

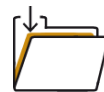


MESURE 18

Construire un système alimentaire* sain, local et équitable



Court terme



Mesures 3, 6, 7, 8,
11, 15, 17 et 19

Notre système alimentaire contemporain traverse une crise marquée par de nombreux paradoxes.

Ce modèle, hérité de l'après-guerre, a conduit à produire une nourriture abondante, à prix très bas et sûre d'un point de vue sanitaire. Il a permis la création de nombreux emplois dans l'industrie agro-alimentaire, la logistique, la distribution... Malheureusement, il a mené à une série de conséquences négatives : épuisement des ressources naturelles, dégradation des paysages et augmentation des émissions de gaz à effet de serre. Dans le même temps, le taux d'obésité et les pathologies chroniques liées à l'alimentation connaissent une augmentation rapide constante et génèrent des coûts économiques considérables. L'impact sur la santé et l'environnement de ces modes de production est de plus en plus questionné.

Parallèlement, la demande sociale pour une alimentation locale et saine se développe. Ce système qualifié d'agro-industriel, fortement mondialisé, est donc aujourd'hui remis en cause par de nombreux acteurs, notamment sur le territoire. Ceux-ci appellent de leurs vœux la construction d'un nouveau modèle alimentaire : local, sain et équitable permettant à tous de se nourrir correctement en assurant un revenu juste aux producteurs.

Sur le territoire, de nombreux acteurs sont engagés dans cette voie, en menant notamment des actions de sensibilisation autour de thématiques variées, comme l'équilibre nutritionnel, le gaspillage alimentaire ou encore l'art de cuisiner.

Le Parc naturel régional Loire-Anjou-Touraine, par son approche transversale du territoire, se positionne comme un acteur clé de cette nécessaire transition. Il souhaite renforcer les liens entre les différents acteurs de la chaîne alimentaire pour leur permettre de construire des projets collectifs répondant aux attentes sociétales.

Définitions

***Système alimentaire :** « Un système alimentaire est l'ensemble des agents, des services et des institutions en charge de la production, de la distribution, de l'accès, de la consommation et du stockage de la nourriture » (Rastoin, J-L., 2006. *Vers de nouveaux modèles d'organisation du système alimentaire*).

| Pour le territoire

//// Enjeux

- Bien-être et santé publique.
- Équité d'accès à une alimentation saine.
- Développement économique et social.
- Juste rémunération des producteurs.
- Réduction des émissions de gaz à effet de serre et adaptation du système alimentaire.
- Sécurité alimentaire.
- Intégrité des patrimoines naturels, culturels et paysagers.

//// Objectifs opérationnels

- Sensibiliser les élus, les habitants et les visiteurs aux principes d'une consommation locale, saine, équitable et accessible pour tous.
- Développer la consommation de produits locaux de qualité.
- Rapprocher les consommateurs des producteurs.
- Réduire la précarité alimentaire.

//// Rôle du syndicat mixte du Parc et propositions d'actions

Connaître

Identification et meilleure connaissance des productions locales et des acteurs impliqués dans le système alimentaire territorial (cf. mesure 1).

Partager

Accompagnement à la création et à l'animation de Projets alimentaires de territoire (PAT) : soutien à la réalisation de diagnostic alimentaire de territoire ; appui aux démarches participatives ; co-construction de programmes d'actions ; soutien, valorisation et mise en réseau des opérateurs engagés dans les circuits courts dans une dynamique d'économie circulaire.

Promotion des produits locaux de qualité : développement de la marque « Valeurs Parc naturel régional » ; promotion des produits biologiques locaux (cf. mesure 19).

Sensibilisation des habitants à une alimentation saine, locale et éthique : co-conception et diffusion d'actions éducatives et culturelles ; utilisation de produits sains et locaux dans les manifestations organisées par le Parc (cf. mesure 2).

Faire ensemble

Appui aux dynamiques publiques et/ou citoyennes œuvrant pour une alimentation saine, locale et éthique : renforcement de l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux de qualité ; appui à la création de lieux de vente de produits alimentaires locaux ; soutien à la conception et à la création d'initiatives de type jardins familiaux ou partagés ; soutien aux actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et plus largement aux projets s'appuyant sur des dynamiques d'économie circulaire ; organisation de manifestations culturelles... (cf. mesure 15).

Engagements des signataires

dans le cadre de leurs compétences et moyens

Pour tous.

- Encourager l'utilisation de produits alimentaires de qualité issus de l'agriculture biologique et des circuits de proximité*, notamment dans la restauration collective, dans les établissements dont les signataires ont la compétence.

État.

- Associer le Parc aux réflexions des Comités régionaux de l'alimentation (CRALIM) et des Plans régionaux santé et environnement (PRSE).
- Promouvoir la réalisation de Projets alimentaires territoriaux.
- Accompagner l'application de la Loi pour l'Équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable (Loi EGALIM).

Régions.

- Promouvoir la réalisation de Projets alimentaires territoriaux.
- Contribuer à informer et sensibiliser les collectivités, les acteurs économiques, les habitants sur les enjeux liés à la préservation des terres agricoles et des capacités de production alimentaire.

EPCI et communes.

- Participer à l'amélioration de la connaissance des demandes et des besoins des consommateurs.
- Intégrer les enjeux alimentaires locaux dans leurs projets de développement agricole.
- Mettre à disposition, dans la mesure de leurs possibilités et des opportunités, du foncier ou des bâtiments pour développer des projets alimentaires locaux.

Partenaires potentiels

Agriculteurs

Artisans des métiers de bouche

Associations d'éducation alimentaire

Chambres consulaires

Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural – Agriculture durable 49 (CIVAM AD 49)

Collectifs citoyens

Entreprises de production, transformation ou distribution de produits alimentaires.

Établissements scolaires

Groupements des agriculteurs biologiques et biodynamiques (GABB)

Initiative pour une agriculture citoyenne et territoriale 37 (INPACT)

Restaurants individuels ou collectifs

Bénéficiaires potentiels

Les habitants profitent de produits locaux de qualité et de la possibilité d'une alimentation équilibrée.

Les restaurateurs accèdent plus facilement à des produits locaux de qualité.

Les agriculteurs voient leurs profession et produits valorisés. Ils sont mieux rémunérés pour leur travail.

Le monde du vivant tire bénéfice de ces nouveaux modes de production, notamment avec la réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires.

Indicateurs de suivi du territoire et d'évaluation des mesures

- Nombre d'accompagnements de restaurants collectifs effectués par le Parc dans une démarche d'approvisionnement local de qualité.
- Nombre d'EPCI ou de Pays ayant engagé un projet alimentaire de territoire ou démarche équivalente.