

L'alimentation durable dans le Chablais

Synthèse des actions et perspectives

2021



CHABLAIS - LÉMAN



Qu'est-ce qu'une alimentation durable ?

C'est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Pourquoi l'alimentation durable ?

La mise en œuvre d'une alimentation plus durable contribue aux enjeux locaux tels que la préservation des ressources, les pratiques agricoles, la résilience face au changement climatique mais aussi les questions sociales et de gouvernance.

Karolina Gabowska



Komila Kubala

L'alimentation durable dans le Chablais

Synthèse des actions, réflexions, problématiques et perspectives



sommaire

4	En chiffres
5	Les rencontres de l'alimentation durable
6	La lutte contre la précarité alimentaire
7	La restauration collective
8	L'agriculture
10	Stratégie et projet alimentaire territorial
11	Acteurs et initiatives recensés Partenaires
11	Sources d'informations
12	Synthèse des objectifs

édito

L'alimentation durable nous concerne tous, citoyens, élus, professionnels parce qu'elle recoupe de nombreux enjeux : environnemental, sanitaire, social, économique et territorial. Depuis 2019, le CPIE Chablais-Léman contribue à créer une **dynamique locale** autour de cette thématique, à travers des actions et différents événements fédérant tous les acteurs concernés, afin que des projets voient le jour de manière cohérente et concertée.

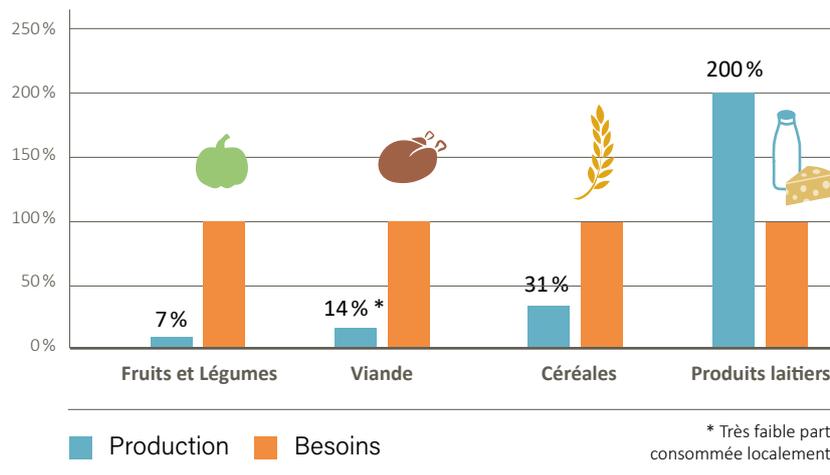
Les deux premières éditions des **«Rencontres de l'Alimentation durable»**, organisées en partenariat avec Pousses d'Avenir, ont été l'occasion d'échanger, d'évaluer les besoins et de lister des objectifs à atteindre.

Plusieurs projets sont actuellement en réflexion, tels que la création de Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), qui témoignent d'une belle volonté de faire avancer l'ensemble du Chablais.

Elise Coutable, directrice du CPIE Chablais-Léman

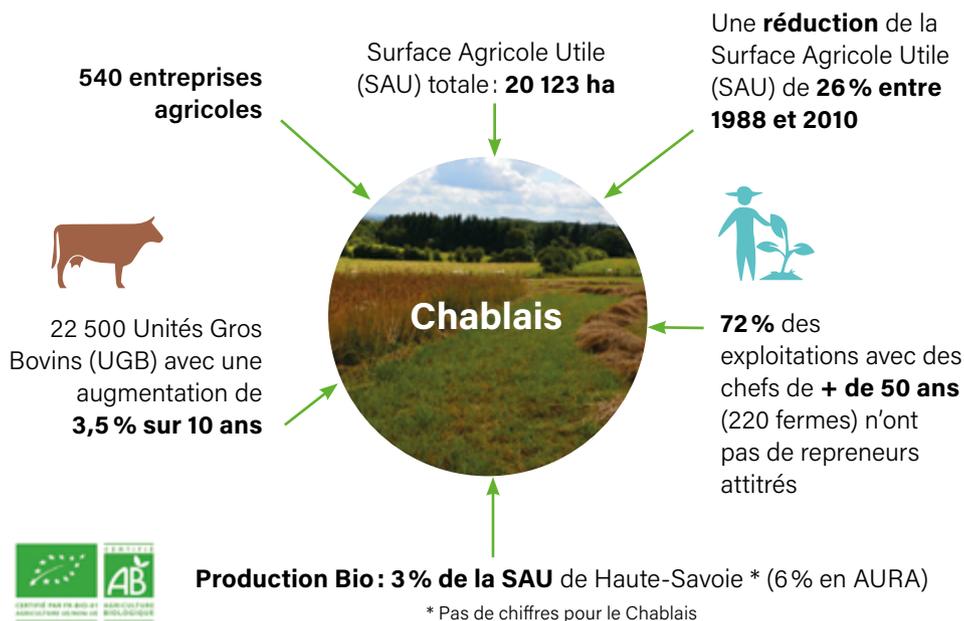
Comment la production alimentaire du Chablais répond aux besoins ?

