

ATELIER SUR L'AVENIR DE L'ALIMENTATION SUR LE TERRITOIRE ARDÈCHE DES SOURCES ET VOLCANS

QUELLE ALIMENTATION POUR DEMAIN ?

COMPTE-RENDU DE L'ATELIER DU 3 OCTOBRE 2022



ÉLÉMENTS D'INTRODUCTION

Le Président de la communauté de communes Ardèche des Sources et Volcans (CdC ASV) Cédric d'Imperio a introduit cette journée en remerciant l'ensemble des personnes présentes, les vice-présidentes de la communauté de communes Marion Houetz et Karine Robert pour leur implication, ainsi que le Parc Naturel Régional (PNR) des Monts d'Ardèche et son Président Dominique Allix pour son accompagnement financier et technique. Il a expliqué que les objectifs de cette journée d'atelier étaient de poser les bases du Projet Alimentaire Territorial (PAT) de la communauté de communes, en faisant l'état des lieux de l'alimentation sur le territoire, en mettant en lien les différents acteurs territoriaux. Il a mis en avant l'ambition de la communauté de communes et une volonté politique forte en faveur de l'alimentation locale et de qualité, et notamment des circuits courts.

Dominique Allix, Président du Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche, a expliqué que le PNR avait accompagné d'autres territoires du Sud Ardèche sur l'émergence de Projets Alimentaires territoriaux (Bassin d'Aubenas/Val de Ligne, Pays de Beaume-Drobie/Vans en Cévennes et Gorges de l'Ardèche notamment). Il a mis en avant une habitude de travail ensemble et l'espoir que cette collaboration portera ses fruits, même au-delà d'un PAT.

La journée est animée par les bureaux d'études Terralim et Tero, ainsi que le PNR des Monts d'Ardèche et la CdC. Afin d'avoir une diversité de contributions pour enrichir la stratégie alimentaire locale, plus de quarante acteurs « de terrain » se sont réunis : agriculteurs, entreprises, acteurs institutionnels, structure d'aide alimentaire, associations, chercheurs... Cette journée de travail va permettre d'alimenter la définition des grandes lignes de la future politique alimentaire territoriale.



LISTE DES PERSONNES PRÉSENTES (PAR CATÉGORIE D'ACTEURS)

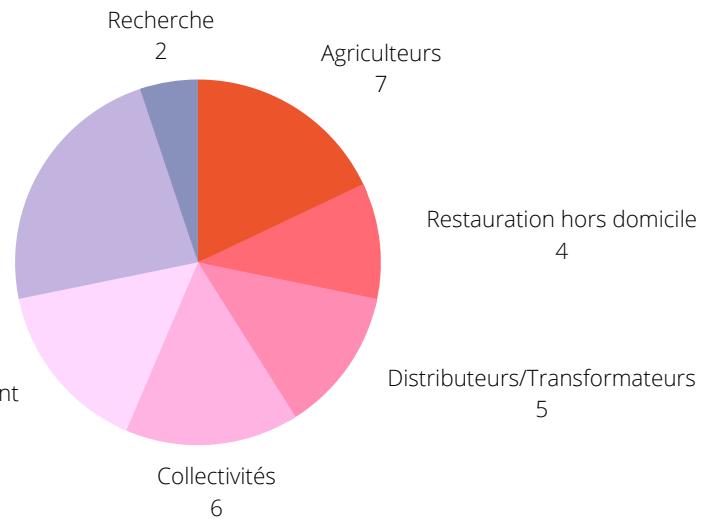
- Michèle BLANC - Agricultrice Mayres - CUMA de Ladenne
- Thierry DANJEAN - Agriculteur Jaujac - AMAP/La Biasso
- Sylvestre AUBERT - Agriculteur Meyras
- Jacky GONTHIER - Agriculteur retraité - élu La Souche
- Bruno DENEU - Agriculteur Jaujac - GAEC Cochon à Bec
- Lynda BOUET - Agricultrice - Élue Barnas - Commission agriculture CdC ASV
- Pierre LIZEE - Porteur de projet agricole
- Vincent BADIA - Restaurateur - Auberge les Grillons à Meyras
- Claude BRIOUDE - Restaurateur - Bistrot et restaurant Brioude à Neyrac
- Henriette TELLIER - Élue Jaujac - Référente cantine scolaire en régie
- Isabelle MARTIN-FERRAND - Intendante et cuisinière EHPAD de Montpezat
- Gianni PALADINO - Supérette Vival Jaujac
- Julie PALADINO - Supérette Vival Jaujac
- Arielle GARCIA - Fournil des Co'Pains - Chirols
- Michel FARGER - Boucherie Jaujac - Élu Chambre des Métiers et de l'Artisanat
- Xavier DE MONTFORT - Glacier Châtaigne et Caramel à Jaujac
- Aline AUDIGIER - Elue Burzet - Comité Local d'Installation agricole CdC ASV
- Jean-Marie GARDIEN - Elu Mayres - Comité Local d'Installation agricole CdC ASV
- Cédric D'IMPERIO - Maire de Fabras - Président de la CdC ASV
- Marion HOUETZ - Maire de Jaujac - Vice-présidente agriculture CdC ASV
- Karine ROBERT - Maire de Meyras - Vice-présidente tourisme et action sociale CdC ASV
- Dominique ALLIX - Président du PNR des Monts d'Ardèche
- Sophie BOTTONI - Responsable service tourisme CdC ASV
- Jérôme LEBELLEGO - Chargé de mission Chambre d'agriculture
- Virginie PLANTIER - DDT - Service agriculture et développement rural



