



**Auvergne
Rhône-Alpes**
Énergie Environnement

GPP-STREAM
Interreg Europe



GPP STREAM – journée technique collectivités et alimentation durable

Synthèse

Date : 04 décembre 2019

Lieu : DREAL Auvergne-Rhône-Alpes, 5 Place Jules Ferry, 69006 Lyon

Rédacteur : Mathieu Bazaud



En résumé :

L'agence AURA-EE remercie l'ensemble des intervenants et des participants pour leur présence. Cet événement a permis de mettre en relief le rôle des collectivités dans la transition alimentaire. Si de nombreuses initiatives sont déjà en œuvre ou en cours d'élaboration, il ressort de cette journée qu'une fenêtre importante reste ouverte et laisse place aux innovations, aussi bien directement liées à la commande publique que de façon moins directe. Cette journée a également mis en évidence le rôle de courroie de transmission qu'ont les collectivités entre l'ensemble des acteurs du système alimentaire, depuis les producteurs jusqu'aux consommateurs. Les marges de manœuvre restent importantes au niveau des collectivités pour mobiliser les acteurs. Nous l'avons vu en introduction de la journée, si l'action individuelle est très importante pour opérer la transition, elle n'occupe qu'une place secondaire en termes de potentiel de réduction d'émissions des GES puisque la véritable structuration des systèmes alimentaires territoriaux et durables est le fruit du collectif et de sa mobilisation massive par les collectivités. La suite est à présent d'accompagner les collectivités à intégrer de nouvelles innovations dans leurs marchés, servant l'aménagement de territoires plus durables et résilients.

1 LE PROJET GPP-STREAM ET L'ÉVÉNEMENT DU 4 DÉCEMBRE

GPP-STREAM est un projet européen portant sur la commande publique durable et l'ensemble de ses thématiques. Dans ce cadre, AURA-EE s'est initialement proposée d'accompagner le Commissariat général au développement durable (CGDD) du Ministère de la transition écologique et solidaire (MTES) dans l'exercice de préparation de la future version du Plan national d'actions pour les achats publics durables (PNAAPD), qui a vocation à être un document à usage des territoires pour mettre en œuvre la commande publique durable et plus largement, servir d'exemplarité pour aménager les territoires durablement.

La journée du 4 décembre s'intègre plus largement dans un séminaire de trois jours, organisé du 3 au 5 décembre, pour :

- Mettre en perspective le cadre général, la politique et les actions de développement de la commande publique durable aux niveaux national et régional (approche horizontale)
- Faire un zoom sur une thématique en lien direct avec la commande publique durable et l'aménagement territorial, sur l'ensemble de la chaîne de valeur économique (approche verticale)
- Partager les expériences nationales avec les partenaires européens du projet et contribuer au partage de bonnes pratiques et à l'élaboration de plans d'actions au sein des pays membres pour faire progresser les achats publics durables

GPP-STREAM représente donc une opportunité de travailler sur des sujets aux enjeux forts du point de vue social et environnemental, ce qu'AURA-EE a souhaité faire en organisant, le 4 décembre, un événement sur l'alimentation territoriale et durable. L'objectif de cet événement est de comprendre, au-delà du cadre actuel de la commande publique, les actions et les compétences des collectivités dans la transition alimentaire.

L'alimentation est un sujet prioritaire pour plusieurs raisons :

- Culturel / identitaire : image territoires, des produits et des savoir-faire
- Santé / bien-être : les valeurs nutritives de notre alimentation et ses liens avec la santé
- Social / société : l'alimentation est un des fondements de notre société, très lié à notre éducation et aux valeurs que nous transmettons
- Sécurité alimentaire : résilience des territoires en cas d'incident sur les chaînes d'approvisionnement, faire face à la dépletion des ressources non-renouvelables et aux impacts environnementaux et sociaux (ex dérèglement climatique)

Du point de vue de la réglementation, la loi Egalim apparaît comme une opportunité de développement pour les collectivités.

