



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES  
**PORTES  
SUD PÉRIGORD**



## Délégation Générale du Grand Bergeracois

# SYNTHESE DES ATELIERS PARTICIPATIFS DU 25 JANVIER 2019

Des ateliers participatifs, ouverts à tous, ont eu lieu au pavillon du Château de Monbazillac sur le "Manger local". Habitants, élus, associations, producteurs et commerçants de l'association du Pays du Grand Bergeracois ont été invités à échanger dans la convivialité sur une diversité de thèmes parmi lesquels le développement des circuits courts, la sensibilisation au bien manger et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Plus de 50 personnes ont contribué à ces travaux. Les objectifs étaient de :

- Présenter et partager le diagnostic autour du PAT,
- Et consulter la population et les acteurs impliqués sur des pistes d'actions.

L'évènement était structuré en 3 temps principaux :

- La phase de présentation et de partage du diagnostic (1 heure), qui a donné lieu à des échanges avec la salle,
- La phase d'ateliers à proprement parler (1 heure), lors de laquelle les participants étaient répartis en ateliers thématiques, dont le contenu est relaté ci-dessous.
- La phase de convivialité gastronomique.

### **SYNTHESE DES ATELIERS**

#### **Atelier n°1 : une alimentation de qualité pour tous**

- **Solutions au problème n°1 « l'éducation à l'alimentation dès le plus jeune âge et la sensibilisation » :**
  - Former le personnel de la petite enfance, de la restauration collective et créer du lien entre le monde agricole et les professions de santé
  - Elaborer une action de communication autour du prix à l'achat d'un panier de produits locaux
  - Organiser des cours de cuisine à destination des plus jeunes et de leurs parents
  - Organiser des visites de fermes, avec les parents dans la mesure du possible
  - Informer, de manière ludique, les enfants sur ce qu'ils mangent à la cantine

- **Solutions au problème n°2 « la centralité du modèle des grandes et moyennes surfaces (GMS) dans l’approvisionnement des ménages » :**
  - Offrir des alternatives à la GMS par des magasins, lieux relais
  - Ouvrir plus longuement les magasins de produits de qualité et faciliter l’accessibilité physique (parking, etc.)
  - Accroître la visibilité des magasins de produits de qualité
  - Ne plus construire de GMS
  - Obliger la GMS à payer les producteurs à une juste valeur
  - Réguler les offres et la publicité des GMS
  
- **Solutions au problème n°3 « la production en quantité insuffisante de produits de qualité » :**
  - Créer des régies publiques agricoles
  - Préserver les terres agricoles
  - Promouvoir les nouveaux modes de production, y compris en milieu urbain

### Atelier n°2 : **gaspillage alimentaire et gestion des déchets**

- **Solutions du problème 1 : la non commercialisation chez les producteurs**
  - Sensibiliser davantage les consommateurs (notamment sur les légumes moches)
  - Faire de l’éducation à la consommation par les médias
  - Reprendre les invendus de la GMS et des producteurs pour une transformation (et construire un réseau d’interlocuteurs privilégiés pour savoir où transformer) (Education au jardinage (pour faire comprendre que les légumes ne sont pas normés en sortant de la terre)
  - Mener des opérations de communication d’ampleur
  - Dons aux associations
  
- **Solutions au problème 2 : réduire les normes d’hygiène dans les cantines**
  - Adoucir la législation
  - Mieux informer les parents sur la nourriture servie dans les cantines afin qu’ils deviennent acteurs
  - Travailler sur les quantités mangées et sensibiliser dans le sens d’une moindre consommation
  - Travailler sur l’appétence, le goût des convives de la restauration collective
  - Equiper les cantines d’appareils pour refroidir les plats et donc moins gaspiller des denrées chaudes
  
- **Solutions au problème 3 : parvenir au zéro-déchets**
  - Améliorer l’offre de magasins « vrac » et améliorer l’information de l’offre sur le territoire
  - Limiter les emballages (bonus pour les aliments non emballés ...)
  - Accompagner les initiatives individuelles visant à réduire la production de déchets (par le public ou des associations)
  - Prévoir un budget national pour les retraitements des déchets
  - Partager des bonnes idées pour réduire ses déchets, le faire de manière ludique en passant par les enfants
  - Composter
  - Sensibiliser les commerçants à la réduction des emballages superflus

### Atelier n°3 : l'alimentation, un secteur économique créateur d'opportunités

- **Solutions du problème 1 : vendre : quoi et vers qui ?**
  - Se positionner sur un segment haut de gamme et original
  - Augmenter la visibilité et la lisibilité du produit
  - Créer des petites plateformes de vente directe mutualisées
  - Ne pas s'orienter que vers la restauration collective
  - Produire des produits sains (bio) de qualité, différenciés, en direct, pour préserver les marges
  - Se différencier par une marque liée au territoire
  - Accentuer la formation initiale (au lycée agricole) et continue
  
- **Solutions au problème 2 : Transformer**
  - Innover (favoriser la R&D)
  - Formation continue / transmission des savoirs
  - Créer une légumerie / conserverie – des ateliers de transformation mutualisés et coopératifs
  - Améliorer la logistique et la distribution
  - Transformer pour passer en haut de gamme
  
