

Atelier des solutions

Synthèse des 7 ateliers de mobilisation
des acteurs du territoire



La mobilisation des acteurs : structure et objectifs autour de 7 ateliers des solutions

Prévus dans la Loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt du 13 octobre 2014, les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) sont une opportunité de co-construire une stratégie agricole et alimentaire de territoire en réponse aux enjeux économiques, sociaux et environnementaux auxquels nous sommes confrontés.

3 axes structurants ont été fixés par la Métropole Rouen Normandie dans le cadre de l'élaboration de son PAT :

Axe 1 Promouvoir des systèmes alimentaires, des habitudes de consommation et des pratiques agroalimentaires qui contribuent à l'effort de réduction des émissions de Gaz à Effet de Serre (GES)

Axe 2 Développer des activités économiques pérennisées ou renouvelées créant de la valeur et des emplois localement

Axe 3 Promouvoir des pratiques agricoles et alimentaires qui préservent l'environnement, les ressources non renouvelables (eau, sol, biodiversité) et la santé

Une mobilisation en **7 ateliers** pour :

- compléter le diagnostic alimentaire et la cartographie des acteurs ;
- élaborer un plan d'actions pré-opérationnel constituant une base de travail bien aboutie pour la suite du travail ;
- mobiliser les acteurs du territoire et identifier des relais d'actions pour la mise en œuvre.

7 ateliers ont eu lieu à l'automne 2018 :

- **Comment faciliter l'accès à une alimentation « durable » et de qualité pour les populations vulnérables ?**
lundi 15 octobre
- **Comment changer les pratiques alimentaires des consommateurs : mieux manger, consommer local, réduire le gaspillage alimentaire... ?**
lundi 15 octobre
- **Comment adapter la production agricole et alimentaire pour répondre aux nouvelles demandes sociétales et réglementaires ?**
mardi 16 octobre
- **Comment réinventer la distribution et la logistique alimentaire pour reconnecter producteurs et consommateurs ?**
mardi 6 novembre
- **Comment augmenter la part de produits locaux, durables et bio dans la restauration collective (scolaire) ?**
mercredi 14 novembre
- **Consommation et valorisation des produits locaux : quels rôles et quels intérêts pour les professionnels du territoire (intermédiaires, restaurateurs...)?**
jeudi 15 novembre
- **Comment structurer et développer les filières innovantes de valorisation de biomasse d'origine agricole ou alimentaire, au service d'une économie circulaire ?**
jeudi 22 novembre

Ce premier cycle d'ateliers intitulés « ateliers des solutions », avait pour objectif d'ouvrir le champ des possibles en identifiant un **maximum d'actions** pouvant être mises en œuvre par la Métropole elle-même, mais aussi et surtout par ses partenaires (profession agricole, associations, chambres consulaires...), par les acteurs socio-économiques, les associations œuvrant pour faciliter le changement de comportement, la préservation des terres agricoles... ou encore par les habitants du territoire directement.

En effet, la Métropole se positionne en tant qu'animatrice des dynamiques locales et souhaite, à travers cette démarche, valoriser et développer collectivement une stratégie alimentaire locale contribuant durablement au développement et à l'attractivité du territoire.

Ce document présente l'ensemble des propositions d'actions qui ont été formulées lors de chaque atelier ainsi que le travail de synthèse, de reformulation et de priorisation effectué par les membres du comité de pilotage technique lors de ses réunions du 4 et 21 décembre 2018.

Ce comité est composé des animateurs qui sont intervenus dans les différents ateliers, soit la Chambre d'agriculture, l'Association Bio Normandie, Terre de Liens Normandie, les Défis Ruraux devenus le Réseau des CIVAM Normands le 20 décembre 2018, ainsi que les trois bureaux d'études accompagnant la Métropole, Auxilia, Gresard Consultants et Ferme d'Avenir.



233
participants aux ateliers

158
pistes d'actions identifiées

Retour sur les contributions des 7 ateliers des solutions : des échanges fructueux et ambitieux



- de ses besoins de produits alimentaires (fruits, légumes, œufs)
- Développer l'agriculture urbaine pour augmenter les surfaces de terres produites
 - Planter des arbres fruitiers dans les espaces publics dont la production serait accessible à tous
 - Développer des espaces test agricoles pour faciliter l'installation d'agriculteurs
 - Améliorer la mise en réseau entre l'offre de produits à donner et les associations d'aide alimentaire
 - Développer le glanage en faveur du don alimentaire
 - Sensibiliser la GMS pour améliorer les ramasses et faire correspondre l'offre à la demande
 - Faire bouger les pratiques d'achat de la GMS sur les produits hors calibres pouvant être vendus à des prix plus accessibles
 - Développer la transformation des surplus pour augmenter l'offre de produits locaux transformés

Comment faciliter l'accès à une alimentation « durable » et de qualité pour les populations vulnérables ?

Les actions exposées portaient sur :

- la mise en place d'outils permettant de maîtriser son budget, de retrouver du lien social pour les personnes en situation d'exclusion (jardins partagés)
- l'éducation (organisation d'ateliers cuisine, actions de sensibilisation des enfants et des adultes, mise en place de jardins cultivés...)
- la définition claire des besoins et l'organisation des collectes de dons alimentaires

Les initiatives mises en évidence sont portées essentiellement par les communes, acteurs incontournables dans l'accompagnement des personnes en difficultés.