(Source : enquête du SIAC, 2019)



L'agriculture dans le Chablais : bassin de production

(Source : enquête du SIAC, 2019)



Les Rencontres de l'Alimentation durable dans le Chablais

Organisées par le CPIE Chablais-Léman et le jardin de Cocagne Pousses d'Avenir, avec de nombreux partenaires, en 2019 et 2020.

Cet évènement public se déroule sur plusieurs jours et différents lieux du Chablais. Il propose des conférences, réunions, ateliers de groupe, et s'appuie sur plusieurs principes :

- Centraliser des connaissances pour mieux cerner la problématique autour de l'alimentation durable, dans toutes ses dimensions ;
- Echanger et témoigner sur des expériences ;
- Valoriser des initiatives locales ;
- Faciliter la transition avec des projets concrets et pratiques ;
- Fédérer tous les acteurs et impliquer les partenaires locaux ;
- Sensibiliser et informer les élus, monde économique et société civile.

Ces rencontres s'adressent en priorité aux **élus, techniciens de collectivités, agriculteurs, professionnels de santé et de l'insertion, gérants de magasins, chargés de missions, porteurs de projets et monde associatif.**

Certains temps sont spécifiquement organisés à l'attention du grand public.

Les deux premières éditions ont permis de réunir de nombreux acteurs et de partager les enjeux prioritaires au niveau local pour

tendre vers une alimentation plus durable. A titre d'exemple, la réunion « circuits-courts », organisée à Marin en partenariat avec la Communauté de Communes Pays d'Evian-Vallée d'Abondance et la Chambre d'agriculture Savoie-Mont Blanc a rassemblé une cinquantaine d'acteurs locaux.

Des retombées positives sont déjà visibles : une structure sociale, La Passerelle, s'est rapprochée de la Banque alimentaire et organise un « marché » au sein de son établissement. Pousses d'Avenir a mis en place ses « Paniers solidaires ». Et bien d'autres projets sont en réflexion...

L'accès à une alimentation locale de qualité se développe, mais il reste beaucoup à faire pour tendre vers une alimentation durable, suffisante et accessible à tous.

Accompagner les collectivités locales, sensibiliser la population, former les acteurs, favoriser l'installation d'agriculteurs et continuer à agir ensemble restent des priorités.

Le présent livret vise à capitaliser de manière synthétique les informations et pistes d'actions qui ont émergés lors des Rencontres 2019 et 2020.



La lutte contre la précarité alimentaire

CA SE PASSE DANS LE CHABLAIS

La Banque Alimentaire

En Haute-Savoie, ce sont 4 à 6 tonnes de nourriture qui sont collectées par jour dans les supermarchés. En 2019, 730 tonnes de produits ont été récoltés, dont 330 de produits frais. 130 tonnes ont été distribuées et 200 transformées.

Programme Malin

Cette association accompagne les familles en précarité sur le sujet de l'alimentation, au moment de l'arrivée d'un enfant. Une aide en ligne a été déployée sur le département de Haute-Savoie : conseil à la gestion budgétaire sur des achats en ligne ou en supermarché.

« Paniers solidaires » de Pousses d'Avenir

Les jardins de Cocagne, exploitations maraîchères biologiques à vocation d'insertion sociale et professionnelle, proposent des « Paniers solidaires » et des ateliers cuisine qui permettent aux personnes en situation de précarité de recevoir un panier au tiers du prix réel. Les 2/3 restants sont financés par des partenaires locaux (Publier) et le réseau de Cocagne.

