

# QU'EST-CE QU'UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL ?



## Comment on fait ?

D'abord, on prend le temps d'observer le territoire : comment sont produits les aliments ? Où sont-ils vendus ? Qu'est-ce que les habitants du territoire consomment ? Une fois ce diagnostic réalisé, on regarde ce qui pourrait être amélioré et les actions à mettre en place pour y arriver : **c'est le passage à un plan d'actions !**

## Relocalisons notre alimentation !

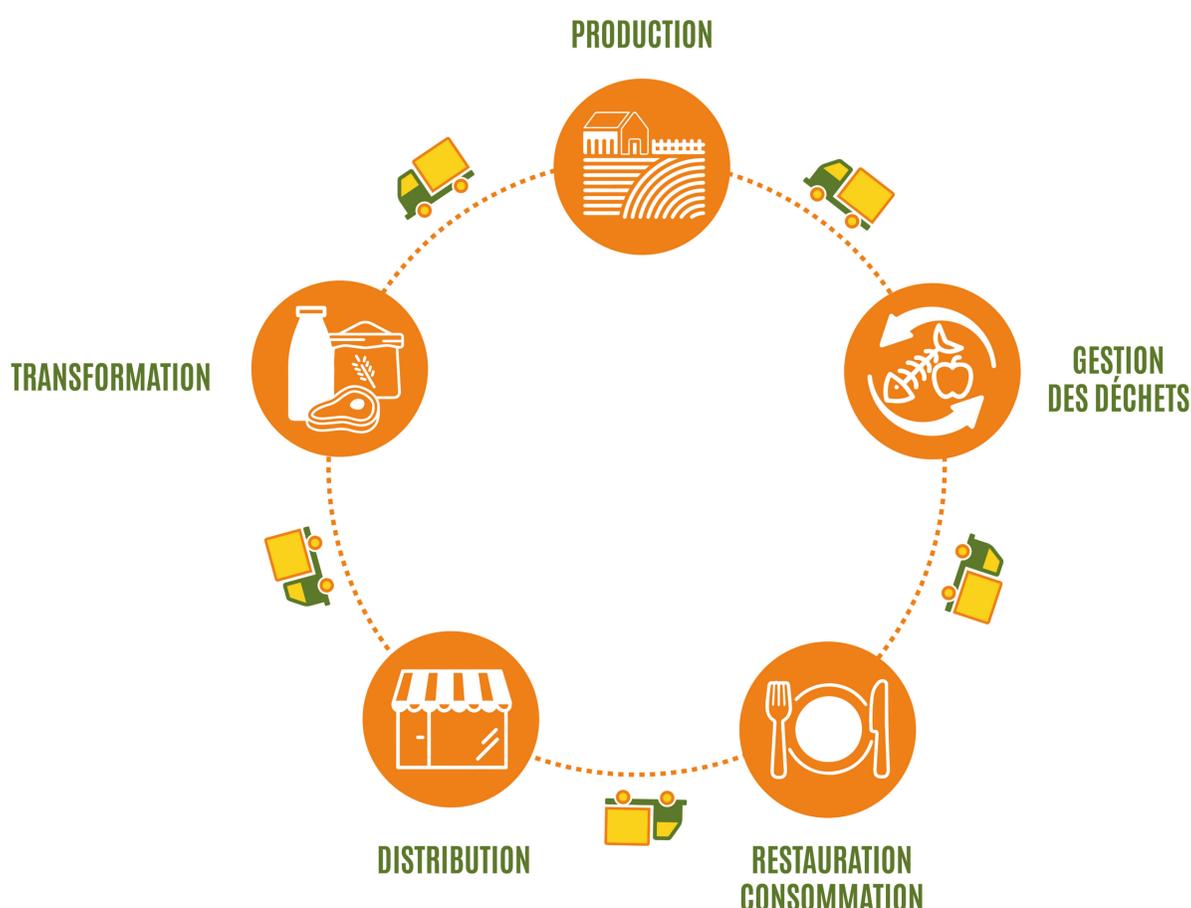


Le Projet Alimentaire Territorial, ou plus couramment PAT, a pour objectif de faire en sorte que ce que l'on mange soit produit au plus proche de chez soi. Le PAT a aussi des objectifs environnementaux (pour que notre alimentation ne soit pas trop polluante) et sociétaux (pour que tout le monde puisse manger correctement).

