

3^e

Rencontres de l'alimentation durable

*Partager les expériences,
accélérer les transitions*

21 janvier → 11 mars 2021 | 100% digital

SESSION 1 : 21 JANVIER | ATELIERS PARTICIPATIFS

« Partageons les enseignements de la crise »

SYNTHÈSE

Le temps participatif de l'après-midi a réuni une cinquantaine de personnes, dont une majorité de porteurs de projets. Ensemble, ils ont défini huit thèmes d'ateliers :

1. Comment cette crise a changé nos dynamique de plaidoyer/recherche ?
2. Autoproduction et autonomie alimentaire
3. Comment permettre une accessibilité alimentaire durable à toutes et à tous ?
4. Professionnalisation et optimisation des circuits courts
5. Coopération entre les différents acteurs de l'alimentation dans les territoires ruraux
6. Comment soutenir les projets d'autogestion portés par les habitants ?
7. Comment faire pour assouplir les règles des marchés publics et privilégier la production locale ?
8. Le rôle de la transformation alimentaire dans la durabilité des systèmes alimentaires

Chaque groupe thématique était ensuite invité à débattre autour de 4 questions :

- Quels ont été les problèmes rencontrés / défis posés en 2020, dans le contexte de crise sanitaire ?
- Quels enseignements / apprentissages tirer de cette crise ?
- Quels enjeux pour 2021 ?
- Quelles idées ou pistes d'action concrètes pour la suite ?

Principal problème/enjeu identifiés pour chaque thème :

THÈME 1 : CHANGEMENT DANS LES DYNAMIQUES DE PLAIDOYER / RECHERCHE :

- **Difficulté :** Le manque de rencontres physiques / événements / échanges en face-à-face.
- **Enjeu :** Vulgariser la culture de l'importance de la transition et du changement du système actuel.

THÈME 2 : AUTOPRODUCTION ET AUTONOMIE ALIMENTAIRE :

- **Difficulté :** La crise a isolé les populations fragiles.
- **Enjeu :** Se donner du temps pour construire l'apprentissage.

THÈME 3 : ACCESSIBILITÉ ALIMENTAIRE DURABLE À TOUTES ET À TOUS :

- **Difficulté :** Croiser / coordonner différents publics et construire ensemble prend du temps.
- **Enjeu :** Prendre le temps, entre acteurs d'un territoire, de se connaître, s'inspirer, tisser des liens solides, construire des convergences.

THÈME 4 : PROFESSIONNALISATION ET OPTIMISATION DES CIRCUITS COURTS :

- **Difficulté :** La mise en place d'une logistique à plus grande échelle sans perdre son identité.
- **Enjeux :** La digitalisation (identification, sourcing), la planification locale, un marché multiformes.

THÈME 5 : COOPÉRATION ENTRE LES ACTEURS DANS LES TERRITOIRES RURAUX :

- **Difficulté :** Un certain flou dans la posture des diverses acteurs (posture militante / idéologique de certaines structures, fonctionnement en silo des collectivités...).
- **Enjeux :** Un besoin de clarification, de formation, de coopération / Les nouveaux acteurs, les néo-ruraux, avec leur dynamisme et leur volonté, peuvent peut-être faciliter la coopération.

THÈME 6 : SOUTIEN AUX PROJETS D'AUTOGESTION PORTÉS PAR LES HABITANTS :

- **Difficulté :** Les initiatives informelles sont invisibles aux yeux des institutions / collectivités.
- **Enjeu :** Favoriser et accompagner les initiatives citoyennes telles que les collectifs qui se sont constitués à Marseille (capitaliser, diffuser, éduquer...).

THÈME 7 : ASSOULPIR LES RÈGLES DES MARCHÉS PUBLICS POUR PRIVILÉGIER LA PRODUCTION LOCALE :

- **Enjeux :** S'inspirer de ce qui s'est fait dans certaines villes (ex. Mouans-Sartoux) / Mener des actions de lobby au niveau européen pour la création de labels locaux qui soient pris en compte dans les appels d'offre publics.

THÈME 8 : RÔLE DE LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE DANS LA DURABILITÉ DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES :

- **Difficulté :** L'agro-industrie « ultra-transforme » les aliments pour mondialiser les recettes.
- **Enjeu :** Intégrer l'approche santé globale pour définir le degré de transformation acceptable pour la santé humaine et planétaire / Fragmenter la transformation / Revaloriser l'acte alimentaire.

Éléments transversaux à retenir :

DIFFICULTÉS / PROBLÈMES À RÉSOUDRE

Les participants ont souligné des problèmes rencontrés au cours de la crise sanitaire, mais surtout des difficultés plus globales, non liées à ce contexte.

Pendant la crise sanitaire, un manque d'échanges directs :

- Les participants ont regretté le manque de rencontres physiques et d'échanges qui, dans un premier temps au moins, a compliqué les échanges et la collaboration entre les acteurs. La crise a également rendu plus difficile l'accès aux sites de productions, et provoqué l'isolement de certaines personnes.

Une coordination parfois difficile :

- Agir ensemble reste un défi souvent difficile à relever. Sont pointés une absence de culture de la coopération dans de nombreuses structures, un manque de temps pour bien se coordonner, mais aussi un fonctionnement en silo (collectivités locales) ou une approche trop militante. La coopération, en fin de compte, dépend souvent des personnes.

Une gouvernance délicate :

- Les projets communs sont une affaire de gouvernance parfois complexe. Quelle est la bonne échelle de gouvernance de nos systèmes alimentaires ? Comment organiser une gouvernance partagée ? Comment favoriser la démocratie alimentaire ?

Une dimension temporelle prégnante :

- L'alimentation durable demande du temps. En amont, les acteurs ont un long chemin d'apprentissage, qui se heurte parfois à l'urgence des besoins (ou au calendrier des bailleurs). En aval, bien s'alimenter avec des produits moins transformés requiert également plus de temps.

