



Projet Alimentaire Territorial de la Communauté d'agglomération du Puy-en-Velay

Atelier n°2 : Accessibilité alimentaire pour tous - 2 juin à 10h, salle
du Conseil de l'Agglomération.

Présents : Christine Barathay, groupe local Colibris Pays des Sucs ; Marie-Claude Béal, Conseillère municipale de Saint-Germain-Laprade ; Alexandra Beaufort, CCAS de Saint-Germain-Laprade ; Daniel Boyer, Maire de Saint Christophe sur Dolaizon ; Florie Chapuis, responsable du pôle économie de proximité ; Suzanne Coze, adjointe de Chadrac ; Mireille Defay, adjointe à Saint-Germain-Laprade ; Odile Defay, CCAS ; Patricia Gire-Joubert, Conseiller Communautaire ; Jean-Marie Guérault, Président de la Banque Alimentaire 43 ; Christine Lagier-Cartier, adjointe de Craponne-sur-Arzon ; Marc Lavergne, Président des Restaurants du Coeur 43 ; Virginie Leblanc, groupe local Colibris Pays des Sucs ; Sandra Lombardy, Maire de Ceyszac et Vice-Présidente de l'Agglomération ; Roland Lonjon, Vice-Président aux Finances et aux Sports ; Marie-Pierre Olivier, CCAS ; Bénédicte Pelloux-Prayer, Réseau AMAP AURA ; Betty Peyret, CCAS ; Aymeric Vericel, chargé de mission PAT.

Excusés : Alain Bonnet, Emb'AMAP ; Marie Poisson, Haute-Loire Biologique.

Les **Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)** répondent aux enjeux du Programme National pour l'Alimentation et ont pour objectifs de réunir et fédérer les acteurs d'un territoire dans leur diversité pour construire une stratégie autour de l'alimentation et ses impacts. Les PAT s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.

Le Projet Alimentaire Territorial de la Communauté d'agglomération du Puy-en-Velay a pour objectif de positionner l'alimentation au cœur des enjeux de territoire en s'appuyant sur la mobilisation des acteurs afin qu'ils prennent une part active au projet.

L'accessibilité à l'alimentation peut se faire par divers canaux : la restauration collective (scolaire, privée, EPHAD, etc), par les associations d'aide alimentaire, au domicile. Plusieurs acteurs œuvrent sur le territoire pour permettre à chacun de se nourrir et donner l'accès à une alimentation diversifiée, saine et équilibrée qui répondent aux besoins vitaux et contribue au bien-être et à la santé.

L'alimentation est aussi vecteur de lien social : jardins partagés, ateliers cuisine, échange de bonne pratique, de connaissance entre les personnes.

Selon le rapport du siège de la Banque Alimentaire, 3.5 millions de Français subissent l'insécurité alimentaire et ont aujourd'hui recours à un soutien alimentaire. Toutefois, l'insécurité alimentaire n'est pas le fait d'une catégorie sociale unique en France et ses causes sont diverses : sociétales, individuelles ou une combinaison des deux. L'insécurité alimentaire concerne une population très

hétérogène : femmes seules avec enfants, chômeurs, jeunes non-qualifiés, familles monoparentales, ménages à bas-revenus, personnes bénéficiant d'un emploi précaire, individus avec un emploi stable mais dont le salaire n'est pas suffisant pour faire face à leurs charges. L'insécurité alimentaire est bien souvent la conséquence d'accidents de vie comme le chômage, la maladie, un à-coup qui perturbe soudainement l'équilibre précaire du foyer.

Depuis quelques années, nous constatons une évolution du mode de consommation (source : enquête du diagnostic territorial) par la volonté d'acheter des produits frais, de saison, de proximité.

Il s'agit toutefois des pratiques encore peu satisfaisantes en termes de santé : pas assez de fruits, légumes et féculents et surconsommation de lipides. Ceci engendre des problèmes de surpoids, voire d'obésité (enquête OBEPI), de cancers, de diabète, de maladies cardio-vasculaires. Au-delà des enjeux de santé, ces affections de « longue-durée » ont aussi un coût pour la société, c'est donc également un enjeu économique.