Les actions proposées :

Augmentation et structuration de l'offre alimentaire locale accessible pour le public précaire

- Créer des jardins partagés pour favoriser l'auto-production à destination des publics précaires dans les quartiers prioritaires
- Inciter le grand public à produire lui-même une partie

Accompagnement des changements de pratiques alimentaires des publics précaires

- Accompagner et former les professionnels (travailleurs sociaux, instituteurs, animateurs de centre de loisirs...) proches des populations précaires (création et mise à disposition de kits, formation...)
- Recenser et diffuser les outils existants (gestion de budget, bien manger...)
- Mettre en place des ateliers de cuisine pour démontrer que cela peut être amusant de cuisiner et que tous sont capables
- Mettre en place des Défis Familles à Alimentation Positive
- Rendre la population précaire actrice de ses choix (prouver que tous sont capables) : grainothèque, AMAP sociale...
- Mettre en place des actions de sensibilisation spécifiques pour les enfants (conception de kits pour les instituteurs, mise en place de classes alimentaires)
- Mutualiser les compétences notamment celles des professionnels de la santé
- Développer de nouveaux « tickets services » utilisables auprès de partenaires identifiés sur le local
- Augmenter le bénévolat car la demande est importante
- Mettre en place un calendrier de l'alimentation sur le territoire recensant événements, acteurs, initiatives



Comment changer les pratiques alimentaires des consommateurs : mieux manger, consommer local, réduire le gaspillage alimentaire... ?

Les actions exposées portaient sur :

- la réalisation d'actions de sensibilisation selon les publics ciblés
- l'éducation (organisation d'ateliers de cuisine, actions de sensibilisation des enfants et des adultes, mise en place de jardins cultivés...)
- le développement de l'offre en produits locaux : magasins spécialisés et la grande distribution

Les actions proposées :

Développement de l'offre en produits locaux

- Installer des fermes à différents endroits sur la Métropole qui auront également une fonction de sensibilisation, de formation aux techniques de cultures, d'éducation culinaire...
- Inciter le grand public à produire lui-même une partie de sa production lorsque cela est possible
- Développer les magasins et structures (AMAP, marchés de producteurs...) vendant des produits locaux sur le territoire (idée de trouver une offre

globale sur ces espaces de vente : fruits ; légumes ; viande ; œufs ; farine et autres produits transformés...) pour avoir un maillage plus fin et une offre située au plus près des consommateurs (proximité du lieu de vie ou du lieu de travail)

Sensibilisation et mise en évidence de l'offre alimentaire locale

- Mieux identifier les produits locaux dans les rayons des grandes surfaces et sur les drive
- Soutenir les événements locaux réunissant les acteurs de l'offre (producteurs, restaurateurs...) et les consommateurs et les développer tout au long de l'année
- Communiquer sur l'offre existante en reprenant les outils existants et en proposant un outil plus opérationnel d'identification et de localisation
- Démultiplier les actions d'éducation alimentaire en adaptant l'offre éducative en fonction des cibles (enfants, étudiants, public déscolarisé, grand-public...)
- Promouvoir les marchés existants sur la Métropole et améliorer la visibilité des producteurs
- Mobiliser les outils de communication existants pour faire connaître les acteurs de la restauration utilisant des produits locaux...

Accompagnement au changement de comportement ... du grand public

- Développer et diffuser des outils pour sensibiliser les consommateurs sur les pratiques alimentaires les moins impactantes pour l'environnement et meilleures pour la santé, la saisonnalité, les menus locaux et sur comment cuisiner les restes (ateliers cuisine...)
- Imaginer un outil de communication centralisé via la Métropole pour faire remonter les initiatives et les expériences sur l'alimentation et les diffuser aux acteurs
- Diffuser aux parents les « best-of » des menus aimés par les enfants à la cantine pour leur donner des idées à la maison
- Mettre à disposition du grand public du compost réalisé par les services communaux pour les inciter à produire leurs propres fruits et légumes
- Communiquer pour rassurer le consommateur sur les crises alimentaires

... des acteurs publics

- Imaginer une charte « alimentation exemplaire » dans les manifestations des collectivités
- Former les animateurs de centres de loisirs, les travailleurs sociaux... pour qu'ils puissent mener des ateliers et accompagner sur le long terme les personnes difficiles
- Repenser l'offre alimentaire lors des manifestations pour offrir des produits locaux de manière systématique

... des acteurs privés

- Proposer la charte « alimentation exemplaire » dans les manifestations des acteurs privés (entreprises...)
- Travailler avec les GMS pour limiter le gaspillage alimentaire (optimisation des dons alimentaires, gestion des stocks, valorisation des produits non calibrés)

Lutte contre le gaspillage alimentaire

- Développer les magasins vendant en vrac pour limiter les déchets, lutter contre le gaspillage alimentaire et répondre à la demande sociétale
- Créer une légumerie d'insertion pour transformer les surplus de production
- Communiquer sur les Dates Limites de Consommation pour lutter contre le gaspillage alimentaire



Comment adapter la production agricole et alimentaire pour répondre aux nouvelles demandes sociétales et réglementaires ?