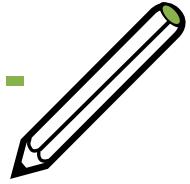
Monde social/Associations
9

Partenaires institutionnels / Structures de développement
6

- Denis ROTIVAL - DDETS - Chargé de développement de l'emploi et du territoire - sud Ardèche
- Emmanuelle COADOU ROCH - CIVAM 07
- Hugo MEJEAN - SAFER
- Elisa DE MEREDIEU - ADDEAR
- Oliva DURAND - Service Coup de Pouce - CdC ASV
- Guleser LATARD - Service Coup de Pouce - CdC ASV
- Prisca RONGIERAS - Responsable Pôle services à la population - CdC ASV
- Xavier RYON - Président Restos du Cœur Ardèche
- Yvan MORTIER - Directeur secteur travail - ADAPEI 07
- Gaëlle BERGE - Coordinatrice Maison de la Vallée - Burzet
- Agnès AUDIGIER - Maison de la Vallée - Elue Burzet
- Jean-Marie MOREAU - UFC QUE CHOISIR
- Ginette MOREAU - UFC QUE CHOISIR
- Claude SANTIN - Ancienne proviseure du Lycée hôtelier de Largentière
- Jean-Marc GIACOPPELLI - Domaine du Pradel
- Julie PORTIER - TERO (Cabinet d'études)
- Charlène NICOLAY - TERRALIM (Cabinet d'études)
- Karine NUNES - Chargée de recherche Transition Alimentaire - PNR des Monts d'Ardèche
- Richard BONIN - Responsable de service Culture - Économie durable - PNR des Monts d'Ardèche
- Marianne PALLEAU - Chargée de mission développement territorial - CdC ASV
- Claire DELORME - Chargée de mission développement territorial - CdC ASV



ETAPE 1 - LE PAYSAGE ALIMENTAIRE LOCAL ACTUEL - RESTITUTION DE L'ATELIER



Cf en annexes la carte mentale compilant les productions des 5 tables

De **nombreuses contraintes** pour les exploitations agricoles sont caractéristiques du territoire :

- **des caractéristiques physiques/géographiques spécifiques** (relief, ressource en eau abondante mais qui a des limites, dépendance à l'extérieur pour certaines cultures - fourrage pour l'élevage par exemple),
- **peu de foncier disponible** (morfcellement, rétention foncière pour de la vente voire de la location ou mise à disposition de terres, enjeux de la transmission et du dialogue entre porteurs de projets et cédants, concurrence de l'usage des espaces, urbanisation passée importante sur les plats (même si la mise en oeuvre du PLUi a été louée du fait de la protection des terres agricoles), déprise, enrichissement et avancement de la forêt),
- **des aléas importants liés au changement climatique**, renforcés sur notre secteur de pentes.



