

## Comment réinventer la distribution et la logistique alimentaire pour reconnecter producteurs et consommateurs et initier un changement des pratiques alimentaires?

En quoi cette problématique est-elle pertinente sur le territoire de Grand Poitiers ?	Quelles sont les informations nécessaires pour y répondre?	Que faites-vous déjà, ou souhaitez-vous faire, dans ces domaines ?	Quels sont les acteurs à associer ?	Vos remarques et propositions
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problématique double mais pertinente : pas de lieu central...</li> <li>• Connaître les raisons des habitudes alimentaires de certaines catégories alimentaires : cibler certaine population pour lancer des campagnes. Certains publics car tous ne seront pas réceptif</li> <li>• Regroupement optimiser flux</li> <li>• Tournées à réaliser pour un camion, visites de fermes qui se préparent, cibler les jeunes comités d'entreprise. Prendre le temps</li> <li>• Interrogation sur les sites de distributions : lieu central pour acheter des produits locaux en tant que particulier.</li> <li>• Les sites internet où trouver la liste de toutes les offres locales (raisonnées etc...) Focus : interrogation générale sur les nouveaux utilisateurs de ces sites et la manière de développer la communication ?</li> <li>• Les changements de pratiques alimentaires : attention spécifique aux populations cosmopolites et étudiantes.</li> <li>• L'importance de sensibiliser le public sur les conséquences et impacts des pratiques alimentaires.</li> <li>• Les impacts du modèle agricole actuel sur les paysages donc sur l'environnement.</li> <li>• Le lobbying et nouvelles tendances alimentaires. Mouvement Vegan, volonté de manger moins de protéines animales.</li> <li>• L'enjeu des marchés publics</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recenser cde qui existe pour percevoir ce qu'il manque.</li> <li>• Les attentes des producteurs en matière de mise à disposition de leurs produits.</li> <li>• Connaître les différentes tendances et habitudes alimentaires des consommateurs du territoire en fonction des catégories de populations.</li> <li>• Recenser les besoins des acteurs du secteur de la distribution, comme les BIOCOOP,</li> <li>• Redistribuer l'alimentation (commerce), intégrer plus de local. Poitiers asséché par les grandes surfaces.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Communiquer</li> <li>• Marchés de producteurs : plateforme logistique et regroupement local : achat sur place ou site internet.</li> <li>• Optimisation des flux : qui alimente qui ou comment et quoi ?</li> <li>• Visites de fermes : organisation collective et préparation.</li> <li>• Cibler les jeunes dans les actions de sensibilisation mais aussi les comités d'entreprises. Actions de sensibilisation dans les collèges et les écoles. Les réseaux sociaux.</li> <li>• Prendre le temps: ateliers cuisine.</li> <li>• Reconnecter les producteurs entre eux pas que dans le secteur de la bio.</li> <li>• Accessibilité des produits : affichage avec prix du panier de légumes au marché.</li> <li>• Problématique de la transformation</li> <li>• Developper la slow food: food truck comme Pois Chic.</li> <li>• Points de collecte plus lieux de ventes.</li> <li>• Selffood alimentation étudiante.</li> <li>• Epicerie mobiles : micromarché à développer pour multiplier l'emprise spatiale (association de producteurs comme les marchés de producteurs ?)</li> <li>• Open food recensement données de producteurs via carte internet et des informations sur les points de ventes etc...</li> <li>• Ecouter les besoins des producteurs.</li> <li>• Changement de pratiques : faire de la promotion, éducation par le paysage en développant les potagers en ville (rapport alimentation).</li> <li>• La question du goût : les Gastronomades comme exemple. Réapprendre le goût, le manger « plaisir ».</li> <li>• Contre promotion contre les pubs malbouffe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les producteurs</li> <li>• Les consommateurs</li> <li>• Les restaurateurs</li> <li>• Les jeunes/les enfants</li> <li>• Les C.E</li> <li>• Agrilocal</li> <li>• BioCoop</li> <li>• Bienvenue à la ferme</li> <li>• La chambre d'agriculture</li> <li>• Epicerie sociales et solidaires</li> <li>• Les petits commerces</li> <li>• Plateformes de la GMS Crous, l'université</li> <li>• Des acteurs non institutionnels qui feraient de la sensibilisation (goût, santé) pour atteindre les adolescents.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problématique des PAT qui engobent tout... difficultés de mettre plusieurs question dans une même il est nécessaire de se focaliser sur une à la fois, savoir de quoi on parle!</li> <li>• Objectif: Il faut que l'on s'approprie et parle le même langage. Etape importante... aux grés des travaux, s'approprier le même vocabulaire.</li> </ul>