- **Solutions au problème 3 : Produire**
  - Développer le maraîchage, les cultures de plein champ
  - Identifier les terrains agricoles irrigués et de qualité
  - Financer les installations de producteurs
  - Produire sainement (bio)
  - Produire différemment, pas de produits de masse
  - Formation
  - Diversification des productions – fruits, légumes et légumineuses
  - Travailler sur la taille des exploitations, sur le niveau de revenu
  - Inventer des nouveaux produits

### Atelier n°4 : l'alimentation en circuits courts, renforcer les coopérations locales

- **Solutions au problème n°1 « Offre et disponibilité en produits locaux »**
  - Permettre l'identification des producteurs sur les marchés
  - Permettre l'identification des intermédiaires qui se fournissent localement
  - Mutualiser les points de vente
  - Planification des productions pour anticiper la demande
  - Contractualiser avec les magasins de proximité pour compléter le niveau de demande en produits locaux de la restauration collective
  - Favoriser la rencontre de l'offre et de la demande par un plan de communication
  
- **Solutions au problème n°2 « Intégration de la dimension coopérative sur le plan politique »**
  - Anticiper pour coordonner offre et demande (publique et privée) locales
  - Sensibiliser, informer les élus sur les enjeux
  
- **Solutions au problème n°3 « Investissement et projets multipartenariaux »**
  - Mettre la coopération public/privé au service des outils de transformation

- Soutenir les investissements efficaces et mutualisables
- Encourager les partenariats circuit long/circuit court

### Atelier n°5 : **acheter et manger local**

- **Solutions au problème n°1 « le manque de sites de vente de produits locaux et en direct »**
  - Créer un drive fermier ou un marché numérique de produits locaux géré par les agriculteurs
  - Créer des magasins de vente de produits locaux par la chambre d'agriculture ou par une structure dont les missions s'en rapprochent
  - Développer les plateformes d'approvisionnement dans le département
  - Améliorer la communication sur les sites de vente existants
  - Faire évoluer les aides financières pour favoriser l'implantation de sites de vente
  - 6° Inciter la GMS à avoir un rayon de produits locaux
- **Solutions au problème n°2 « l'insuffisance d'information et recensement des producteurs locaux »**
  - Améliorer la communication et la visibilité des producteurs locaux pour les consommateurs, à leur initiative ou à celle des collectivités territoriales
  - Renforcer l'activité de promotion des producteurs locaux par la chambre d'agriculture
  - Renforcer la mise en réseau des collectivités territoriales sur la restauration collective
- **Solutions au problème n°3 « l'inadéquation entre l'offre et la demande de produits locaux et/ou bio »**
  - Renforcer la structuration et la collaboration des producteurs locaux pour répondre plus facilement à la demande de la restauration collective
  - Créer une interface (ou plateforme) producteurs / restauration collective propre au périmètre géographique du Grand Bergeracois
  - Faciliter l'accès au foncier agricole

### Atelier n°6 : **alimentation, paysage et territoire**

- **Solutions au problème n°1 « Prélèvement et artificialisation des terres agricoles »**
  - Soutenir l'installation de nouveaux producteurs par des financements citoyens
  - Exprimer une volonté politique de protection des terres agricoles dans la politique d'urbanisme (SCoT, PLUI)
  - Favoriser la transmission des terres agricoles d'agriculteurs à agriculteurs
  - Mener une veille et des acquisitions foncières par les collectivités et citoyens
  - Augmenter la taxe sur les changements de destination des sols
  - Fixer des objectifs chiffrés d'agriculteurs à installer
- **Solutions au problème n°2 « Perte de lien entre l'agriculture et la société »**
  - Utiliser la restauration collective publique pour soutenir l'agriculture biologique et locale
  - Identifier la provenance locale des produits par une signalétique adaptée sur les marchés
  - Mettre en œuvre des actions éducatives sur l'alimentation telles que des fermes pédagogiques
  - Réformer le modèle agricole et la politique agricole commune

- Créer de la participation citoyenne à l'agriculture via les jardins partagés, ou des dispositifs de « woofing local »
- **Solutions au problème n°3 « Atteintes à l'environnement dues au système agro-alimentaire »**
  - Protection des zones sensibles pour l'environnement par une politique de préemption menée par les collectivités publiques
  - Encourager la conversion à l'agriculture biologique
  - Restreindre l'usage des pesticides



Action soutenue par :



**En remerciant** : Tous les participants des ateliers,

les animateurs des groupes : BOURGES Sophie-Conseil Régional Nouvelle-Aquitaine, BRIZARD Gaëtan-Conseil Départemental 24, CHIGNAT Emmanuelle-Chambre d'agriculture 24, CORADE Nathalie-Bordeaux Sciences Agro, MARSEILLE Emmanuel-AgrobioPérigord, STEFFAN Xavier-Pays et quartiers Nouvelle-Aquitaine, TUSSEAU Anne-Claude-Délégation Générale du Grand Bergeracois,

les élèves administrateurs territoriaux de l'institut nationale des études territoriales Mathilde BARÈGES, Michaël CALAIS, Manon DAUBAS, Pierre LE SERREC, Maxime RICHARD

Ainsi que les cuisiniers, ATMANE Nassima-CAB, MAILLE Jean-Michel-CAB, MOUILLAC Jean-Marc -Conseil Départemental 24, STANISLAS Laurence-CAB,