

2021  
↪ 2040

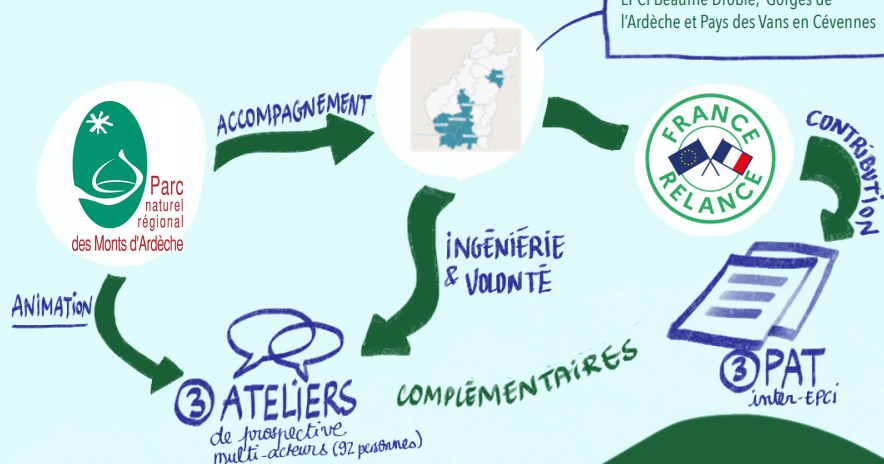
# ATELIERS de PROSPECTIVE alimentaire & ÉMERGENCE des PROJETS ALIMENTAIRES de territoire - PAT



## LE CONTEXTE : *diagnostic, prospective puis projets.*

Le Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche avec l'appui du Département de l'Ardèche, de la Chambre d'agriculture d'Ardèche et du Centre de Développement Agroalimentaire a choisi d'amorcer une démarche prospective sur la transition alimentaire. Après une phase de diagnostic départemental (2020), l'ambition était d'élaborer des scénarii prospectifs pour l'alimentation à l'échelle des EPCI : 6 Communautés de communes se sont portées volontaires pour cet exercice. En parallèle, des financements d'Etat ont contribué à formaliser des projets alimentaires territoriaux sur ces mêmes territoires.

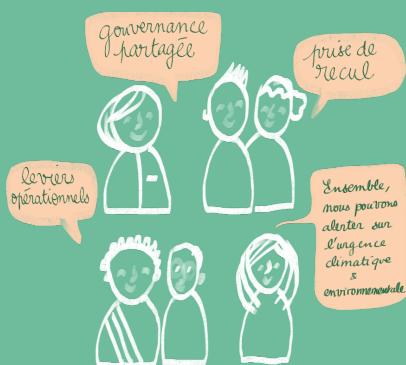
EPCI Bassin d'Aubenas et Val de Ligne  
EPCI Rhône Crussol  
EPCI Beaume Drobie, Gorges de l'Ardèche et Pays des Vans en Cévennes



## LES ATELIERS : *une trajectoire dynamique.*

- 1 Diagnostic partagé de la situation : le paysage alimentaire 2021
- 2 Eclairages par des experts : la trajectoire agri-alimentaire historique du territoire, les dérèglements climatiques et leurs impacts prévisibles, l'évolution des comportements alimentaires
- 3 Projection vers un futur proche, en 2040, dans lequel le territoire a su s'adapter
- 4 Aterrissage : le chemin de la résilience, les premières actions à poser à court terme

## LA DIVERSITÉ DES PARTICIPANTES



- Agriculteurs,
- Porteurs de projets,
- Élus et techniciens de collectivités,
- Structures sociales ou de l'aide alimentaire,
- Entreprises de la transformation ou de la distribution,
- Enseignants et chercheurs,
- Associations citoyennes
- Structures de développement agricole.



# LES PAYSAGES ALIMENTAIRES

La synthèse qui suit est le fruit des échanges et de l'imagination collective des participants sur la base d'une projection idéale de la situation en 2040 :



## L'EAU ET LE FONCIER AGRICOLE : DES BIENS COMMUNS DONT LA GESTION EST À RÉINVENTER...

**En 2040** : le foncier agricole et l'eau pour la production sont reconnues comme des ressources indispensables et en tension, des biens communs.. Leur préservation passe par des stratégies de stockage et d'économies d'eau agricole, de sanctuarisation du foncier agricole et de rachat pour installer des agriculteurs. Exemples : la collectivité achète des terres et habitations pour installer de nouveaux agriculteurs, un système d'irrigation innovant et partagé, inspiré des anciennes béalières, est mis en place. Un Conseil local de l'eau, à la gouvernance large, est créé. Les terres agricoles abandonnées depuis 3 ans sont mobilisées, et un impôt est prélevé sur la rétention des terres productives.