## Comment faciliter l'accès à une alimentation durable et de qualité pour les populations vulnérables ?

En quoi cette problématique est-elle pertinente sur le territoire de Grand Poitiers ?	Quelles sont les informations nécessaires pour y répondre?	Que faites-vous déjà, ou souhaitez-vous faire, dans ces domaines ?	Quels sont les acteurs à associer ?	Vos remarques et propositions
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grand Poitiers est concerné par différents dispositifs de la politique de la ville : présence de population en situation de précarité.</li> <li>• Mais qui sont ces populations vulnérables ?</li> <li>• Permettre au plus grand nombre d'accéder à d'une alimentation saine et qualité de manière durable.</li> <li>• Les freins potentiels à cette accessibilité :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Précarité économique</li> <li>- Précarité culturelle</li> <li>- Question de mobilité</li> <li>- Vulnérabilité au changement climatique à l'horizon 2050/2100</li> <li>- Perte de biodiversité</li> </ul> </li> <li>• Enjeu de la restauration collective.</li> <li>• Le maillage des épiceries sociales et solidaires comparée aux populations vulnérables.</li> <li>• La question de la proximité : rural/urbain nécessité de retravailler le territoire pour rendre l'alimentation accessible.</li> <li>• Accessibilité : foncière, économique...</li> <li>• Lien entre les habitants (voisins)</li> <li>• Enjeu culturel : les freins culturels comme dans les ESS ou certaines personnes ne prennent pas de bio car elles pensent ne pas en avoir le droit.</li> <li>• La justice alimentaire : penser aussi à la diversité alimentaire et culturelle pas seulement à l'accès aux Circuits-courts.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La définition de « population vulnérable » : démographie des quartiers, sociologie, revenus, critères des pratiques alimentaires dans la définition, culture alimentaire comme la malbouffe.</li> <li>• Précarité et alimentation : y a-t-il forcément une association des deux ?</li> <li>• Comment envisage-t-on la réflexion et les démarches/actions en découlant : approche figée dans le temps ou adaptable et itérative ?</li> <li>• Définition de l'alimentation durable</li> <li>• Diagnostic de l'alimentation des populations vulnérables.</li> <li>• Réseau associatif (ESS...) analyse des réseaux et de leurs motivations pour appréhender l'utilité de cette problématique.</li> <li>• Analyse de la vulnérabilité du territoire dans son ensemble, dans le temps, face à l'avancée du changement climatique (sécheresse), nous sommes tous vulnérables, question de souveraineté alimentaire.</li> <li>• Identification des acteurs ayant vocation à participer comme les travailleurs sociaux du conseil départemental.</li> <li>• Prendre la mesure de l'opinion de chaque catégorie d'acteurs, « réceptivité » aux mesures « disruptives ».</li> <li>• Appropriation de l'espace public « les incroyables comestibles ».</li> <li>• Identifier les représentants des bénéficiaires finaux.</li> <li>• Trouver des formes culturelles</li> <li>• Associer ces personnes vulnérables en allant vers eux et voir leurs attentes</li> <li>• Recenser les initiatives et accompagnateurs pour mutualiser</li> <li>• Mise en réseaux, clarifier les statuts existant et éviter les confusions.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Production alimentaires ouverte via les espaces verts et les jardins associatifs : pour une redistribution solidaire</li> <li>• Pour une alimentation et une culture alimentaire dans les quartiers défavorisés (mais aussi ailleurs)</li> <li>• Renforcer les capacités de distribution aux agriculteurs vertueux et locaux</li> <li>• Dédier une production agricole pour ces publics vulnérables via un soutien public (chantiers d'insertions, jardins, potagers, maraichages)</li> <li>• Avoir une offre compétitive au niveau des coûts de productions pour qu'ils soient accessibles.</li> <li>• Réflexion sur le modèle économique à choisir pour avoir cette accessibilité.