

L'alimentation entre campagnes et villes

Quel rôle des collectivités ?

Ça bouge dans nos assiettes : en 10 ans, notre alimentation est devenue un enjeu majeur pour la transition des territoires. Projet Alimentaire Territorial (PAT), PLUi, Loi NOTRe, PCAET,... : autant de sujets à l'agenda des collectivités. Pour accompagner la transition des territoires à l'échelle de bassin de vie alimentaire, les collectivités peuvent en partenariat construire des stratégies alimentaires.

Le projet ATLASS (Action Territoriale pour une Alimentation Soutenable et Solidaire) a expérimenté sur 3 territoires ruraux et donne des repères pour accompagner de manière économe et adaptée les dynamiques alimentaires locales. Les Assises seront accueillies par le Pays de Brocéliande, l'un des trois territoires pilotes du projet ATLASS. Elles restitueront les résultats de cette recherche-action de 3 ans.

Nous vous proposons de réunir élus, agents de développement, producteurs, chercheurs, formateurs et consommateurs pour échanger sur les systèmes alimentaires locaux. Prenant appui sur des témoignages, les Assises constituent avant tout un espace pour les retours d'expériences inspirantes entre les praticiens confirmés ou débutants.

Depuis 2008, les Assises bretonnes de la vente directe sont organisées tous les deux ans par les CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) de Bretagne et leurs partenaires. Issues d'un processus de recherche action initié en 2005 avec des organismes de recherches (l'université Rennes 1 et 2, Agrocampus Ouest ...) et constatant les évolutions, ces 6èmes Assises de la vente directe deviennent les Assises des transitions alimentaires locales. Cette journée constitue un lieu d'expression collective pour l'ensemble des acteurs des transitions alimentaires locales.

EN PRATIQUE



INSCRIPTIONS

Formulaire d'inscription disponible sur le site internet, rubrique « Infos pratiques »



LIEU

Centre Culturel Brocéliande
7 Rue Jeanne d'Arc, 35310 Bréal-sous-Montfort
Lien vers le plan d'accès : <https://goo.gl/maps/BCK8Tvqjtbu>



RESTAURATION

Assurée par un traiteur à partir de produits locaux



PARTICIPATION AUX FRAIS

38 euros par personne, repas compris. L'inscription ne sera validée qu'après réception de votre paiement par courrier (adresse ci-dessous)

CONTACT

FR CIVAM Bretagne
17 rue du Bas Village - CS 37725
35577 Cesson Sévigné Cedex
02 99 77 39 33
camille.pennec@civam-bretagne.org

Avec le soutien financier de :



fondation
daniel & nina carasso
sous l'égide de la Fondation de France



Avec la contribution financière
du compte d'affectation spéciale
«développement agricole et rural»



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PRÉFECTURE DE LA RÉGION BRETAGNE



MARDI 13 NOVEMBRE 2018

BRÉAL-SOUS-MONTFORT (35)



PROGRAMME

8H45 ACCUEIL

9H30 OUVERTURE

Par Bernard Ethoré, Maire de Bréal-sous-Montfort, Président de la Communauté de communes de Brocéliande, Françoise Kerguelen, Vice-présidente du Syndicat mixte du Pays de Brocéliande, déléguée au développement local, un représentant de la Région Bretagne et un représentant de l'ADEME

10H00 TABLE RONDE

« Transition alimentaire en milieu rural »
Avec Claire Lamine (INRA), Jean Ollivro (Université Rennes 2), Henri Rouillé D'Orfeuill (Résolis), en lien avec Régions de France
Animée par Gilles Maréchal (Terralim)

11H30 FORUM « Ruche aux idées »

Des discussions ouvertes sur des sujets proposés par les participants lors des inscriptions

12H30 REPAS

Réalisé à partir de produits locaux

14H00 ATELIERS

Échanges animés à partir de témoignages

16H00 REGARD EXTÉRIEUR

Prendre du recul sur les liens campagnes-villes avec Valérie Jousseume (Université de Nantes)

16H45 CLÔTURE

ATELIERS

ATELIER A



ACCUEILLIR LA TRANSITION ALIMENTAIRE, UN NOUVEAU GISEMENT D'EMPLOIS ?

La transition alimentaire crée des emplois nouveaux dans les territoires ruraux. Mais comment, combien, où, pour qui, sur quels profils ? Plus, ou moins que le système alimentaire conventionnel, et avec quelle plus value en terme de qualité de l'emploi ? Ces questions restent aujourd'hui sans réponse claire. Comment éclairer les collectivités par des expériences concrètes et des études sur l'intérêt d'engager une transition agricole et alimentaire pour stimuler l'emploi ? Comment mobiliser les acteurs du territoire sur cette perspective de soutien de l'emploi local ?

ATELIER B



FINANCER SUR LE LONG TERME LES TRANSITIONS ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉES

Les dynamiques alimentaires territoriales demandent de la permanence avec des budgets articulés et constants sur une durée importante. Les financements soutiennent de l'animation territoriale et des investissements matériels innovants. La plupart des financements guidés par la logique de projet amène la conduite de démarches à court terme. Comment mobiliser les financements sur le long terme et de manière articulée ? Comment sortir du mode projet ponctuel et financer les transitions alimentaires à l'échelle des territoires sur un pas de temps générationnel, en lien avec différentes sources ?

ATELIER C



MAÎTRISER LE FONCIER POUR UNE TRANSITION ALIMENTAIRE

La maîtrise du foncier constitue une clé pour accompagner le changement d'échelle de l'alimentation locale. Pourquoi et comment préserver du foncier pour des productions à destination locale ? Comment mobiliser des leviers pour l'installation et la transmission de ces terres ? Comment les collectivités peuvent-elles mobiliser des moyens pour soutenir la transition alimentaire ?

ATELIER D



S'APPUYER SUR LES COMPÉTENCES DES COLLECTIVITÉS POUR RELOCALISER L'AGRICULTURE

L'alimentation locale est un thème transversal qui peut toucher de nombreux aspects des collectivités rurales. La compétence de la restauration collective est souvent l'entrée pour des Projets Alimentaires Territoriaux, mais d'autres domaines peuvent être investis. Quelles sont les autres approches possibles pour les collectivités ? Quelle articulation avec les compétences obligatoires ou optionnelles des collectivités (économie, PLU, SCOT, tourisme, PCAET, ...) ? Comment s'appuyer dessus pour affirmer une stratégie agricole et alimentaire et mobiliser des outils, et comment aller au-delà ?

ATELIER E



CONNECTER DES CONSOMMATEURS DE PRODUITS LOCAUX

Les technologies de la communication et de l'information accompagnent un segment de la relocalisation de l'alimentation. Les systèmes de paniers vente en ligne se développent de façon importante. Quels profils de consommateurs touchent les paniers de commande en ligne ? Quelle sont les complémentarités envisageables entre ces formes nouvelles de commercialisation et celles plus traditionnelles (magasins de producteurs, marchés de plein vent, ...) ?

ATELIER F



SENSIBILISER LES CONVIVES PAR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Un projet de loi vise 50 % de l'approvisionnement en produits locaux et bio à l'horizon 2022. La restauration collective représente une quantité de denrées alimentaires relativement faible (1 % des débouchés en circuits courts selon RA 2010). Le levier de la restauration collective semble se situer plutôt au niveau de la sensibilisation que des débouchés économiques. Comment la restauration collective génère-t-elle des actions autour de la sensibilisation des convives et d'évolution des pratiques alimentaires ? Comment l'approvisionnement de la restauration collective peut-elle constituer l'amorce d'une démarche globale de relocalisation de l'alimentation ?

PARTENAIRES

