plus économique ».

## 2 – LE LOCAL, C'EST MIEUX!

### Oui, manger local, c'est mieux...

Les consommateurs en sont convaincus, et les travaux réalisés par l'INRA corroborent en partie cette affirmation. Au plan social, le local favorise la coopération entre les agriculteurs, qui « sont moins isolés que dans les circuits longs », rapporte Yuna Chiffolleau. On assiste également à « beaucoup d'échanges entre consommateurs autour des enjeux du manger local ». En matière de santé, cela favorise l'amélioration des « procédés de transformation des produits, avec moins d'additifs ». Enfin, cela stimule « l'émergence de nouveaux modèles économiques » couplés, ajoute Julien Fosse, à « un bénéfice économique pour les agriculteurs ».

### ... mais l'impact écologique fait question

« Local » ne rime pas nécessairement avec « écologique ». Le transport représente 17 % des émissions de gaz à effet de serre. « L'empreinte carbone de l'alimentation est surtout liée au mode de production », informe Julien Fosse. Toutefois, tempère Yuna Chiffolleau, « les circuits courts font émerger des indicateurs auxquels on ne pense pas forcément dans des systèmes plus longs. » Ainsi, il y a « toute une biodiversité autant animale que végétale qui est préservée, valorisée, entretenue dans le manger local », sans compter la préservation des paysages et la réduction des emballages par le recours au vrac.

### Voir au-delà du local

Consommer local est aujourd'hui paré de toutes les vertus. « Le local devient un signe de qualité en soi », observe Yuna Chiffolleau. Or, « «local» ne veut pas dire grand chose », juge Julien Fosse. Conviant à « se méfier de cette banalisation du local », Yuna Chiffolleau appelle à « être curieux, vigilant, pour savoir ce qu'il y a derrière ». La chercheuse engage surtout à voir comment cela « peut être un outil pour la transformation sociale et la transformation du modèle économique », à travers le fait par exemple de remettre « de la démocratie dans les territoires » ou « l'émergence de nouveaux modèles économiques (...) qui empruntent à l'économie sociale et solidaire, mais aussi à d'autres façons de penser l'économie ».



### 3 – IL FAUT PRODUIRE PLUS POUR NOURRIR LE MONDE EN 2050

#### Oui, il faut produire plus...

La nourriture manque dans certaines régions du monde. La FAO estime à 821 millions le nombre de personnes en insécurité alimentaire. « Et c'est un chiffre qui augmente », dit Ève Fouilleux. « L'Afrique concentre un certain nombre de problèmes, illustre Éric Malézieux. *C'est le seul continent qui n'a pas réalisé sa révolution démographique, où les rendements stagnent, où la malnutrition est importante, et qui ne soit pas autosuffisant en calories.* » En somme, pense Ève Fouilleux, « il y a sans doute des endroits où il faut augmenter la production ».

#### ... mais pas partout, et pas uniquement

Globalement, « on produit assez et même trop pour nourrir le monde », précise Ève Fouilleux. Mais cette abondance est un trompe-l'œil. Elle concerne en effet des produits destinés aux consommateurs aisés, et touche une infime partie de la planète. « Il y a 90 % de zones où la production agricole est faible, avec une agriculture familiale », relate Éric Malézieux. Et, reprend Ève Fouilleux, « *augmenter les rendements n'améliore pas forcément la sécurité alimentaire locale* », soumise à « des enjeux sociaux, politiques et économiques ». Enfin, une part importante de l'agriculture est orientée vers l'alimentation animale, les agrocarburants et la bio-économie. « Cette mission ne nourrit pas non plus le monde », dit-elle. Finalement, « *le discours «produire plus» est souvent porté par des acteurs qui ont des intérêts derrière* ». Et ce, alors que la possibilité aujourd'hui de réduire les pertes et le gaspillage massif relativise ce besoin d'une productivité accrue.

#### Une réflexion prospective incertaine

Pour Ève Fouilleux, il est « risqué de penser à 2050 quand l'avenir est si incertain. (...) Les projections faites dans le passé (...) ont souvent été très farfelues. » Les scientifiques bâtissent d'ailleurs des scénarios très différents, liés à des facteurs imprévisibles : démographie, croissance économique, évolution des habitudes alimentaires... « *Les agricultures mondiales vont faire face à des challenges inédits et des inconnues importantes* », analyse Éric Malézieux. Pour « *sortir de cette spirale négative* », la principale réponse est, selon lui, de « développer des économies locales ».

#### RETOUR AUX PRATIQUES ANCIENNES : UNE INNOVATION ?

**ANIMATION par les étudiant.e.s du Master Innovations et politiques pour une alimentation durable (IPAD) de Montpellier SupAgro**

montpellier-supagro.fr

**Intervenants :**

**Antoine Jacobsohn – Historien, ingénieur agronome, directeur du Potager du Roi à l'École Nationale Supérieure de Paysage (Versailles)**

ecole-paysage.fr

**Félix Lallemand – Chercheur à l'Institut de Systématique, Évolution, Biodiversité du Muséum national d'histoire naturelle, directeur de l'association Les Greniers d'Abondance**

resiliencealimentaire.org






*Les 2<sup>e</sup> Rencontres de l'alimentation durable pour...*

# *Expérimenter*





À la faveur d'initiatives visant à rapprocher la production alimentaire des consommateurs et de leur lieu de résidence, on redécouvre aujourd'hui des modes de production, de distribution et de consommation relevant de pratiques anciennes : vente directe, formes coopératives, légumes oubliés, techniques et outils traditionnels... La nécessité de créer des alternatives viables au modèle dit conventionnel ou dominant fait toutefois émerger des besoins qui exigent de nouvelles manières de faire. Comment adapter certaines techniques et méthodes inspirées du passé aux enjeux contemporains ?