Les productions du territoire sont diversifiées, de qualité, mais ne sont pas toujours structurées ou sans marque/appellations de qualité, ce qui ne permet pas toujours d'avoir une légitimité. Le territoire peut compter sur certaines productions phares très mises en avant comme la châtaigne, ce qui constitue une force, mais peut-être aussi une faiblesse pour les autres productions qui sont peu valorisées. **Les exploitations sont plutôt de petites tailles et peinent parfois à trouver de la main-d'oeuvre**. Les normes qui évoluent fréquemment pèsent sur les élevages et peuvent être complexes à respecter pour de petites structures. Il est mis en avant que ces petites structures ont souvent peu de liens entre elles, et qu'il y a globalement **un manque de connaissance de l'offre locale**. Il y a aussi une **difficulté globale à fournir du volume**, par exemple pour les cantines. Le territoire compte ainsi une mosaïque de pépites à forte valeur ajoutée mais aussi une difficulté à approvisionner en volume un bassin de vie, à avoir un suivi des produits ou à en trouver certains qui sont absents du territoire (certains fruits par exemple).



Il est mis en avant la **nécessité de préserver les savoir-faire et de développer la production agricole** (systèmes d'aides, installation d'agriculteurs, liens à faire entre futurs cédants et porteurs de projets...) malgré les difficultés soulevées précédemment. Des actions de soutien aux agriculteurs pour rompre leur isolement sont à renforcer (service de remplacement) ; certains programmes ou aides existent mais sont peu connus et doivent être rendus plus visibles.

En ce qui concerne la transformation, la présence d'une CUMA à Jaujac est soulignée. Il y a néanmoins un manque d'outils de travail communs.



Il a été mis en avant **l'opportunité d'accueil touristique estival** avec des visiteurs ayant parfois un pouvoir d'achat plus important que la population du territoire. Il semble donc aussi important de **penser la diversification des exploitations** agricoles et de penser leur complémentarité avec le tourisme. Pour autant, il est aussi noté l'importance d'assurer une production de produits d'hiver pour la population locale.

Il a aussi été relevé positivement que chaque vallée du territoire compte **des commerces ouverts à l'année**.

Concernant la consommation, il est cependant noté la **précarité relativement élevée** sur le territoire (économique, sociale...), notamment du fait de l'isolement du territoire, et en augmentation. Que ce soit pour des raisons financières ou d'ordre social (accès à l'information, connaissance des produits locaux...). Il a été mis en évidence le **besoin d'animation, d'accompagnement des personnes en difficulté, de sensibilisation des enfants et des adultes, d'accompagnement des consommateurs**. En effet, la question du coût est un enjeu crucial (pour les consommateurs mais aussi de rémunération pour tous les intervenants de la filière alimentaire), mais il y a également l'enjeu de l'accès à une alimentation de qualité pour tous.

Globalement, ont été soulignées **l'attractivité et la dynamique du territoire**, ainsi qu'une **volonté d'installation forte** (beaucoup de porteurs de projet en recherche de foncier). Les bonnes volontés et les capacités d'investissement ont été mises en avant ; la notion de lien entre l'ensemble des acteurs impliqués autour du sujet de l'alimentation est ainsi primordiale pour aller plus loin. Ainsi, il ne semble pas possible, ni raisonnable d'avoir une réflexion uniquement centrée sur l'échelon intercommunal.

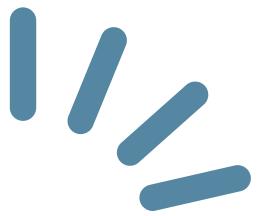


Le territoire est complémentaire avec ses voisins ; la mutualisation et la communication doivent être privilégiées pour le fonctionnement alimentaire territorial.



L'alimentation est un sujet qui rassemble. Si l'ensemble du processus/de la filière demande beaucoup de bonnes volontés individuelles, les politiques publiques doivent s'emparer de ce sujet et le faciliter, l'accompagner. Cela **nécessite incontestablement un soutien politique fort**.

