

VERS UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL TERRES DE LORRAINE



Un an après le colloque **VERS UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL**, le pays Terres de Lorraine fait un point d'étape sur l'étude-action qu'il porte avec le cabinet ARBRASOL. Cette expérimentation s'appuie sur 5 structures « pilotes » du territoire (hôpital, cantine scolaire, collège).

Objectif : Réduire le gaspillage alimentaire pour financer la qualité dans la restauration hors domicile (RHD)

Il s'agit donc d'accompagner une démarche volontaire d'amélioration de la qualité dans la restauration collective en Terres de Lorraine qui s'articule en 2 phases :

PHASE 1 : ACCOMPAGNEMENT DES STRUCTURES

MESURER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Les structures pilotes font l'objet d'une visite-diagnostic qualitative et quantitative. L'ensemble des données individuelles sont ensuite partagées pour dégager les premières pistes d'amélioration en terme de pratiques, d'achats des produits, ... et définir un plan d'actions par type de structure.

METTRE EN ŒUVRE DES ACTIONS DE SENSIBILISATION

En parallèle, des 3 actions de formation collective ouverte à l'ensemble des salariés concernés ont été programmées pour sensibiliser et professionnaliser le personnel :

- + **Mercredi 15 novembre 2017 - Qualité des repas et des conditions par Anne PETREMANT / Collège TOUL croix de Metz.** *Améliorer les aspects qualitatifs de la prise des repas : horaires, bruits, esthétique, gammes de produits, mais aussi l'éducation au goût des convives. Les actions possibles dans les établissements*

- + **Mercredi 29 novembre - Restitution des pesées et définition des plans d'action de chaque établissement**, par Yann LOPPION. *Résultats des différentes pesées, liste d'actions possibles à envisager pour améliorer la qualité du service de restauration.*

*PERISCOLAIRE DE PULLIGNY AVEC LE TRI DES DECHETS
EFFECTUES PAR LES ENFANTS DU RESTAURANT SCOLAIRE >>>*



- + **Mercredi 13 décembre 2017 - Sensibilisation des convives au gaspillage et sur comment les impliquer**, par Mélanie CHEVALLIER. *Apprendre à sensibiliser et à mobiliser les convives au gaspillage : outils et techniques d'animation.*

PHASE 2 : CAPITALISATION ET TRANSFERABILITE

CREER DES OUTILS TRANSFERABLES

L'objectif est de transmettre une boîte à outils basée sur ces expériences sous forme de mémo actions, fiches pratiques, méthodologie, animation,...

Cette étude mobilise et fédère des acteurs incontournables du territoire en terme de restauration hors domicile et s'inscrit dans la dynamique territoriale permettant de rapprocher la production locale et la consommation locale.

- + **ANOTER : Lundi 19 mars 2018 à 18h30 – Soirée de restitution** au Collège Croix de Metz, rue Louis Majorelle à Toul

Plus d'infos : Peggy DANGELSER – 03 83 47 61 48 - peggy.dangelser@terresdelorraine.org



terres de
Lorraine

LE PAYS COOPÉRATIVE



COLLOQUE



VERS UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

POUR PRODUIRE AUTREMENT,
CONSOMMER MIEUX

Jeudi 10 Novembre 2016

8h30 - 17h30

ALPA
Fermes des Noires Terres
HAROUE

Sur inscription, places limitées

Depuis 10 ans, notre territoire est pionnier avec près d'un agriculteur sur six engagé dans des démarches alternatives et de belles innovations dans nos cantines et autres drives fermiers.