## À quelle échelle on travaille, et avec qui ?



Le Projet Alimentaire porte sur la **Communauté de Communes** Cœur du Jura, qui regroupe Arbois, Poligny, Salins et les soixante-trois communes environnantes. La Communauté de Communes a réuni un groupe d'acteurs (des associations, des représentants d'organismes agricoles, des entreprises du territoire) pour élaborer ce PAT aux côtés des élus locaux.



## Quels sont les objectifs pour notre territoire ?

1. Soutenir et accompagner le développement de filières agricoles locales et diversifiées
2. Favoriser l'accès à tous à une alimentation locale de qualité
3. Encourager l'approvisionnement en produits locaux dans la restauration collective
4. Limiter l'impact néfaste de notre alimentation sur l'environnement

# 1. POUR UNE PRODUCTION AGRICOLE DIVERSIFIÉE



## POURQUOI C'EST IMPORTANT ?

Parce que cela renforce **notre autonomie alimentaire** et favorise le **développement des circuits courts** qui réduisent les distances de transport et assurent un meilleur revenu des agriculteurs et une meilleure connaissance des produits consommés.



## QU'EST-CE QU'ON POURRAIT METTRE EN PLACE ?

- Identifier les terres agricoles qui se libèrent et faciliter la transmission vers de jeunes agriculteurs.
- Accompagner les projets d'installation agricole « diversifiés » (maraîchage, arboriculture, petits fruits, élevage ovin/caprin, etc.).
- Construire des outils de transformation collectifs comme un abattoir, une conserverie...



## SUR LE TERRITOIRE, ON EN EST OÙ ?

**Deux filières agricoles** emblématiques du Jura et dynamiques sont très présentes : **la viticulture et le Comté**. Les autres productions agricoles ont du mal à s'implanter, et, même si de plus en plus de jeunes agriculteurs s'y intéressent, un climat peu adapté, une difficulté d'accès au foncier et le manque d'outils de transformation agro-alimentaire freinent leur développement.



## INSPIRATION

«Et ailleurs ?»

**Le Pays Voironnais (38) est une collectivité qui achète les parcelles agricoles qui se libèrent pour les mettre à disposition de jeunes agriculteurs. Cela a permis l'installation d'une dizaine d'exploitants depuis 2008 !**



# 2. MANGER LOCAL ET DE QUALITÉ POUR TOUS



## QU'EST-CE QU'ON POURRAIT METTRE EN PLACE ?

- Communiquer sur les circuits courts déjà existants.
- Sensibiliser sur les bienfaits de produits frais et locaux.
- Créer de nouvelles manières de consommer pour permettre aux plus démunis d'accéder à ces produits, et montrer qu'on peut manger sainement sans augmenter son budget.
- Mettre en place un lieu pour réapprendre à cuisiner.

## POURQUOI C'EST IMPORTANT ?

Parce qu'en achetant des produits locaux **on soutient l'activité économique locale** tout en protégeant notre santé.

Parce que les habitants du territoire se doivent de **soutenir leurs agriculteurs** et les petits producteurs. Or, aujourd'hui, **nous achetons peu de produits locaux.**

Parce que nous sommes peu à suivre les recommandations nutritionnelles nationales qui garantissent **une alimentation bonne pour notre santé.**



## SUR LE TERRITOIRE, ON EN EST OÙ ?

À Poligny, l'association « Altermarché du Dan » met **les consommateurs en contact direct avec les producteurs.** Dans la même commune, **des jardins partagés** sont mis à disposition aux personnes en difficulté financière afin de leur permettre de produire leur alimentation à moindre coût. Même chose à Arbois, avec la création de 40 jardins familiaux. Enfin, à Salins-les-Bains, une assistante sociale anime chaque mois **des cours de cuisine pédagogiques** pour apprendre à cuisiner à petit prix. La présence d'**une épicerie coopérative** permet également d'accéder plus facilement à des produits bio et locaux..