ETAPE 2 - RAPPORTS D'ÉTONNEMENT (PRISE DE RECOL SUR LE TERRITOIRE)



Karine Nunes (Doctorante sur la thématique de l'alimentation – PNR/INRAE)

Karine Nunes note l'importance sur ce territoire des questions inhérentes à l'interface entre la consommation et la production agricole. Des **questions très prégnantes touchent par ailleurs au domaine social** : accès à l'alimentation, éducation, sensibilisation, question de la précarité alimentaire / offre (installation...). **Beaucoup d'acteurs sont concernés par le sujet.** Dans ce territoire, il y a un rapport systémique à l'alimentation.



Denis Rotival (Chargé de développement de l'emploi et du territoire - Sud Ardèche - DDETS)

Alimentation = sujet de mode ? Sujet qui amène largement du consensus.

Bonne surprise : **variété de participants à cette journée**, pour une taille de collectivité modeste !

Plusieurs paradoxes sur le territoire :

- **panier de produits très riche, mais richesse variétale plutôt pauvre**
- **notion de circuits courts qui doit nous animer**, ou réfléchir au « pas trop loin » (nous ne produisons pas tout...)
- **besoin d'accompagnement, d'éducation, de médiation** : les gens ne sont pas tellement incultes par rapport à l'alimentation mais attendent des informations sur les produits
- **question du prix « juste »**, quelques tensions sur ces questions.

Manque d'analyse, de lecture en termes de compétences, de professions, d'emplois. Réflexion sur l'insertion, inclusion sociale. Exemple du projet de cuisine centrale porté par l'ADAPEI, faible coût main d'œuvre, amortissement par prise en charge financière de la puissance publique.

Manque de liens entre les acteurs, chacun sur son pré carré, manque de cohésion et d'articulation. Il y a un réel besoin de faire travailler les structures ensemble.



Claude Santin (ancienne proviseure Lycée hôtelier de Largentière)

Étonnée sur les difficultés soulevées dans un territoire qui semble plus favorisé qu'un centre-ville urbain.

Surprise positive sur la diversité et le nombre d'acteurs présents, qui ont envie de se mobiliser.

Pressent une force collective créatrice, capacités d'investissement de tous les acteurs différents, force de propositions.

Histoire riche en Ardèche en termes de solidarités. Les conditions de vie deviennent de plus en plus difficiles, on est à la croisée des chemins, au **moment décisif d'accompagner cette solidarité à long terme.**

Comment fédérer, faire du lien, éviter la perte de cette efficacité et comment le soutenir à long terme ?



ETAPE 3 - PRISE DE RECOL COLLECTIVE : QUELS FACTEURS INFLUENCENT LA TRAJECTOIRE ALIMENTAIRE ?

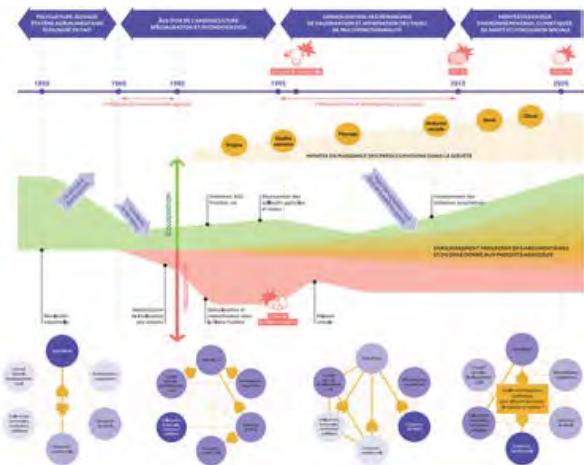


Cf en annexes les supports de présentation

Karine Nunes - Présentation du collectif "L'Assiette et Territoire" : La trajectoire agricole et alimentaire du territoire

Sujet de la thèse de Karine : Mobilisation des acteurs en faveur de la transition agri-alimentaire sur le sud Ardèche.

La présentation revient sur la trajectoire du système agri-alimentaire territorial pour comprendre les mécanismes de transition.