Épicerie sociale et solidaire

Chaque jour, environ 30 personnes sous condition de ressource se rendent à l'épicerie pour réaliser leurs achats à prix réduits. Un accompagnement dans la gestion de leur budget et des conseils en alimentation sont proposés. Tous les matins, deux camions se rendent dans les supermarchés afin de collecter les produits périssables invendus (Thonon).

Aliment Terre

Ce sont des temps de cuisine et de jardinage collectif à l'attention des personnes en situation de précarité. Un programme coordonné par le CPIE, en lien avec les structures médico-sociales du Chablais.



INFOS

La sécurité alimentaire ? C'est assurer à tous et tout le temps, l'accès à une alimentation suffisante, sûre et nutritive.

Sur les 8 millions de personnes en situation de précarité aujourd'hui en France, 5 millions ont déjà fait une demande d'aide alimentaire. Les démarches administratives et la stigmatisation associée à ces demandes sont les principales raisons qui expliquent que les 3 millions restants ne bénéficient pas de ces aides.

La part du budget allouée à l'alimentation dans les ménages a diminué (30% en 1990 à 11% aujourd'hui), tandis que le coût de la nourriture a globalement baissé. Cette baisse se fait au détriment de la qualité et du goût des aliments.

L'accessibilité alimentaire est conditionnée par plusieurs facteurs : géographique, financier, culturel, social.

RÉFLEXIONS, PROBLÉMATIQUES, PERSPECTIVES

Le prix des denrées étant élevé dans le Chablais, **les initiatives locales de lutte contre la précarité alimentaire doivent être soutenues et encouragées.**

Pour limiter les pertes autour de la collecte de produits périssables, la présence sur le territoire d'une structure de **transformation des produits** serait bénéfique.

Il apparaît nécessaire d'accompagner le plus grand nombre vers une alimentation de qualité, et de sensibiliser sur les impacts environnementaux des choix alimentaires.

Valoriser le plaisir et le goût dans l'alimentation est un facteur de réussite.

La restauration collective

ÇA SE PASSE DANS LE CHABLAIS

La plateforme REGAL de la Région Auvergne-Rhône-Alpes

Chaque année 27 millions de repas sont servis aux lycéens de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Afin de leur garantir un repas de qualité et de soutenir les circuits-courts et bio, un label a été créé en 2017 : «La région dans mon assiette». L'objectif est de distribuer des repas constitués à 60% de produits de proximité tout en soutenant l'économie locale.

Ainsi est née la centrale d'achat REGAL, qui met en lien les collectivités avec les producteurs et artisans de bouche locaux.

A titre d'exemple, la cantine du lycée professionnel du Chablais a vu sa fréquentation augmenter de 20% depuis qu'elle utilise cette plate-forme et travaille sur la qualité des produits proposés.

Notons la difficulté rencontrée pour trouver des produits végétaux issus de la Région.

La Bio d'ici

C'est une plateforme coopérative proposant des produits bio et locaux, créée en 2011. Elle associe producteurs, transformateurs et collectivités, et fournit de nombreux restaurants collectifs sur les deux Savoie, comme le collège de Douvaine par exemple.

Pour la restauration collective, l'avantage de cette plateforme est qu'elle leur garantit la fourniture continue des produits. Du côté des producteurs, la contrainte réside dans la nécessité d'anticiper les productions et de trouver des débouchés autres en période estivale, puisque la Bio d'ici fournit principalement les écoles. Fournir les magasins bio fait partie des pistes alternatives évoquées.

RÉFLEXIONS, PROBLÉMATIQUES, PERSPECTIVES

Actuellement, les producteurs locaux sont très peu sollicités par la restauration collective. Elle représente, par exemple, seulement 2% du chiffre d'affaire de Pousses d'Avenir.

Comment intégrer le bio et le local dans la restauration collective ?

Pour les agriculteurs locaux, la problématique est de pouvoir fournir les quantités suffisantes et de façon régulière. Quant à répondre aux appels d'offre des marchés publics, les règles administratives et les normes d'hygiène rendent le processus long et compliqué.

Une aide juridique et méthodologique peut être apportée aux collectivités pour valoriser les produits locaux dans leurs marchés publics (voir structure Innovalles).

Le **gré à gré** est plus adapté aux petits producteurs locaux et leur permet de fournir la restauration collective. Cela nécessite de découper la commande globale de produits en plusieurs segments et d'instaurer un dialogue de proximité avec les producteurs. Motivation et temps sont donc essentiels pour mettre en place ce type de relations.



