

CONSEIL DE
DEVELOPPEMENT

**SAINT-MARCELLIN
VERCORS ISÈRE**
COMMUNAUTÉ



QUELS LEVIERS POUR AMELIORER L'ACCESSIBILITE ET LA RESILIENCE ALIMENTAIRES DU TERRITOIRE ?

CONTRIBUTION

SEPTEMBRE 2024

Glossaire

AMAP	Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne
ACM	Accueils Collectifs de Mineurs (accueils de loisirs)
CCAS	Centre Communal d'Action Sociale
CD	Conseil de Développement
CHIVI	Centre Hospitalier Intercommunal Vercors Isère
CITA	Conseil Inter Territorial de l'Alimentation
CLS	Contrat Local de Santé
EHPAD	Etablissement Hospitalier pour Personnes Agées Dépendantes
GVD	service de Gestion et de Valorisation de Déchets
MTA	Mois de la transition alimentaire
OTI	Office du Tourisme Intercommunal
PAIT	Projet Alimentaire Inter Territorial
PAT	Projet Alimentaire Territorial
PCAET	Plan Climat Air Energie Territorial
PLPDMA	Plan Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés
SSA	Sécurité Sociale de l'Alimentation
TAD	Transport A la Demande
TUS	Transport d'Utilité Publique



Pour faciliter la lecture, ces marques vertes dans la marge indiquent les paragraphes contenant les propositions que le conseil de développement souhaite souligner.

Table des matières

Glossaire	3
1. Résilience alimentaire du territoire	7
1.1. Quelles productions nécessaires à la résilience ?	7
1.1.1. Etat de la résilience actuelle	7
1.1.2. Besoins pour l'assiette 2050	8
1.2. Les pistes pour respecter ces engagements	10
1.2.1. Respecter de la loi EGAlim = soutenir l'agriculture locale.....	10
1.2.2. Les besoins des agriculteurs	12
1.2.3. Des exemples d'ici et d'ailleurs pour s'inspirer	14
2. Accessibilité pour tous à une nourriture saine	16
2.1. Accessibilité physique	16
2.1.1. Rapprocher produits et consommateurs	16
2.1.2. Une communication centralisée et animée	18
2.2. Accessibilité financière	19
2.2.1. Sécurité sociale de l'alimentation	20
2.2.2. Les initiatives locales	22
3. Education alimentaire	24
3.1. Gaspillage alimentaire	24
3.1.1. Le gaspillage dans la restauration collective	25
3.1.2. Sensibilisation du grand public	25
3.2. Consommer local : éducation au goût et changement d'habitudes.....	26
3.2.1. Des freins plutôt culturels.....	26
3.2.2. Des actions sur le territoire	27
3.2.3. Intensifier le changement culturel : des idées d'ailleurs.....	28
Conclusion	29
Annexes	30
Des outils	30
Quelques financements possibles	30
Pour en savoir plus	30
Méthodologie du groupe de travail	31

L'alimentation, et donc l'agriculture, sont au cœur d'enjeux de santé publique, de lien social, de biodiversité et de climat. Bonne nouvelle : les évolutions qui sont bonnes pour la santé publique sont généralement bénéfiques pour l'environnement !

Autre enjeu important : la sécurisation des approvisionnements. Les aliments viennent de loin et les risques de rupture des chaînes d'approvisionnement ne sont plus de la fiction.

Résilience et accessibilité : de quoi parle-t-on ?

La **résilience alimentaire** désigne la capacité d'un système alimentaire à procurer à tous une alimentation suffisante, adaptée et accessible, face à des perturbations variées et même imprévues¹.

L'**accessibilité alimentaire** recouvre plusieurs réalités : elle peut être empêchée pour des raisons géographiques- incapacité à se déplacer chez des producteurs locaux, aller au marché, ou pour des raisons économiques- les personnes n'ont pas les moyens d'acheter des produits sains et durables. On parle alors de précarité alimentaire.

La sous-représentation des catégories populaires dans les dispositifs d'alimentation durable n'a pas uniquement des causes économiques. Elle s'explique aussi par des raisons culturelles.

Garantir à tous une alimentation saine, sûre, durable, de qualité et locale fait partie des missions de l'État². Cet objectif se traduit entre autres par le Plan national nutrition santé, la loi EGalim et le soutien aux projets alimentaires territoriaux (PAT).

L'intercommunalité déjà engagée sur ces sujets

Pour autant, les collectivités territoriales ont également un rôle important à jouer et l'intercommunalité agit sur le sujet à travers différents dispositifs : **politique agricole** adoptée en 2021, animation du **comité de territoire** Sud Grésivaudan, participation au **Projet alimentaire interterritoriale** (PAIT) avec 6 autres intercommunalités, **Plan Climat Air Energie Territorial** (PCAET). Un groupe multi-partenarial travaille sur la précarité alimentaire dans le cadre du **Contrat local de santé** (CLS).

Pourquoi une nouvelle contribution du Conseil de Développement sur ce sujet ?

L'alimentation et l'agriculture sont des sujets sur lesquels le conseil de développement a déjà contribué dans les années précédentes³. Plusieurs membres sont impliqués dans le Conseil Inter Territorial de l'Alimentation (CITA) du PAIT et dans les groupes de travail du CLS. De plus, le conseil de développement a pris un rôle d'observateur au conseil d'administration du comité de territoire pour contribuer aux réflexions avec les autres acteurs du monde agricole.

Le groupe de travail du conseil de développement sur l'alimentation réfléchit à l'idée d'une contribution depuis janvier 2024. Les rencontres de professionnels du secteur ont nourri nos réflexions et ont mis en lumière des propositions. Pour nous, ce travail est complémentaire de notre contribution sur l'eau.

¹ Les greniers de l'abondance, vers la résilience alimentaire- <https://resiliencealimentaire.org/>

² <https://agriculture.gouv.fr/accellerer-la-transition-agroecologique-au-service-dune-alimentation-saine-sure-durable-locale-et-de>

³ dont la contribution sur le PAIT de 2020 : "Réussir la transition alimentaire de nos territoires"

La résilience alimentaire du territoire est aujourd'hui encore faible. Nous sommes très dépendants d'autres territoires pour l'alimentation de la population.

Nous savons que les moyens humains et financiers sont limités. Pour autant, nous souhaitons porter à la connaissance des élus et partenaires des compléments, des actions mises en œuvre ici ou sur d'autres territoires. La présente contribution propose des idées qui permettraient de **renforcer les actions prévues dans les différentes politiques de l'intercommunalité** et plus particulièrement sur :

→ **les 2 premiers objectifs du PAIT :**

- Promouvoir pour tous une alimentation de qualité, à faible niveau d'intrants, saine, sûre et durable
- Augmenter fortement l'autonomie alimentaire

→ **l'axe 3 du plan d'action du CLS :**

- Promouvoir un cadre de vie favorable à la santé, action "Accompagner l'accès à une alimentation de qualité"

→ **le troisième axe de la politique agricole :**

- Pour une politique alimentaire durable et de qualité

→ **les actions du PCAET :**

- 2.7 Favoriser l'installation d'agriculteurs dans des productions diversifiées
- 3.9 Introduire plus de produits locaux dans la restauration collective

Comme le prévoit le protocole de fonctionnement du Conseil de développement, ce dernier a préalablement informé le président de son souhait de travailler sur le sujet en présentant les grandes lignes des sous-thématiques :

- Les besoins alimentaires du territoire. De quoi parle-t-on lorsqu'on discute de résilience alimentaire du territoire ? Quels sont les besoins alimentaires par rapport à la production effective, de quels leviers dispose l'intercommunalité pour aller dans ce sens ?
- Les circuits de distribution : comment l'intercommunalité peut mettre en valeur ce qui existe (magasins, marchés, carte...) et le soutenir, en termes de communication ou autre ? Qu'est-ce qui pourrait favoriser l'installation d'agriculteurs sur des cultures nécessaires à la résilience alimentaire ?
- L'éducation alimentaire. Quelle éducation alimentaire pour inciter à manger bio et local, à lutter contre le gaspillage alimentaire à la maison comme dans les cantines ?

En résumé, **comment l'intercommunalité pourrait favoriser la structuration d'un système alimentaire local, de la fourche à l'assiette, bénéfique pour ses administrés ?**

1. Résilience alimentaire du territoire

Différents acteurs institutionnels, associatifs ou commerciaux travaillent déjà activement sur le sujet de la résilience alimentaire, sur le développement de l'agriculture biologique ou sur la juste rémunération des agriculteurs, dont la communauté de communes. Celle-ci mène des actions par sa convention avec la chambre d'agriculture, son adhésion au PAIT, son service Développement économique et agriculture, le CLS, le PCAET.

Comment accélérer ?

Cette première partie présentera, à partir d'un état des lieux de la résilience actuelle, les besoins pour le territoire. Dans un second temps, le conseil de développement proposera quelques pistes, leviers pour l'intercommunalité, pour renforcer la résilience, en s'appuyant sur une petite enquête réalisée auprès des producteurs en vente en circuit court et sur des exemples d'autres territoires.

1.1. Quelles productions nécessaires à la résilience ?

1.1.1. Etat de la résilience actuelle

Le territoire a la chance d'avoir **suffisamment de terres agricoles pour nourrir sa population**, même en conservant le régime alimentaire actuel, ce qui n'est pas le cas à l'échelle du PAIT.

Il doit donc prévoir de

participer à la résilience alimentaire de la métropole grenobloise en plus d'assurer la sienne⁴.