### Dès maintenant \*

Démarches d'acquisitions foncières par les collectivités, Outils juridiques innovants permettant l'implication citoyenne dans la préservation du foncier agricole.



## LES SAVOIRS ET LA FORMATION, AU COEUR DE L'ADAPTATION AUX DÉRÈGLEMENTS CLIMATIQUES ET AU DÉVELOPPEMENT DE PRATIQUES AGROÉCOLOGIQUES :

**En 2040** : la connaissance du vivant et de la production de nourriture deviennent des sujets centraux dans l'éducation des enfants et la formation des adultes. Les métiers de la production agricole sont valorisés, et chacun à son échelle devient producteur : dans les jardins, les potagers, les rues, les écoles, sur les toits... Les pratiques agricoles optimisent les effets des processus naturels et régénèrent l'environnement (moins de travail du sol, couverts végétaux, agroforesterie, stockage du carbone, économies d'eau...).



## LA GOUVERNANCE ALIMENTAIRE PARTAGÉE :

**En 2040** : L'alimentation devient un sujet de démocratie locale, pour lequel les décisions sont partagées entre les parties prenantes : consommateurs, agriculteurs, entreprises alimentaires, associations, structures sociales... La collectivité assure cette transparence et le fonctionnement des instances. Un Conseil local de l'alimentation est créé et favorise les échanges et l'écoute entre professionnels, élus et citoyens...

### Dès maintenant \*

Groupes de travail thématiques avec des experts, mais aussi des non-experts issus du territoire, et des ateliers participatifs, Enquêtes auprès des habitants et des habitantes.

Par exemple, un Pôle de recherche agronomique associe chercheurs et agriculteurs locaux, et les écoles primaires bénéficient de modules sur l'agriculture et la connaissance du vivant. Les agriculteurs sont formés à la pointe de ces nouveaux systèmes de culture agroécologiques et en agroforesterie et dispose de matériel adapté aux aléas climatiques. Lélevage est réintégré, les pesticides de synthèse ont été supprimés.

### Dès maintenant \*

Ateliers gratuits de jardinage agroécologique tous publics, Actions d'animation et de développement de l'agroécologie en direction des producteurs.

\*exemples d'actions prévues dans les PAT



## L'ACCESSIBILITÉ SOCIALE ET ÉCONOMIQUE DE L'ALIMENTATION LOCALE :

**En 2040 :** la précarité alimentaire n'existe plus, tous les habitants ont accès aux produits de qualité, en s'appuyant sur des dispositifs de solidarité. Par exemple, des bons alimentaires qui permettent aux ménages modestes d'acheter des produits labellisés. Des cantines citoyennes sont créées, et des formations à l'autoproduction sont proposées. Des tiers lieux culinaires et culturels sont dispersés sur le territoire.

### Dès maintenant \*

Faire émerger ou conforter des jardins partagés ou familiaux,  
Accompagnement vers l'alimentation durable de familles en situation de précarité (glanage social...).



## LA PRODUCTION, DIVERSIFIÉE ET ADAPTÉE AUX BESOINS ALIMENTAIRES LOCAUX :

**En 2040 :** Le choix des productions agricoles est réorienté vers les besoins alimentaires du territoire, par exemple avec un rééquilibrage des vignes vers les fruits et légumes, et des associations de cultures (céréales en rotation avec légumineuses et maraîchage), les pentes et terrasses sont réinvesties. Le réchauffement et les aléas climatiques sont pris en compte du mieux possible pour sécuriser la production. De nouvelles productions locales ont fait leur apparition : figes, grillons, insectes, oignons doux, houblon, agrumes, légumineuses... Les consommateurs ont une meilleure connaissance de l'alimentation (plus sobre) et une exigence pour des produits de qualité et décarbonés. L'assiette type est composée de 30% à 80% de produits locaux, moitié moins de viande qu'en 2021 en quantité mais locale et de qualité, davantage de légumes et de protéines végétales. Les lieux de vente alimentaire affichent une transparence sur l'empreinte écologique des produits et leurs retombées économiques.

### Dès maintenant \*

Diversification des variétés cultivées et développement de l'autonomie en semences,  
Ateliers de cuisine pour enfants et adultes.



## RELOCALISATION DES OUTILS DE TRANSFORMATION ET DE DISTRIBUTION, DÉVELOPPEMENT DE L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE :

**En 2040 :** De nombreux ateliers de transformation sont présents et s'articulent sur le territoire. Le stockage, le transport et la mise en marché des produits, fonctionnent via une plateforme locale de commande et de mutualisation logistique (points relais, tournées de livraison). Les approvisionnements de la restauration collective font l'objet de contractualisations avec les producteurs locaux. Des commerces de proximité et épicerie de village se sont multipliés. Les GMS vendent majoritairement des produits alimentaires locaux et ont intégré les producteurs dans leur gouvernance. Enfin, le gaspillage alimentaire est très faible grâce à divers systèmes de recyclage chez les professionnels et les particuliers.