Un accès inégal à l'alimentation durable :

- L'alimentation durable (locale / bio) reste plus coûteuse que les produits alimentaires ultra-transformés. Le consommateur ne perçoit pas toujours qu'il s'agit d'une fausse économie si l'on tient compte du coût sanitaire et environnemental de ces produits sur le long terme.

Des capacités techniques locales limitées :

- Localement, les acteurs de l'alimentation durable ne sont pas suffisamment organisés pour gérer des volumes plus importants. On note par exemple une faible capacité de transformation locale, une trop grande hétérogénéité de la production, un manque de planification des productions et de leurs volumes.

CE QUI MARCHE AUJOURD'HUI

Si elle a mis à l'épreuve les systèmes agricoles et alimentaires, la crise sanitaire a révélé les atouts de l'alimentation durable, et renforcé voire accéléré certaines tendances.

L'accélération des collaborations :

Bien que rendue plus difficile par un contexte qui bridait les échanges, la collaboration entre les acteurs de l'alimentation durable a connu une accélération au cours de la crise sanitaire. On note en particulier une hybridation tous azimuts (professionnels / amateurs, organismes de développement agricole / organismes de l'action sociale, etc.) dans le cadre de projets communs. Ces dynamiques ont souligné l'importance d'un acteur médiateur pour mettre en lien et animer ces coopérations, et de moyens financiers dédiés à cette fin.

La mise en œuvre et l'adoption de nouvelles approches ou pratiques :

Au plus fort de la crise, de nombreux citoyens se sont spontanément mobilisés autour de l'accès à l'alimentation, à travers notamment des dynamiques collectives dans les quartiers. Les circuits courts ont quant à eux été plébiscités, suscitant de nouvelles collaborations et stimulant la transformation locale.

Un rôle accru des pouvoirs publics :

Sollicités par les acteurs de l'agriculture et de l'alimentation et par les citoyens, les collectivités territoriales ont parfois apporté leur soutien aux initiatives locales. Certains saluent le fait qu'elles apportaient une forme de « neutralité » dans les échanges entre acteurs.

DES ENJEUX ET PISTES D'ACTIONS CONCRETES

Forts de leur expérience, les acteurs de l'alimentation durable se font l'écho de certains enjeux, mais aussi de pistes d'actions concrètes pouvant pour certaines être mises en œuvre rapidement.

Accompagner vers l'autonomie :

- L'enjeu de l'autonomisation concerne l'ensemble des acteurs d'un bout à l'autre de la chaîne. Elle touche aux problématiques d'autogestion et d'autoproduction, mais également à l'accès à l'alimentation des personnes précaires, pour leur permettre de sortir du système de l'aide alimentaire (jardins partagés, cueillette « sauvage », etc.).

Former, accompagner, outiller :

- Cette dimension est en partie liée à l'autonomisation des acteurs, des personnes, des communautés. Il s'agit de sensibiliser à l'importance de la transition vers d'autres systèmes alimentaires, par exemple en se faisant l'écho des dynamiques qui donnent des résultats, puis de renforcer l'accompagnement au changement en facilitant l'accès au savoir faire, en formant notamment à la participation et la co-construction.

(Mieux) travailler ensemble :

- S'il est nécessaire de favoriser les échanges et les convergences entre tous les acteurs, travailler ensemble implique un apprentissage, une médiation, des outils et méthodes, au service de la gouvernance et de la gestion des collectifs. De saines coopérations impliquent aussi de mettre de côté les égos et les idéologies.

Promouvoir certaines valeurs :

- L'alimentation durable est intrinsèquement liée certains principes et valeurs : la solidarité, le partage, le plaisir, la convivialité. Elle implique aussi de revaloriser l'acte alimentaire en général, et les coûts et traditions culinaires locaux en particulier.

Défendre des politiques plus favorables à l'alimentation durable :

- Les acteurs publics doivent accompagner le mouvement actuel. On relève en particulier des enjeux de participation citoyenne dans la définition des politiques publiques, d'identification et d'accompagnement des initiatives citoyennes locales, et de soutien financier à ces dynamiques (animation, pérennisation). Il s'agit aussi d'impliquer les services techniques des collectivités dans ce mouvement. Par ailleurs, plusieurs initiatives de plaidoyer sont portées actuellement au niveau européen pour demander l'adoption de politiques qui favorisent l'alimentation durable.

Expérimenter d'autres modes de faire :

- Des propositions concrètes ont été formulées pour avancer en agissant : développer davantage les liens agriculteurs-transformateurs ; gérer collectivement les unités de transformation comme des biens communs territoriaux (ex. du modèle coopératif des SCIC) ; rapprocher les usines des champs qui les approvisionnent ; renforcer l'éco-conception des filières. La restauration collective est identifiée comme un levier d'action et de transition pertinent.



Des actions inspirantes :

- L'Oasis citadine (ferme collaborative, dans l'Hérault)
www.oasiscitadine.fr
 - Le Citoyen Nourrit la Ville (Mouans-Sartoux)
 - Les Râteleurs / Maison de l'alimentation (pour accompagner les personnes précaires à devenir actrices du système alimentaire locale, en Nouvelle-Aquitaine)
www.lesrateleurs.org
 - L'Epine Comestible (pour cultiver des paysages alimentaires dans l'environnement quotidien, et se reconnecter à la production alimentaire, à Lille-Hellemmes)
www.les-saprophytes.org/epine-comestible
 - Voir aussi l'appels à projets du plan de relance « Alimentation Locale Solidaire »
www.economie.gouv.fr/plan-de-relance/profils/entreprises/aide-alimentation-locale-solidaire
- 