Surface agricole utile par habitant - Territoire SMVIC



4 600 m²

DE SURFACE AGRICOLE
UTILE PRODUCTIVE PAR
HABITANT

contre

4 000 m²

NÉCESSAIRES POUR LE
RÉGIME ALIMENTAIRE
ACTUEL

Aujourd'hui, plus de 90 % de la production agricole est exportée hors du territoire et dans le même temps, plus de 90 % des produits consommés sont importés. En théorie, **84 % de la consommation actuelle pourrait être couverte par la production locale** au regard des surfaces agricoles disponibles.⁵

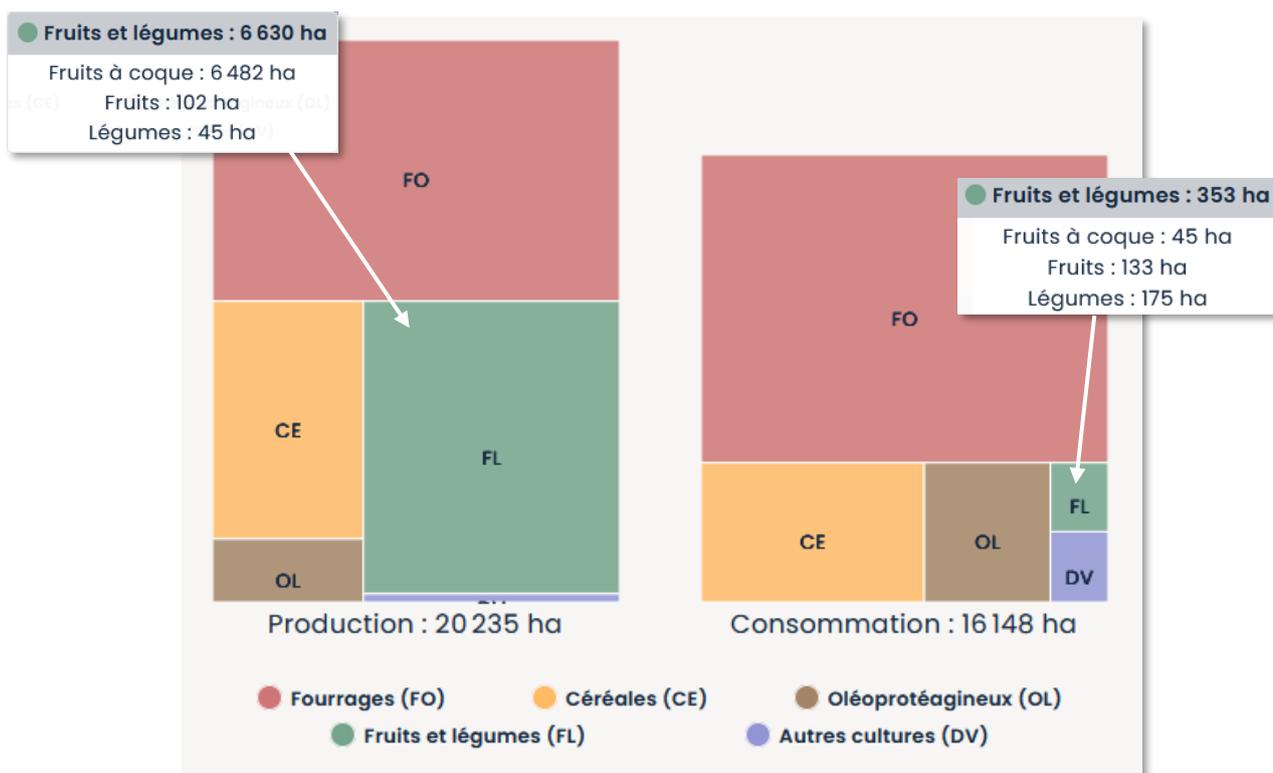
L'agriculture locale se caractérise donc par une production importante, mais trop spécialisée (noix) et très peu orientée sur l'alimentation de proximité. Elle est vulnérable au réchauffement climatique, aux restrictions éventuelles d'eau, au développement des ravageurs, aux marchés mondialisés, à l'augmentation importante des coûts de production...

⁴ Le territoire compte 45 000 habitants pour une surface de 59 615 ha dont 20 239 ha de surface agricole utile.

⁵ <https://crater.resiliencealimentaire.org/diagnostic/communaute-de-communes-saint-marcellin-vercors-isere-com-munaute/maillons/production>

Le graphique ci-dessous représente la production et la consommation alimentaires sur le territoire de l'intercommunalité. Toutes ces données sont mises à disposition par [CRATER](#) : une application développée pour mesurer le degré de résilience du territoire. Chaque chiffre donné est sourcé et vérifiable.

Il fait apparaître une grosse production de fruits et légumes du fait de la noix. Quand on regarde en détail les fruits et légumes, on observe un déficit important de production de légumes pour nourrir le territoire : **45 ha de maraîchage** alors que l'ensemble des légumes consommés représentent **175 ha de maraîchage**. Cela nécessiterait une **augmentation d'au moins 5 ha de maraîchage en plus par an jusqu'en 2050** pour produire les légumes nécessaires au niveau de consommation actuel⁶.



1.1.2. Besoins pour l'assiette 2050

Pour répondre aux enjeux évoqués en introduction, le contenu de nos assiettes doit évoluer. Avec le scénario [Afterres 2050](#)⁷, [Solagro](#)⁸ présente différentes variantes d'assiettes :

Tendanciel = prolongement des tendances actuelles

SAB = Santé, alimentation biodiversité : un maximum de production bio

REP = Résilience et production : un maximum de captage de carbone

⁶ <https://crater.resiliencealimentaire.org/diagnostic/communaute-de-communes-saint-marcellin-vercors-isere-communaute/indicateurs/adequation-theorique-production-consommation>

⁷ Cf. page 11. Le scénario Afterres 2050 résulte d'une démarche prospective prenant en compte l'ensemble des paramètres, impacts et enjeux. Les leviers d'action sont l'évolution du régime alimentaire, l'évolution des systèmes et des pratiques agricoles, les flux d'import-export avec le reste du monde, la préservation des surfaces disponibles.

⁸ Depuis plus de 40 ans, Solagro s'appuie sur l'expertise **d'agriculteurs, de chercheurs et de professionnels** pour accélérer les transitions énergétique, climatique, agroécologique et alimentaire.

A l'échelle du PAIT, il est clairement nécessaire d'augmenter fortement les **surfaces agricoles consacrées aux légumes** pour une relocalisation de l'alimentation.
Quels sont les leviers de la communauté de communes ?

1.2. Les pistes pour respecter ces engagements

Dans la contribution sur l'eau rendue en juillet dernier, le conseil de développement a présenté les actions que l'intercommunalité peut mettre en œuvre au moment des installations et transmissions. Nous ne reviendrons donc pas sur ce volet.

1.2.1. Respecter de la loi EGAlim = soutenir l'agriculture locale

Au niveau national, la restauration collective représente près de 4 milliards de repas servis par an dans plus de 90 000 cantines, d'hôpitaux, d'EPHAD, d'entreprises..., dont plus de la moitié pour la restauration scolaire.

Les collectivités disposent d'un fort levier pour sécuriser les revenus d'agriculteurs locaux, et notamment les producteurs bio, via la restauration collective, en leur assurant des débouchés prévisibles.

Ce point est bien identifié dans la politique agricole votée en 2021⁹. Mais quelles sont les avancées du respect de la loi sur le terrain ? Les moyens alloués au PAIT sont limités.

A notre connaissance, les crèches gérées par l'intercommunalité et 2 écoles sont aujourd'hui en gestion directe pour pouvoir maîtriser ce point. 3 écoles ont travaillé un cahier des charges contraignant à l'occasion du renouvellement de leur appel d'offres de marché public.

Loi EGAlim : des obligations pour les cantines

Les obligations en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2024 concernant les restaurants collectifs de service public se déclinent ainsi :

- les restaurants collectifs doivent intégrer au **moins 50 % de produits durables et de qualité** - avec un objectif de 60 % en ce qui concerne les familles de produits « viandes » et « poissons » - dont **au moins 20 % de produits biologiques** ;
- La loi prévoit une diversification des protéines et **un menu végétarien par semaine**.

⁹ Extrait délibération DCC2021_12_96, page 5 :

- **Inciter les collectivités du territoire à acheter des produits locaux pour la restauration collective hors domicile (RHD)**

Le Projet Alimentaire interTerritorial de la région Grenobloise est très volontariste pour recenser les collectivités (communes et intercommunalités) prêtes à s'investir dans le changement de paradigme alimentaire et également pour recenser les agriculteurs souhaitant mettre en place une production dédiée à la restauration hors domicile. L'objectif est double, à la fois de favoriser au maximum l'achat de produits locaux, par les collectivités, issus de l'agriculture raisonnée et/ou biologique ; et contribuer à l'éducation des plus jeunes au bien manger.

- **Atteindre 20 % de produits biologiques locaux en restauration collective.**

Le territoire, en s'appuyant sur la loi EGAlim, se fixe un objectif ambitieux en matière de produits biologiques locaux, mais atteignable sous plusieurs années si l'ensemble des acteurs s'investissent dans le projet d'une alimentation durable. Dès lors il faudra songer à l'accompagnement des communes du territoire pour intégrer des produits bio locaux (volet technique marchés publics), mais aussi d'assurer une formation auprès des personnels pour cuisiner des produits bruts.

Selon le dernier rapport du gouvernement remis au Parlement sur la mise en œuvre de la loi EGAlim, il y a bien des progrès mais la marche est encore haute. La part des produits durables et de qualité¹⁰ atteint péniblement les 27,5 % et le bio 13,1 %¹¹.

Des outils pour aider les élus

Plateforme Ma cantine

Cette **plateforme gouvernementale** « [ma cantine](#) » vise à aider les acteurs de la restauration collective à mieux comprendre la [loi EGAlim](#).