Les actions exposées portaient sur :

- la structuration des filières : blé label rouge, abattage de bovins, groupements de producteurs
- des travaux sur le changement de pratiques agricoles
- le développement de l'offre en produits locaux : magasins spécialisés et la grande distribution

Les actions proposées :

Valorisation et diversification de l'offre et de l'accès à l'offre notamment en légumes

- Renforcer les capacités de transformation des producteurs, et proposer une logistique mutualisée
- Accompagner les producteurs locaux via le MIN et développer de nouvelles manières de commercialiser via le froid dirigé
- Développer et encourager le développement des AMAP
- Lever les freins techniques pour le maraîchage bio
- Valoriser collectivement les productions maraîchères : échanges techniques, valorisation commune des productions, acquisition de matériel commun
- Mutualiser les équipements de transformation : créer une légumerie d'insertion pour transformer les surplus de production et valoriser les produits non calibrés ou ne répondant pas aux critères de la grande distribution
- Récolter et transformer les productions non valorisées comme celle des particuliers
- Mobiliser les ESAT pour des activités de transformation
- Développer des productions de légumes spécialisés en mobilisant les producteurs commercialisant en filière longue pour relocaliser une partie de leur production

Accompagnement de l'installation de nouveaux producteurs et les projets en agriculture

- Repérer les disponibilités foncières pour faciliter l'installation
- Mettre en place des espaces test agricoles
- Développer l'agriculture urbaine pour augmenter les surfaces de production : optimiser l'espace public et privé en plantant des fruitiers et créant des espaces productifs et les valoriser en les vendant ou en les rendant accessibles

- Mieux faire connaître les dispositifs/structures d'appui aux candidats à l'installation
- Informer/former aux aspects réglementaires et sanitaires perçus comme des contraintes à l'installation
- Faciliter les conditions d'apprentissage en exploitation
- Mettre en relation exploitants et candidats à l'installation
- Développer le financement participatif pour les projets agricoles
- Mettre en place une politique de maîtrise foncière par la collectivité pour développer des projets collectifs
- Renforcer les capacités des chantiers d'insertion
- Développer les écoles de production et fédérer

Développement d'une communication positive sur les métiers « donner envie d'être agriculteur »

- Développer la communication sur les initiatives positives pour inciter à changer de pratiques
- Développer la communication auprès des jeunes pour amener de nouveaux candidats à l'installation
- Sensibiliser la population sur les métiers agricoles et les productions locales

Structuration de filières

- Mutualiser et provoquer la rencontre entre acteurs de la filière agricole pour l'interconnaissance et la mutualisation
- S'appuyer sur les organisations collectives d'éleveurs existantes pour développer les filières locales
- Mieux évaluer les besoins en produits transformés : volumes, degré de transformation...
- Accompagner la demande des opérateurs pour aider les agriculteurs à répondre à la demande pour amener de nouveaux candidats à l'installation
- Développer et organiser les approvisionnements de produits locaux en restauration collective
- Réfléchir à de nouveaux modèles logistiques

Cohérence et coordination des actions

- Organiser les échanges entre territoires pour mutualiser les outils de transformation : maîtrise des coûts, évitement des doublons...
- Développer les échanges entre structures
- Développer les échanges entre financeurs



Comment réinventer la distribution et la logistique alimentaire pour reconnecter producteurs et consommateurs ?

Les actions exposées portaient sur :

- l'optimisation : des circuits de logistique, des points de distribution et des productions existants
- la création : de nouveaux points de vente, de nouveaux circuits logistiques
- l'organisation de la demande : le regroupement de producteurs

Les actions proposées :

Organisation de la logistique

- Créer une plateforme avec logique coopérative provenant de l'économie sociale et solidaire pour regrouper l'offre et organiser la livraison avec des véhicules propres pour l'environnement
- Développer le service de livraison du box de producteurs sur le MIN pour alimenter les épiceries et supérettes locales
- Organiser un circuit de collecte de fermes en fermes
- Développer des lieux de stockage relais associés à d'autres services pour assurer la rentabilité du modèle économique

- Développer la livraison en péniche
- Créer ou renforcer un ou des outils regroupant la logistique et les points de distribution
- Repérer des lieux de transit (gare) ou de service (conciergerie) pouvant servir de lieux de vente avec prise en charge par les conciergeries de la logistique

Structuration de la distribution

- Développer des outils d'information sur les pratiques agricoles, l'alimentation et la cuisine (lieux dédiés, outils de communication variés...) qui seraient à disposition au sein des lieux de vente
- Créer un outil de transformation de proximité (conserverie) pour étoffer l'offre de produits locaux et valoriser des produits non calibrés ou ne répondant pas aux critères de la grande distribution
- Développer les magasins de produits locaux durables en circuits courts de proximité en réinvestissant notamment les fonds de commerce existants
- Exploiter (récolter et transformer des productions non valorisées comme celles des particuliers) et optimiser l'existant (plantation de fruitiers, création de jardins productifs sur des espaces publics) pour valoriser l'ensemble des productions et des espaces non valorisés jusqu'à présent
- Développer d'autres formes de distribution comme les distributeurs automatiques, les magasins locaux...