### LE POTAGER DU ROI, MOTEUR DE RÉTRO-INNOVATIONS

Créé à Versailles sous Louis XIV, le Potager du Roi a toujours été en lien avec la ville alentour, même après l'essor de la distribution de masse qui, ailleurs, a vu les agriculteurs disparaître définitivement de la ville. Dans ce jardin urbain dédié à l'alimentation des habitants, les « rétro-innovations » ont toujours été de mise. Au XVIIIe siècle, les techniques utilisées par les jardiniers, considérées comme très avancées, s'inspiraient de l'Égypte ancienne. Aujourd'hui, Antoine Jacobsohn tient à réhabiliter le travail manuel et l'énergie humaine, dans une approche low-tech. « Il est essentiel de refaire un lien entre le savoir-faire de la main et la production agricole », estime-t-il. La redécouverte des pratiques anciennes va de pair avec la réintroduction de variétés disparues ou tombées en désuétude. « L'arboriculture fruitière diminue constamment depuis 1970, comme l'agriculture légumière. Il va falloir les reconstruire. » Parmi ces végétaux à la fois anciens et nouveaux, le jardin cultive par exemple la capucine tubéreuse qui, n'ayant jamais été produite de manière industrielle, ne connaît ni les ravageurs, ni certaines maladies. Loin d'une démarche nostalgique, cette démarche est foncièrement tournée vers l'avenir. « Nous devons trouver des adaptations à notre situation actuelle », lance l'ingénieur-historien.

► **Site internet**

[potager-du-roi.fr](http://potager-du-roi.fr)



### LES GRENIERS D'ABONDANCE, EN ROUTE VERS LA RÉSILIENCE

Le système alimentaire industriel fait intervenir une chaîne d'acteurs complexe et d'autant plus vulnérable. Dans ce système, la mécanisation et les engrais minéraux ont permis des gains de productivité considérables, mais aussi provoqué la disparition de nombreux emplois, dégradé l'environnement, créé une dépendance au pétrole et induit une perte d'autonomie technique des agriculteurs. Le risque d'un déclin global et irréversible de la production, réel, est accru par les changements climatiques, le déclin de la biodiversité et la dépendance aux énergies fossiles. Cette nouvelle donne sociale et environnementale engage à penser des systèmes résilients. L'association les Greniers d'Abondance se fait l'apôtre de possibles voies de résilience alimentaire. Elle promeut le recours à une culture attelée réinventée, adaptée aux besoins actuels. Mais, rapporte Félix Lallemand, « on manque de recherches sur des outils modernes, innovants, adaptés à la traction animale ». L'association s'intéresse également au recyclage des nutriments, issus en particulier des urines et matières fécales humaines. « Certaines pratiques anciennes peuvent être réactualisées avec des innovations modernes, et adaptées pour une résilience indispensable, explique le chercheur. *Il faut considérer le système dans son ensemble.* »

► **Site internet**

[resiliencealimentaire.org](http://resiliencealimentaire.org)



## DES ATELIERS ET DES FORMATS DE MISE EN SITUATION : PRIORITÉ AU FAIRE

### QUATRE ATELIERS POUR ÉCHANGER ET METTRE EN PRATIQUE

#### PROSPECTIVE : ESQUISSE UN SCÉNARIO POUR MANGER SOUS CONTRAINTE

*Animation par Cécile Poignant, prospectiviste*

Lors de l'atelier prospectif, les participants ont réfléchi aux moyens d'alimenter une ville dans un contexte de restriction des ressources pétrolières.

Différentes directions majeures se sont dégagées.


Le premier point qui s'est imposé est la possibilité de deux types de territoires : d'un côté, des villes très denses qui utilisent des produits locaux mais aussi beaucoup de produits importés, de l'autre de nouveaux espaces périurbains et ruraux aptes à vivre quasiment en autarcie alimentaire. Ces nouveaux territoires sont plébiscités par d'anciens ruraux et par de nouveaux ruraux qui recherchent le calme et la frugalité.

En ville, l'agriculture urbaine collective se développe dans les espaces verts et sur les toits d'entreprises. On voit apparaître de nouvelles cultures pour éviter les importations : thé, algues, fruits exotiques... On combine agriculture urbaine, agriculture périurbaine et agroforesterie urbaine pour diversifier au maximum les sources d'approvisionnement locales.

Les transports sont majoritairement électriques ou fluviaux. Pour les courtes distances on utilise le vélo et la livraison hippomobile.







On assiste au développement des supermarchés coopératifs et les consommateurs se regroupent en collectifs pour faire leurs achats. De plus en plus d'achats sont livrés à domicile y compris par les AMAP ou la Ruche qui dit oui. Les aliments inventés et toujours consommables sont revendus dans des circuits courts. Les points de vente de nourriture préparée à emporter se multiplient : fast good, cuisine de rue, cuisine des voisins ...

Un nouveau régime alimentaire plus frugal d'environ 2500 calories par jour s'impose. Dès lors il faut apprendre une nouvelle façon de faire la cuisine. Les ateliers et les cours se multiplient: comment cuisiner avec moins de protéines animales, comment éliminer les déchets, comment réduire le gaspillage au maximum.... Les cuisines collectives - au sein d'habitat collectif - se développent pour le plaisir de faire ensemble et pour mutualiser les ressources. Cela permet aussi d'organiser de nombreux événements participatifs et solidaires : disco soup , alimentation pour tous réfugiés, SDF, précaires ...

#### MÉTHODE I : CONCEVOIR ET PILOTER UNE DYNAMIQUE ALIMENTAIRE TERRITORIALE

*Animation par Blaise Berger, CIVAM Bretagne, et Gilles Maréchal, Terralim.*

L'atelier a présenté trois approches qui donnent des points d'appui pour la construction de stratégies alimentaires territoriales. Toutes trois sont le résultat d'observations croisées entre des territoires aux caractéristiques différentes, par exemple urbaines ou rurales. Elles visent à fournir un cadre méthodologique pour faciliter la multiplication des projets alimentaires territoriaux (PAT).



#### IUFN (INTERNATIONAL URBAN FOOD NETWORK) – LA MAIN À LA PAT

La main à la PAT appuie le développement et la facilitation des PAT à une échelle régionale, par une démarche d'animation adossée à un outil numérique contributif. La méthode consiste à utiliser l'animation en direct et à distance via le numérique pour développer les échanges entre pairs et renforcer les pratiques professionnelles des animateurs de PAT. La cible prioritaire : les porteurs de PAT pour développer les échanges professionnels et essaimer la dynamique. Un objectif secondaire est de favoriser une démarche à l'échelle régionale : décloisonner les questions territoriales car certaines questions sont communes et récurrentes, d'autres sont liées aux spécificités du territoire et de l'avancement du projet ainsi que son montage. L'outil numérique vient en appui de l'animation d'un réseau professionnel mais ne se substitue pas à l'animation, qui repose sur des rencontres régionales (2 par an), des web conférences et temps d'échanges informels à distance.