## INSPIRATION «Et ailleurs ?»

Sur le drôle de marché de Dieulefit (26), chaque produit a **trois montants différents. Un prix accessible à tous, un prix juste pour le producteur, et un prix solidaire.**



© Radio France - Erwan Chassin

# 3. MANGER LOCAL DANS LES CANTINES



## POURQUOI C'EST IMPORTANT ?

Parce que ça réduit les inégalités d'accès aux produits locaux.

Parce que cela permet de **sensibiliser les enfants** à la saisonnalité et de développer leur goût.

Parce que, sur le territoire, **5 000 repas sont préparés chaque jour** par les cantines.



## QU'EST-CE QU'ON POURRAIT METTRE EN PLACE ?

- Accompagner la création de filières agricoles dédiées à la restauration collective.
- Former et sensibiliser les équipes de cuisine à l'utilisation de ces produits.
- Gérer les surcoûts potentiels en réduisant le gaspillage alimentaire et également la part de viande distribuée dans les repas (moins mais mieux).
- Créer un programme d'éducation à l'alimentation des élèves.



## SUR LE TERRITOIRE, ON EN EST OÙ ?

Les chefs cuisiniers font **de plus en plus d'effort pour intégrer des produits locaux** dans les repas des cantines, mais les résultats sur le territoire sont hétérogènes car ils n'ont ni le même budget ni les mêmes moyens humains et matériels. Toutefois, depuis septembre 2022, **l'association « Intermaraîchers du Jura » livre des légumes bio et locaux aux restaurants scolaires** de notre territoire !



## INSPIRATION

«Et ailleurs ?»

Sur la Communauté de Communes Bresse Haute Seille (39), les équipes de cuisine ont été formées à de nouvelles pratiques pour intégrer plus de produits locaux ainsi que des repas végétariens.

# 4. MANGER TOUT EN PROTÉGEANT LA PLANÈTE



## POURQUOI C'EST IMPORTANT ?

Parce que notre territoire abrite un **patrimoine naturel riche** à protéger (cascades, rivières, étangs).

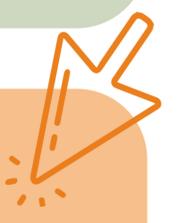
Parce que cette nature est **menacée par le réchauffement climatique** et que, sans action de notre part, il fera 5°C de plus en moyenne d'ici 100 ans dans le Jura.

Parce que **notre manière de nous alimenter peut polluer** : le transport des aliments, certaines pratiques agricoles ou encore l'incinération des déchets sont à l'origine de gaz à effet de serre. Nous gaspillons beaucoup (7% des aliments finissent à la poubelle) et nous ne compostons pas assez.



## QU'EST-CE QU'ON POURRAIT METTRE EN PLACE ?

- Optimiser les circuits de distribution pour diminuer l'impact des transports.
- Encourager les agriculteurs dans leurs changements de pratiques.
- Réduire les déchets alimentaires, avec un volet sensibilisation et un volet action.
- Sensibiliser les publics à l'alimentation à travers des défis alimentaires, des forums, des festivals...



## SUR LE TERRITOIRE, ON EN EST OÙ ?

Des changements sont à l'œuvre, avec **une augmentation du nombre d'exploitations en bio** et un **nouveau cahier des charges « Comté »** plus vertueux. En revanche, **la quantité de déchets produite par habitant augmente**. Pour remédier à ce problème, la mairie d'Arbois met en place **des sites de compostage collectifs** afin que les habitants trient leurs déchets organiques (comme les épluchures, coquilles d'œuf, etc.). Enfin, dans les cantines, les équipes de cuisine pèsent les déchets en fin de service **pour sensibiliser les enfants au gaspillage**.

## INSPIRATION

«Et ailleurs ?»

À Fontainebleau (77), le service de collecte des déchets a mis en place une animation à destination des jeunes pour les sensibiliser au gaspillage alimentaire !



@ twitter / discosoup