Cibles

- Collectivités : services aménagement territorial, agriculture/alimentation, marchés publics, restauration collective, déchets, développement durable
- Associations et réseaux

2 PRESENTATIONS ET RESUME DE LA JOURNEE

Animation des tables-rondes par Marie Arnould : rédactrice en chef du magazine Les 4 Saisons du jardin bio, journaliste spécialisée en environnement

1 INTRODUCTION : LE PROJET EUROPEEN GPP STEAM SUR LA COMMANDE PUBLIQUE DURABLE ET LA STRATEGIE REGIONALE SUR L'ALIMENTATION TERRITORIALE

- Ouverture par la Région Auvergne-Rhône-Alpes : **Jean-Pierre Taite**, vice-président délégué à l'Agriculture, à la Viticulture et aux Produits du terroir.
 - L'alimentation durable est un thème nouveau
 - Initiative régionale : Ma région dans mon assiette
 - Journée à l'Isara le 02/12/2019 sur les Systèmes alimentaires du milieu (SYAM) avec la Chambre d'agriculture et les partenaires du projet : Associer des collectivités pour porter les sujets de transformation avec l'ensemble des acteurs de la filière
 - Sensibilisation importante aux métiers agricoles, perte de connaissances dans la société
 - La France : une des alimentations les plus qualitatives au monde, également au niveau de l'agriculture
 - Intérêt croissant de la population pour s'informer sur la provenance et la qualité des produits consommés
- Le projet européen GPP Stream et son lien avec le développement territorial : **Didier Chateau**, directeur d'AURA-EE et **Mathieu Bazaud**, chargé de mission Economie circulaire et Commande publique à AURA-EE : [présentation ici](#)

2 TABLE-RONDE 1 - SYSTEMES ALIMENTAIRES TERRITORIAUX ET DURABLES : LE ROLE DES COLLECTIVITES DANS LEUR DEVELOPPEMENT

Thème

- Quelles caractéristiques pour les systèmes alimentaires territoriaux de demain ? Durabilité, autonomie, résilience.
- Les projets alimentaires territoriaux, objets de gouvernance, de dialogue et de transversalité.
- La commande publique, un outil au service de l'aménagement durable des territoires.

Intervenants

- **Jean-Pierre Buche**, vice-président du Grand Clermont en charge du Projet alimentaire territorial (PAT) : [présentation ici](#)
 - Une des principales difficultés dans la transition est d'adopter une approche holistique
 - Etude prospective pour l'élaboration du PAT du Grand-Clermont avec Solagro
 - Importante disparité de perception entre les consommateurs et les producteurs, d'un côté comme de l'autre
 - Cela prend énormément de temps pour que le dialogue se fasse et que les esprits évoluent
 - PAT du Grand-Clermont : 100 fiches actions produites avec des ateliers
 - Pour bien manger, il faut vouloir y mettre le prix
 - Seuil de prix minimal fixé à 2€/repas (pour garantir une certaine qualité des denrées)
 - Espaces agricoles tests en reprise de friche pour faire du maraîchage
 - L'enjeu : participation, financement d'ingénierie (entrepreneuriat), partage social et retombées économiques
 - On touche à la fin d'un modèle