##### ► Site internet

[lamainalapat.fr](http://lamainalapat.fr)

#### TERRE EN VILLES – RN PAT

Le Réseau national des PAT (RnPAT), financé par le Réseau Rural Français, s'emploie à croiser les expériences, les apports, les questions et les besoins de ses membres pour mieux outiller les porteurs de PAT et leurs partenaires, pour promouvoir les coopérations, pour développer et faire valoir des stratégies alimentaires territoriales durables. Après avoir comparé collectivement les différents types de démarches d'élaboration des PAT, le RnPAT propose un cadre méthodologique à adapter aux volontés politiques locales et à enrichir par la prise en compte de neuf grands points de vigilance.

##### ► Site internet

[rnpat.fr/ressources-2-2-2/](http://rnpat.fr/ressources-2-2-2/)





## FRCIVAM BRETAGNE - VERS DES STRATÉGIES ALIMENTAIRES TERRITORIALES EN MILIEU RURAL : LE PROJET ATCLASS »

Le projet ATCLASS cumule l'ambition d'accompagner des projets locaux concrets, même à petite échelle mais à forte capacité de développement, et celle de proposer et de diffuser des méthodes partagées pour construire des stratégies alimentaires locales. La perspective est de fédérer autour d'une feuille de route commune tous les acteurs de la chaîne alimentaire sur un territoire : agriculteurs, consommateurs, élus, transformateur, commerçants, pouvoirs publics, formation... Les enseignements de recherche-action de 3 ans (2016-2018) se sont basés sur trois territoires ruraux bretons à forte identité (le Pays de Brocéliande, Belle-Ile-en-Mer et l'Ouest Cornouaille). La mise en place d'un processus itératif et engageant permet de faire évoluer la stratégie alimentaire territoriale avec les acteurs du territoire, et favorise l'apprentissage collectif.

### ► Site internet :

[assisesdestransitionsalimentaires.wordpress.com/ressources/](https://assisesdestransitionsalimentaires.wordpress.com/ressources/)

La discussion a montré la convergence progressive des diverses méthodes, qui constatent toutes l'intérêt de démarches itératives, c'est-à-dire la prise en compte des résultats de chaque étape du processus pour réorienter la suivante. Leur limite commune est la capacité de mobiliser tous les acteurs de l'alimentation dans la durée, qui fait appel à la créativité de chaque territoire.



## MÉTHODE II : ÉVALUER L'IMPACT DES PROJETS ALIMENTAIRES À L'ÉCHELLE DES TERRITOIRES

*Animation par Blaise Berger, CIVAM Bretagne, et Gilles Maréchal, Terralim.*

L'atelier a abordé plusieurs méthodes pour mesurer l'impact des projets alimentaires à l'échelle des territoires. Cette mesure est un enjeu clef pour accélérer leur diffusion, améliorer leur pérennité et convaincre les décideurs. Cet atelier organisé par le **RMT (Réseau Mixte Technologique) Alimentation locale** s'appuie sur les résultats de la journée débat « Alimentation locale : fausse piste ou voie à emprunter » organisé le 1<sup>er</sup> juin 2018. L'atelier a rassemblé une soixantaine de participants et a été marqué par la richesse des échanges. En introduction, la **présentation** de la **synthèse** « *Des circuits aux chaînes alimentaires courte et de proximité : Quels impacts ? Quels enjeux ?* » a rendu compte des principales connaissances capitalisées par le groupe de travail « Performances » du RMT (groupe de travail co-animé par Emmanuel Beguin, [IDELE] et Claire Lesur Dumoulin [INRA]). De nombreuses références existent et sont à partager, de même que les controverses qui alimentent le débat.

Les 5 méthodes présentées en sous groupes ont permis aux participants d'appréhender l'avancée des travaux sur l'évaluation des impacts des dynamiques alimentaires à l'échelle des territoires. Elles ont fait l'objet de posters synthétiques.



« **PERFECTO** », présenté par *Nathalie Corade*, (*Bordeaux Sciences Agro*) est un programme de recherche émergeant au programme national « Pour et Sur le Développement Régional » (PSDR 4) et cofinancé par l'INRA et la Région Nouvelle Aquitaine. Le programme regroupe quatre équipes de recherche de la région. Cette méthode, en cours d'élaboration, a pour objet de mettre en place une grille de lecture de la performance des circuits de proximité.

« **FRUGAL** », présenté par *Pierre Guillemain*, (*Université de Caen Normandie*) est un projet de recherche-action inscrit dans le PSDR 4 et cofinancé par l'INRA, l'IRSTEA, les Régions Auvergne-Rhône-Alpes, Bretagne, Pays de la Loire, Nouvelle-Aquitaine et Normandie. Regroupant plusieurs équipes de recherche appuyées par un acteur référent, la méthode, en cours de construction, est centrée sur l'analyse des flux alimentaires d'un territoire et plus globalement sur les enjeux systémiques liés à l'approvisionnement alimentaire de métropoles du Grand Ouest français et de Rhône-Alpes.

« **SYALINNOV** », présenté par *Pierre Le Ray* (*Montpellier SupAgro*) et *Adel Ourabah* (*AO consulting*) est le fruit de 3 années d'échanges et de rencontres avec des acteurs des systèmes alimentaires en France et en Espagne. Cette méthode, en cours de finalisation, a été commanditée fin 2014 par la Fondation Daniel et Nina Carasso dans le cadre de son programme « Systèmes alimentaires innovants ». S'appuyant sur l'expérience de neuf projets de territoires, elle vise à mettre à disposition des acteurs de l'alimentation durable une démarche à la fois fiable et opérationnelle, pouvant être mise en oeuvre facilement par une association ou une collectivité.

« **Evaluer l'impact d'un magasin de producteurs sur son territoire** », présenté par *Yuna Chiffolleau* (*INRA*) a été élaboré dans le cadre du projet Casdar Magpro, portant sur les clés de réussite et les impacts territoriaux des magasins de producteurs. Le groupe de travail « Territoires » du RMT AL a élaboré un outil d'évaluation des magasins de producteurs, inspiré de l'outil proposé par Le Labo de l'ESS dans le cadre d'une réflexion associant l'INRA sur les « circuits courts économiques et solidaires ».