**Mieux manger
de la crèche à l'EHPAD**



Parmi les besoins auxquels répond la plateforme :

- Donner aux acteurs (gestionnaires, élus, convives, parents) **une information à jour** et officielle, avec un décryptage de la loi EGAlim et des mesures qui la complètent ;
- Proposer un premier niveau d'**accompagnement** pour les gestionnaires dans la mise en œuvre des obligations de la loi ;
- Outiller les restaurants collectifs, en proposant un **tableur de suivi de leurs approvisionnements**, et une calculette afin d'obtenir leurs scores EGAlim, ainsi qu'un générateur d'affiche répondant aux obligations réglementaires d'information des convives ;
- Permettre aux restaurants collectifs de **communiquer** sur leurs initiatives,
- Permettre aux restaurants collectifs de **déclarer annuellement** leurs valeurs d'achat de denrées alimentaires. Un bilan établi sur la base des données transmises via la plateforme doit être transmis au Parlement par l'administration chaque 1er janvier à partir de 2022.



Cantines bio : Guide pratique des élus¹²

L'association Un plus Bio a édité un guide pratique pour **accompagner pas à pas les élus dans leurs démarches**. Des arguments pour défendre le projet, les étapes jusqu'aux erreurs à éviter, ce guide s'appuie sur le retour d'expérience de nombreuses communes.

Dans quelle mesure la loi EGAlim est-elle appliquée sur le territoire ?

Où en est l'atteinte des objectifs dans les cantines scolaires, celles des ACM¹³ et des crèches du territoire ? Comment est mesurée la progression ? Est-ce que la télédéclaration sur la plateforme "Ma cantine" est réalisée par toutes les communes ?

Est-ce que l'intercommunalité dispose une évaluation de ces différents points ?

¹⁰ n'épuisant pas les ressources, demandent peu d'intrants et peu d'énergie, sans additifs chimiques et sans pesticides, locaux, frais, bio si possibles .

¹¹ [Bilan statistique annuel 2023 de l'application des objectifs d'approvisionnement fixés à la restauration collective](#)

¹² <https://www.unplusbio.org/je-suis-une-collectivite/>

¹³ Accueils collectifs de mineurs- accueils de loisirs

1.2.2. Les besoins des agriculteurs

Les membres du conseil de développement ont interviewé une quinzaine d'**agriculteurs pratiquant la vente en circuit court** (à la ferme, sur des marchés locaux, en magasins de producteurs...) dont la plupart en bio.

Ce qui les a **motivés à s'installer** de cette façon ou à changer de pratiques tourne autour de 3 thématiques :

- l'envie de travailler la terre ou avec des animaux, l'intérêt pour un métier qui a du sens ;
- le bio par conviction, le respect de l'environnement, des sols et de sa propre santé, le bien-être animal ;
- pour une agriculture nourricière à l'échelle du village, du territoire.

La transition vers un changement de cultures ou vers des techniques de cultures plus respectueuses de l'environnement n'est pas facile.

Les agriculteurs ont **besoin de soutiens** dans différents domaines : financier, technique, pour la commercialisation... Ils évoquent dans les interviews les difficultés d'accès au foncier, la charge de travail importante, les difficultés à trouver des financements et les délais de versement des aides accordées, à trouver des débouchés, à faire leur place dans les marchés, le manque de mutualisation de matériel entre agriculteurs, et bien sûr les aléas climatiques, les maladies... qui rendent les revenus incertains.

Pour autant, la plupart d'entre eux sont **contents de leurs choix**, notamment dans le **lien avec les clients** qui leur font des retours positifs sur la qualité de leurs produits, dans l'autonomie qu'ils ont pour l'organisation de leur travail, par les résultats lors de passage en bio sur la biodiversité des parcelles, la cohérence avec leurs valeurs, l'approche technique plus intéressante et stimulante.

A la question "Aujourd'hui, **qu'est-ce qu'il vous faudrait pour développer votre activité ou faciliter votre travail ?**", la plupart des agriculteurs ont parlé d'une amélioration de leur outil de production pour être plus rentable, consommer moins d'eau ou avoir plus de temps libre : par une mécanisation adaptée à leur exploitation et production, un terrain, bâtiment ou équipement mieux dimensionné au regard des charges. Plusieurs ont également parlé de prix plus rémunérateurs, pour vivre de leur travail, garder une exploitation à taille humaine ou pour pouvoir salarier une personne en soutien.

Des échanges avec d'autres producteurs et acteurs ont également fait ressortir des besoins de mutualisation : **lieux de stockage avec des chambres froides** pour entreposer et redistribuer les aliments sur le territoire, les **transformer** mais également un **lieu fédérateur**. 41 % du gaspillage alimentaire a lieu avant d'arriver chez le consommateur, dont 14 % à la production. L'enjeu de la distribution et de la transformation est donc conséquent.

Par exemple, pour ses conserves de légumes, en l'absence d'équipement plus proche, Tero Loko va jusqu'à Lyon, en Ardèche ou ailleurs, en fonction des disponibilités des conserveries en période de surproduction.

Quelles possibilités de l'intercommunalité pour répondre à ces besoins ?

Le premier levier dont dispose l'intercommunalité est de favoriser l'installation d'exploitations maraîchères sur les terres lui appartenant, traduisant ainsi la volonté politique affichée. Pour **donner la priorité à une production nourricière**, elle peut faire un appel à candidature avec un cahier des charges défini (production maraîchère en bio par exemple) afin de proposer à ce type de projet de s'installer sur le foncier dont elle a la propriété.

L'intercommunalité pourrait appuyer la mise en place d'un **système d'entraide ou de parrainage** pour les nouveaux installés (ceci paraît d'autant plus important que la profession de maraîcher est assez peu structurée) et que le nombre de candidats aux reprises d'origine non-agricole est important.

Les missions de **la boîte à essai pourraient être renforcées** et devenir un lieu dédié aux producteurs : interconnaissance, partage des besoins, recherche de complémentarité, formations techniques et commerciales, soutien à la mise en marché et organisation des marchés locaux.

La création d'une **conserverie ou légumerie** permettrait de mieux réguler l'offre dans le temps et d'éviter des gaspillages liés à la fragilité des produits ou aux périodes de surproduction (courgettes, tomates, fraises...).

Le besoin a bien été identifié par l'intercommunalité, notamment dans sa politique agricole, mais la réponse semble se porter plutôt vers ce qui existe à l'extérieur du territoire.¹⁴

Pourtant, les équipements existant à proximité ne peuvent pas répondre à tous les usages :

Légumerie AB Epluche¹⁵

Au Fontanil-Cornillon, l'entreprise AB Épluche, plus vieille légumerie de France, approvisionne la restauration collective en légumes locaux crus déjà épluchés, lavés et coupés, ainsi que des légumineuses cuites et ensachées sous-vide, grâce à sa nouvelle conserverie. Les légumes prêts à cuire ou à consommer sont livrés dans les cuisines mutualisées de collèges de l'Isère.

Cet outil de transformation répond à un besoin d'approvisionnement en légumes bio pour les **collectivités, hôpitaux, traiteurs**, mais n'est pas accessible à tous, et notamment pas adapté à la vente aux particuliers (gros conditionnements, dates de péremption rapide).

Conserverie mobile et solidaire¹⁶

Basée à Romans sur Isère, la conserverie mobile loue ses services ou son camion en Isère. Elle pourrait donc répondre à une partie des demandes. En réalité, ils semblent très sollicités. Ils ne peuvent répondre aux besoins de transformation que de quantités limitées.

¹⁴ Extrait de la délibération DCC2021_12_96 / Politique agricole p.4 : S'appuyer sur les outils de transformations existants pour valoriser les produits et créer si besoin une structure de transformation - Un des moyens pour valoriser les produits locaux est de communiquer pour proposer une adhésion à nos producteurs au Pôle agroalimentaire du Département de l'Isère à travers la marque « ISHERE », mais également en s'appuyant sur les outils de transformation à différentes échelles (légumeries/conserveries/abattoir/...). Une communication semble nécessaire pour sensibiliser nos agriculteurs sur les différents outils disponibles et les inciter à organiser des visites de sites. La Chambre d'agriculture de l'Isère travaillera de son côté à l'élaboration de documents de communication sur les outils de transformation, notamment pour les éleveurs.

¹⁵ [Des légumes locaux « prêts à l'emploi » | Isère Mag \(iseremag.fr\)](#)

¹⁶ <https://www.conserveriesolidaire.fr/>

Des possibilités locales de mutualisation à creuser

Une nouvelle cantine centrale est en projet au Perron pour l'ensemble du CHIVI¹⁷. Peut-être y aurait-il des mutualisations d'utilisation possibles ?

L'utilisation de cantines communales ou de la cantine du lycée Bellevue pendant les vacances est-elle envisageable ?

Nous relevons la nécessité de réaliser une étude approfondie sur le territoire pour évaluer les besoins en transformation auprès de l'ensemble des producteurs. Cette **étude sur la constitution d'une filière de transformation** est nécessaire pour établir la capacité du territoire à fournir puis consommer les denrées transformées. L'intercommunalité pourrait financer cette étude, ou proposer ce travail à des étudiants d'écoles comme l'ISARA pour leurs projets tutorés.

1.2.3. Des exemples d'ici et d'ailleurs pour s'inspirer

Reprendre la main sur la cantine, c'est possible

Toutes les **crèches gérées par l'intercommunalité** bénéficient de repas préparés sur place, avec des produits locaux, de saison, et si possible bio (environ 40 % des produits).

St Just de Claix, commune pionnière : une cantine sous statut associatif existait depuis plus de 25 ans. En 2017, elle passe un nouveau cap pour des repas bio et locaux cuisinés sur place, avec un repas végétarien par semaine¹⁸. La cantine est labellisée écocert de niveau 2¹⁹.



