

VERS UNE ALIMENTATION COULEUR ROYANS...

Rencontre entre
parents, agriculteurs, élus
et habitants

Echanges
Débat
Ateliers



Pour partager les pistes, prioriser et
approfondir les actions à mettre en place
pour une alimentation saine et de qualité

La Communauté de Communes du Pays du Royans vous convie à une

Réunion publique

le jeudi 4 février 2016 à partir de 20h00

Salle du Conseil, mairie de Saint-Jean-en-Royans



Un territoire en



En partenariat avec



Grâce au soutien financier



PARTICIPATION

45 participants

Elus

Bouvier Danielle, élue CCPR
Antelme Claude, maire de Rochechinard
Briel Brigitte, VP PNRV
Charvet Christian, maire St Nazaire
Madern Claude, maire d'Echevis
Belle Claude, maire de St Laurent
Charras Françoise, élue St Laurent
Benistant Robert, élu St Laurent
Chevalier Christian, élu St Laurent
Belle Chantal, élue St Laurent
Bonnet Danièle, élue St Laurent
Villard Sylvie, élue St Laurent
Gerbaud Franck, élu St Jean
Vallet Mauricette, élue St Jean
Gimelle Dominique, élu St Nazaire
François Catherine, élue St Thomas
Peyretout Nicolas, élu La Motte Fanjas

Parents d'élève délégués

Guillier Céline, St Laurent
Zunko Thomas, St Laurent
Parque Yannick, St Laurent
Chabert Sophie, St Jean

Commerces

Gérald Testoud, gérant Intermarché

Milieu agricole / producteurs et artisans

Faure Fernand, St Laurent
Duboucher Catherine, APAP
Reynaud Annabel, Batotopie, St Jean
Charruau Magali, St Jean
Chauvet Lucie, Rencurel
Villeneuve Marielle, Jaco Pain
Gachon Aurélie, APAP
Langlois Jean-Luc, PNRV
Croizet Nina, Chambre d'agriculture de la Drôme

Habitants

Morin Martine, Centre social La Paz St Jean
Fialon Patrice, Oriol
Vignon Evelyne, St Jean
Barbier Gabriel, St Jean
Belle Zacharie, Bouvante

Établissements de restauration collective

Peschier Louis, cuisinier collège St Jean
Concessi Isabelle, Centre Social La Paz
Maret Joelle, centre social La Paz
Tezier Evelyne, ADMR
Remy François, La Providence

Techniciens

Quemeneur Aïcha, CCPR
Bouvard Jean-Patrick, CCPR
Vignon Laurine, CPIE Vercors
Bazoge Djamilia, PNRV



Mise en bouche

☺ Contexte et objectifs :

« Une réflexion collective, par qui, pour qui, pourquoi ? »

☺ Méthodologie et échéances

« Comment s'y prendre ? »

Entrée

☺ Synthèse des 4 réunions de secteurs :

« L'alimentation dans le Royans aujourd'hui... et demain »

« Les chantiers à mener pour une alimentation couleur Royans »

☺ Temps d'échange collectif

Plat principal

☺ Priorisons les chantiers !

☺ A chaque chantier son plan de travaux

Dessert

☺ Conclusions et lancement des travaux





Mise en bouche

🕒 Contexte :

« Une réflexion collective, par qui, pour qui, pourquoi ? »

= une démarche participative auprès des acteurs du territoire portée par la CCPR, dans la lignée du travail engagé dès avec les multi-accueil

= une étroite collaboration avec le PNRV et le CPIE Vercors, initiée dans le cadre du programme AST et intégrée au programme Leader Terres d'EchOs

= une étroite collaboration avec le PNRV et le CPIE Vercors, initiée dans le cadre du programme AST et intégrée au programme Leader Terres d'EchOs

🕒 Objectifs :

« Une réflexion collective pourquoi ? »

= une réflexion autour de la qualité de l'alimentation sur le territoire du Royans