On a posé dans le cadre du projet "L'Assiette et le Territoire" ce qui existe, reste à définir, et ce qu'il faut mettre en place. Il est ressorti qu'il était important d'avoir au préalable une lecture commune du passé. Regard dans le rétroviseur, des pépites, ce qui s'est plus ou moins bien organisé, pour en tenir compte et construire le futur.

Questions :

- Claude Brioude rappelle le potentiel de production exceptionnel du territoire : à l'époque de la Vivacoop, un train par jour rempli de petits fruits rouges partait de St-Sernin pour Rungis.
- L'échange s'est poursuivi sur l'influence de la PAC. La concurrence entre les systèmes agricoles a eu un effet sur la production en Ardèche. Le regard vers le passé montre que les systèmes productifs et organisationnels ont fortement changé en quelques décennies, sous l'influence de modifications externes (notamment marchés internationaux, migrations de population liées au développement industriel...). Dans la perspective de penser un futur lointain, nous pouvons imaginer que les forces qui agissent aujourd'hui sur le système amèneront un futur très différent d'aujourd'hui.
- La raréfaction des énergies fossiles peut remettre en question ce modèle.
- Il reste plus facile de cultiver les plaines et les montagnes. La déprise en Ardèche est aussi liée à l'intensification et donc également liée à la vision du modèle agricole.

Karine Robert et Prisca Rongiéras - Présentation du service de la banque alimentaire « Coup de Pouce » porté par la Communauté de communes



A la dissolution de l'Association Coup de Pouce, la communauté de communes a fait le choix d'assurer la continuité de la banque alimentaire en l'intégrant directement à ses services. Touchant au départ 40 foyers (72 bénéficiaires) fin 2020, la politique "Coup de Pouce" a vu son nombre de bénéficiaires plus que doubler (92 foyers, 178 bénéficiaires en moyenne au 2nd semestre 2022), dans un contexte post-covid et d'augmentation de l'inflation.

Plus récemment, Coup de Pouce a vu apparaître la problématique de proposer aux bénéficiaires davantage de produits alimentaires et notamment des fruits et légumes qui font défaut dans les dons de la grande distribution. Dans un laps de temps court, la CDC ASV a donc entrepris plusieurs démarches en faveur de l'alimentation solidaire :

- Mise en place d'un frigo solidaire sur la Commune de Pont-de-Labeaume ;
- Création d'un jardin partagé à côté du local de distribution de denrées alimentaires à Lalevade d'Ardèche ;
- Sollicitation et campagne de communication auprès des jardiniers amateurs pour donner leur surplus ;
- Achats directs de fruits et légumes en GMS puis sollicitation de maraîchers du territoire pour des achats.
- Mise à disposition de temps agent et d'un véhicule pour livrer directement les paniers aux populations les plus éloignées.

Pour autant, toutes ces démarches en faveur de l'alimentation solidaire ne sauraient être une réponse suffisante dans la durée ?

Questions :

- Un maraîcher propose de fournir parfois des excédents ou des légumes pas vendables (calibres...). Il est précisé que les produits récupérés localement, de producteurs sont redistribués directement. Par contre, les produits issus des collectes (lors de la collecte nationale organisée une fois par an) doivent être apportés à Valence, puis ils sont redistribués dans les différents locaux des banques alimentaires.
- Est soulevée également l'intérêt de mener des actions culturelles en marge de la distribution des repas.