Les enfants sont impliqués dans le suivi des déchets qui sont pesés et compostés. Cela permet également aux cuisinières d'adapter les quantités pour chaque plat.

A la crèche associative, les repas sont aussi préparés sur place avec un approvisionnement local et bio.

La commune a fait des émules puisque St Romans s'est équipé pour cuisiner les repas de la cantine sur place également.

Dans ces différents cas, la **démarche dépasse la seule question de l'approvisionnement**. Des actions de sensibilisation sont mises en place (affichage, pesage et gestion des déchets). Les crèches intercommunales sont également en réflexion sur les produits d'entretien utilisés, pour répondre aux exigences sanitaires tout en préservant la santé des enfants et des personnels.

Une régie agricole pour fournir les cantines

A **Mouans-Sartoux** (06) : les cantines de la ville servent des repas 100 % bio. Les approvisionnements pour produire 1 000 repas par jour sont majoritairement locaux et 85 % des légumes proviennent de la [régie agricole](#), 4 hectares sur lesquels 3 agriculteurs recrutés sous statut municipal conduisent les cultures.

¹⁷ Centre Hospitalier Intercommunal Vercors Isère

¹⁸ https://www.vercors-tv.com/Cantine-Bio-Locale_v1480.html

¹⁹ <https://labelbiocantine.com/reseau/etablisements-engages>

Epinal (88) a créé une régie maraîchère d'une dizaine d'hectares pour cultiver des fruits et légumes bio pour les 1500 repas quotidiens dans les cantines scolaires et les EHPAD²⁰. Le PAT place les enfants au cœur de la réflexion.

Pour les cantines qui n'ont pas la possibilité de cuisiner sur place

Les communes du regroupement pédagogique de Chevrières, Murinais, Saint-Appolinard et Bessins ont **profité du renouvellement du marché public** des cantines pour aller plus loin que la loi EGAlim, avec des objectifs de 50 % de produits bio et 60 % de produits locaux. Ils ont été accompagnés dans leur démarche par Adabio²¹.

Orienter les installations vers une agriculture durable

La Métropole Européenne de Lille est propriétaire d'environ 700 hectares : elle a mis en location ses terres, avec une **stratégie de baux dits « environnementaux »**, dans lesquels le tarif est dégressif en fonction des niveaux d'efforts environnementaux réalisés dans l'activité (grilles de suivi). Elle a donc choisi de conserver ses terres et de les dédier à une agriculture durable.²²

Et créer des emplois en insertion

Le développement de la production d'alimentation en circuit court peut être l'occasion de développer les structures d'insertion existantes ou de favoriser la création de nouvelles : duplication du modèle économique de Tero Loko²³ sur les terrains dont l'intercommunalité dispose, structure d'insertion pour le conditionnement et la transformation de produits alimentaires, formation et mise à disposition de personnel pour les cantines... Les pistes sont nombreuses. Voir par exemple le [comité de bassin d'emploi du Seignanx](#) (40).

Des porteurs de projets de structures d'insertion en maraîchage existent. Tero Loko a reçu 6 porteurs de projets en mai 2024. Une des problématiques qu'ils rencontrent est de trouver des terres.

La communauté de communes pourrait proposer régulièrement des rencontres entre les professionnels (responsables, cuisiniers et cuisinières des restaurants collectifs) et des producteurs locaux dans le cadre d'une **démarche de structuration de l'offre locale**.

²⁰ <https://www.epinal.fr/actualites/le-projet-alimentaire-territorial-de-la-fourche-a-la-fourchette>

²¹ [Association pour le Développement de l'Agriculture Biologique dans l'Ain, l'Isère, la Savoie et la Haute-Savoie](#)

²² https://conseildeveloppement.lillemetropole.fr/sites/default/files/2024-05/contribution_finale_agriculture_et_alimentation.pdf, page 12

²³ Chantier d'insertion à Notre Dame de l'Osier, 24 salariés, 17 ETP - <https://www.teroloko.com>

2. Accessibilité pour tous à une nourriture saine

La question de **l'accessibilité à une alimentation de qualité pour tous** relève des pouvoirs publics. C'est autant une question de justice sociale que de santé publique.

La relocalisation de la problématique peut être un bon appui pour **impliquer les habitants** : relocalisation du système alimentaire, travail sur la précarité alimentaire des mangeurs mais aussi des producteurs (les deux extrémités d'une même chaîne de valeur), question du prix juste...

2.1. Accessibilité physique

Il existe une belle diversité de propositions d'accès à des produits locaux sur notre territoire : marchés, magasins de producteurs, AMAP²⁴, paniers de légumes et de pain...

Pour autant, la disparition des commerces de proximité dans les villages, le vieillissement de la population, la précarité rurale dans les petits villages, l'absence de transport en commun : de nombreuses personnes n'ont pas les moyens de se déplacer en autonomie et dépendent de l'entraide familiale ou amicale pour accéder aux denrées alimentaires, sans parler de l'accès à d'autres services²⁵ dont la santé.

Les choix d'aménagement du territoire en France ont favorisé le développement de la voiture individuelle. Il en ressort une **forte dépendance à l'utilisation de la voiture** pour les achats alimentaires²⁶.

Dépendance de la population à la voiture pour ses achats alimentaires - Territoire SMVIC



58 %

DE LA POPULATION EST THÉORIQUEMENT DÉPENDANTE DE LA VOITURE POUR SES ACHATS ALIMENTAIRES

Autre frein : le **manque de connaissance des lieux de distribution**. Où trouver les producteurs locaux ? Comment connaître les horaires d'ouverture ? Les lieux et les horaires de marchés ?

2.1.1. Rapprocher produits et consommateurs

Le développement de marchés dans les petites communes n'est pas simple : cela nécessite à la fois que le vendeur ait un panel de produits suffisamment large pour satisfaire les clients et que les clients soient suffisamment nombreux pour que le temps passé soit rentable. Le vendeur doit être constant et persévérant avant d'atteindre un niveau de vente satisfaisant, le temps que la clientèle soit fidélisée.

²⁴ Association pour le maintien d'une agriculture paysanne, qui fonctionne généralement sur la base d'abonnement à des paniers hebdomadaires.

²⁵ Voir le rapport du Secours catholique "[Territoires ruraux : en panne de mobilité](#)"

²⁶ <https://crater.resiliencealimentaire.org/diagnostic/communaute-de-communes-saint-marcellin-vercors-isere-communaute/maillons/transformation-distribution>

Rapprocher les consommateurs des produits : des solutions de mobilité

Si les idées de Transport à la demande (TAD) ou de Transport d'utilité sociale (TUS) ont été mises de côté pour le moment sur notre territoire, des initiatives peuvent être dupliquées à faible coût pour les collectivités, mais nécessitent au moins une animation pour la mise en place :

- Des **auto-écoles transportent les seniors isolés** lors de leurs trajets pour un prix modique²⁷.
- Certaines **ADMR** (Association d'Aide à Domicile en Milieu Rural) proposent déjà des services de transport de personnes ou de livraison de courses.
- Des **navettes** sont mises en place par les CCAS²⁸, comme le CCAS de Vinay, pour transporter les habitants qui ont besoin de se rendre aux distributions d'aide alimentaires à St Marcellin. Cette navette est conduite par des bénévoles, et cela est possible parce qu'il n'y a qu'une dizaine de personnes bénéficiaires.
- Animation d'un **réseau de covoiturage** pour aller aux marchés.
- L'utilisation possible des **transports scolaires** est peu connue. Elle mériterait d'être davantage médiatisée.

Rapprocher les produits des consommateurs

L'Épicerie Paysanne Ambulante et Solidaire (11) est un système de distribution de produits alimentaires locaux en vente directe, qui fonctionne grâce à l'entraide entre producteurs et habitants de la Haute-Vallée de l'Aude. [L'épicerie ambulante](#) dessert aujourd'hui 26 communes, essentiellement rurales, voire très rurales (une dizaine de communes de moins de 100 habitants) et isolées des grands centres de consommation. Concrètement, les consommateurs de ces communes passent commande via une plateforme en ligne. Une fois par semaine, les agriculteurs et artisans (boulangers, brasseurs, savonnière...) acheminent leurs produits commandés dans un local où ils les répartissent par village. Les produits sont ensuite acheminés vers les consommateurs. Plus de 60 producteurs confectionnent **environ 130 paniers par semaine**.



Camion magasin [NosproduitsLo'Co](#), par Vercourses

Ce camion épicerie dessert des marchés du nord de la Drôme et celui de Pont en Royans en produits locaux de 50 producteurs localisés dans un rayon de 50 km : fruits, légumes, viandes, fromages, boissons, plats cuisinés...

Mutualisation de producteurs pour faire des ventes croisées : par exemple, Florence Revol vend des produits d'autres producteurs dans son magasin à Varacieux, avec paniers une fois par semaine, commandés à l'avance ; un producteur de viande de bœuf à St Sauveur s'est associé avec un producteur de porcs et un producteur de volaille, chacun vendant les trois types de viande sur son point de vente.

Tero Loko a multiplié les points de dépôt de paniers sur le territoire.

[La Ruche qui dit oui](#)

Lors de la période COVID, le nombre de consommateurs s'approvisionnant auprès de ce modèle de circuit court avait considérablement augmenté (achat en ligne et retrait sur un lieu unique à date

²⁷ Gazette des communes, mars 2023

²⁸ Centre communal d'action sociale

fixe). Depuis, il ne cesse de diminuer. Ce réseau ne tient qu'à une poignée de consommateurs qui s'accrochent et à quelques producteurs locaux qui y croient encore. Combien de temps survivra-t-il ainsi ? Le principe est simple : on commande et on paye sur le site internet et on récupère les produits le jeudi soir en rencontrant les producteurs au domicile de l'animateur, actuellement à Auberives-en-Royans.