La loi EGAlim votée en 2018 vise à améliorer l'accès de tous à une alimentation de qualité. Ainsi la restauration collective devra introduire, d'ici 2022, 50 % de produits de qualité, de préférence locaux, dont 20 % de produits bio, et expérimenter 1 repas végétarien chaque semaine.

Les producteurs en conversion bio peuvent être inclus dans les signes de qualité.

Ce changement doit s'accompagner d'une sensibilisation auprès des acteurs et usagers de la restauration collective.

L'agriculture

ÇA SE PASSE DANS LE CHABLAIS

La réflexion autour d'un **Projet Alimentaire Territorial (PAT)** est en cours au sein de Thonon Agglomération ; il visera notamment à renforcer et sécuriser la production alimentaire locale. En 2020, la collectivité a acquis des terres dont une partie sera dédiée à l'agriculture.

La création d'une **cuisine centrale** est à l'étude du côté de la CCPEVA*, avec une volonté de mettre en place autour de ce projet de nouveaux modes d'échange avec les agriculteurs.

La CCHC* finance un projet qui vise à créer du lien entre les agriculteurs, les propriétaires et les collectivités. La collectivité est bien placée pour animer ce dialogue car elle n'est pas elle-même partie prenante.

La Chambre d'agriculture Savoie-Mont Blanc et l'ADDEAR* travaillent sur une problématique importante : **la transmission des exploitations** des agriculteurs à partir de 55 ans.

Les chantiers d'insertion Pousses d'Avenir (Publier) et le LIEN (Sciez) favorisent l'emploi local tout en participant à la production maraîchère.

L'APIEME* travaille avec les agriculteurs du plateau de Gavot pour préserver la ressource en eau. **Le groupe «agriculture régénératrice»** mis en place vise la réduction des antibiotiques, la préservation des sols, le développement de pratiques agro-écologiques pour réduire les intrants, le financement de matériel en commun.

Le **méthaniseur** installé à Vinzier permet de fournir un compost et un digestat de qualité pour l'épandage dans les champs. Actuellement, il n'y a pas assez de matière disponible localement ce qui nécessite d'en importer pour le faire fonctionner. Un travail est en cours pour résoudre ce problème, avec l'intégration potentielle des déchets alimentaires, notamment des établissements scolaires.

Le Département de Haute-Savoie soutient l'utilisation d'engrais verts, bénéfiques aux sols et à la biodiversité.

La demande en produits locaux de la part des habitants est croissante.

*

CCPEVA

Communauté de communes du Pays d'Evian - Vallée d'Abondance

CCHC

Communauté de communes du Haut-Chablais

ADDEAR Haute-Savoie

Dans le sillage de la Confédération paysanne, l'ADDEAR propose des solutions pour maintenir et installer des paysans, leur permettre de vivre de leur travail et d'en retrouver le sens.

APIEME

Association pour la Protection de l'Impluvium des Eaux Minérales d'Evian, créée en 1992.



PROBLÉMATIQUES

Contrairement à d'autres régions et du fait de sa topographie, le Chablais est limité en surfaces agricoles utiles. Cette contrainte est accentuée par la pression foncière.

Sur le plateau de Gavot, les agriculteurs sont propriétaires de 5 à 6% de leur surface agricole. Le reste est en location.

Les parcelles mises à disposition par les communes ne permettent pas de pérenniser les activités. C'est une solution à court et moyen terme puisqu'au gré des changements politiques, les communes peuvent récupérer ces espaces.

C'est la situation à laquelle « Pousses d'Avenir » doit faire face aujourd'hui.

PERSPECTIVES, PISTES D' ACTIONS

Protéger et organiser le foncier agricole, acquérir des terres agricoles

Différents dispositifs existent et sont mobilisables pour préserver et valoriser le foncier agricole :

- Zone Agricole Protégée (au-dessus du PLU)
- Périmètre de protection des espaces Agricoles et Naturels Périurbains (PAEN)
- Conservatoire des terres agricoles (dispositif pour les communes)
- Département de Haute-Savoie : contribution à l'achat de terres agricoles à hauteur de 60% du coût
- Les mouvements comme « **Terre de liens** » sont des modèles qui méritent d'être développés. Ce sont des structures qui achètent des parcelles et qui les mettent à disposition des agriculteurs
- Prêt ACOMODA : contrat entre privés

Favoriser et soutenir la diversification des productions locales, pour répondre aux besoins et favoriser l'emploi

- Mettre en place des dispositifs d'aide et d'accompagnement pour faciliter l'installation des agriculteurs

Mobiliser les acteurs locaux

- Organiser la concertation des acteurs autour d'une gouvernance spécifique, créer un réseau solide
- Proposer des lieux de concertation entre élus, agriculteurs et associations
- Mener un diagnostic « partagé »
- Recenser les dispositifs existants pour la gestion foncière, élaborer et diffuser un « carnet d'adresse »

Sensibiliser les habitants et en particulier les enfants à l'agriculture, aux produits locaux et au goût, en proposant des rencontres avec les agriculteurs.