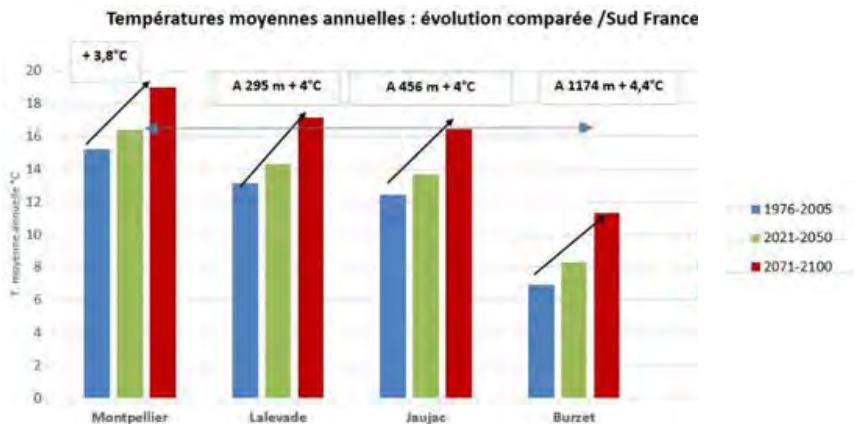
Emmanuelle Coadou Roch - Présentation actions Précarité Alimentaire menées par CIVAM 07

Emmanuelle Coadou Roch revient sur différentes actions et initiatives portées par CIVAM 07 : temps d'échanges avec les acteurs des banques alimentaires, ateliers de dégustation de produits, ateliers sur la boulange pour fabriquer du pain, volonté de lancement d'opérations de glanage, plantations collectives dans un champ de patates à la Souche... Elle souligne le besoin d'un tiers payeur qui permettrait la mise en œuvre de la solidarité et l'accès à une alimentation de qualité.

Jérôme Le Bellego - Aperçu des résultats de l'étude climat réalisée par la Chambre d'agriculture 07

Il y a quelques mois, la communauté de communes a missionné la Chambre d'agriculture afin de réaliser une étude sur les effets du changement climatique (à échelle 2030, 2050, 2100) sur les productions emblématiques du territoire (castanéiculture, pastoralisme, arboriculture). Quelques données issues de la présentation :

- 96% des terrains déclarés à la PAC sur le territoire sont dédiés à l'alimentation des troupeaux. Le territoire est très orienté vers l'élevage. Les années à venir verront une augmentation des besoins en stocks fourragers, et donc l'importance des échanges avec le territoire de la Montagne.
- Les sols à faible réserve en eau dominent : granite, pentes érodées, graviers de cours d'eau ; mais de bons sols sont présents de manière localisée : plateaux (volcanisme) et fonds de vallées plus larges.
- D'ici à la fin du siècle, on risque de constater +4°C d'augmentation de la température moyenne annuelle à Jaujac (il fera plus chaud à Jaujac qu'à Montpellier actuellement).
- D'ici la fin du siècle, le nombre de jours très chauds sera multiplié par 3,5.
- Les précipitations resteront stables mais plus importantes sur des épisodes courts (mars-avril et octobre).
- La pousse de l'herbe sera avancée de 21 jours pour les foins, il y aura moins de ressource "herbe" disponible sur l'été. Il y aura un risque fort de dégradation des prairies/pelouses sur les zones basses.
- En zone basse, le châtaignier sortira de son altitude "de confort", et donc de son aire géographique. Son altitude optimale sera plus haute et son implantation dans les zones actuelles sera compromise.



ETAPE 4 - QUEL SYSTÈME ALIMENTAIRE EN 2050 ? RESTITUTION DES FUTURS SOUHAITABLES



Racontions collectivement notre rêve du paysage alimentaire Ardèche des Sources et Volcans en 2050...

En 2050, le territoire de la communauté de communes aura des **échanges importants avec ses voisins directs**. L'agriculture sera encore plus diversifiée (polyculture, élevage, pastoralisme, vergers avec pâturage, au moins 3 maraîchers par commune en fonction de la population...). Les terres seront mieux entretenues et défrichées, **les pentes reconquises**. Une partie de la forêt sera utilisée pour l'agriculture (agroforesterie...), et une partie sera gardée à l'état sauvage pour la biodiversité. Il sera communément admis que **la terre est un patrimoine commun**, et il sera très difficile de définir quels terrains seront constructibles. Il n'y aura donc plus de problème de foncier agricole, d'autant que **les collectivités auront acheté du foncier agricole pour installer des agriculteurs et mettront à disposition des habitants des jardins dans les bourgs**. Les collectivités auront agi fiscalement pour inciter les propriétaires à louer leurs terres. **L'agrandissement des fermes sera par ailleurs limité pour permettre à plus de personnes de s'installer**.