L'AMAP de Saint-Marcellin

Ce réseau qui existe depuis 2006 est à la peine tant au niveau du nombre d'adhésions que la dynamique générale (soutien aux paysans).

Ces 2 derniers exemples pourtant bien structurés et avec une communication nationale et locale établies sont en berne... Quels enseignements tirer ? Pourquoi n'ont-ils pas pu conserver l'engouement suite au COVID ? Il y a sans doute bien d'autres questions à se poser et des petites enquêtes à mener auprès de ces réseaux pour tenter une analyse et comprendre les freins à leur développement avant qu'ils s'épuisent définitivement.

Des horaires adaptés aux usagers ?

Le magasin de producteurs la Halle fermière à Vinay n'est ouvert qu'en fin de semaine. Des potentiels clients font remarquer que la Halle étant située à côté de la gare, les travailleurs qui rentrent en train le soir de semaine passeraient faire leurs courses en fin de journée.

2.1.2. Une communication centralisée et animée

Le développement de la vente en circuit court est clairement identifié dans la politique agricole adoptée par l'intercommunalité.²⁹

Plusieurs outils d'informations sont en ligne aujourd'hui :

Carte sur le site de l'office du tourisme intercommunal³⁰

On aime : site internet fréquenté, la présence des fabricants d'aliments locaux non-agriculteurs, la gestion avec Apidae qui pourrait permettre un affichage sur le site internet des communes.

On n'aime pas : absence des marchés et magasins de producteurs.

Carte réalisée par ASTRE³¹ pendant la période Covid

On aime : une carte fortement interactive, open source et ludique. On aime les pictos par type de production, le fait d'avoir au même endroit les ventes à la ferme, marchés et magasins de producteurs, les nombreux tris possibles, la recherche par commune...

On n'aime pas : faible niveau de mise à jour qui est du ressort de chaque producteur ou utilisateur.



²⁹ "Favoriser le développement des circuits courts et des marchés" - Délibération DCC2021_12_96, page 4

³⁰ <https://tourisme.saintmarcellin-vercors-isere.fr/sejourner/gastronomie/producteurs-locaux/>

³¹ Par les associations ASTRE (Actions Solidaires pour la TRansition Energ'étique) et GSE (Grésivaudan-Sud Écologie) <https://astre-gse-at.gogocarto.fr>

Frais et local³²

On aime : le niveau national.

On n'aime pas : le nombre limité de producteurs inscrits.

Le lien local³³

On aime : donne la liste des marchés par commune.

On n'aime pas : pas de carte.

Nous proposons que la carte proposée par l'office du tourisme intercommunal (Oti) soit enrichie avec les bons points de la carte d'Astre. L'OTi pourrait également assurer l'animation des acteurs pour une mise à jour au moins annuelle.

L'animation des acteurs pour une meilleure communication pourrait aboutir à une signalétique harmonisée et des horaires clairement affichés sur les lieux de vente.

2.2. Accessibilité financière

De plus en plus de personnes subissent la précarité : près de **5 000 personnes vivaient sous le seuil de pauvreté sur le territoire** de l'intercommunalité en 2021³⁴. La précarité alimentaire a été multipliée par 3 en 10 ans³⁵. Elle se cumule avec d'autres problématiques comme par exemple le mal-logement, les personnes étant hébergées sans avoir la possibilité de cuisiner ou de conserver des aliments.

Au niveau local, est-ce que les élus ont une visibilité sur la précarité alimentaire ou les difficultés d'accessibilité dans leur village ?

En 2022, les techniciennes chargées du PAIT, du CD et du CLS ont réalisé un état des lieux à partir des données fournies par les associations d'aide alimentaire³⁶. Même si les personnes font appel à plusieurs associations d'aide alimentaire, le nombre de personnes concernées sur le territoire dépassent les 600. Or, l'alimentation distribuée par ces associations ne remplit pas toujours les critères d'une alimentation de qualité et durable.

Plusieurs acteurs et initiatives existent localement pour rendre accessibles des produits de qualité. La Sécurité sociale de l'alimentation, expérimentée dans quelques territoires, répondrait à plusieurs enjeux de l'alimentation durable.

Des financements permettent d'expérimenter : par exemple le programme Mieux manger pour tous³⁷, que notre territoire a obtenu cette année.

³² <https://www.fraislocal.fr/carte>

³³ <https://lelienlocal.fr/les-marches-du-pays/>

³⁴ [Insee](#)

³⁵ <https://www.reseaucocagne.org/ressources/les-jardins-de-cocagne-pour-laces-de-toutes-et-tous-a-une-alimentation-saine-et-durable/>

³⁶ [fichier à télécharger sur fingerbee](#)

³⁷ <https://solidarites.gouv.fr/programme-mieux-manger-pour-tous>

2.2.1. Sécurité sociale de l'alimentation³⁸

Raison d'être : le droit à l'alimentation durable

D'un côté, 37 % de français se déclarent en **insécurité alimentaire**³⁹, c'est-à-dire qu'ils n'ont pas accès de manière régulière à une alimentation suffisante et saine. De l'autre, des agriculteurs ne parviennent pas à vivre décemment de leur activité. Ce sont ces constats qui ont fait émerger dès 2019 le projet d'une sécurité sociale de l'alimentation.

Il s'agit, pour les acteurs du projet, de changer de paradigme en « passant d'une politique ciblée sur la lutte contre l'insécurité alimentaire à une **politique de promotion de la sécurité alimentaire durable** pour l'ensemble de la population » en s'écartant des solutions aujourd'hui proposées pour faire face à la précarité alimentaire « qui consistent encore trop souvent à moderniser l'aide alimentaire sans repenser ses fondements » (Cavaillet et al. 2021, p.4)



Le mécanisme de la sécurité sociale de l'alimentation (SSA) est un des leviers imaginés à l'échelle nationale pour une transformation du système alimentaire (*production agricole, transformation, distribution, consommation*) visant à garantir l'accès pour tous et toutes, à une alimentation choisie et de qualité. De façon concomitante, le dispositif

permet de tendre vers une **rémunération plus juste des producteurs engagés** dans une pratique agroécologique, qui assument la double responsabilité de **mieux nourrir les habitants** tout en prenant en compte les enjeux écologiques.

Pour ce faire, la méthode et le modèle s'appuient directement sur ce qui a été bâti en 1946 pour créer la sécurité sociale de la santé et qui ont permis la mise en sécurité des habitants du territoire national contre les aléas rencontrés au cours de leur vie et le financement des infrastructures qui ont soutenu cette politique nationale (construction des centres hospitaliers universitaires).

Fonctionnement de la SSA pour une visée nationale

3 principes issus de la sécurité sociale de la santé structurent le dispositif : universalité, conventionnement (démocratique) et cotisations pour financer le système.

Le principe général consiste à octroyer à chaque citoyen un budget mensuel (par exemple 150 euros) consacré à l'achat de produits alimentaires dans des lieux conventionnés.

³⁸ <https://www.territoires-a-vivres.xyz> - <https://securite-sociale-alimentation.org> - <https://ssa-2024.super.site>

³⁹ https://www.nestle.fr/sites/g/files/pydnoa566/files/2023-11/Observatoire_des_Vulnérabilités_Alimentaires.pdf

Les caisses de cotisation ainsi que la gestion courante du système de conventionnement sont définies par une **instance démocratique locale, représentative** (tirage au sort des membres qui constitue le comité citoyen).

Des expérimentations en France

Si certaines dynamiques restent confidentielles, d'autres se construisent à l'échelle des grandes métropoles françaises. Il existe à ce jour un foisonnement d'expérimentations qui s'inspirent des mécanismes de la SSA pour faire vivre sur leur territoire le principe de démocratie alimentaire.

Dans les grandes villes

On peut citer l'exemple des "[territoires à vivres](#)" qui a fait émerger à Montpellier, Lyon, Marseille et bientôt Grenoble des tests de grandes ampleurs permettant à des centaines de personnes de bénéficier d'une caisse commune et des premiers dispositifs d'achats conventionnés (400 personnes à Montpellier).

Bordeaux vient également de se doter d'un projet de SSA a destination de 150 étudiants, leur offrant pour une cotisation de 10€ minimum par mois, 100€ à dépenser dans les lieux de distribution conventionnés⁴⁰.

A notre échelle

EpiC'tout (33) : une **épicerie solidaire et participative**. Elle propose un principe de réciprocité, prend des chèques alimentaires permettant de faire ses courses à moitié prix, accueille, oriente et accompagne des personnes en difficulté. L'association [Local'attitude](#) anime aussi un projet de jardin partagé collectif, un frigo solidaire « 0 gaspi », des ateliers cuisine et des animations....

[Vers une SSA à Dieulefit](#) (26) : Un collectif d'habitants a initié un marché de vente avec un **système de prix différenciés**. Le marché est localisé au cœur d'un quartier avec une population mixte. L'excédent ou le déficit du marché n'est pas à la charge du maraîcher mais est géré par un coffre physique, la caisse alimentaire, qui doit permettre de pérenniser le dispositif au fil du temps.

Les clients peuvent payer soit au prix que le maraîcher estime comme couvrant ses coûts de production et un revenu décent, soit à un prix accessible (-30 %), soit à un prix solidaire (+30 %). Chaque client est libre de choisir son prix en conscience et sans justificatif.

Le principe est développé dans différents points de vente du territoire : marché du Lavoir, rue des Reymonds à Dieulefit, marché estival de Pont de Barret, Fournil des Comètes au Poët Laval. La caisse de solidarité est mutualisée. C'est à dire que si à un endroit il y a une plus forte demande de prix accessibles, la rémunération des producteurs peut être assurée par les excédents d'un autre point de vente dont le public a davantage les moyens et choisit les prix solidaires.