« **SALT** » présenté par *Blaise Berger* (*CIVAM de Bretagne*) est une méthode d'évaluation qui cherche à mesurer l'impact socio-économique des chaînes alimentaires courtes et de proximité à une échelle territoriale pour les collectivités. Initié en 2009 par la FRCIVAM Bretagne dans le cadre d'une dynamique de recherche-action avec comme partenaire scientifique de premier rang Agrocampus Ouest et l'université Rennes 2, elle outille la notion de « bassin de vie alimentaire ».

**Gilles Maréchal (Terralim) et Emmanuel Beguin (IDELE)** ont animé l'échange autour des groupes de participants. Ces derniers ont permis de questionner les méthodes notamment celle en cours de construction comme Frugal, Perfecto et SyalInnov, et d'identifier des pistes d'amélioration et ainsi que des moyens d'appuyer leur diffusion vers de potentiels utilisateurs.

#### MISE EN PRATIQUE : L'ÉCO-CONCEPTION DES PRODUITS ALIMENTAIRES POUR UNE MEILLEURE PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

*Atelier conçu et animé par Vincent Colomb, (ADEME - Expert Evaluation environnementale et éco-conception dans les filières agroalimentaires) et Samuel Causse (EVEA - Expert ACV et éco-conception, et Directeur du pôle Agro-Ressources & Chimie Verte)*

#### **Venez poser les premières briques de votre projet d'éco-conception !**

L'ADEME soutient le développement de la performance environnementale des produits alimentaires. Cette performance peut se développer via des projets d'éco-conception, qui visent à intégrer la prise en compte de l'environnement, du champ jusqu'à l'assiette, dans la conception des produits. Le but est de se saisir de la question de la performance environnementale pour en faire une opportunité de différenciation, d'innovation, de réponse aux attentes des consommateurs et de développement de l'entreprise et des filières.



L'approche s'appuie sur la démarche d'Analyse de Cycle de Vie (ACV) et doit permettre de structurer une stratégie efficace, adaptée au marché et au contexte économique de chaque acteur, [comme pouvez le voir sur cette vidéo](#).

L'atelier a permis aux participants de se familiariser avec la démarche et les concepts clés. Trois groupes ont été formés, explorant les premières étapes d'une démarche d'écoconception sur « une offre sandwicherie », une offre « restauration voyage » et le développement d'une gamme de boisson végétale (soja). Par quel produit/gamme démarrer son projet d'éco-conception? Comment bien identifier les enjeux principaux? Comment faire émerger les leviers de progrès, les prioriser? etc. Des échanges fournis et dynamiques, donnant un aperçu des enjeux et questionnements à développer pour se lancer.

L'ADEME est en phase de recrutement de projets pilotes sur le sujet, qui peuvent bénéficier d'un appui technique et financier. Un appel à projet sera lancé en mai 2019 permettant de rejoindre les entreprises pionnières déjà engagées (Demain la Terre, Cave Robert et Marcel, D'aucy, Cristal Union, Le gouessant, Groupe Casino...).

Vous avez raté l'atelier? Nous vous recommandons le MOOC ADEME-Agroparistech qui vous permettra de plonger dans le sujet et vous aidera à devenir opérationnel sur cette thématique d'avenir.

► **Site internet**

[fun-mooc.fr/courses/course-v1:ademe+135002+session01/about](http://fun-mooc.fr/courses/course-v1:ademe+135002+session01/about)

## LE THÉÂTRE FORUM POUR RÉFLÉCHIR AUX ENJEUX DE L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE


*Animé par la troupe du Théâtre de l'Opprimé*

**Le théâtre-forum est un outil de débat public. Il permet aux participants de prendre part à l'action, de revisiter en direct le scénario et de participer à l'émergence de solutions. Au cœur du débat ce 29 janvier : l'éducation alimentaire. Plusieurs situations ont été portées sur la scène. Voici le récit de l'une d'entre elles.**

Deux couples errent au rayon « biscuits » d'un supermarché. Ils se croisent et se reconnaissent : leurs enfants sont ensemble à l'école. Leur question commune : qu'acheter à manger pour la fête de l'école, puisqu'on ne peut plus, désormais, apporter de gâteaux faits maison? La discussion s'engage autour des biscuits choisis par l'un des couples – trop riches en sel, sucre, contenant des additifs, etc. L'autre couple, plus conscientisé, amène sa vision critique de tels produits qui, à l'en croire, sont de véritables poisons. Le premier couple est décontenancé : faut-il plutôt opter pour des gâteaux d'une marque reconnue? Rien n'y fait, répond le second couple. Le problème est indépendant de la marque. Acculé, le premier couple ne sait plus quel choix opérer.

*La scène s'achève sur le fossé qui s'est creusé entre les deux ménages, révélant différents niveaux d'information et de perception des enjeux. Un couple a été mis en difficulté : cela ne lui donne pas de clés pour pouvoir envisager différemment la question de son alimentation et faire évoluer ses pratiques. La stigmatisation n'est pas un levier d'action. Comment l'autre couple aurait-il pu s'y prendre? Une participante propose de jouer l'un des deux personnages en adoptant un autre discours et un autre ton.*





Les deux couples se retrouvent au supermarché, dans le même rayon. Ils retombent sur le nœud de l'histoire : quels choix faire pour s'alimenter correctement ? La nouvelle venue réitère le discours sur la malbouffe, mais en le tempérant : non, ces produits transformés ne sont pas bons, c'est vrai. Mais en consommer de temps en temps ne ruine pas la santé : c'est un petit plaisir que l'on peut s'octroyer de temps à autre. Le mieux, au quotidien, est cependant de consommer des plats et gâteaux que l'on prépare soi-même, si possible à partir de produits frais. Pour finir, la jeune fille propose au premier couple de se retrouver chez l'un ou chez l'autre, pour passer un bon moment et, pourquoi pas, cuisiner ensemble.

*En introduisant ce pas de côté, le second couple est sorti du jugement et a ouvert une issue, grâce à une alternative bienvenue et acceptée. Il a mis en application un principe souvent efficace : convaincre par l'exemple. Le théâtre-forum permet d'ouvrir et d'explorer une diversité de champs et d'options pour identifier des blocages et déconstruire des préjugés et, face à la complexité des situations, de nuancer son propre point de vue et trouver des issues ou points d'accord.*

**Gladys Legallois et Léa Lamotte**, étudiantes en Mastère spécialisé Innovations et politiques pour une alimentation durable (IPAD) à Montpellier SupAgro, ont suivi en observatrices averties deux installations entre art et politique.