Stratégie et projet alimentaire territorial.e : démarche, réseau d'acteurs

Les Rencontres de l'alimentation durable dans le Chablais ont permis de mettre en exergue la dimension systémique de l'alimentation. Il s'agit en effet d'un sujet transversal qui recoupe nombre de thématiques : agriculture, santé, culture, environnement, déchets, urbanisme...

Chaque territoire est susceptible d'engager une réflexion stratégique autour de l'alimentation. Le SIAC* a ainsi établi un diagnostic de la production agricole en regard des besoins sur le Chablais.

Mener une stratégie alimentaire mobilise de nombreux acteurs du territoire et une pluralité de compétences au sein des collectivités. Cette démarche peut être validée dans un cadre national via le label « Projet Alimentaire Territorial ».

POUR EN SAVOIR D'AVANTAGE

Sur le site internet des Rencontres, www.rencontresalimentation.fr retrouvez le contenu des ateliers :

- « Quels points de vigilance pour la co-construction d'une stratégie alimentaire territoriale à l'échelle du Chablais ? »
- « Comment réaliser un diagnostic partagé pour élaborer un PAT ? »
- « Comment faire coopérer les parties prenantes du système alimentaire local sur la co-construction d'une stratégie alimentaire territoriale ? »
- « Le magasin de producteurs »
- « Le marché de producteurs »
- « L'atelier de transformation »...

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT)

Les PAT sont promus par la Loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt du 13 octobre 2014.

Ils visent à développer l'agriculture et la qualité de l'alimentation dans les territoires, en lien avec les enjeux économiques, environnementaux, sociaux et de santé (locaux), à partir de démarches concertées à l'initiative des acteurs d'un territoire.

Un PAT démarre par un état des lieux partagé du territoire, puis coordonne les initiatives et actions à partir d'une stratégie commune. Un travail collectif est mené entre les élus et les forces vives du territoire, afin d'éviter que les collectivités portent seules le projet.



Clés de réussite

Témoignage du PAT
Royans-Vercors :

- Le portage politique, des élus qui ont envie de travailler sur le sujet et un représentant très engagé.
- Une démarche qui s'appuie sur un diagnostic partagé.
- Le besoin d'ingénierie pour coordonner le projet : dans le cas présent, c'est le Parc Naturel Régional du Vercors qui a pris cette fonction.
- Un travail collectif avec un comité de pilotage impliquant élus, populations, financeurs (CAF, MSA, Département...).

* SIAC

Syndicat Intercommunal
d'Aménagement du Chablais

Acteurs recensés

ACPAT / ADDEAR / ALLINGES / AMAP LES PANIERS DU CHABLAIS / LES PANIERS DU LÉMAN / LES BONS PANIERS / AMAPALES / ATELIER CHANTIER INSERTION / APIEME / CAF / CCFD TERRES SOLIDAIRES / CRECHE MUNICIPALE LITTORELLA / COLIBRIS 74 / COLLEGE DU BAS-CHABLAIS / EARL BARGOIN / EHPAD ST JEAN D'AULPS / ELIOR / EPICERIE SOCIALE / ESAT / FOYER CULTUREL DE SCIEZ / GAEC BEL MARAICHER / GAEC LA FERME DU P'TIT FOUÉ / GAEC LE MONT CALY / GAEC LE REGAIN / GAEC ON SEME / GAEC SAVOIE-GASCOGNE / GARDIENS DE SEMENCES LEMAN 74 / IFAC / INITIATERRRE / INNOVALES / LA BANQUE ALIMENTAIRE / LA BIO D'ICI / LA BRACO'DINNE: RESTAURATION INSERTION PROFESSIONNELLE / LAC CHABLAIS / LA CABANE DES PRODUCTEURS (MESINGE) / LA CANTINE SAVOYARDE CHAMBERY / LA PASSERELLE / LE BRIN D'ICI (MASSONGY) / LEZTROY / LE LIEN / LE PROGRAMME MALIN / LES JARDINS DE BANSET / LES RESTOS DU CŒUR / MICROPOUSSES / MILLE ET UN REPAS / NOS FERMES DU CHABLAIS (ALLINGES) / PLATEFORME REGAL / PROMUS / RESEAU RELIER / RENETA / RESEAU INPACT / SAFER / SANTE GOUT TERROIR / SEA 74 / SODEXO / SAVS OXYGENE / SECOURS POPULAIRE / SICA TERRAGR'EAU / THONON AGGLOMERATION