Les productions seront plus variées et adaptées au changement du climat. On aura **réglé les problèmes d'irrigation** (meilleur rendement des réseaux, récupération des eaux pluviales, travail sur le stockage...). **Des solutions anciennes seront remises au goût du jour** (traction animale par exemple). Les régimes de production seront en phase avec les capacités de production du territoire. Un label pour les produits non bio existera car le bio sera devenu la norme.

Une prime au manger bien aura été développée grâce à des outils fiscaux. Une **plateforme existera pour mettre en relation consommateurs et producteurs**. Seuls les excédents des produits seront exportés, la consommation devra d'abord être locale. Des offres itinérantes seront développées pour la vente. Il existera des fast food et des vendeurs ambulants de produits sains et pas chers.

Le monde rural aura globalement gagné en population. Il y aura moins de résidences secondaires, ce qui permettra de **loger notamment les porteurs de projets agricoles**.



Il fera très chaud l'été en 2050. Les touristes ne viendront donc plus en juillet-août mais tout le reste de l'année. La consommation augmentera donc fortement, ce qui sera permis par les productions plus importantes liées à l'installation de nouveaux agriculteurs. Le tourisme sera globalement davantage vert.

Il y aura de la solidarité et du dialogue pour un usage partagé du territoire, **des temps de convivialité, du partage de temps de travail ensemble** (chantiers collectifs notamment), une **transmission des savoirs**. Les habitudes auront radicalement changé : **pas de gaspillage, recyclage des déchets et des eaux usées...** Des **outils communs seront mis à disposition de la population** (cuisine commune, conserverie, ateliers collectifs dans les CUMA ouverts aux particuliers). **Chacun sera acteur de l'alimentation**.

Les enfants apprendront à travailler en collectif. **L'alimentation fera partie des apprentissages fondamentaux**, d'un socle commun. Cela induira petit à petit des changements d'habitudes alimentaires. **Les cantines scolaires seront bio et locales**.

L'alimentation sera extraite du marché pour permettre à tous de se nourrir ; tout le monde aura un pécule dédié à se nourrir, ce sera **la sécurité sociale alimentaire**. La collectivité définira les aliments pris en charge par ce pécule. En 2050, tout le monde mangera à sa faim.

ETAPE 5 - ACTIONS PRIORITAIRES À METTRE EN ŒUVRE POUR ATTEINDRE UN SCÉNARIO DE RÉSILIENCE



- **Foncier :**
 - **Sanctuariser les terres productives**
 - **Acquérir du foncier par les collectivités** à louer à des agriculteurs (trouver des financements pour acquisition par les communes / CdC)
 - **Inciter les propriétaires à louer leurs terres** (animation foncière / levier de la fiscalité)
 - Mettre en œuvre **une politique foncière au service du projet alimentaire territorial à toutes les échelles, en intégrant la problématique de la ressource et de l'accès à l'eau**
 - **Créer des retenues collinaires** en lien avec la reconquête du foncier et le **déboisement des terrasses**
- **Production agricole / transformation / distribution**
 - **Défendre au niveau supra-territorial la mise en place d'un protectionnisme pour les produits locaux** (qui sont moins compétitifs : produits en pente à protéger car plus difficile que sur les plats), **orienter les primes PAC vers les productions nourricières** (plutôt que les primes à la surface qui encouragent les agrandissements des exploitations)
 - **Proposer des espaces test, développer des pratiques adaptées, expérimenter des essais variétaux** (nouveaux modes de cultures, ombrières par exemple, et dès maintenant), partager les expériences avec d'autres territoire (développer les coopérations)
 - **Mettre en commun les outils de transformation et les ouvrir aux particuliers** : s'appuyer sur l'existant à développer ou créer de nouveaux outils (si possible) en itinérance
 - **Organiser davantage le marché local, l'offre et la demande sur le territoire**
 - **Organiser des échanges entre restaurateurs et producteurs**
- **Consommation, éducation :**
 - **Encourager l'évolution des habitudes de consommation, éducation à l'alimentation** à renforcer et éducation au goût
 - **Développer les jardins à l'école**
 - **Développer des jardins partagés dans chaque village** (mise à disposition de foncier et encadrement / animation)
 - **Revaloriser les métiers de l'agriculture, redonner de la valeur au travail de ses mains**
 - **Mettre en place une charte du droit à l'alimentation, prémisses de la sécurité sociale de l'alimentation**
- **Gouvernance :**
 - Avoir des temps, des lieux pour que des **acteurs différents se retrouvent pour échanger sur les actions à mettre en œuvre**, des temps de rencontre/connaissance, des temps de formation
 - **Poursuivre la mobilisation de tous** : aspect citoyen, politique de proximité, comités locaux autour des questions alimentaires et se mettre en lien avec les territoires voisins
 - **Mettre en place un collectif de suivi du PAT** (associant citoyens, agriculteurs, opérateurs agro-alimentaires, monde social, des jeunes...), indépendant des alternances politiques (vision long terme et proche du terrain), avec une charte d'engagement (sur du concret et pour les intérêts collectifs).