Autre exemple inspirant : la **collectivité Loire Forez** (42) qui s'empare du sujet et prend l'initiative d'actions coordonnées de SSA⁴¹.

⁴⁰ <https://www.gironde.fr/espace-presse/lancement-de-l-experimentation-en-gironde-d-une-caisse-commune-de-l-alimentation>

⁴¹ <https://www.loireforez.fr/actualite/securite-sociale-alimentaire/>

2.2.2. Les initiatives locales

Paniers solidaires et triple tarification

Tero Loko (Notre dame de l'osier) : En plus du projet d'accueil et de production agroécologique, la structure prolonge son action visant l'accessibilité de produits sains au plus grand nombre avec la distribution de plus de 130 paniers (légumes et pains) par semaine dont près de la moitié vendus au tarif solidaire⁴². Ceux-ci sont acheminés entre St Marcellin et Tullins puis distribués grâce à des partenariats avec des commerces ou des centres sociaux.

En parallèle et depuis une année, le marché hebdomadaire est réalisé avec une triple tarification permettant à tout un **chacun de faire varier le prix de ses achats suivants ses conditions de revenus**. Il est possible de payer le prix "juste" qui couvre les frais et la plus-value nécessaire au bon fonctionnement de la structure. Vous pouvez payer un prix "solidaire" de -20 %, ce qui rend les produits plus accessibles aux personnes disposant de moins de revenus. Le troisième tarif étant le prix "soutien" de +20 % qui permet l'équilibre de la caisse.

Le processus est simple et sans avoir à justifier ses ressources, il est non stigmatisant car il suffit de prendre un jeton de couleur correspondant au tarif choisi à l'entrée du marché.

La clef des sables (Saint-Lattier) : La ferme collective a mis en place le même principe de marché à 3 prix lors de sa vente à la ferme.

Des collectifs de citoyens engagés

Collectif de glanage : à l'occasion du mois de la transition alimentaire 2023, un collectif d'une dizaine de personnes s'est formé pour initier et structurer un réseau de glanage sur le bassin de vie qui s'étend entre Saint-Marcellin Vercors Isère Communauté et la communauté de communes Royans Vercors. En partenariat avec 4 lieux de production, ce groupe a récolté plus de 400kg de légumes sur l'année écoulée. Les denrées ont connu plusieurs trajectoires : distribution dans les réseaux de l'aide alimentaire, subsistance pour les glaneurs, transformation collectives, dons pour la soupe populaire du CCAS de St Marcellin.

Collectif citoyen de SSA (Sud Grésivaudan- Royans- Vercors) : environ 70 personnes constituent à ce jour ce mouvement citoyen qui vise au portage et à l'essaimage, à l'échelle locale, d'expérimentations en lien avec la Sécurité sociale de l'alimentation. La 3ème réunion d'information et d'organisation a eu lieu le 22 septembre 2024 à St Nazaire en Royans.

Sans être exhaustif, les projets cités ci-dessous montrent que la dynamique territoriale est en effervescence et que le moment est opportun pour accentuer le bien vivre alimentaire au sein de la communauté de communes.

Concrétiser l'expérimentation sur le territoire

Acteur au sein du PAIT, la communauté de commune a affiché sa volonté d'être l'un des 3 territoires d'expérimentation aux côtés de la ville de Grenoble et du Parc de la chartreuse. Du fait de sa capacité de production, notre territoire est idéal pour tester des dispositifs innovants aux côtés

⁴² Une partie du coût du panier est pris en charge par des financeurs publics (70 % pour les petits paniers)

d'une métropole. Les problématiques et enjeux contextuels seront ainsi mis en lumière et permettront d'ouvrir des dialogues constructifs, tout en augmentant le rayonnement de la collectivité sur des enjeux de société.

En ce sens et pour accroître les démarches portées par les acteurs qui œuvrent à la culture du bien vivre alimentaire sur notre territoire, l'intercommunalité pourrait contribuer à l'animation de la dynamique de démocratie alimentaire et d'expérimentation de la SSA par la **mise en réseau des acteurs du territoire avec les lieux de production**.

Elle pourrait soutenir financièrement la création de dispositifs favorisant les actions de terrain (par exemple une caisse commune ou caisse de péréquation pour les fermes qui pratiquent les marchés à prix différenciés). Elle pourrait également soutenir les démarches de mobilisation et d'organisation en finançant l'ingénierie correspondant à cette échelle de projet territoriaux.

L'intercommunalité ne peut pas mener seule une politique publique de l'alimentation ambitieuse, avec un budget annuel de 25 000 € (hors salaire des techniciens) pour le PAIT.

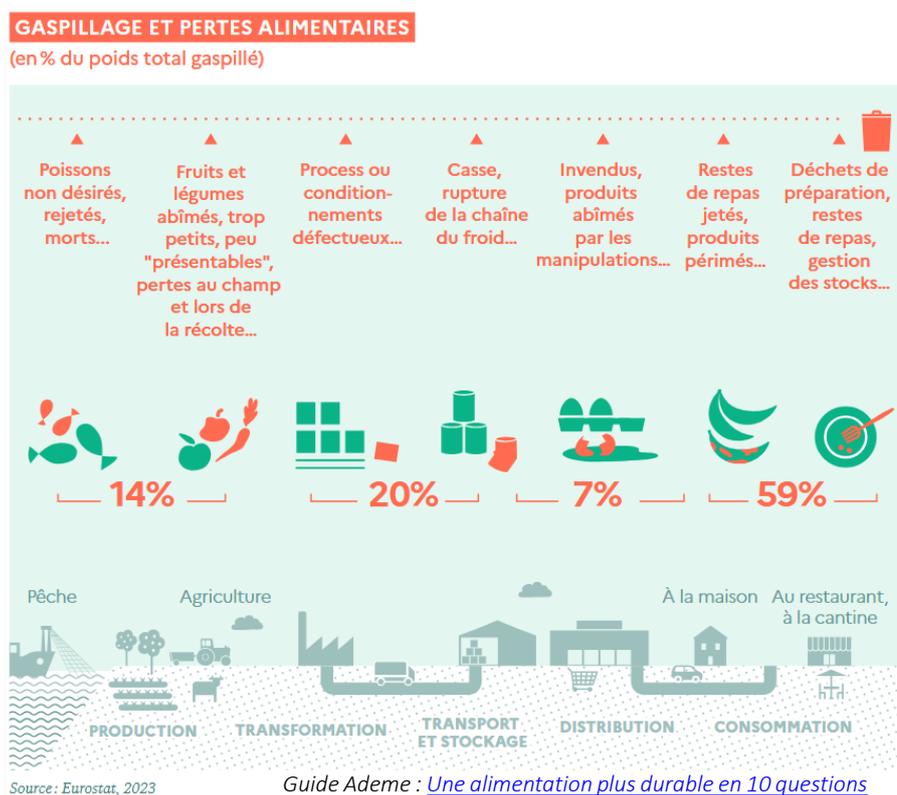
Les citoyennes et citoyens, par leur capacité d'auto-organisation, peuvent contribuer à la transformation du système alimentaire local. Une **synergie des acteurs de terrain** y contribue déjà, dans une visée d'intérêt général et de lutte contre la précarité alimentaire.

3. Education alimentaire

Avoir une alimentation durable, ça s'apprend !

3.1. Gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire s'observe à tous les stades de la chaîne alimentaire et concerne tous les acteurs : producteurs, transformateurs, distributeurs, restaurateurs dont cantines, transporteurs... sans oublier le consommateur même s'il n'a pas toujours l'impression de gaspiller. Les déchets de préparation, les restes jetés et la gestion des stocks représentent plus de la moitié des pertes alimentaires.



En France, l'objectif est de **réduire de 50 % le gaspillage sur l'ensemble de la chaîne alimentaire avant 2030** (2025 pour la restauration collective et les distributeurs) par rapport à 2015⁴³.

L'intercommunalité mène plusieurs types d'actions : la lutte contre le gaspillage alimentaire est le premier axe du Plan local de prévention des déchets ménagers et assimilés (PLPDMA) adopté en 2024. Cet axe 1 est décliné en 3 actions à mettre en œuvre :

- Renforcer la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective (écoles, EHPAD, hôpitaux)
- Sensibiliser le consommateur à la lutte contre le gaspillage alimentaire : campagnes de communication sur les dates limites de produits et les astuces pour ne pas jeter
- Développer l'utilisation du "Gourmet Bag" auprès des restaurateurs (possibilité d'emporter ses restes)

Ces actions viennent de débiter.

⁴³ <https://agriculture.gouv.fr/la-france-veut-reduire-le-gaspillage-alimentaire-de-50-dici-2025>

3.1.1. Le gaspillage dans la restauration collective

L'intercommunalité finance l'association ENI (Espace Nature Isère) pour des interventions dans les écoles. Le collège de Pont-en-Royans a également mené des actions auprès des élèves. Le service intercommunal de Gestion et Valorisation des Déchets (GVD) va travailler avec d'autres collèges du territoire avec un diagnostic sur le gaspillage alimentaire et des préconisations pour le réduire.

Au-delà des actions de sensibilisation, la mesure du gaspillage alimentaire sur le long terme est un **bon indicateur de l'amélioration de la qualité des repas** en restauration collective. L'intercommunalité pourrait inciter les communes ou ses propres équipements à réaliser des mesures régulières, et notamment avant et après le renouvellement des marchés publics pour la restauration. Des critères en lien avec le gaspillage alimentaire peuvent être intégrés dans les cahiers des charges des appels d'offre. C'est ce qu'ont fait les communes du regroupement pédagogique de Chevrières, Murinais, Bessins et St Appolinard.

L'Ademe a réalisé une fiche : [Réduire le gaspillage et mieux valoriser les déchets alimentaires en restauration collective](#).