Comment augmenter la part des produits locaux, durables et bio dans la restauration collective (scolaire) ?

Les actions exposées portaient sur :

- la lutte contre le gaspillage alimentaire qui, outre l'éducation du personnel et des convives, contribue à faire baisser les coûts de préparation des repas, permettant ainsi un approvisionnement en produits de meilleure qualité
- le développement de partenariats avec des producteurs locaux et l'organisation de rencontres avec les acheteurs
- la formation du personnel

Les actions proposées :

Dégagement de marges d'économie pour faciliter l'achat de denrées durables et locales

- Mettre en oeuvre des pistes d'économie pour augmenter le pouvoir d'achat pour s'approvisionner en produits locaux et de meilleure qualité et investir dans du matériel plus performant
- Travailler sur le gaspillage alimentaire
- Mettre en place des tables de tri

- Développer les plats alternatifs aux protéines animales afin de réduire les coûts et favoriser le durable et la qualité

Facilitation de la rédaction des cahiers des charges

- Créer un label spécifique toute production pour faciliter la rédaction des marchés publics et la sélection des producteurs locaux (exemple de Rennes)
- Obliger les prestataires à plus de traçabilité et de transparence sur leurs produits
- Mettre en place une charte des marchés pour que le critère prix ne soit plus le critère principal
- Prendre appui sur les services de la Métropole pour sécuriser la rédaction des marchés

Augmentation et structuration de l'offre

- Développer l'offre locale (volumes et variétés) et notamment en bio
- Accompagner la structuration des producteurs
- Développer des solutions de conserverie ou de surgélation pour répondre aux besoins de produits pré-transformés
- Installer des maraîchers sur des terrains en propriété de la Métropole pour l'augmenter l'offre locale disponible
- Développer les potagers municipaux pour alimenter les cantines
- Structurer les réseaux de producteurs pour faciliter la réponse aux appels d'offres
- Recenser les groupements de producteurs et les faire connaître aux acheteurs
- Mieux faire connaître l'offre existante (développer des liens avec les actions engagées par le Département de Seine-Maritime et la Région Normandie)
- Accompagner et regrouper les producteurs pour leur permettre de répondre aux marchés publics de la restauration collective
- Etudier l'offre alimentaire en local : connaître les caractéristiques des produits locaux pour savoir comment les introduire en cuisine, identifier les produits et les types de transformations manquants
- Optimiser la logistique entre les établissements de restauration collective quel que soit leur financeur (école, collège, EHPAD, structures privées)
- Geler les terres agricoles dans le cadre du PLUi afin de développer les productions au bénéfice de la restauration collective scolaire

- Bonifier les aides de la Métropole pour les producteurs engagés dans des démarches concertées

Connaissance et structuration de la demande

- Structurer les volumes de la restauration collective pour que les producteurs puissent adapter leur production (volumes, planning de production pour anticiper sur les produits à proposer)
- Développer les groupements de commande tout en restant vigilant sur l'organisation du marché et les volumes demandés
- Objectiver les besoins de produits transformés (volaille prédécoupée, viande, légumes lavés...) pour sensibiliser les producteurs et développer les outils nécessaires
- Mettre en place une régie cantine portée par la Métropole (différents fonctionnements envisageables : production totale, système de stockage des denrées avec logistique de livraison, élaboration des menus, achats groupés...)

Sensibilisation

- Développer les jardins pédagogiques
- Sensibiliser les parents à travers les commissions menus auxquelles ils peuvent participer afin que les menus soient mieux acceptés et compris
- Sensibiliser les gestionnaires et cuisiniers aux produits de saison pour adapter les menus à l'offre disponible sur le territoire
- Impliquer et sensibiliser les parents aux enjeux de l'alimentation durable et de l'approvisionnement local dans les cantines envisageables : production totale, système de stockage des denrées avec logistique de livraison, élaboration des menus, achats groupés...)
- Sensibiliser les collectivités pour adapter les équipements de cuisine
- Eduquer au goût, à la saisonnalité, au végétarisme dans les programmes pédagogiques des enseignants afin de sensibiliser les enfants
- Organiser des animations, des sessions de sensibilisation, des visites de fermes
- Convaincre les élus des enjeux du développement de l'approvisionnement local et les alerter sur les problématiques de mise en oeuvre

- Mener des activités avec les parents lors d'évènements festifs : présentation des travaux dans les potagers pédagogiques, cueillette des productions...

Formation

- Former le personnel de cuisine à l'utilisation de produits locaux et favoriser l'échange de pratiques
- Former les acheteurs : nomenclature par famille d'achat pour un allotissement adapté aux produits locaux, référence de prix dans les marchés, information sur les possibilités d'achat de gré à gré
- Mettre en relation « acheteurs » (gestionnaires et cuisiniers) et « vendeurs » (producteurs locaux et transformateurs)
- Développer et fournir aux communes des outils de suivi de l'approvisionnement local en chiffre d'affaire et en volume



Consommation et valorisation des produits locaux : quels rôles et quels intérêts pour les professionnels du territoire (intermédiaires, restaurateurs...)?