## PROJETONS-NOUS EN 2080...

*Un atelier conçu et organisé par trois jeunes artistes du master d'expérimentation en Arts Politiques (SPEAP) de Sciences Po : Sharon Alfassi, Emmanuel Anthony, François Cam.*

### « KEPLER 2080 – GRAINES DE CONFLITS » : UNE MISE EN SITUATION DE DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE


2080 : notre planète est au bout de ses ressources. Un vaisseau achemine des survivants sur l'exoplanète Kepler, à l'atmosphère proche de celle de la Terre. En explorant ce nouvel environnement, ils découvrent plusieurs variétés de céréales. Dès lors, la première génération de colons doit faire des choix décisifs en matière agricole et alimentaire, en pensant à long terme et en s'organisant de manière démocratique. Chaque génération devra ensuite composer avec les choix de la précédente.

Les participants à l'expérience sont répartis en quatre groupes : un groupe « Peuple », un groupe « Gestionnaire politique », un groupe « Architecte implantation » et un groupe « Territoire » chargé du choix des cultures et de la relation avec les habitants. Chacun passe ensuite d'un groupe à l'autre, l'obligeant à adopter et défendre tour à tour des positions différentes, et ainsi à saisir les contraintes propres à chaque type d'acteur. Quand les citoyens proposent des initiatives, leur avis n'est pas forcément pris en compte car d'autres enjeux viennent interférer. Cela génère des déceptions, mais sans tension car le point de vue des autres est respecté.










A la fois performance artistique et véritable simulation de négociation, l'exercice pousse à s'intéresser à la dimension politique de l'alimentation. Il amène à décrypter les processus de décision et permet de mesurer les difficultés dans le réel. Même pour un petit groupe partageant des valeurs communes, arriver à des choix concertés et pensés dans le long terme est difficile. Mettre en œuvre une démocratie alimentaire constitue un défi pour notre manière de penser et de décider. C'est un défi qui exige d'être relevé... dès 2019!

### DANS LES MONTAGNES DU TRAMUNTANA AVEC CAMPO ADENTRO


*Proposé par Campo Adentro, porteur du projet INLAND*

#### « AU MILIEU DES MONTAGNES TRAMUNTANA » : IMMERSION DANS UN PATRIMOINE NATUREL ET CULTUREL

À l'écart du brouhaha, les visiteurs sont invités à entrer dans une « chambre de rêve ». Cet espace conceptuel et onirique, qui figure la Serra de Tramuntana, à Majorque, questionne le rapport entre art, agriculture et territoire. Cette « chambre » sombre diffuse d'abord un sentiment d'étrangeté. Sur une table, à l'entrée, sont présentés des produits alimentaires : huile d'olive, confiture de tomates, tapenade, pain. Des sculptures sont disposées çà et là. On entend des bruits de marteau. Un film projette des images un peu abstraites d'oliviers recouverts de t-shirts blancs, d'enfants jouant autour...



Campo Adentro raconte alors ce paysage culturel de la Serra de Tramuntana, inscrit sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO, avec son système de cultures en terrasses où poussent des oliviers centenaires, des arbres fruitiers, des légumes. Les membres du collectif artistique expliquent que là-bas, on organise des rencontres pour faire connaître le patrimoine, redynamiser les villages. Ici, il donne à appréhender les métiers et traditions locaux à travers des histoires, des aliments, des sons, des images, des sculptures. Cette chambre des rêves questionne ainsi le visiteur quant à l'importance, pour demain, de la ruralité et des pratiques anciennes, qui peuvent et doivent s'inscrire dans la transition plutôt qu'être sacrifiées sur l'autel de la modernité.







*Les 2<sup>e</sup> Rencontres de l'alimentation durable pour...*

# *Échanger*



## SE RENCONTRER POUR CONSTRUIRE ENSEMBLE

*Conclusions de Marie-Stéphane Maradeix, Déléguée Générale de la Fondation Daniel et Nina Carasso*

**Quand la Fondation Daniel et Nina Carasso a été créée en 2010, peu d'acteurs travaillaient sur l'alimentation durable. Il y a eu depuis une forte accélération, de l'échelon local au niveau international. Cela donne de l'espoir, mais l'ampleur des défis nous questionne quant à notre capacité de réaction et de mobilisation. Sera-t-on à la hauteur ? Si l'on peut déplorer un certain immobilisme, des Rencontres comme celle-ci montrent que les acteurs sont en mouvement.**

### DES LEVIERS À COMBINER

Nous pouvons actionner différents leviers, en tant que communauté d'acteurs de l'alimentation durable :

- Le soutien à l'innovation sociale : la révolution technologique peut apporter des améliorations, mais sans une gouvernance structurée, sans de l'éthique, elle risque laisser de côté de nombreuses personnes.
- La mesure de l'impact des initiatives : il faut pouvoir apporter un discours de preuve pour accélérer le changement d'échelle des initiatives. Ce débat doit associer le monde de la philanthropie, celui des investissements et la sphère publique.
- L'ingénierie de la transition : nous devons documenter les impacts de l'agroécologie, notamment en passant à de plus grandes échelles de fermes agroécologiques.

- La reterritorialisation des systèmes alimentaires : l'échelle territoriale est souvent la bonne pour activer plusieurs leviers en même temps.
- L'inversion de paradigme : le système de production doit être pensé en fonction de nos besoins sociaux et nutritionnels, dans la limite des écosystèmes et des attentes des citoyens.
- La création de liens : nous devons nous réunir pour échanger, construire, bâtir des connaissances ensemble pour casser les silos – ce que nous avons fait aujourd'hui.
- -La mise en œuvre de la démocratie alimentaire : le citoyen doit se réapproprié la question de l'alimentation à travers un débat démocratique, déjà porté aujourd'hui par de nombreuses initiatives territoriales qui s'efforcent de redonner la parole au citoyen.
- Le renforcement des financements : il faut coupler les financements publics et privés mais aussi les subventions et les investissements, et monter des partenariats avec des fonds d'investissement pour accompagner le changement d'échelle.
- La mesure des externalités : trouver des mécanismes permettant, par exemple, de valoriser les services environnementaux des systèmes alimentaires durables.