- **Laurent Joyet**, chef de service Développement des services marchands, Chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes : [présentation ici](#)
 - Mise en perspective de la réalité économique de la filière et de son évolution au demeurant couplée à une évolution de la demande pour une alimentation plus territoriale
 - Définition d'un cahier des charges de filière dans SYAM, avec les producteurs et la partie amont (transformation et distribution), approche filière (ex viande)
 - Prendre du temps pour modifier les cahiers des charges => comment interviennent les collectivités dans ce travail ? Quelle est l'instance de dialogue ?
 - Question de la rémunération pour mobiliser, on ne peut pas mobiliser uniquement par la contrainte
- **Lilian Vargas**, chef du service Agriculture, Forêt, Biodiversité, Montagne, Grenoble-Alpes Métropole : [présentation ici](#)
 - Le bassin grenoblois a depuis très longtemps conservé une politique de production / consommation très localisée et n'a pas suivi le mouvement de la mondialisation
 - Sans relation avec les territoires voisins, La Métro ne pourrait couvrir qu'environ 8% de ses besoins avec sa production (35 000 personnes / 450 000 personnes)
 - Programme National pour l'Alimentation (PNA) s'inscrit dans une évolution sociétale, l'alimentation c'est le sujet !
 - Le rôle des collectivités est d'assurer la cohérence de l'ensemble du développement, de faciliter les discussions entre acteurs et d'intégrer les citoyens au dialogue / décisions
 - Intégration des citoyens : collectif citoyen, conseil de développement (travailler avec les citoyens, ça n'est pas travailler avec des têtes de réseaux, c'est une approche horizontale)
 - Mettre en cohérence grâce aux collectivités : l'alimentation est le sujet autour duquel s'articule l'organisation des territoires
 - Les points clés sur le rôle de la collectivité :
 - Capacité à acheter du foncier
 - Travailler avec tous les acteurs
 - Animer la gouvernance
- **Grégory Derville**, maître de conférences et chercheur en sciences politiques à l'Université Lille-II, membre fondateur du collectif d'associations Beauvais en transition : [présentation ici](#)
 - En France nous consommons en moyenne 2l de pétrole / jour / personne
 - Notre alimentation est ultra-dépendante du pétrole : en France, on importe près de 99% du pétrole qu'on consomme
 - La sortie de la dépendance au pétrole n'est pas un choix, c'est une nécessité pour assurer la sécurité alimentaire
 - Notre productivité agricole a été multipliée par 26 au XXème siècle grâce à l'exploitation des ressources fossiles : mécanisation et engrais principalement
 - La fin des énergies fossiles engendre un changement radical de civilisation, l'exode urbain est à prévoir
 - Depuis 1800 le taux d'actifs dans l'agriculture en France est passé de 65% à maintenant moins de 3%, il faut s'attendre à ce que cette tendance s'inverse
 - Le maraîchage urbain est évidemment important mais ne permet pas de nous nourrir tous
 - Nécessité d'organiser l'alimentation en circuits hyper-courts (image de Mouans-Sartoux) : l'aménagement du territoire est pour cela clé
- **Antoine Couturier**, chargé de mission en accompagnement des collectivités territoriales, Solagro : [présentation ici](#)
 - Etude Contenu énergétique et carbone de l'alimentation des ménages (CECAM) : le système alimentaire en France représente 1/4 des émissions de GES (44% de CO2, 29% CH4, 23% NO2)
 - Les leviers pour réduire l'empreinte carbone de notre alimentation :
 - Une alimentation moins riche en produits animaliers

- L'évolution des modes de production et des pratiques agricoles
- La relocalisation des systèmes alimentaires : production, transformation, distribution (vente directe et circuits-courts) : systèmes alimentaires territoriaux et systèmes alimentaires du milieu
- Ça n'est pas « tout ou rien » : question d'arbitrage et de consensus
- Scénario Afterres 2050 : voir graphe, les conditions de vie des agriculteurs à l'heure actuelle mobilisent difficilement les jeunes à s'orienter vers cette voie, on mobilise par l'envie
- Outil Afterres 2050 : Valence Romans Agglo, diagnostic du territoire et définition du chemin

3 TABLE-RONDE 2 - EXEMPLARITE DES TERRITOIRES DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE ET LES EVENEMENTS PUBLICS

Thème

- Réglementation : la loi Egalim, opportunité ou contrainte pour les territoires ?
- Repenser la consommation : besoins, sourcing, formation du personnel, écolabels, zéro déchet zéro gaspillage, coût global.
- Privilégier les solutions durables : agriculture bio, agroécologie, permaculture, petits producteurs, circuits-courts, consom'action, flexitarisme, don alimentaire.