Ce premier temps d'échange a surtout permis de relever un certain nombre de freins rencontrés par les acteurs de la restauration (restaurateurs/traiteurs).

En postulat de départ, il a ainsi été mis en évidence :

- que la formation n'axe pas assez sur les produits locaux (CFA / INBP) : problème de connaissance des légumes, travail des légumes bio non étudié
- qu'il y a une réelle perte de compétence chez les détaillants des produits
- que la logistique est un frein à l'approvisionnement local pour les restaurateurs qui ont de réelles contraintes de temps à gérer (les producteurs ne livrent pas forcément, le volume n'est pas toujours adapté, les restaurateurs n'ont pas le temps d'aller faire de nombreux kilomètres pour acheter des produits de qualité)

En parallèle, les participants de l'atelier ont mis en évidence plusieurs leviers :

- modification de sa façon de consommer (plus de protéines végétales, plus de vrac...) pour se donner la possibilité d'accéder à des produits locaux de qualité dont bio
- enjeu de santé, d'accessibilité financière et géographique, d'éducation
- l'intégration du bien-manger dans l'éducation nationale

Les actions proposées :

- Encourager les structures de formation (CFA, Institut national de boulangerie, UniLaSalle...) à utiliser des produits locaux / sensibiliser à l'utilisation de produits locaux : apprendre à valoriser les produits locaux (primeurs, restaurateurs, boulangers...) ; apprendre à transformer les produits bruts bio (artisans, restaurateurs) car cela ne se cuisine pas de la même façon ; apprendre à connaître l'offre de produits bruts locaux (éducteur des fermes)
- Communiquer sur les produits bio en développant des argumentaires sur la qualité des produits, l'impact positif sur la santé, le rapport qualité-prix
- Regrouper l'offre en produits locaux pour les professionnels (ex : box fermier)
- Développer l'offre locale bio : volailles
- Communiquer et sensibiliser les consommateurs pour éduquer sur le travail du produit et les biens faits (qualité...)
- Faire se rencontrer les acteurs : mettre en réseau des producteurs et commerçants, définir un engagement mutuel à travailler ensemble pour mettre plus de produits locaux dans les épiceries... (s'inspirer de l'expérience de la Communauté d'Agglomération Seine Eure)
- Adapter les créneaux de distribution selon les produits : travailler par famille de produits pour développer l'offre en produits locaux auprès des consommateurs (ex : Brasserie)
- Augmenter la part de produits locaux dans la grande distribution (lien atelier 4 : distribution et logistique) (ex : Ferme des Peupliers)
- Mobiliser le club des restaurateurs piloté par la Chambre de Commerce et d'Industrie pour concrétiser des réflexions autour de la différenciation « fait maison », label « chef et terroir », « maître restaurateur », « artisan cuisinier », « slow food »
- Mieux valoriser les initiatives existantes : mettre en avant les producteurs/restaurateurs dans la communication sur l'attractivité du territoire (club des toques, fête du ventre...)
- Former les producteurs sur les stratégies de vente (prix en fonction des différents clients)
- Développer/communiquer autour d'une offre de restauration adaptée aux problématiques santé ou nouveaux modes de consommation (sans gluten, vegan...) = la cuisine doit pouvoir rester gourmande tout en prenant en compte les problématiques santé
- Communiquer auprès des écoles et établissements spécialisés (personnes âgées...) en associant les équipes éducatives, encadrantes et équipes de cuisine
- Mettre en place un défi familles à alimentation positive pour aider les populations précaires notamment à changer leurs pratiques d'achat
- Mener une réflexion sur les outils d'abattage et les prestations associées (lien avec l'atelier 3)
- Mettre à disposition des outils de communication sur le bien manger disponibles chez des commerçants, des restaurateurs... : la Métropole doit créer les outils (orientation vers une alimentation alternative, localisation...)
- Favoriser l'installation de start-up dont l'activité serait orientée sur la sensibilisation au changement de comportement, à la fabrication et/ou la vente de produits locaux... = pépinière d'entreprise spécialisée avec mise à disposition de moyens par la collectivité, partage d'activités, mutualisation de moyens entre structures
- Organiser un concours gastronomique alliant les 4 thématiques : bas carbone, cuisine gourmande, produits de proximité, coût et sur plusieurs niveaux d'acteurs : familles, professionnels, scolaires, apprentis... A coupler avec les évènements locaux tels que la Fête du Ventre pour qu'il y ait des animations tout au long de l'année (ex : concours bien manger en Normandie)



Comment structurer et développer les filières innovantes de valorisation de biomasse d'origine agricole ou alimentaire, au service d'une économie circulaire ?