Parmi les propositions du CITA de décembre 2023, "Trouver des débouchés aux surplus de repas des restaurants scolaires : conventions avec les associations d'aide alimentaire" nous paraît particulièrement à creuser sur notre territoire. Un groupe de travail multi-acteurs initié par l'intercommunalité pourrait travailler sur ce sujet.

3.1.2. Sensibilisation du grand public

En moyenne, 129 kg de déchets alimentaires par habitant et par an sont produits en France⁴⁴, dont la moitié sont dus au gaspillage alimentaire. Autant dire que la marge de progression est importante.

La [journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture](#), le 29

septembre, est l'occasion de rappeler que la lutte contre le gaspillage alimentaire est un levier d'action pour lutter contre le changement climatique et pour le pouvoir d'achat.

La thématique de la [Semaine de réduction des déchets](#) 2024 proposée au niveau national est "Une alimentation durable est-elle possible ? C'est dire l'actualité du sujet ! De nombreuses animations sont proposées sur le site dédié sur

Éviter de gaspiller à la maison

Sans toujours nous en rendre compte, nous jetons beaucoup de nourriture (l'équivalent d'un repas par semaine en moyenne!).

Quelques conseils pour y remédier :

- dressez une liste de courses avant de faire vos achats,
- préparez vos menus à l'avance,
- achetez la juste quantité en regardant bien les dates de péremption (voir page 18),
- veillez à la bonne conservation des aliments,
- videz soigneusement les emballages,
- cuisinez les bonnes quantités,
- cuisinez les restes.



⁴⁴ <https://www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr/les-dechets-alimentaires-en-france-et-dans-lunion-europeenne-en-2021>

le thème “Manger mieux, gaspiller moins”, pour les particuliers, les professionnels, les établissements scolaires et les élus de collectivités.

Localement, le pôle prévention du service GVD va proposer un programme.

L’intercommunalité pourrait faire la promotion du guide de l’Ademe pour une alimentation durable et reprendre des éléments de ce guide dans ses propres communications.

Une communication spécifique sur les dates affichées sur les produits paraît nécessaire pour limiter le gaspillage à la maison par méconnaissance. (dlc- date limite de consommation / dluo- date limite d’utilisation optimale / ddm- date de durabilité minimale).

Le ministère de l’agriculture diffuse une infographie : [Un frigo bien rangé - Mieux conservés, les aliments sont moins gaspillés.](#)



3.2. Consommer local : éducation au goût et changement d’habitudes

Passer à une alimentation durable présente une double transition pour les consommateurs : manger plus local (et donc de saison) et diminuer les produits carnés.

L’alimentation dépend, comme vu plus haut, du budget disponible, de l’accessibilité des produits, mais aussi beaucoup des habitudes et de la culture familiale.

3.2.1. Des freins plutôt culturels

La non consommation de produits locaux serait plus culturelle que financière⁴⁵.

C’est ce que confirme l’étude réalisée par le cabinet Phare pour Tero Loko.

Tero Loko a travaillé avec le cabinet Phare sur l’évaluation de l’impact social de cette association sur le territoire. Dans le rapport de septembre 2023, différents impacts ont été repérés et analysés, dont un impact sur le changement des habitudes alimentaires des salariés et des habitants du territoire :

- pour les salariés, en exerçant une activité de maraîchage en agriculture biologique et ayant accès à des légumes issus de cette activité, les salariés modifient pour la plupart leurs modes de consommation. Deux raisons expliquent cette transformation. D’abord, les salariés en insertion éprouvent un sentiment de plaisir et de fierté à consommer les légumes qu’ils et elles ont eux-mêmes fait pousser : des aliments qui ont du goût, issus de l’agriculture biologique et produits dans le respect de l’environnement. Ensuite, les paniers solidaires facilitent l’accès aux légumes pour une partie des salariés, leur donnant accès à un nombre conséquent et régulier de légumes pour un prix modeste. A un second niveau, les

⁴⁵ https://www.civam.org/wp-content/uploads/2020/08/Civam_ACCESSIBLE_Revue_de_littérature.pdf

salariés en insertion questionnent davantage l'aspect environnemental de leur consommation : compréhension de la saisonnalité des légumes et modification des pratiques de consommation et d'achat.

- pour les habitants du territoire (clients paniers et/ou marché hebdomadaire, habitants participant aux ateliers cuisine) :
 - o impact des paniers solidaires : en 2022, 1743 paniers de légumes et 1100 paniers de pain ont été distribués. Ce dispositif renforce la possibilité de consommer des légumes de qualité, diversifiés, bios et locaux et contribue à lutter contre la précarité alimentaire grâce à leur coût modique. De plus, la multiplication des points de dépôt de ces paniers sur le territoire contribue à leur accessibilité.
 - o impact des ateliers cuisine : ces ateliers permettent d'apprendre à cuisiner ces légumes avec des recettes proposées. Ils contribuent à modifier les pratiques alimentaires et à créer du lien social indispensable aux personnes en situation de précarité.
 - o la triple tarification : ce principe consiste à proposer sur le marché 3 tarifs distincts : un tarif solidaire, un tarif producteur, un tarif de soutien. Ce sont les clients qui choisissent leur prix d'achat en fonction de leurs ressources.

Ces dispositifs donnent accès à des légumes et produits bio à des personnes qui en étaient éloignées ou peu familières, mais aussi et surtout à des personnes qui auraient souhaité en consommer mais n'en avaient pas les moyens financiers. Les légumes frais sont accompagnés chaque semaine de recettes destinées à faciliter leur préparation. Ces recettes sont appréciées car elles aident à (re)trouver du plaisir à cuisiner.

Les ateliers cuisine contribuent, à l'instar des recettes proposées à l'intérieur des paniers, à faire changer les pratiques alimentaires des participants, hommes et femmes. Certains déclarent ainsi cuisiner davantage, avoir perdu du poids et se sentir mieux depuis qu'ils y participent. La participation aux ateliers cuisine est limitée par deux facteurs : ils ont lieu sur des horaires de semaine (compliquant la participation de personnes en emploi) et sont difficiles d'accès pour certains adhérents (en raison de l'éloignement et du coût de l'essence). Loin de remettre en question la pertinence de ce type d'activité, cela plaide au contraire en faveur d'une extension de ces ateliers, qu'ils soient portés en propre par Tero Loko ou des structures partenaires.

3.2.2. Des actions sur le territoire

L'alimentation saine dans le **parcours éducatif** Sport Santé est déjà prise en compte avec l'intervention de professionnels de la nutrition.

Un besoin de formation des animateurs des ACM gérés par l'intercommunalité est identifié par le responsable du service pour accompagner au changement vers une alimentation durable.

Des communes ont mis en place des **vergers pédagogiques**. D'autres profitent des opérations de désimperméabilisation des cours d'écoles pour mettre en place des **jardins pédagogiques**.

Facteur important de création de lien social et de santé, les **actions collectives autour de l'alimentation** sont recensées par le CLS. Elles sont aujourd'hui essentiellement portées par le CCAS et **la Fabrik** de St Marcellin, mais aussi par des associations comme **Binette et Compagnie** (Saint-Antoine l'Abbaye) et **Tero Loko**. Des projets sont en construction par le CCAS de Vinay et les Restos du cœur.

Mois de la transition alimentaire (MTA)

Le [MTA](#) (chaque année, tout le mois d'octobre) est un évènement à l'échelle du PAIT. Différents types de manifestations sont proposées au grand public pour sensibiliser et informer sur les questions alimentaires. S'il est de mieux en mieux rodé, il ne touche qu'un public limité. Un des moyens de développer son impact serait **d'impliquer davantage les différents services intercommunaux, les communes, les partenaires du tourisme, les commerçants...** pour démultiplier les actions, la communication et le public touché.

3.2.3. Intensifier le changement culturel : des idées d'ailleurs

Les actions collectives sont donc de bons moyens pour accompagner le changement. En effet : faire ensemble, se sentir soutenu, avoir du plaisir, apprendre sont des leviers pour un changement efficace.

Défi foyer à alimentation positive

Le défi "[Foyers à Alimentation Positive](#)" est une démarche portée par le réseau des agriculteurs et agricultrices bio, membres de la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique. Un défi ne peut être démarré sur un territoire que lorsqu'il est proposé et animé par un groupement d'agriculteurs bio ou une maison de la bio.

L'objectif de ce défi est de démontrer de manière conviviale que l'on peut avoir une alimentation savoureuse, bio et locale, sans augmenter son budget alimentaire !

Le principe du défi est simple : des équipes d'une dizaine de foyers (personnes seules, couples, foyers avec enfants) se regroupent pour relever le défi d'augmenter leur consommation de produits bio locaux tout en conservant un budget constant et en se faisant plaisir. Il s'agit d'un accompagnement gratuit avec au programme : visites de ferme, échanges avec un diététicien-nutritionniste sur l'intérêt des produits bio locaux et leurs apports nutritionnels, cours de cuisine, jardinage, trucs et astuces pour consommer bio et pas cher, conseils anti-gaspi...

Le bio/local n'est pas forcément plus cher en vente directe que les produits vendus en supermarché. Ceci d'autant plus que l'augmentation de la part des produits bio s'accompagne généralement de la baisse de la consommation de produits chers : viandes, laitages, plats préparés...

Ce défi permet aussi de renouer les liens avec le monde agricole, ceux qui nous nourrissent.

Lutter contre le surpoids chez les enfants

Le programme "[Vivons en forme](#)" piloté par l'association FLVS permet la mobilisation des élus et des acteurs locaux pour lutter contre l'obésité infantile, qui touche majoritairement les familles aux revenus modestes. Plus de 270 villes et EPCI en France font partie du programme.

Et pourquoi pas une maison d'éducation à l'alimentation durable ?