ÉLÉMENTS DE CONCLUSION

Marion Houetz et Karine Robert ont conclu cette journée de travail en remerciant tous les participants pour la qualité des échanges de la journée et le partage de leur connaissance du système alimentaire territorial.

Elles ont évoqué les étapes à venir : la CdC va candidater à un Projet Alimentaire Territorial, label octroyé par l'Etat qui finance la phase de construction du plan d'action. Il s'agit d'un espace de discussion des acteurs du système alimentaire du territoire, qui travaillent à diagnostiquer ce système, et font des propositions d'actions répondant aux problématiques du territoire. Toute la matière accumulée lors de cette journée va alimenter la candidature avec des propositions d'actions concrètes et certains sujets à creuser.



Il ressort des échanges la nécessité de porter une attention toute particulière sur le foncier, l'accessibilité sociale et la gouvernance. Si le projet est sélectionné par l'Etat, des groupes de travail sur certaines thématiques pourront être constitués. Cette journée n'est qu'un début et la CdC compte sur la participation des acteurs par la suite.

ARDÈCHE DES SOURCES ET VOLCANS/THUEYTS

Un atelier sur l'avenir de l'alimentation

La communauté de communes Ardèche des Sources et Volcans prépare actuellement un Projet alimentaire territorial visant à relocaliser l'alimentation sur le territoire.

Lundi 3 octobre à Thueyts, avec l'appui du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche, une première journée de travail a été organisée pour associer une diversité de contributions à la définition des grandes lignes de la future politique alimentaire territoriale. Cet atelier a réuni plus d'une quarantaine d'acteurs du territoire (agriculteurs, entreprises, chercheurs, associations, structures d'aide alimentaire, acteurs institutionnels...). Il s'est inscrit dans une dé-



Une quarantaine d'acteurs du territoire (agriculteurs, entreprises, chercheurs, associations, structures d'aide alimentaire, acteurs institutionnels...) ont participé à cette première journée de travail.

marche de transition alimentaire, au regard des urgences environnementales, sanitaires et sociales.

Après les mots d'accueil de Cédric D'Império, président de la Communauté

de communes et de Dominique Allix, président du Parc, les participants se sont mis au travail pour décrire le système alimentaire aujourd'hui. Plusieurs interventions ont nourri la réflexion avec

les facteurs qui influent la trajectoire alimentaire.

Après une brève pause et un buffet de produits locaux servi dans le parc du château de Blou, les participants ont été invités à rêver : quel sera no-

tre système alimentaire territorial en 2050 et quelles actions devons-nous prioritairement mettre en œuvre pour atteindre le scénario le plus résilient ?

Les vice-présidentes de la communauté de communes, Marion Houetz, en charge de l'agriculture et Karine Robert, en charge du tourisme et du social, ont clôturé cette première journée de travail très satisfaisante compte tenu de la richesse des échanges. Les ateliers ont été très constructifs et vont contribuer à la future politique publique territoriale.

Ces réflexions permettront d'enrichir l'élaboration de la candidature de la communauté de communes au Projet alimentaire territorial.

Annie GRANGE