En écho à ces dizaines d'initiatives locales, la nourriture peut devenir un défi concret partagé par une génération en quête de sens. Elle peut être à la base d'un projet qui associe lutte contre le gaspillage, santé, environnement, qualité de vie et nouvelle économie. L'équation est la même que pour la transition énergétique : **produire autrement et consommer mieux.**

En France et en Europe des « **projets alimentaires territoriaux** » émergent au croisement des filières et des territoires. Ils visent à **organiser la montée en puissance d'une relocalisation partielle des circuits de production et de consommation.**

À l'heure d'une crise de notre sode de polyculture élevage et où émerge une volonté de démocratiser une « nourriture de toutes les qualités », l'objectif de cette journée d'étude est de **préparer un changement d'échelle sur nos terres de Lorraine et au-delà de jeter les bases d'une coopération nouvelle entre espaces ruraux et urbains.**

Avec le soutien financier de :





terres de
Lorraine
LE PAYS COOPÉRATIVE

MATIN

Animation de la journée - Axel Othelet, Citoyens et Territoires

PROGRAMME

8h00	Accueil café	
8h30	Introduction de la journée <i>Dominique Poïler, président du pays Terres de Lorraine Gérard Renouard, président de la Chambre départementale d'agriculture et président de l'ALPA Mathieu Klein, président du Conseil départemental 54</i>	<ul style="list-style-type: none">• Production d'énergie intégrée au système de l'exploitation - Stéphane Peuffier (Pleuveville)• Des exploitations plus résilientes - Bertrand Cailly (Ferne d'application du Lycée Agricole Pixérécourt)• Rôle de l'expérimentation et de la recherche dans les mutations - Chambre régionale d'agriculture - ALPA
9h00	Nourrir la planète à l'horizon 2050 : les 5 scénarios du programme AGRIMONDE TERRA <i>Nicolas Bréas, socio économiste de l'alimentation au CIRAD - chaire UNESCO alimentation du monde</i>	11h00 PAUSE - Visite de la ferme d'application (version courte)
9h30	Situation et enjeux de l'agriculture locale 1/ Portrait de l'agriculture de Terres de Lorraine <i>Gérard Renouard, président de la Chambre départementale d'agriculture</i> 2/ Enseignements de la mission polyculture élevage du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt <i>Dominique Poïler, président du pays Terres de Lorraine</i>	11h30 Table ronde 2 - Agriculture de proximité : comment passer un palier ? <ul style="list-style-type: none">• Vente locale en circuits courts : avancées et limites - Anne-Maïe Marchetto (Cohey)• De l'achat « occasionnel » à l'achat « quotidien » - Hubert Hatier (magasin de producteurs « L'Ayotte » Ay sur Moselle) Les Femmes de Figeac (vidéo)• Grande et moyenne distribution : risques et opportunités - Valérie Leclerc (G 20 - Vézelle)• Restauration Hors Domicile : vers un changement d'échelle - Julien Fabbro (CHU Nancy Brabois)• Organisation des filières : l'enjeu du niveau régional - Philippe Nicolas (Vlande Terroir Lorrain)
10h00	Table ronde 1 - Polyculture élevage : quelles innovations pour résister ? <ul style="list-style-type: none">• Conversion de système en élevage - Jean-Luc Boffin (Courcelles)• Conversion en bio - Estelle Vuillaume (Andilly)• Nouvelles pratiques culturales économiques et écologiques - Laurent Rouyer (GIEE Innov' toùlois)	

12h45 **DÉJEUNER** - cantine de l'ALPA, approvisionnée par les Fermiers Lorrains -

APRES-MIDI

14h00	Projet Alimentaire Territorial : de quoi s'agit-il ? Evolutions des pratiques alimentaires dans notre société <i>Nicolas Bréas, socio économiste CIRAD UNESCO Programme alimentaire territorial de la ville métropolitaine de Turin Hélène Di Bella, chef de projet</i> En France, où en sommes-nous sur les territoires ? <i>Serge Bonnefoy - association Terres en Villes - réseau national des PAT</i>	Atelier 3 - santé : les enjeux d'une alimentation de toutes les qualités Atelier 4 - communes, écoles, associations, habitants... tous producteurs ? Atelier 5 - productions locales : promouvoir l'offre auprès des habitants et des acteurs économiques Atelier 6 - produire et commercialiser en circuits courts : passer un palier sur Terres de Lorraine Atelier 7 - logistique, marché de gros : quels outils à l'échelle métropolitaine ? 7 ateliers pour identifier les initiatives et des propositions
15h30	Ateliers : construire notre Projet Alimentaire Territorial Atelier 1 - restauration collective : mieux manger et jeter moins Atelier 2 - citoyenneté : les plus pauvres, acteurs de leur alimentation	17h00 Conclusions de la journée 17h30 Visite de la ferme d'exploitation (version longue) avec participation à la traite