Mise en bouche

🕒 **Méthodologie et échéances**

« Comment s'y prend-on ? »

Un état des lieux/diagnostic partagé

= des réunions de secteurs

= une réunion publique de synthèse de l'état des lieux et de priorisation

= la constitution d'un groupe de suivi multi-acteurs

= un plan d'action

= la mise en œuvre d'action à partir de mi-2016

Entrée

☺ **Des rencontres dans des lieux qui « font sens »**

le 20 octobre 2015 à 18h00 sur le site de Batotopie

(St Jean, St-Martin, Bouvante)

le 27 octobre 2015 à 18h00 sur à La colo du Chaffal

(Le Chaffal, Léoncel, Oriol)

le 10 novembre 2015 à 18h00 chez Jaco'Pain

(St Thomas, St Nazaire, la Motte Fanjas, Rochechinard)

le 17 novembre 2015 à 18h00 au Multi-acceuil Les pillous

(St Laurent, St Eulalie, Echevis)

☺ **La participation :**

- 70 participations
- 11 exploitation agricoles représentées : faible représentativité
- 28 participation d'élus, 25 élus différents : forte participation, 11/13 communes participantes
- 3 transformateurs représentés : faible participation
- 12 représentants de consommateurs individuels ou collectifs, structures collectives nouvelles présentes intéressées par la démarche
- 6 techniciens mobilisés

Entrée

↳ Synthèse des 4 réunions de secteurs :

« L'alimentation dans le Royans aujourd'hui... et demain »

Du côté de l'Offre

Concernant la production agricole

1. Capacité productive :

- volume / diversité / qualité- pessimisme des jeunes agriculteurs : dépendance aux subventions
- foncier agricole insuffisant

2. Type de production :

- trop forte industrialisation de l'agriculture
- dualité paysage agricole campagne et présence de supermarché

3. Adéquation à la demande :

- potentiel pour une RS de qualité
- trop de producteurs /consommation locale ? Besoin de vendre ailleurs



Entrée

↳ Synthèse des 4 réunions de secteurs :

« L'alimentation dans le Royans aujourd'hui... et demain »

Du côté de l'Offre

Concernant la commercialisation

1. Les types de commercialisation actuels :

- une offre de circuits courts avantageux et variés (revenu direct) : marchés, paniers, vente à la ferme, AMAP, magasin de producteur (hors territoire : St Marcellin / Ecançière)
 - besoin de centraliser une offre complète
 - besoin de plus de marché
 - des grandes surfaces,
 - des circuits longs : nombreuses ventes en externe
- manque de lisibilité pour les habitants des structures de vente directe

2. Problématiques des producteurs :

- Logistique/transports de marchandises : trop de déplacement , déplacements longs
 - commercialisation chronophage
- pessimisme des jeunes agriculteurs : non reconnaissance de la juste valeur des produits



Entrée

↳ Synthèse des 4 réunions de secteurs :

« L'alimentation dans le Royans aujourd'hui... et demain »

Du côté de la demande

Concernant l'offre de restauration collective

= Diversité sectorielle et qualitative de l'offre de restauration collective

1. Scolaire :

- restauration scolaire souvent standardisée
- souhait d'une alimentation de qualité + équité
 - des prestations en régression
 - collège : qualité alimentaire reconnue
 - pas de RS au Chaffal : un besoin à l'étude

2. Personnes âgées et handicapées (MGEN/Providence)

- dénutrition avérée chez les personnes âgées
 - complexité liée au volume important
- des prestations à faire progresser / appro local
 - volonté de progression

= nombreux outils existants : mutualisation ?