### Dès maintenant \*

Rencontres interprofessionnelles des métiers de la transformation alimentaire,  
Optimisation de la logistique déjà existante,  
Accompagnement des commerces alimentaires sur leurs démarches d'approvisionnement local.



## POUR UNE MEILLEURE VALORISATION DU MÉTIER (ÉCONOMIQUE ET SYMBOLIQUE) :

**En 2040 :** Les agriculteurs sont bien rémunérés, notamment grâce à leur capacité à fixer les prix et à leur pouvoir de décision au sein des outils de transformation et de distribution. La retraite agricole a été augmentée, ce qui facilite les transmissions. Les métiers d'agriculteur et de salariés de l'agro-alimentaire artisanal sont bien considérés, et les actes de production et de transformation locales sont reconnus comme importants. On observe une augmentation du nombre d'agriculteurs sur le territoire, avec une dimension collective forte.

### Dès maintenant \*

Nouvel outil de vente en ligne qui serait une interface entre le visiteur et le producteur,  
Diffusion de portraits d'entreprises agroalimentaires, d'agriculteurs et d'agricultrices.



# LES DYNAMIQUES ALIMENTAIRES



**Projet Alimentaire Territorial Bassin d'Aubenas et Val de Ligne**  
Contact : Léa Delsaut - [l.delsaut@cdcba.fr](mailto:l.delsaut@cdcba.fr)



**Projet Alimentaire Territorial de Beaume Drobie, des Gorges de l'Ardèche et du Pays des Vans en Cévennes**  
Contact : Pascale Lioutier - [developpement@pays-beaumedrobie.com](mailto:developpement@pays-beaumedrobie.com)



**Projet Alimentaire Territorial Privas Centre Ardèche**  
Contact : Emilie Juhant - [emilie.juhant@privas-centre-ardeche.fr](mailto:emilie.juhant@privas-centre-ardeche.fr)



**Projet Alimentaire Territorial Rhône Crussol et Arche Agglo**  
Contact : Eddy Voltolin - [evoltolin@rhone-crussol.fr](mailto:evoltolin@rhone-crussol.fr)



**Accompagnement projets individuels et collectifs des filières agricoles - Accompagnement collectivités et agriculteurs sur les conséquences du changement climatique sur l'agriculture**  
Contacts : Lucia Latre - [lucia.latre@ardeche.chambagri.fr](mailto:lucia.latre@ardeche.chambagri.fr)  
Régis Perier - [regis.perier@ardeche.chambagri.fr](mailto:regis.perier@ardeche.chambagri.fr)



**Promotion de la gastronomie et l'agroalimentaire ardéchois, accompagnement des entreprises agro-alimentaires**  
Contact : Marie-Pierre Hilaire - [mpilaire@ardechelegout.fr](mailto:mpilaire@ardechelegout.fr)



**Projet en faveur d'un accès digne à une alimentation de qualité, locale et durable pour tous - Opération De Ferme en Ferme - Agri-tourisme**  
Contact : Alicia Bird - [alicia@civamardeche.org](mailto:alicia@civamardeche.org)



**Actions d'éducation à l'alimentation**  
Contact : Jeanne Baur - [contact@petale07.org](mailto:contact@petale07.org)



**Accompagnement des producteurs bio - Défi Familles à Alimentation positive**  
Contact : Anne-Claire Chambron - [anne-claire.chambron@agribio7.org](mailto:anne-claire.chambron@agribio7.org)



**Accessibilité sociale à l'alimentation - soutien aux filières agricoles**  
Contact : Amandine Villard - [avillard@ardeche.fr](mailto:avillard@ardeche.fr) et Christelle Boyer - [cboyer@ardeche.fr](mailto:cboyer@ardeche.fr)



**INRAE Recherche-Action « la mobilisation des acteurs locaux en faveur de la transition alimentaire en Ardèche » - Projet de thèse CIFRE**



**Pour aller plus loin :**  
**Projet et collectif l'Assiette et le Territoire, La transition agro-écologique à l'échelle du système agri-alimentaire territorial du Sud Ardèche, coordonnés par Claire Lamine (INRAE)**  
<https://www.assiette-territoire.com/>



**Rapport de Diagnostic du système alimentaire ardéchois, ateliers de prospective alimentaire, synthèse et vidéo sur :** <https://www.parc-monts-ardeche.fr/les-actions-du-parc/agriculture/alimentation-de-qualite-pour-tous/>

## Contacts :

Richard BONIN, Parc des Monts D'Ardèche  
[rbonin@parc-monts-ardeche.fr](mailto:rbonin@parc-monts-ardeche.fr)  
Florence DODET, LEADER Ardèche<sup>3</sup>  
[agriculture@ardeche3.fr](mailto:agriculture@ardeche3.fr)