## UNE NOUVELLE STRATÉGIE

La Fondation Daniel et Nina Carasso s'est accordé en 2018 une année de réflexion, le temps d'élaborer une nouvelle stratégie dont ces *Rencontres* constituent le point de départ.

Elle va poursuivre son action pour rassembler les acteurs en insistant encore plus sur la mise en réseau. La Fondation va aussi renforcer l'accompagnement des porteurs de projets, de leur incubation jusqu'au changement d'échelle, tout en continuant à avancer sur la recherche d'impact et l'évaluation. La Fondation a également décidé d'aller plus loin dans l'alignement entre ses missions sociales et ses investissements, en renforçant ses investissements à impact. Enfin, elle a adopté une nouvelle identité visuelle, lancé un nouveau site Internet et créé une « boîte à outils » à l'attention des porteurs de projets, qui incarnent ces évolutions stratégiques. Elle a notamment lancé une collection de publications, *Les Carnets Carasso*, afin de partager les apprentissages et témoigner sur ses actions, déjà riche de deux numéros : « La transition en actions », qui met en valeur des initiatives inspirantes, et « Les systèmes alimentaires territorialisés », qui analyse 22 projets soutenus en France et en Espagne. La Fondation a par ailleurs redéfini sa stratégie Alimentation Durable, laquelle a été présentée durant cette journée.

## LE POINT DE VUE DU GRAND TÉMOIN

**Tomás García Azcárate** – Chercheur en politiques publiques sur les questions d'alimentation, membre de l'Académie d'Agriculture de France  
academie-agriculture.fr

De cette journée, je retiens que les expériences sont multiples et que leur diffusion, l'échange d'expériences, la construction de réseaux d'acteurs sont indispensables, en particulier à l'échelle européenne car la valeur ajoutée transnationale peut être importante.

Les présentations d'IPES-Food, pour une politique alimentaire européenne, et de la Plateforme pour une autre PAC, ouvrent des perspectives très intéressantes. La difficulté reste de transformer ces propositions en solutions, en amendements, en changements pour faire avancer le débat en Europe. En ce qui me concerne, je pense que la politique alimentaire doit être une politique territoriale, et prône une « PAC Al-Terr », c'est-à-dire une politique agricole commune alimentaire et territoriale, permettant de lier alimentation et territoires dans la conception même de la politique.

J'ai surtout apprécié de voir que la relève est là. Que la Fondation Carasso contribue à l'émergence et à la consolidation de cette jeune génération est une excellente nouvelle.

Je résumerais ces *Rencontres* en cinq mots :

- **Frustration** – de ne pas avoir pas pu être à plusieurs endroits à la fois.
- **Admiration** – sur l'ambition de l'événement, l'intérêt des discussions, la qualité et la richesse des débats, la qualité de l'organisation.
- **Envie et jalousie** – parce qu'il nous reste beaucoup de choses à apprendre de vous en Europe, et en Espagne en particulier.
- **Fatigue** – à la fin d'une journée intense et variée.
- **Angoisse** – d'arriver à avoir la même qualité de débats et d'organisation si l'on organise les prochaines *Rencontres* en Espagne...

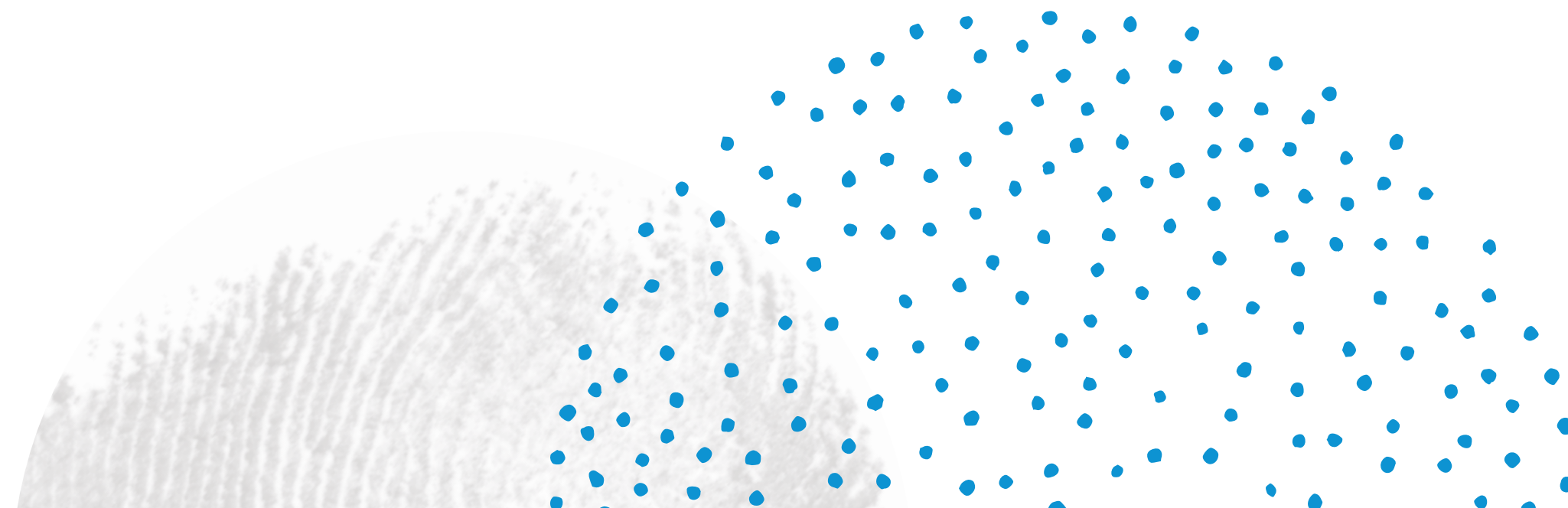


## LES RENCONTRES, C'ÉTAIT ÇA!

(Re)plongez-vous quelques minutes dans l'atmosphère des *Rencontres*!