Entrée

↳ Synthèse des 4 réunions de secteurs :

« L'alimentation dans le Royans aujourd'hui... et demain »

Du côté de la demande

Concernant la consommation de produits locaux

1. Consommation de produits locaux contrastée :

- production locale qui représente très peu de ce qui est consommé
- forte consommation de produits locaux (des participants)
- consommateurs qui restent tributaires des grandes surfaces

2. Freins /besoins :

- crainte relative aux couts du bio et local pour les familles :
nécessaire limitation des intermédiaires
- part de l'alimentation dans le budget des famille très faible, en diminution
- nécessaire changement d'habitudes de consommation alimentaire
 - besoin d'éducation aux goûts pour les plus jeunes



Entrée

↳ Synthèse des 4 réunions de secteurs :

« L'alimentation dans le Royans aujourd'hui... et demain »

En transversal entre l'offre et la demande

Concernant le paysage et le cadre de vie

- des paysages agricoles de qualité
- dualité paysage agricole campagne et présence de supermarché

Concernant le gaspillage

- gaspillage important

Entrée

↳ Synthèse des 4 réunions de secteurs :

« Les chantiers à mener pour une alimentation couleur Royans »

Du côté de l'Offre

Concernant la production agricole

1. Installation-transmission et foncier agricole :

- création d'un Comité local d'installation
- acquisition/mise à disposition de zones agricoles propriétés pour l'installation, la location
- augmenter les terres agricoles pour de nouvelles installations
- sensibiliser les agriculteurs en départ à la retraite

2. Type de production :

- accompagnement à l'installation de maraichers sur le territoire
- Valoriser les graines de variétés anciennes
- jardins pédagogiques nourriciers : terrains agricoles mis à disposition

3. Outils :

- mutualisation d'outils de production, travail en réseau
- légumerie



Entrée

↳ Synthèse des 4 réunions de secteurs :

« Les chantiers à mener pour une alimentation couleur Royans »

Du côté de l'Offre

Concernant la commercialisation

4. Logistique/transports de marchandises :

- mutualisation des transports de marchandises : service centralisé de livraisons/transports
- vente en externe au territoire



5. Outils de commercialisation :

- plus de marché
- mise en place d'une structure collective de vente en circuits courts : magasin de producteurs/coopérative (étude de marché)
- outils de communication producteurs/ consommateurs : web, annuaire

6. Accompagnement des producteurs :

- en circuits-courts : scinder production / commercialisation, ou accompagner les producteurs sur le volet commercialisation

Entrée

↳ Synthèse des 4 réunions de secteurs :

« Les chantiers à mener pour une alimentation couleur Royans »

Du côté de la demande

Concernant l'offre de restauration collective

7. Scolaire :

- développer une alimentation de qualité + équité
- développer la viande de qualité



8. Personnes âgées et handicapées

- personnes âgées à domicile: proposer des repas de qualité et de proximité, actions autour de la dénutrition

9. Globale :

- mutualisation des équipements existants (Matinière/Providence...)
- accompagnement des structures de RC motivées



Entrée

↳ Synthèse des 4 réunions de secteurs :

« Les chantiers à mener pour une alimentation couleur Royans »

**En transversal entre
l'offre et la demande**

Concernant la sensibilisation et la pédagogie

10. Public enfant :

- ateliers d'éducation au goût
- poulaillers partagés à proximité d'une école



11. Tout public

- jardin pédagogique/productif
- visite de l'exploitation
- livre de recettes à base de productions locales

12. Public adulte

- soirées d'échange/sensibilisation
- ateliers de cuisine pour les parents

Entrée

↳ Synthèse des 4 réunions de secteurs :

« Les chantiers à mener pour une alimentation couleur Royans »

En transversal entre l'offre et la demande

Concernant la pédagogie liée à la production

13. Meilleure interconnaissance prod/conso : fermes ouvertes, pédagogiques

Concernant l'engagement des acteurs du territoire

14. Élaboration d'une charte de qualité pour préserver la "nature et l'environnement »

Plat principal

☺ Priorisons les chantiers ! Résultats après les votes de l'assemblée :