INSCRIPTION OBLIGATOIRE

Frais de participation au repas : 20 €

Inscription en ligne

jusqu'au 4 novembre 2016

ou par téléphone au : 03 83 47 61 48

Contact : Peggy Dangelser, Pays Terres de Lorraine

Rendez-vous à L'ALPA

Ferme des Noires
Terres, 54740 Haroué



Pensez au covoiturage !



Conception : Delphine Sibquent 06 09 79 30 41 - Crédit photos : CDASA - Pixabay



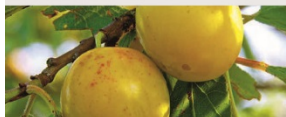
2.4 VERS UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

CE QUI A CHANGÉ EN 10 ANS

- 70 % des consommateurs attachés à l'origine locale des produits / 3 % de produits locaux dans le panier des ménages
- 20 kg de déchets alimentaires par an et par personne en 2015
- 14,5 % des français atteint d'obésité en 2009 contre 8,5 % en 1997
- 1 français sur 4 prend un repas par jour hors de son domicile
- Un mouvement important de l'agriculture locale en direction des circuits courts:
 - 1 exploitation agricole sur 6 commercialise en circuits courts
 - Une part prépondérante dans les innovations commerciales de Meurthe-&-Moselle : engletpes paysannes, drive paysans...
- 6 AMAP sur TDL
- Une opération paniers collés engagée en 2015

CHIFFRE CLÉ

25% de produits locaux dans la restauration scolaire du Syndicat mixte du Grand Toulous



NOS CHANTIERS

Jeter moins pour manger mieux

- Réduire le gaspillage alimentaire pour aider à financer la qualité dans la restauration hors domicile (RHD) : établissements scolaires et médico sociaux, administrations, entreprises...

Favoriser l'accès à une alimentation de toutes les qualités

- Se mobiliser autour des enjeux multiples liés à l'alimentation : santé, qualité environnementale des produits, plaisir de manger (goût, dimension sociale du repas, lien symbolique avec la production d'un territoire...)
- Lutter contre la précarité en donnant à tous la possibilité d'une alimentation saine et gustative et en respectant la dignité des personnes.

Produire autrement

- Amplifier la dynamique des « circuits courts » : encourager la diversification agricole (dans toutes les catégories d'exploitation), changer d'échelle dans la commercialisation, créer des valeurs ajoutées dans la transformation.
- Au-delà de l'agriculture, soutenir les projets qui renforcent la capacité nourricière du territoire : auto-production, projets publics et de l'économie sociale et solidaire, collectifs citoyens...

Production maraîchère - Forcelles-Saint-Gorgon



NOS ATOUTS POUR Y PARVENIR

- Une profession agricole accompagnée
- Des liens forts entre producteurs
- Des collectivités motivées et engagées
- Un département 54 chef de file des collèges

LE SIGNAL DANS 5 ANS

Diviser par deux le gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires

2

POSITIF L'ÉCONOMIE
DES RESSOURCES

“ En mangeant, on dit son rapport à l'autre, le respect qu'on a de soi, le rapport à ses besoins, au plaisir, aux personnes qui préparent les nourritures, à celles qui ont transmis tel ou tel savoir-faire. ”
Corinne Pélaçon
les nourritures - 2015

17

TERRES
DE LORRAINE
EN TRANSITION
2010 - 2020

TELECHARGER LE PROJET DE TERRITOIRE EN LIGNE