



Compte rendu des premières Rencontres du Projet Alimentaire : Définir ensemble les enjeux prioritaires pour le centre Ardèche

Vendredi 13 octobre 2023

De 8h30 à 14h00 à Salle de la Neuve- Lyas

I. Accueil, présentation des objectifs et interconnaissance

Accueil par François Veyreinc, en sa qualité de Maire de Lyas.

Introduction par Olivier Naudot, vice-président délégué à l'agriculture, au développement local et à la forêt.



Présentation de la démarche engagée de Projet Alimentaire de Territoire par Loïs Carlini, directeur du développement, Emilie Juhant et Tom Armand chargés de mission agriculture.

Présentation du déroulement de la matinée et de la démarche déjà engagée d'approfondissement du diagnostic par le groupement d'études qui accompagne la CAPCA : Victor Vachelard (Terralim SCOP), Stéphanie Pradines (Pollen SCOP) et Anne Le Guillou (Solstice)

60 personnes sont présentes et représentent une diversité de d'acteurs : élus, producteurs, institutions, associations, entreprises (dont une Grande et Moyenne Surface), habitants...



Afin de favoriser l'interconnaissance, un brise-glace est proposé. Les participants se regroupent par 3 ou 4 et échangent autour de ce qu'ils ne voudraient pas pour le territoire, dans l'avenir, sur les questions agricoles et alimentaires.

“Ce que nous ne voulons pas, pour le territoire, dans l'avenir, sur les questions agricoles et alimentaires :”

Les mots, expressions et ponctuations employés ci-après sont ceux des participants et participantes.

- *Ne plus avoir le choix dans la diversité et la qualité des produits locaux, pour une consommation du quotidien.*
- *Un approvisionnement délocalisé, du greenwashing du local, une centralisation excessive, le pouvoir des lobbies industriels, des appels d'offres détournés.*
- *Ne pas avoir faim, ne pas être contraint de manger des aliments industriels et non-locaux (= de Drôme Ardèche), des produits ultra transformés, que Macdo s'implante dans les centres villes.*
- *Des produits de l'autre bout du monde dans nos assiettes.*
- *Peur des centralisations*
- *Pas d'alimentation à 2 vitesses, ceux qui ont les moyens versus ceux qui n'ont pas les moyens. Il ne faut pas que le prix soit un frein à l'accès à la qualité. Des enfants en surpoids (fast food). La perte d'agriculteurs. Une guerre de l'eau (entre les différents usages). Ne plus avoir d'agriculteurs qui ne préservent pas la biodiversité, la qualité des sols et de l'eau.*
- *La diminution, disparition des terres agricoles que ce soit par artificialisation des sols, érosion ou manque de protection/entretien.*
- *La disparition du foncier agricole. Le manque d'eau pour la production agricole nourricière. Une mauvaise gestion quantitative et qualitative de l'eau. Une mauvaise gestion du foncier agricole. Une différence entre les territoires. Que l'alimentation de qualité soit réservée aux élites. Que des personnes souffrent de la faim.*
- *Une diminution des agriculteurs et des terrains agricoles.*
- *Que dans 20 ans il y ait moitié moins de paysans en centre Ardèche.*
- *La disparition des paysans et paysannes, la baisse de la part de l'alimentation dans les budgets des ménages et des institutions.*
- *De la monoculture, un territoire vide d'activité, accaparement des terres par des financiers, des terres agricoles en friche, des projets d'énergies renouvelables surdimensionnés, un territoire de plus en plus dépendant, perdre la main sur le territoire, des terres agricoles artificialisées, des terres agricoles qui perdent leur usage agricole (loisir).*
- *Des élevages (intensifs), qui ont un objectif productiviste.*
- *Une perte de la diversité des cultures.*
- *Une agriculture intensive, moins de points de vente alimentaire, un accès à l'aliment démesuré (prix), la fermeture des paysages liée à un manque de pâturage, des rivières à sec, une perte de variété cultivée.*
- *Que l'on ne bloque pas des agriculteurs ayant des projets.*

II. Approfondissement collectif du diagnostic

Les mots, expressions et ponctuations employés ci-après sont ceux des participants et participantes.