Intervenants

- **Flora Vigreux**, adjointe au chef du bureau Economie, Statistiques et Techniques de l'achat public, direction des Affaires juridiques, ministère de l'Economie et des Finances – Bercy : [présentation ici](#)
 - Le code de la commande publique durable stipule qu'on doit pouvoir rendre des comptes à l'administration si elle le demande (nécessité du suivi des marchés)
 - Les différents efforts présentés par les entreprises doivent être en lien avec l'objet du marché, c'ad les produits et services qu'elles proposent
 - Guide sur le climat et la commande publique durable à consulter (voir présentation)
 - Le local n'est pas nécessairement moins impactant
 - Assiette en plastique végétale : voir initiative à Saint-Etienne
 - La Direction des affaires économiques (DAE) travaille sur la préparation d'un guide sur l'alimentation dans la commande publique durable
 - Clauses et marchés réservés pour l'insertion sociale
 - Notion de local et de circuit-court : voir fiche préparée par la Direction des affaires juridiques (DAJ)
 - Autres leviers :
 - La biodiversité
 - Le social
 - Les emballages (lien avec le guide sur les produits biosourcés de l'ADEME)
 - Le bien-être animal
 - La rémunération équitable
 - Dans la loi Egalim, possibilité de prendre en compte le critère externalité environnementale
 - Importance de la déclaration pour l'observatoire commande publique durable
- **Anne Ragon**, responsable de la centrale d'achats régionale, Région Auvergne-Rhône-Alpes : [présentation ici](#)
 - Les contraintes de la restauration collective : sécurité des approvisionnements (logistique, quantité), qualité des produits, formation des acteurs
 - Mutualisation des compétences par la centrale d'achats régionale
 - Accès à la centrale aux différents acheteurs du territoire
 - Mise en place d'une cellule conseil pour répondre aux inquiétudes liées aux marchés publics
 - Importance des critères de qualité et de la pondération

- On ne peut pas exiger un produit donné, on doit laisser ouvert à un équivalent qualitatif (exiger des spécifications et s'assurer par l'apport de preuves)
-
- **Sandra Estrade**, directrice de la cuisine centrale de Toulouse, responsable réseau restauration collectif, le réseau interprofessionnel de la restauration collective, Région Occitanie : [présentation ici](#)
 - L'impact des collectifs de parents d'élèves pour faire changer les pratiques, impliquer les élus aussi
 - Régie agricole à Toulouse, de plus 600 ha entretenus pour le vin et les céréales mais pas nécessairement pour la restauration du territoire
 - Opération "menu 2x bon" prenant en compte l'impact GES de l'alimentation
 - Outil mon restau responsable : 1177 sites répertoriés
 - On oublie souvent la gestion concédée comme moyen de gestion des cantines
- **Julie Portier**, consultante en stratégies alimentaires durables : [présentation ici](#)
 - Egalim comme un appel aux producteurs sur l'intérêt de la labellisation
 - Sensibilisation de l'ensemble des acteurs : cuisinier, famille, personnel de service
 - Parler du bio et de la sortie du plastique, toutes les solutions ne sont pas là encore mais ça avance petit à petit
 - Il est possible que la sanction vienne des parents, aujourd'hui les parents passent dans les cuisines et s'intéressent
 - Comment sont prises en compte les démarches de production du fait maison dans le projet de loi Egalim (ex si les produits viennent d'une régie communale sans être labellisés) ?
 - Un réel besoin de reconnexion entre production et consommation, la compétence s'est perdue, finalement assez lié à la question du sourcing
 - Différentes aides proposées aux collectivités (voir présentation)
 - Egalim est une opportunité pour innover

4 TABLE-RONDE 3 : ACTEURS EN APPUI AUX COLLECTIVITES

Thème

- L'actions des réseaux et associations sur le territoire : accompagnement dans la définition et la mise en œuvre de projets.
- Quelle complémentarité possible des réseaux et de leurs actions ?