Les actions proposées répondent à deux grands enjeux :

1. Réduire le volume des déchets produits en sensibilisant et en accompagnant l'ensemble des acteurs vers des pratiques plus vertueuses car, pour reprendre les propos de nombreux participants : « le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas »

2. Développer les solutions de valorisation, « de la fourche à la fourchette ». La production de déchets concerne l'ensemble des acteurs de la chaîne de valeurs, du producteur au consommateur. Il est donc nécessaire de développer un mix de solutions, adapté aux contraintes et problématiques de chacun. Plusieurs types de valorisation ont ainsi été évoqués :

Valorisation alimentaire : un travail de sensibilisation et de formation de tous les acteurs doit permettre des changements de pratiques et une attitude plus responsable vis-à-vis des restes alimentaires, qui pour la plupart, peuvent être recuissinés ou reconditionnés.

Valorisation « solidaire » : de nombreux participants ont rappelé qu'il était nécessaire et urgent d'encourager la redistribution des surplus et des invendus pour lutter contre les inégalités et la précarité alimentaire sur le territoire. Des actions de solidarité sont envisageable de la production de produits agricoles (opérations de glanage, don des surplus...), en passant par les transformateurs et distributeurs (dons des surplus et des invendus), jusqu'aux consommateurs finaux qui peuvent « ouvrir leurs placards et leurs frigos », mais aussi leurs jardins et vergers, grâce notamment au développement de solutions numériques. La restauration commerciale et collective est également concernée, à condition de bien connaître et de respecter la réglementation en vigueur.

Valorisation non-alimentaire : compostage, méthanisation, alimentation animale... Les biodéchets constituent une ressource renouvelable et propre à partir de laquelle il est possible de produire de l'énergie, de la chaleur, des intrants agricoles... Les solutions sont nombreuses et concernent, là encore, tous les acteurs de la filière. Restent à développer les solutions logistiques, techniques et juridiques nécessaires pour stabiliser les modèles économiques et dupliquer les nombreuses initiatives existantes sur l'ensemble du territoire. Plusieurs participants rappellent d'ailleurs la nécessité, pour les collectivités, de soutenir les porteurs de projets (publics et privés) en finançant de l'ingénierie de projet.

Les actions proposées : Incitation et sensibilisation au changement de comportement

- Réduire le volume des déchets produits en :
 - sensibilisant les particuliers à la gestion de leurs déchets, accompagnant tous les acteurs dans les démarches de tri-collecte-gestion
 - Adapter la fiscalité en fonction des usages
 - Développer la communication sur l'ensemble de la chaîne en indiquant quelle est la valorisation finale
 - Accompagner les cuisines et personnels de collectivité
 - Travailler par cible
 - Mettre des bacs de compostage collectif dans les grands ensembles, résidences collectives
 - Mettre à disposition des habitants des broyeurs

- Développer/renforcer les animations dans les écoles (éducation alimentaire en lien avec les agriculteurs, lutte anti-gaspillage)
- Développer les équipements collectifs comme les jardins partagés
- Utiliser les relais des organisations professionnelles (CMA / CCI) pour faire connaître les entreprises de collecte
- Former/sensibiliser le grand public au compostage
- Organiser des réunions d'échanges et de mise en relation afin de faire connaître les acteurs collectant les déchets
- Mettre à disposition des communes et des porteurs de projet de l'ingénierie (étude de faisabilité, de marché, études techniques)

Organiser la valorisation

- Étudier la possibilité de valoriser des déchets alimentaires en alimentation animale
- Mettre en place une valorisation des biodéchets par le SMEDAR
- Organiser des opérations de glanage vers le don alimentaire
- Transformer les produits agricoles hors calibres ou hors circuits de commercialisation classique
- Développer des solutions individuelles de méthanisation
- Utiliser la lutte contre le gaspillage / les actions de valorisation des invendus et co-produits pour développer la solidarité avec publics en difficulté
- Mutualiser la collecte en expérimentant sur une partie de territoire entre différents corps de métiers mais à une échelle restreinte
- Mettre en place une collecte du verre des cantines
- Organiser une collecte dédiée et adaptée auprès des professionnels de la restauration

Les participants

Les communes de : Canteleu, Caudebec-lès-Elbeuf, Cléon, Darnétal, Duclair, Elbeuf, Grand-Couronne, Houpeville, La Londe, Le Mesnil-sous-Jumièges, Malaunay, Maromme, Mont-Saint-Aignan, Notre-Dame-de-Bondeville, Oissel, Orival, Petit-Quevilly, Roncherolles-sur-le-Vivier, Saint-Aubin-Epinay, Saint-Aubin-lès-Elbeuf, Saint-Jacques-sur-Darnétal, Saint-Etienne-du-Rouvray, Saint-Léger-du-Bourg-Denis, Saint-Pierre-lès-Elbeuf, Sotteville-lès-Rouen, Yville-sur-Seine