Pour donner un coup d'accélérateur aux différentes politiques intercommunales qui sont en lien avec l'alimentation, une telle "Maison" pourrait avoir pour objet de développer l'alimentation durable sur le territoire. Elle pourrait mettre en lien et animer les d'acteurs, accompagner les communes, et animer les actions locales du PAIT.

[Exemple de la Maison d'Education à l'Alimentation Durable de Mouans-Sartoux](#)

Conclusion

L'alimentation est un enjeu transversal qui concerne l'ensemble des citoyens et des citoyennes. Le Conseil de Développement a souhaité proposer des possibilités de réponse aux défis qui sont devant nous.

Les constats et les actions à mener font aujourd'hui consensus globalement, puisqu'on retrouve les mêmes grandes lignes à l'échelle locale (projet agricole, PAIT, CLS) que nationale.

L'intercommunalité dispose d'atouts puissants :

- elle est en lien avec des acteurs très variés ce qui lui permet de travailler en transversalité la question de l'alimentation durable : les agriculteurs, les commerçants, les restaurateurs, les acteurs du sport, de la culture, le tissu associatif..
- des productions nourricières de proximité vendues en circuits courts existent
- les surfaces agricoles utiles sont suffisantes pour nourrir le territoire

Cette contribution s'appuie sur des expériences concrètes. Elle apporte quelques pistes pour accélérer la mise en lien des différents acteurs pour construire des solutions adaptées au territoire. Si le conseil de développement propose que ce soit **l'intercommunalité qui anime le réseau d'acteurs, c'est pour sa légitimité, sa proximité avec les habitants, sa connaissance du terrain et son échelle territoriale.**

L'animation des acteurs pourrait avoir pour objet de :

- Fédérer les producteurs pour travailler sur leurs complémentarités pour l'approvisionnement des collectivités
- Recenser les besoins en stockage, transformation des productions et travailler collectivement sur des solutions
- Améliorer la communication sur les circuits courts, les productions locales (labels), les différentes propositions d'éducation à l'alimentation (repas collectifs, cuisiner ensemble...)
- Renforcer et élargir la synergie autour des événements liés à l'alimentation (MTA, Semaine européenne de réduction des Déchets, Semaine de la santé mentale, semaine du goût, mois de la RSE...) avec l'ensemble des services de l'intercommunalité
- Soutenir les démarches de mobilisation et d'expérimentation de la SSA

L'intercommunalité peut favoriser l'installation d'exploitations maraîchères sur les terres lui appartenant.

Cette contribution a montré que, sur le territoire, de nombreux acteurs œuvrent déjà à sa résilience en matière d'alimentation. Nous les remercions, dont l'intercommunalité qui soutient certaines de ces actions. Nos constats et propositions sont perfectibles. Nous n'avons certainement pas identifié tous les acteurs et toutes les actions. Nous sommes prêts à approfondir certains contenus si la collectivité le souhaite, afin de pouvoir contribuer à garantir à tous les habitants une alimentation accessible et de qualité, tout en garantissant aux producteurs un revenu digne. C'est la synergie d'acteurs déjà sur le terrain qui contribuera à créer cette résilience.

Annexes

Des outils

Définir sa stratégie de résilience alimentaire

Ce tableau de bord permet de faire le point sur les avancées déjà réalisées puis de définir une stratégie de résilience alimentaire. Cet outil a été élaboré dans le cadre [du programme de recherche ORSAT](#). Il propose un cadre méthodologique pour aider les collectivités à la réalisation d'un diagnostic du système alimentaire et à la conception d'une stratégie de résilience alimentaire adaptée aux spécificités du territoire d'étude.

Boussole de la transition écologique – thématique Mieux se nourrir

[Un outil](#) pour accompagner la réflexion et améliorer ses projets.

Plus de bio et de local à la cantine

- **Plateforme gouvernementale « ma cantine »** vise à aider les acteurs de la restauration collective à mieux comprendre et mieux appliquer la [loi EGalim](#)
- **Cantines bio : Guide pratique des élus** par l'association Un plus Bio [Cantines bio : le guide pratique des élus](#)

Gaspillage alimentaire

Fiche de l'Ademe : [Réduire le gaspillage et mieux valoriser les déchets alimentaires en restauration collective](#).

Quelques financements possibles

Lutter contre la précarité alimentaire : **programme Mieux manger pour tous**
<https://solidarites.gouv.fr/programme-mieux-manger-pour-tous>

Financements de l'Ademe : <https://www.ademe.fr/nos-missions/financement/>

Financement de **l'alimentation durable et de la transition agricole**

<https://www.banquedesterritoires.fr/produits-services/investissement/financement-alimentation-durable>

Aides de l'Etat pour animer des **démarches d'Épicerie associative et participative** dans les villages motivés

<https://aides-territoires.beta.gouv.fr/aides/a138-etre-accompagne-pour-ouvrir-une-epicerie-part>

Pour en savoir plus

Territoires fertiles. Focus sur SMVIC

<https://territoiresfertiles.fr/diagnostics/communaute-de-communes-saint-marcellin-vercors-isere-communaute/biodiversite>

Vers la résilience alimentaire

<https://resiliencealimentaire.org/wp-content/uploads/2021/01/VersLaResilienceAlimentaire-DigitaleVersion-HD-1.pdf>

De l'accès à l'alimentation durable à la démocratie alimentaire

https://www.civam.org/wp-content/uploads/2020/08/Civam_ACCESSIBLE_Revue_de_litterature.pdf

La quadrature du poireau - L'équation impossible des prix accessibles et rémunérateurs ?

<https://www.territoires-a-vivres.xyz/?Ressources#q=quadrature>

Guide Ademe pour une alimentation durable

<https://librairie.ademe.fr/ged/7370/guide-alimentation-plus-durable-10-questions.pdf>

Limites du système actuel, notamment de l'aide alimentaire

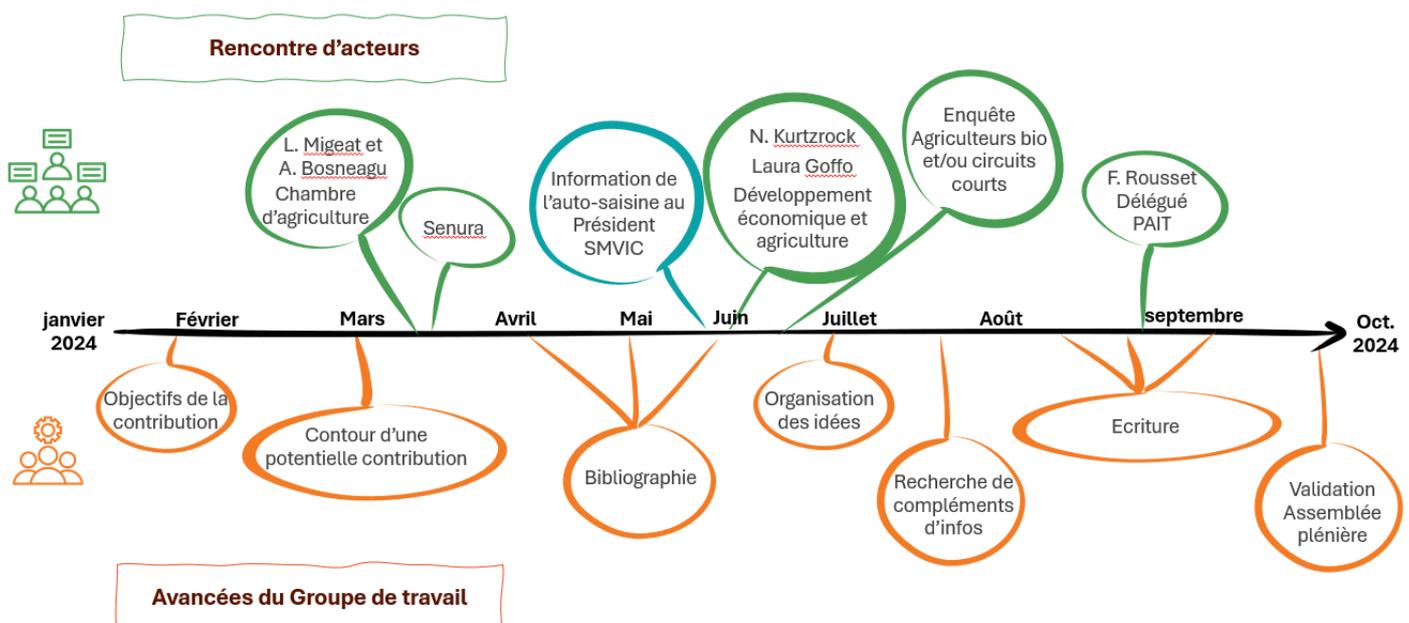
Sur l'ouvrage « La France qui a faim » de Bénédicte Bonzi : <https://www.arte.tv/fr/videos/113629-006-A/a-qui-profite-le-don/>

L'injuste prix de notre alimentation : <https://www.secours-catholique.org/agir/porter-nos-messages/linjuste-prix-de-notre-alimentation>

Méthodologie du groupe de travail

Cette contribution est le fruit de 9 mois et de 16 séances de travail et de rencontres. Le groupe de travail était composé de 7 personnes.

Nous remercions chaleureusement les élus, techniciens, agriculteurs... qui nous ont accordé leur temps et ont partagé leurs connaissances du sujet, leurs contraintes, leurs réussites en toute transparence.





CONSEIL DE
DEVELOPPEMENT

**SAINT-MARCELLIN
VERCORS ISÈRE**
COMMUNAUTÉ



Conseil de développement de Saint-
Marcellin Vercors Isère

Maison de l'intercommunalité
7 rue du colombier CS20063
38162 Saint-Marcellin cedex
04 76 38 45 48
conseil.developpement@smvic.fr