Chantier	Niveau de priorité défini
Côté Offre / Production agricole	
1. Installation, transmission et foncier agricole	Chantier prioritaire
2. Types de productions	Chantier moyennement prioritaire
3. Outils	Chantier moyennement prioritaire
Côté Offre / Commercialisation	
4. Logistique, transports de marchandises	Chantier peu prioritaire
5. Outils de commercialisation	Chantier moyennement prioritaire
6. Accompagnement des producteurs	Chantier non prioritaire
Côté Demande / Offre de restauration collective	
7. Scolaire	Chantier prioritaire
8. Personnes âgées et handicapées	Chantier prioritaire
9. Globale	Chantier peu prioritaire
Offre-Demande / sensibilisation et pédagogie	
10. Public enfant	Chantier prioritaire
11. Tout public	Chantier peu prioritaire
12. Public adulte	Chantier non prioritaire
Offre-Demande / pédagogie et production	
13. Meilleure connaissance prod/conso	Chantier non prioritaire
Offre-Demande / engagement des acteurs	
14. Elaboration charte de qualité	Chantier non prioritaire

Plat principal

☉ A chaque chantier son plan de travaux !

1. « Elaborons le plan des travaux de notre chantier »

Atelier de créativité / travail en sous groupes sur les chantiers Prioritaires (20 min)

- . lister et ordonner chronologiquement les actions
 - . proposer une façon de s'y prendre
- . identifier les acteurs et partenaires concernés

Côté Offre / Production agricole	
1. Installation, transmission et foncier agricole	Chantier prioritaire
Côté Demande / Offre de restauration collective	
7. Scolaire	Chantier prioritaire
8. Personnes âgées et handicapées	Chantier prioritaire
Offre-Demande / sensibilisation et pédagogie	
10. Public enfant	Chantier prioritaire

Plat principal ☺ **A chaque chantier son plan de travaux !**

2. Restitution collective des ateliers en sous-groupes

Plan de travaux Chantier 1 : « Installation, transmission et foncier agricole »

Liste des actions :

- mise en place du Comité Local d'Installation (CLI)/reprise transmission
- pérennisation / installation (accueil des porteurs de projet)
- augmentation des terres agricoles

Comment s'y prendre ?

- rassembler les partenaires
- partager les principes de mise en œuvre du CLI et élaborer sa Charte
- déterminer ce que l'on veut faire de notre village / PLU
- identifier les moyens en jeu (financiers et humains)
- accompagner des porteurs de projets et jeunes agriculteurs installés

Les acteurs et partenaires à associer :

Chambre d'agriculture / PNRV / SAFER, APAP, Agrobiodrôme, Elus CCPR, élus communes, agriculteurs (actifs et retraités), notaires, Terres de Liens, INAO, Syndicats, comité d'actions juridiques

Et dans un mois, que fait-on ?

- organisation d'une première réunion pour le cLI



Plat principal ☺ **A chaque chantier son plan de travaux !**

2. Restitution collective des ateliers en sous-groupes

Plan de travaux Chantier 10 : « Sensibilisation et pédagogie / public enfant »

Liste des actions :

- ateliers d'éducation aux goûts
- poulaillers (cf. Expérience Lycée Valentin)

Comment s'y prendre ?

- faire du lien avec les familles (continuité, transmission)
- faire des nouvelles découvertes
- avoir un autre regard sur les légumes
- réintroduire les légumineuses pour compenser la viande
- faire connaître les légumes de la terre à l'assiette
- faire découvrir les légumes oubliés
- faire intervenir les producteurs du territoire pour faire découvrir les productions locales
- ateliers cuisine

Les acteurs et partenaires à associer :

Enseignants / parents / Producteurs locaux / Restaurateurs du Royans / Associations locale

Et dans un mois, que fait-on ?