AEACF Consultants, Agorès, Agriculteurs, API Restauration, AREA Normandie, Association Bio Normandie, Biocoop Jeanne d'Arc, BDM-Conseil, Centres Communaux d'Action Sociale, Chambre d'Agriculture, Chambre des Métiers et de l'Artisanat, Chambre Régionale de l'Economie Sociale et Solidaire, Conseil Départemental de Seine-Maritime, Conseil Régional de Normandie, Coopérative agricole CAP Seine, Davigel, Education & Formation, IDHEFI Normandie, Interbev Normandie, Interface Transport, La famille bleue, La Ruche qui dit oui, La Table de Flore, Le Champ des Possibles, Le Foyer Stéphanois, Lemarchand SAS, Le Champ des Possibles, Les Fermes d'Ici, Local et Facile, Mairie de Roubaix, Métropole Rouen Normandie, MIN de Rouen, Mission Locale de Rouen, Nos Paysans Normands, Nutriset, Nutritionnistes, Obongoo, On va semer, Open Food France, Parents d'élèves, Particuliers, Porteurs de projets, Réseau des AMAP de Haute-Normandie, Saveurs et Savoirs, SODEXO, Terre de Liens Normandie, Touflet Tradition, UMIH, UniLaSalle, Université de Rouen, WWF

Traitement des propositions d'actions et poursuite de la démarche

Le 4 décembre 2018, le comité de pilotage technique de la mission d'élaboration du PAT a analysé l'ensemble des productions issues des 7 ateliers. Cet exercice a permis le **travail de synthèse et de reformulation en 29 actions** qui vous est présenté à droite.

Ces dernières répondent, par ailleurs, aux attentes des 227 consommateurs ayant contribué à l'enquête grand publique diffusée à l'automne dernier.

Avant l'approbation du plan d'actions par le comité de pilotage, il a été jugé nécessaire d'approfondir certaines propositions dans le cadre d'une seconde vague d'ateliers qui se tiendra sur mars et avril :

Création d'un réseau d'échange en faveur du don des produits alimentaires locaux et durables

Développement et structuration de filières : légumes de plein champ et volaille

Structuration de la logistique alimentaire et approvisionnement des territoires ruraux

Restauration collective privée, actrice d'une alimentation saine et durable pour ses convives

Élaboration et mise en œuvre d'une expérimentation en matière de collecte et valorisation des biodéchets

Ces nouveaux ateliers de travail concerneront **les acteurs de l'alimentation (producteurs, transformateurs, distributeurs...)**. En parallèle, les habitants auront également la possibilité de réagir sur les propositions d'actions qui leur seront présentées sur le site internet de la participation citoyenne <http://www.jeparticipe.metropole-rouen-normandie.fr>.

À l'issue de ces différents travaux participatifs, l'ensemble des actions sera soumis au comité de pilotage pour arbitrage avant l'été 2019. La version finalisée du PAT sera, quant à elle, présentée à l'ensemble des personnes mobilisées dans le cadre de la démarche lors d'un dernier temps majeur de restitution qui se tiendra d'ici l'automne.

ACCESSIBILITÉ À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ POUR TOUS

- Créer un réseau d'échange et de rencontre entre les producteurs de denrées alimentaires non consommées et les acteurs de l'aide alimentaire et développer des solutions nouvelles de valorisation sociale des invendus
- Proposer un kit de formation "s'alimenter sainement et localement" à destination des acteurs de l'accompagnement des publics précaires
- Accompagner les publics et les acteurs sociaux sur la pratique de l'auto-production et de l'utilisation de produits locaux et durables

ACCOMPAGNEMENT AU CHANGEMENT

- Élaborer une stratégie de communication et de sensibilisation à destination du grand public

DÉVELOPPEMENT DE L'OFFRE DE PRODUITS LOCAUX

- Étudier les possibilités de création d'un outil de transformation de légumes : légumerie, conserverie
- Clarifier les besoins et les opportunités en matière de découpe de viande
- Diversifier les types de cultures pour répondre à la demande locale (légumes, légumineuses, blé bio)
- Développer les solutions de production à destination de la Restauration Hors Domicile (régies municipales)
- Attirer et accompagner les candidats à l'installation : valorisation des disponibilités foncières, communication sur le métier
- Accompagner les producteurs dans la mise en marché de leurs produits
- Protéger et préserver le foncier agricole

OPTIMISATION DES CIRCUITS DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR

- Identifier des solutions logistiques spécifiques adaptées au rural et à l'urbain très dense
- Étudier la faisabilité de la création d'une plateforme logistique
- Favoriser l'introduction de produits locaux dans les circuits classiques : Grandes et Moyennes Surfaces, supérettes, commerces traditionnels, marchés
- Développer les points de vente spécifiques : magasins de producteurs, marchés, distributeurs automatiques, paniers, épicerie ambulantes...

ACCOMPAGNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE (SCOLAIRE)

- Réaliser un inventaire de l'offre locale pour aider les acteurs à composer des menus adaptés aux productions et à écrire les marchés
- Développer des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Créer et animer un réseau de la restauration collective pour encourager et faciliter les échanges de bonnes pratiques, les mutualisations
- Mettre à disposition des acteurs / restaurants des outils de suivi et d'analyse de l'approvisionnement local, de qualité... ainsi que du gaspillage
- Sensibiliser et éduquer les usagers de la restauration collective aux enjeux d'une alimentation saine et durable
- Sensibiliser les élus aux enjeux d'une alimentation saine et durable
- Accompagner les producteurs : appels d'offres, structuration et organisation, adaptation de la production, communication sur les prix, réglementation
- Faciliter et provoquer la rencontre entre les acheteurs et les fournisseurs locaux pour développer une connaissance mutuelle des problématiques et contraintes de chacun et ainsi développer des solutions collectivement et permettre l'instauration de relations commerciales pérennes