## LES PARTICIPANT.E.S ONT DIT...

### *Session de clôture animée par Malek Boukerchi*

#### ILS ONT PU DÉCOUVRIR...

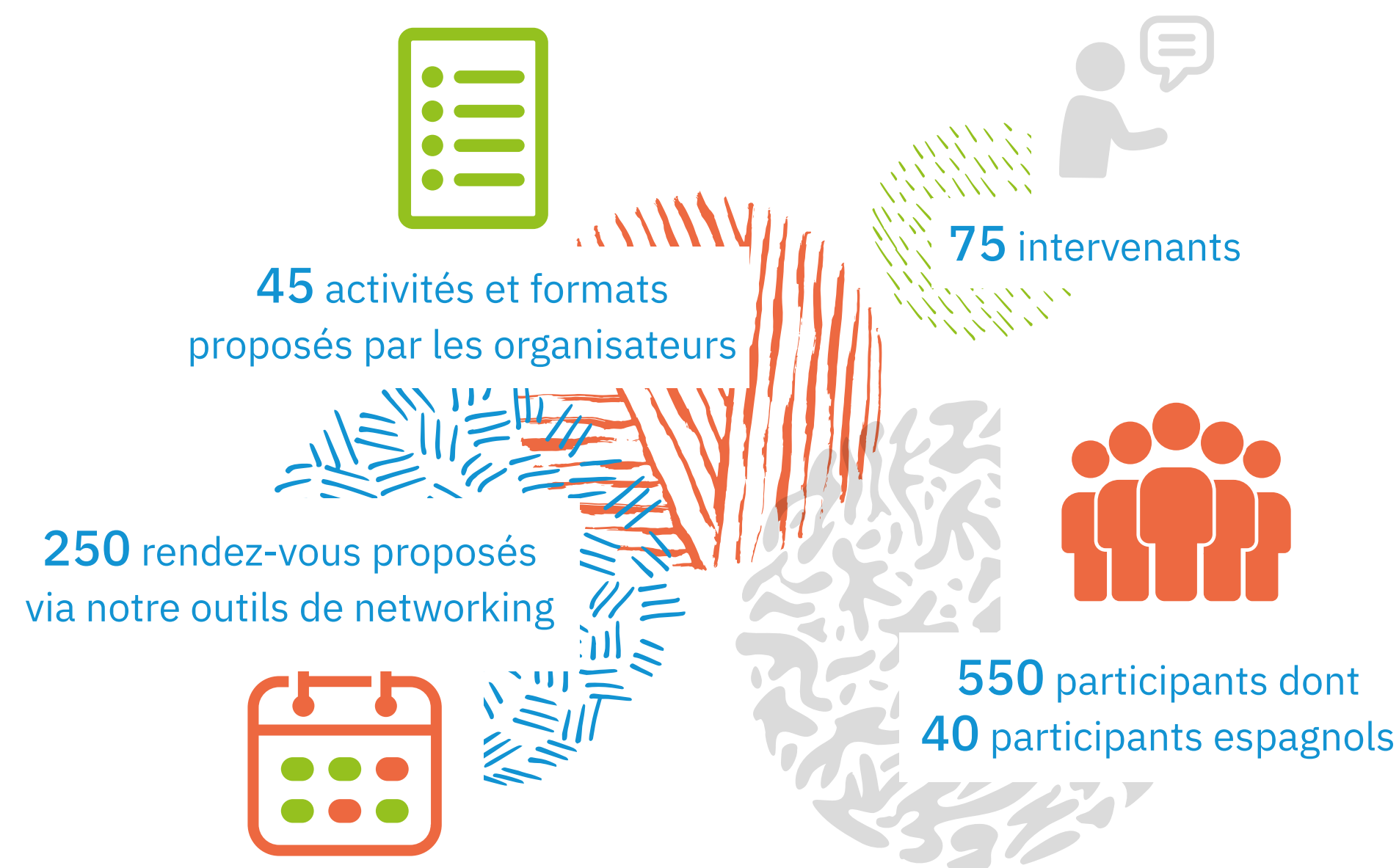
« ... que 98 % des animaux de plus de 1 kg sur terre étaient domestiqués. »  
« ... à quel point l'alimentation était liée à l'art et la culture. »  
«... une nouvelle façon de voir comment la société va s'organiser sur la base du passé pour se reconstruire sans reproduire les mêmes erreurs. »  
« ... le lien entre la richesse du sol et la valeur nutritionnelle des légumes que nous mangeons. »

#### ET LES RENCONTRES DANS TOUT CELA ?

« J'ai rencontré des élus, des CPIE, et d'autres acteurs qu'on ne rencontre pas forcément. »  
« J'ai rencontré des personnes intéressantes qui vont m'aider dans ma thèse et dans mon projet entrepreneurial. Et je cherche quelqu'un qui s'occupe de la certification bio en Afrique de l'Ouest. »  
« J'ai rencontré un membre d'une association de boulangers : ensemble, nous envisageons de travailler sur l'éco-conception. »  
« J'ai rencontré un chercheur espagnol avec qui je pourrais travailler sur un futur projet. »  
« J'ai rencontré une école d'agronomie avec laquelle on pourrait travailler. »  
« J'ai rencontré des associations qui travaillent sur la santé et l'alimentation. »  
« J'ai rencontré la Banque des Territoires que je ne connaissais pas. »  
« J'ai rencontré plusieurs collectivités très intéressantes, avec lesquelles la Fondation Daniel et Nina Carasso pourrait travailler dans l'avenir. »

#### ON JOUE LES PROLONGATIONS ?

« C'était très dense, avec toutes ces sessions en parallèle : j'ai parlé avec beaucoup de gens mais peu suivi de conférences. »  
« On aurait pu prolonger la rencontre de 24h et augmenter les opportunités de rencontres et d'apprentissage. »







# ***Engagements et remerciements***



## UN ÉVÉNEMENT ENGAGÉ ET RESPONSABLE

### GROUND CONTROL, UN LIEU ENGAGÉ SUR LE PLAN ÉCOLOGIQUE ET SOLIDAIRE

- La majorité de l'aménagement a été réalisé avec des matériaux de récupération, recyclés et réutilisés.
- La majorité des produits de nettoyage sont fabriqués par Ground Control avec des ingrédients naturels.
- Le lieu s'emploie à économiser l'eau et l'électricité au quotidien.
- Les bars, restaurants, ateliers et boutiques réduisent leurs déchets non recyclables au profit de déchets compostables (contenants, couverts, etc.).
- Les restaurateurs présents signent une charte de qualité en s'engageant à privilégier des produits issus de circuits courts.
- Ground control évite le gaspillage alimentaire en collaborant avec Halte Femme, un foyer d'hébergement qui récupère les produits qui peuvent être consommés.
- Le traiteur La Résidence collabore avec le Refugee Food Festival en accueillant des chefs réfugiés.
- Des personnes en insertion sont employées via le dispositif Premières heures piloté par Emmaüs Solidarités.