Intervenants

- **Carole Deschamps**, chargée de mission restauration collective, ARDAB (association des producteurs biologiques du Rhône et de la Loire) : [présentation ici](#)
 - Offre de développement sur la mise en relation entre les producteurs et les consommateurs
 - Exemple d'un accompagnement
 - Observation de ce qui se passe dans la cuisine
 - Proposition d'actions
 - Remettre le projet de restauration au cœur du faire ensemble
 - Organisation de visites de ferme pour créer du lien, mettre en confiance
 - Les personnels de service sont clés dans l'organisation des restaurants et les changements d'habitudes
 - L'ARDAB aide les producteurs à répondre aux marchés publics
 - Restauration collective souvent décriée dans les médias
 - Clé de réussite : faire connaissance, former le personnel
- **Dominique Bernier**, chargée de mission Coopérations entre acteurs, Cap Rural [présentation ici](#)
 - Projet de développement local sur le territoire

- Production d'argumentaire pour sensibiliser, éléments méthodologiques (recherche de financement)
- Différents guides proposés par Caprural (ex circuits-courts de proximité), MOOC
- Projet de recherche PSDR4
- Journée thématique du 10/12 reportée => aura lieu en Auvergne
- **Mélanie Féliu**, association «De la ferme au quartier», Saint-Etienne : [présentation ici](#)
 - Structure fédératrice de 80 fermes dans le bassin Stéphanois
 - Relocaliser l'alimentation c'est relocaliser les emplois et les retombées économiques
 - Un travail à mener sur le dernier kilomètre
 - Beaucoup de compétences et de temps passé entre la production et la commercialisation
 - Agrégateur entre l'offre et la demande, travail d'harmonisation des prix, représente les producteurs mais aussi les consommateurs
 - Ne pas livrer une cantine n'est pas une option
 - Une offre multi-acteurs : particulier, professionnel, collectivité
 - Enjeux : planification, circularité des déchets et réduction du gaspillage (très fortement dépendant de la logistique)
 - Bcp de choses à expérimenter
- **Julien Thomas**, ingénieur consultant en permaculture et agroforesterie : [présentation ici](#)
 - Les déchets sont une invention du XX siècle
 - Régénérer la vie du sol est point capital pour maximiser les services écosystémiques
 - Le sol comme outil de séquestration de carbone et de lutte contre le changement climatique
 - Voies de valorisation des biodéchets (détails donnés dans la présentation)
 - Compostage à froid
 - Compostage à chaud
 - Plus on monte en température le compost et plus on perd en pouvoir fertilisant
 - Quelques équipes de 70/80 personnes pour régler la question de la gestion des déchets au niveau de la métropole de Saint-Etienne
 - Repenser les organigrammes et rapprocher les services déchets et agricultures au niveau des métropoles pour travailler plus efficacement
- **Thomas Chamberlin**, chargé de mission Veille et développement stratégique, CRESS Auvergne-Rhône-Alpes
 - Faire le lien entre le monde l'ESS et la thématique alimentation et agriculture
 - La CRESS met en lumière l'ensemble des initiatives recensées sur l'alimentation, aux différents maillons de la chaîne de valeur
 - [Note d'opportunité sur l'alimentation : fournit des éléments sur le contexte et pour entreprendre](#)
 - La CRESS fournit un premier niveau d'informations pour lancer / démarrer une initiative
 - Constitution d'une base de données qui recense les initiatives régionales
 - Coordination pour le développement des filières : pôles territoriaux de coopération économique, comment les collectivités s'intègrent là-dedans

5 PARCOURS EXPERIENCE

3 parcours au choix

- N°1 : Le projet Festitabl' (restauration locale éphémère) par **Camille Citerne**, chargée de projet économie, Pôle Métropolitain : [présentation ici](#)
- N°2 : La mise en œuvre du Projet alimentaire territorial (PAT) de Vichy Communauté par la restauc'o' et la réduction du gaspillage, par **Bertrand Baylaucq**, conseiller communautaire délégué au PAT, Vichy Communauté et **Laura Castillo**, responsable du pôle Agriculture et Alimentation durables, mairie de Cusset et Vichy Communauté : [présentation ici](#)

- N°3 : Les actions de la cuisine centrale de Toulouse dans la transition alimentaire territoriale, par **Sandra Estrade**, directrice de la cuisine centrale de Toulouse, responsable réseau restauc'o' région Occitanie : [présentation ici](#)