ACCOMPAGNEMENT DES PROFESSIONNELS

- Communiquer auprès des artisans et restaurateurs sur l'intérêt et la plus-value des produits locaux et sur la façon de les valoriser auprès des clients
- Former les futurs professionnels à l'utilisation des produits locaux
- Développer l'approvisionnement en produits locaux des structures de formation

VALORISATION DES DÉCHETS ALIMENTAIRES

- Développer le compostage des déchets alimentaires ou structurer différentes initiatives
- Développer un/des outils cohérents de valorisation énergétique par méthanisation pour les déchets des exploitations agricoles et des industries agro-alimentaires, en articulation avec d'autres projets urbains (réseau de chaleur)
- Communiquer sur l'offre de service existante (collecte et valorisation) auprès des professionnels notamment de la restauration collective

Le territoire

71 communes • 665 km²

28% de terres agricoles
dont 430 ha en bio

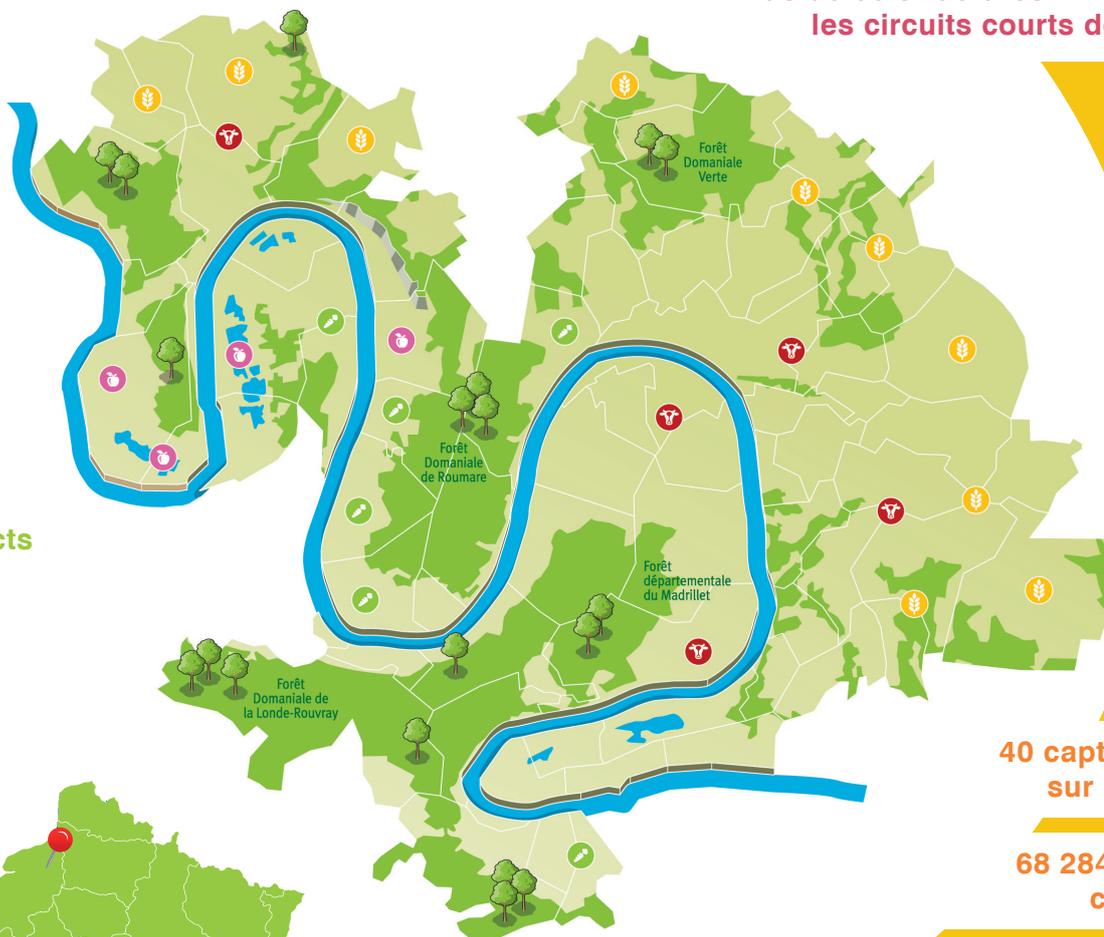
243 exploitations

529 emplois directs

1 MIN

Rouen, 1^{er} port céréalier de l'ouest-européen

Plus de 60 structures investies dans
les circuits courts de proximité



40 captages d'eau
sur le territoire

68 284 m³/j d'eau
consommés



Ateliers co-animés avec :



CONTACT
Amélie Arnaudet
Responsable agriculture et administration
tél. 02 35 52 92 54
amelie.arnaudet@metropole-rouen-normandie.frw

Métropole Rouen Normandie
Direction de l'Énergie et de l'Environnement
Le 108 108 allée François MITTERRAND –
CS 50589 – 76006 ROUEN CEDEX

www.metropole-rouen-normandie.fr