### UN ÉVÉNEMENT RESPONSABLE DE SA CONCEPTION À SON ORGANISATION

- La parité entre les intervenant.e.s a été recherchée dans la construction de l'ensemble du programme de l'événement.
- Les cloisons utilisées pour l'événement sont en carton recyclé. Elles sont recyclables et réutilisables.
- Les estrades sont des « praticables » qui ont une longue durée de vie et qui sont réutilisés par les prestataires.
- Les badges sont en carton recyclé pour limiter la production de plastique.
- Lors de la journée et des moments de restauration, l'eau du robinet a été préférée aux bouteilles d'eau minérale afin de diminuer les déchets.
- Les prestataires techniques (transporteurs, matériel électrique, menuiserie, etc.) viennent de la région parisienne afin de limiter les trajets et les émissions de gaz à effet de serre.
- L'imprimeur des documents de l'événement est HPC ADLIS, situé dans les Hauts de France et titulaire du label Imprim'Vert qui garantit des méthodes d'impression respectueuses de l'environnement, notamment dans le choix des encres. [www.hpc-adlis.fr](http://www.hpc-adlis.fr)



- La fabrication du sac d'accueil et du carnet a été confiée à Cadoethic, situé à Sucé-sur-Erdre, en Loire-Atlantique. Cette société spécialisée dans l'objet publicitaire écologique privilégie des fournisseurs et transporteurs locaux et favorise l'emploi de personnes en situation de handicap. Le carnet et le stylo sont une référence Ecogreen, en papier recyclé. Le sac est en coton bio, fabriqué au Portugal [www.cadoetik.com](http://www.cadoetik.com)
- La mise en sac des documents d'accueil a été assurée par l'ESAT Viala. Situé à Paris et créé en 1970, il accueille une quarantaine de travailleurs en situation de handicap.
- Depuis sa création il y a 12 ans, l'agence Relations d'Utilité Publique qui a accompagné la conception et l'organisation de l'événement, fait partie de la Scop Coopaname et conseille des organisations souhaitant communiquer sur leurs engagements sociaux et environnementaux.
- Un bilan carbone de l'événement est réalisé par le cabinet Eco2Initiative. La compensation carbone sera effectuée avec Microsol et son projet Ustil Naj qui installe des foyers améliorés au sein de familles démunies au Guatemala : réduction de 50% de la consommation de bois, diminution de la déforestation et de la nocivité des fumées dégagées pendant la préparation des repas.
- Les participant.e.s ont été incité.e.s à utiliser les transports en commun et les modes de déplacement durables.





## LA FONDATION DANIEL ET NINA CARASSO TIENT À REMERCIER CHALEUREUSEMENT

### LES MEMBRES DU COMITÉ DE PILOTAGE QUI ONT CONÇU CETTE DEUXIÈME ÉDITION DES RENCONTRES À SES CÔTÉS :

**Jorge Cavero**, *Directeur, CERAI*

**Damien Conaré**, *Secrétaire général, Chaire Unesco Alimentations du monde*

**Margaux Denis**, *Chargée d'études, Conseil National de l'Alimentation*

**Marie-Stéphane Maradeix**, *Déléguée Générale, Fondation Daniel et Nina Carasso*

**Sarah Martin**, *Alimentation Durable, ADEME*

**Yann Maubras**, *Président, Conseil de l'Engref-AgroParisTech*

**Dionisio Ortiz Miranda**, *Département Economie and Sciences Sociales, Universitat Politècnica de València*

**Linda Reboux**, *Directrice de projets, Département Economie et Cohésion Sociale, Banque des Territoires*

**Jean-Marc Touzard**, *Directeur de recherche, INRA / UMR Innovation*

### LES PERSONNES ET ORGANISATIONS QUI ONT ASSURÉ LA RÉALISATION ET L'ANIMATION :

**L'agence Relations d'Utilité Publique**

[agence-rup.net](http://agence-rup.net)

avec

l'**Agence Kulte** pour la production événementielle

**Pierre-Yves Brunaud** pour la photographie

**Julien Deconinck** pour la vidéo

**Raphaël Mège / Bouldegomme** pour la rédaction des actes

**Terre Majeure**

[terremajeure.com](http://terremajeure.com)

**Association MIAM**

[miam-asso.fr](http://miam-asso.fr)

**PikPik Environnement et Greendoz**

[pikpik.org](http://pikpik.org)

**Campo Adentro**

[inland.org](http://inland.org)

**Programme d'Expérimentation en Arts Politiques (SPEAP)**

[blogs.sciences-po.fr/speap](http://blogs.sciences-po.fr/speap)

**Eco2Initiative** (compensation carbone)

[eco2initiative.com](http://eco2initiative.com)

**Le Théâtre de l'Opprimé**

[theatredelopprime.com](http://theatredelopprime.com)

**Malek Boukerchi / Arsynoë**

[arsynoe.com](http://arsynoe.com)

**Cécile Poignant / Studio Time**

[cecilepoignant.com](http://cecilepoignant.com)

Les agences de traduction **Fairtrad** et **InBoca**

[fairtrad.fr](http://fairtrad.fr)

[inboca.es](http://inboca.es)



Les animateurs des ateliers de méthodes : **CIVAM Bretagne et RMT alimentation locale**

[civam-bretagne.org](http://civam-bretagne.org)

[rmt-alimentation-locale.org](http://rmt-alimentation-locale.org)

**inboca.es/Le Comité Français de Solidarité Internationale**

[cfsi.asso.fr](http://cfsi.asso.fr)

Les animateurs de ces 2e *Rencontres de l'alimentation durable* : **Valérie Barbe, Philippe Baret, Jean-Hugues Berrou, Antoine Cornuejols, Damien Conaré, Michel Dubois, Marie-Stéphane Maradeix, Isabelle Touzard, Jean-Marc Touzard**



C'était les

2<sup>e</sup>

# Rencontres de l'alimentation durable *Merci à tous !*

Un événement de la Fondation Daniel et Nina Carasso

29.01.2019 | Paris

En partenariat avec :