Initiatives recensées

BALADE GOURMANDE / COMPOSTAGE ALIMENTAIRE / COUVEUSE AGRICOLE INITIATERRRE (MASSONGY) / DISPOSITIF DEPHY / FETE DE L'AGRICULTURE PAYSANNE (ADDEAR) / FETES DE LA POMME, DU MIEL... / MARCHÉ GOURMAND / PLATEFORME REGAL / PROGRAMME ALIMENT TERRE / PROGRAMME MALIN / RECOMPENSA / ROUTE TERROIR ET SAVOIR-FAIRE (CCHC) / SEMAINE DU GOÛT / SYLVER FOURCHETTE / TO GOOD TO GO

Partenaires

ADABIO / CAP RURAL / CC DU HAUT-CHABLAIS / CC PAYS D'EVIAN-VALLEE D'ABONDANCE) / CD 74 / CHAMBRE D'AGRICULTURE SAVOIE-MONT BLANC / COLLECTIF ENVIRONNEMENT SANTE / COLLECTIF RESTAURATION COLLECTIVE BIO LOCALE CHABLAIS / GARDIENS DE SEMENCES / GEOPARK CHABLAIS / INCROYABLES COMESTIBLES / LE MOUVE / LES BOBINES DU LEMAN / FRANCE BLEU PAYS DE SAVOIE / POUSSÉS D'AVENIR / REGION AUVERGNE-RHONE-ALPES / RESEAU DE COGAGNE / SATORIZ / SIAC / TERRE DE LIENS / THONON-LES-BAINS / VEGETALIZ

Sources d'informations

Ressources disponibles sur demande et sur le site

www.rencontresalimentation.fr

Chablais

- Etude du SIAC « Alimentation dans le Chablais: quels enjeux et quelles actions ? », réalisée en 2019.

Restauration collective

- Diaporama « La loi EGalim et ses applications dans la restauration collective ».

Accessibilité alimentaire, précarité

- Diaporama « Accompagner le changement de comportement alimentaire », Hélène Chiron, octobre 2020.
- « Accessible, pour une alimentation durable accessible à tous »: outil d'auto-diagnostic, réseau CIVAM, 2018, 12 pages.
- « Agir contre la précarité alimentaire en favorisant l'accès de tou.te.s à une alimentation de qualité »: étude-action, Le labo de l'économie sociale et solidaire, octobre 2020, 76 pages.

Approche territoriale, transversale

- « Guide pour une approche territoriale des projets de circuits courts: explorez le développement territorial durable avec les circuits courts alimentaires », cerdd (centre de ressource du développement durable), 2010, 36 pages.
- Expérimentations en Région de démarches participatives pour accompagner la transition alimentaire, Union Régionale des CPIE AuRA, site internet dédié.

Foncier agricole

- Guide pratique, retours d'expériences « Agir sur le foncier agricole », Terre de Liens, décembre 2018, 91 pages.

Publication Avril 2021

Directrice: Elise Coutable

Photographies libres de droits

Création: www.atelier2L-graphisme.com



CHABLAIS - LÉMAN

CPIE Chablais-Léman

21 rue de la Mairie

74200 Marin

04 50 73 09 20

info@cpiechablaisleman.fr

www.cpiechablaisleman.fr

 [art.terre.1](https://www.facebook.com/art.terre.1)

Synthèse des **objectifs**

pour une alimentation durable
dans le Chablais

Protéger

le foncier agricole

Favoriser

la diversification des
productions locales

Sécuriser

la production laitière

Aider

à intégrer le bio et le local dans
le marché de la restauration
collective

Sensibiliser

le public avec la poursuite et la
nouvelle mise en place d'ateliers

Concerter

et instaurer le dialogue entre
les acteurs locaux

Soutenir

les initiatives locales pour lutter
contre la précarité alimentaire

Agir ensemble

Partager