</li> <li>• Le bénévolat sur des fermes en contrepartie de l'achat préférentiel.</li> <li>• Temps de questionnement des personnes vulnérables afin d'identifier les pistes à même de les aider à changer leurs pratiques et les associer à la démarche PAT</li> <li>• Clarifier les différentes notions jardins partagés, jardins participatifs ...mettre en place un réseau permettant la coordination, épicerie Sociale et Solidaire</li> <li>• Approvisionnement auprès de producteurs locaux pour apporter des produits de qualité aux bénéficiaires de l'association</li> <li>• Essai clinique CHU = approvisionnement et emballages</li> <li>• Projet Biocoop avec les épiceries vrac équivalent de Terre de lien pour les jardins au bénéfice de particuliers.</li> <li>• Réinventer la Permaculture.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Municipalité</li> <li>• Espaces verts (exemple des vergés ouverts)</li> <li>• La restauration collective, scolaire, CHU</li> <li>• Les Epicerie sociales et solidaires</li> <li>• Les distributeurs</li> <li>• Les structures d'accompagnements aux particuliers</li> <li>• Associations de quartiers</li> <li>• Les EHPAD privées et publics</li> <li>• Mise sur l'implication de la population locale</li> <li>• Les acteurs de la grande distribution</li> <li>• Le moulin de Retournay près de Thouars recherche de jeunes voulant s'installer dans le cadre de maraîchage dans la perspective de la vente</li> <li>• Une plateforme sur Angoulême personnes ayant une surproduction dans leur jardin mettant à disposition d'autres particuliers leur surplus.</li> <li>• Banque alimentaire et structures identiques.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encourager les jardins associatifs</li> <li>• Le verger de l'île de Tison en accès libre</li> <li>• Plutôt planter des fruits et légumes en lieu et place de secteurs de plantations décoratives</li> <li>• Quels moyens de contrecarrer l'implantation et la publicité autour des structures proposant des choix alimentaires ne répondant pas aux enjeux d'alimentation de qualité + saine et durable</li> <li>• Besoin de services de jardinage par les personnes âgées, aide par des structures adaptées.</li> <li>• Opacité sur certaines filières spécifiques (ex : halal non de qualité)</li> <li>• Besoins de lieux et de temps conviviaux pour dispenser des messages et une pédagogie.</li> <li>• La collectivité a-t-elle la culture et la volonté de voir se mettre en place des actions non conventionnelles pour conforter les actions du PAT</li> </ul>

**Comment adapter la production agricole pour répondre aux nouvelles exigences sociétales et réglementaires, notamment pour la restauration collective ?**

En quoi cette problématique est-elle pertinente sur le territoire de Grand Poitiers ?	Quelles sont les informations nécessaires pour y répondre?	Que faites-vous déjà, ou souhaitez-vous faire, dans ces domaines ?	Quels sont les acteurs à associer ?	Vos remarques et propositions
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cette problématique couple 2 questionnements importants : la potentiel nourricier et l'enjeu de la restauration collective, pertinence pour certain de coupler ces deux questionnement. Pour d'autre c'est les besoins de la restauration collective doit doivent aller dans le sens de la production.</li> <li>• La restauration collective c'est la restauration territoriale, la restauration « classique » et le CHU (moyen budget et volume). Le prix, les grossistes. Les contraintes législatives et réglementaires pour le CHU.</li> <li>• La restauration scolaire ne peut être le seul levier pour les producteurs.</li> <li>• La question foncière : enjeux de l'installation de la transmission des terres agricoles. Le portait agricole de la Vienne : céréalière avec des installations surdimensionnées très peut propice à l'installation de nouveaux porteurs de projets.</li> <li>• Enjeu de la relocalisation agricole et la rémunération des agriculteurs.</li> <li>• La question du maraichage notamment sur les bassins de captages.