- Présentation du projet aux enseignants



Plat principal ☺ **A chaque chantier son plan de travaux !** **2. Restitution collective des ateliers en sous-groupes**

Plan de travaux Chantier 8 : « Restauration collective pour les personnes âgées et handicapées »

Liste des actions :

- sensibilisation des personnes âgées
- formation du personnel encadrant
- formation du prestataire
- organisation de repas partagés
- organisation de temps collectifs de préparation des repas
- production des repas dans le Royans

Comment s'y prendre ?

- organiser de formations
- rechercher de financements (Fondation de France, ...)
- travailler les appels d'offre
- organiser des repas partagés chez l'habitant avec des animateurs
- imaginer, réfléchir à un lieu pour partage inter-générationnel (production et consommation des repas

Les acteurs et partenaires à associer :

ADMR / Centre Social la Paz / Collectivité /, Restaurants collectifs/ Matinière / Providence / MGEN / collège / Collectif Part'Age

Et dans un mois, que fait-on ?

- organisation d'une première rencontre des partenaires



Plat principal ☺ **A chaque chantier son plan de travaux !**

2. Restitution collective des ateliers en sous-groupes

Plan de travaux Chantier 7 : « Restauration collective pour les scolaires »

Liste des actions :

- élaboration d'un cahier des charges communs à toutes les communes
- Harmonisation / recensement des contractualisations
- Mise en place d'un groupe de travail avec des représentants de toutes les communes et de la Comcom
- Etre incitatif à l'approvisionnement local (favoriser les circuits courts et producteurs locaux)
- demain : une cuisine centrale avec préparation de repas sur place, à partir de produits locaux

Comment s'y prendre ?

- élaboration d'un état des lieux de l'existant, suivi du gaspillage, vérification de la qualité des repas actuels, comparaisons
- rendre lisibles et transparents les couts
- rendre lisible la traçabilité des produits
- aller voir ce qui se fait sur d'autres territoires

Les acteurs et partenaires à associer :

Parents d'élèves / élus / professionnels (diététicienne) / enfants / associations / prestataires / exploitants agricoles /

Et dans un mois, que fait-on ?

- lancement d'une étude « état des lieux de l'offre actuelle de la restauration scolaire dans le Royans (menus, nombre de composantes, tarifs par communes, par établissements



Dessert

🕒 Conclusions et lancement des travaux

Les productions des ateliers seront analysées l'équipe technique (CCPR, PNRV, CPIE), et les élus en charge du dossier pour les traduire en un programme d'actions participatif opérationnel global et décliné pour chacun des chantiers (il pourra s'agir de temps de travail collectif, de visites de sites ou structures, etc...)

Ces programmes d'actions seront partagés lors de prochaines réunions de « chantier », auquel chacun sera invité à participer.

Le compte- rendu sera communiqué à l'ensemble des personnes invités et/ou participantes.

En parallèle, la lettre de la Comcom informera des suites données.

Pré-constitution des groupe de travail sur la base du volontariat :

Chantier 1 : « Installation, transmission et foncier »

Fernand Faure / Claude Madern / Catherine François / Joelle Maret / Annabel Reynaud / Franck Gerbaud / Robert Benistant / Aurélie Gachon

Chantier 8 : « Restauration collective des personnes âgées et handicapées »

Céline Guillier / Françoise Charras / Danièle Bonnet

Chantier 10 : « Sensibilisation/Pédagogie – Public Enfant »

Evelyne Tezier / Chantal Belle / Evelyne Vignon / Sophie Chabert

Chantier 7 : « Restauration collective scolaire »

Isabelle Concessi / Nicolas Peyretoud / Sophie Chabert / Louis Peschier / Martine Morin / Christian Chevalier / Patrice Fialon / Lucie Chauvet / Thierry Zunko / Yannick Parque





Renseignements et contact :

djamilia.bazoge@pnr-vercors.fr
aicha.quemeneur@paysduroyans.com

Avec le soutien financier de :



Auvergne – Rhône-Alpes*