Diagnostic de territoire :

- La Banque Alimentaire de Haute-Loire représente 150 tonnes/an de produits rétrocédés.
- Durant la Grande Collecte Nationale → tous les derniers week-ends de Novembre. Les bénévoles se rendent dans 70 magasins sur le département et cela représente environ 40 tonnes collectées (25 % des denrées annuelles). Ces produits sont rétrocédés pour 10ct/kg.
- 5 magasins font des dons réguliers (2 fois par semaines) à la Banque Alimentaire, ce qui représente 50 tonnes de produits rétrocédés.
- 37 CCAS et 15 associations sont partenaires de la Banque Alimentaire.
- Entre 4000 et 5000 personnes aidées par la Banque Alimentaire sur l'ensemble du département.
- Les Restos du Coeur perçoivent 450 000 repas/an sur le département de la Haute-Loire.
- Elles comptent environs 60 à 80 familles par jours de distribution (lundi, jeudi et vendredi)
- Pour la Communauté d'agglomération du Puy-en-Velay, ce sont 1087 familles qui étaient bénéficiaires des Restos du Coeur pour la campagne d'hiver 2020. Soit 2 438 personnes (dont 67 bébés). Cela représente 95 940 repas distribués.
- De nouvelles typologies de bénéficiaires sont apparues après la crise du COVID (étudiants, travailleurs pauvres)
- La précarité concerne davantage les altiligériens âgés et isolés. 14 % des habitants de Haute-Loire vivent sous le seuil de pauvreté (1 063 euros). Le Président des Restos du Coeur 43 expliquait que : « *La pauvreté des personnes seules est à mettre au regard des personnes âgées et isolées* ».
- Le budget moyen par ménage consacré à l'alimentation oscille entre 100 et 200 euros par semaine.
- Les prix élevés des produits bio et locaux constituent un frein pour la majorité des personnes répondant à l'enquête.
- Les personnes les plus jeunes, les plus âgées et les personnes sans activité sont les plus éloignées de l'habitude de consommation des produits locaux.

Objectifs de l'atelier :

- Enrichir le diagnostic de territoire : relever les initiatives, remarques, constats, échecs selon vos connaissances.
- Identifier les **initiatives** permettant de tendre vers une alimentation saine et locale pour tous.
- Quels seraient pour vous les **objectifs** du PAT concernant ces enjeux ?
- Et par quelles actions peut-on réaliser ces objectifs ?

Propositions d'actions « Accesibilité alimentaire pour tous » :

1. Améliorer le maillage territorial

Accompagner les outils existants et le développement d'initiatives solidaires :

- Soutenir le déploiement d'un camion réfrigéré des Restaurants du Cœur en itinérance sur le périmètre de l'agglomération pour les personnes précaires isolées.
- Appuyer le déploiement d'épicerie solidaire itinérante :
 - L'Association Nationale des Epiceries Solidaires (ANDES) souhaite impulser la mise en place d'« épicerie solidaire itinérante » en communiquant auprès des élus du territoire pour impulser la démarche.
- Favoriser les actions de « Drive fermier » :
 - Soutenir les initiatives existantes type : *Cagette.net* ; *Mon fermier du coin*, etc.
- Soutenir les initiatives de cohésion sociale existantes :
 - Amaps,
 - Jardins partagés,
 - Associations (exemple : « Une Patate pour un Sourire »),
 - « Cantine solidaire », comme nouveau modèle de restauration collective,
 - Frigo solidaire.
- S'appuyer sur les outils à disposition des collectivités territoriales
 - Encourager la tarification sociale (en fonction du quotient familial) dans la restauration collective,
 - S'appuyer sur les équipements publics pour développer des ateliers territorialisés.

2. Mener des actions de sensibilisation et d'éducation

Recenser et promouvoir les outils existants :

- Ateliers consommation UFC Que Choisir : atelier de gestion de budget, apprendre à faire des courses alimentaires équilibrées, etc,
- Atelier d'éducation budgétaire de l'association Passerelle,
- Projection de Film documentaire sur la thématique alimentation, agriculture et lien social,
- Communiquer sur les ateliers participatifs inter-PAT (hors de l'agglomération).

Développer des ateliers à destination des publics précaires/fragiles :

- Organisation d'ateliers cuisines en lien avec les communes et leurs CCAS,
- Étudier le déploiement de cuisines solidaires pour répondre à la problématique d'isolement social et de déficit d'équipement au sein des logements.

Sensibiliser le consommateur à l'alimentation durable :

- Créer un réseau d'échange et de rencontre pour recréer du lien social, apprendre des compétences culinaires (préparer des légumes bruts, recettes adaptées à la culture de chacun, etc.). Mettre en lien le Service Cohésion Social, Collecte et Traitement des Déchets et les Restaurants du Cœur.
- Éducation agricole pour les enfants : éducation dès le plus jeune âge dans le cycle de formation scolaire et péri-scolaire. En lien avec l'action « Mon été à la ferme » du Comité de Promotion de la Chambre d'Agriculture.

Veille sur les projets de recherche-action :

- Soutenir les projets de recherche-action sur le territoire

3. Soutenir l'action caritative

Mobiliser les partenariats :

- Collecte en fin de marché.
- Encourager les Grandes et Moyennes Surfaces aux dons alimentaires.

Mobiliser de nouveaux bénévoles :

- Les associations caritatives ont besoin de mobiliser des bénévoles pour les collectes des denrées alimentaires au travers d'actions de communication appuyées par les pouvoirs publics.