</li> <li>• Les changements de pratiques agricoles : comment l'offre rencontre la demande ?</li> <li>• L'enjeu de l'exportation des denrées produites sur le territoire : les céréales. Lien à faire entre l'alimentation de l'homme et de l'animal.</li> <li>• L'enjeu sanitaire et nutritionnel qui doit primer sur l'aspect rémunération. La santé publique : les pollutions, les GMS et les intrants chimiques. La qualité de l'eau. Le programme Re-source.</li> <li>• Le rôle des plateformes tel que « manger bio ensemble » en lien avec la restauration collective. Développer les opérateurs : une plateforme pour les produits bio et locaux ?</li> <li>• La planification et la commande publique. Comment lire la réglementation sur les marchés publics pour privilégier les produits locaux ?</li> <li>• La saisonnalité : devrait être plus importante dans la restauration collective.</li> <li>• Innovation et expérimentations « des exemples à se mettre sous la dent ».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les volumes nécessaires, mesurer la part de la restauration collective dans l'alimentation totale pour mesure l'effet « levier » de la commande publique sur le système alimentaire territorial.</li> <li>• Les flux alimentaires et agricoles</li> <li>• Les projets des « cédants » agricoles : l'enjeu de la transmission. Les porteurs de projets.</li> <li>• Le partage d'information entre les acheteurs publics et les producteurs sur les contraintes techniques de productions pour permettre la planification.</li> <li>• Définir les besoins des populations pour chaque catégorie. Consommation local /production local.</li> <li>• Connaître l'offre et la demande et le potentiel nourricier.</li> <li>• Manque de connaissance culinaire et impact des lobbies.</li> <li>• Connaître mieux le patrimoine culinaire du territoire.</li> <li>• Le potentiel Agronomique du territoire.</li> <li>• Mieux connaître les outils de transformations, de stockages locaux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lever les peurs et les craintes des acteurs : accompagner les agriculteurs mais aussi accompagner le personnel de la restauration collective.</li> <li>• Privilégier la qualité et pas forcément la proximité : pas faire du local pour faire du local mais intégrer des qualités organoleptiques aux repas.</li> <li>• Adapter la restauration collective aux producteurs autant que l'inverse.</li> <li>• La nécessité d'installer des agriculteurs et producteurs locaux sur le territoire : préserver les terres agricoles et des terres « cultivables ». Le Levier représenté par les documents d'urbanismes.</li> <li>• Utiliser les bandes le long des autoroutes et sur les bords de la LGV pour faire du maraichage.</li> <li>• Accroître la part de bio et de local dans la restauration collective et planifier les besoins.</li> <li>• Les marchés publics : contraintes ? Nécessité d'une formation. Aide à la rédaction de marché.</li> <li>• Le regroupement des producteurs pour répondre à la commande publique.</li> <li>• Expérimenter sur des petites échelles spatiales et temporelles. (Modèle économique).</li> <li>• Faciliter les rapprochements de producteurs.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Association régionale des achats responsables : AAAR</li> <li>• Association des gestionnaires des Etablissements publics : ACENA</li> <li>• RESALIS</li> <li>• InPACT : Initiatives pour une agriculture citoyenne et territoriale.</li> <li>• La restauration collective : CROUS, CHU, Scolaire</li> <li>• Les producteurs</li> <li>• Les consommateurs</li> <li>• Les enfants</li> <li>• Agrilocal</li> <li>• La chambre d'agriculture</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La PAT doit s'appuyer sur une forte volonté de reconversion qui n'est actuellement ni favorable ni sécurisée.</li> <li>• La restauration collective doit être plus dans la saisonnalité des produits et apprendre la mise en œuvre des aliments.</li> <li>• Ne pas faire du local pour faire du local</li> </ul>