Afin de permettre à chacun de s'approprier le diagnostic territorial, un arpentage est proposé aux 11 tables thématiques. Les participants lisent des données et en retirent des points clés, des éléments d'étonnement qu'ils restituent à l'ensemble des participants.



Retranscription des fiches renseignées par les participants :

Thème “Renouvellement des générations et travail agricole”

Points clés des lectures :

- Diminution du nombre d'exploitations agricoles, du nombre d'actifs agricoles mais également de la Surface Agricole Utile et des cultures permanentes.
- Quel rôle concret de la puissance publique sur les thématiques de l'agriculture et de l'alimentation ? Expérimenter, achat de foncier et sécurité sociale de l'alimentation/mise en place de tarifs différenciés.
- Importance du soutien aux installations et d'aider ceux qui vont transmettre : quels accompagnements ? Quelle structuration des accompagnements et quelle stratégie globale pour le territoire ?

Eléments d'étonnement :

- Moins 17% d'actifs en 10 ans sur le territoire
- Importance de l'accueil local et du rôle des élus dans l'installation.

Thème “Foncier Agricole”

Points clés des lectures :

- Foncier rare, exigeant, convoité et morcelé



- Déprise agricole : 25% d'exploitation perdues, des friches et de l'agrandissement
- Foncier privé principalement et peu d'outils/moyens pour le gérer

Eléments d'étonnement :

- La taxe sur les résidences secondaires est citée comme outil possible : qu'en est-il en vrai, en Centre Ardèche ?
- Une belle intuition = lien veille foncière à une véritable stratégie d'installation

Thème "Production agricole et transformation"

Points clés des lectures :

- Diminution des productions, de la Surface Agricole Utile, du nombre d'exploitations et d'exploitants (- 100 Équivalents Temps Plein ; -2000 hectares)
- Diminution des achats dans les magasins de producteurs
- Augmentation du nombre de Signe d'Identification, de Qualité et d'Origine (SIQO), des exploitations en bio, du pourcentage de vente en circuit-court, de la polyculture
- Zone de polyculture-élevage
- Baisse du nombre d'exploitations agricoles et des surfaces agricoles disponibles
- Baisse du nombre de producteurs de fruits

Eléments d'étonnement :

- Les données de la carte "Orientation technico-économique" : problème dans le choix des couleurs, difficilement lisible
- Surfaces agricoles consacrées aux productions industrielles (Outil PARCEL) : qu'est ce que comprend le chiffre annoncé ?
- "Exportation" des productions animales hors du territoire

Thème "Distribution"

Points clés des lectures :

- Contraintes sur la production : baisse de la diversité des productions, contraintes climatiques structurelles
- Distribution : concordance production/consommation, réseau, débouché. Prépondérance en volume des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), augmentation de la vente en circuit-court.
- Consommation : temps/coût/savoir. Notion également du public invisible.

Eléments d'étonnement :

- La diminution de l'agritourisme
- L'âge des répondants à l'enquête de la CCI (+ de 60 ans)

Thème "Santé et comportements alimentaires"

Points clés des lectures :

- Formation des professionnels gratuitement autour de l'alimentation des publics (cuisiniers, aides à domicile)
- Permettre l'accès, l'éducation, l'accompagnement (coût) pour tous
- Sensibiliser à l'alimentation globale



Eléments d'étonnement :

- Nouveaux publics précaires : personnes âgées (femmes), actifs professionnels en situation de précarité
- Augmentation de la population sur le territoire

Thème "Accessibilité alimentaire"

Points clés des lectures :

- Baisse du nombre de paysans (renouvellement)
- Difficulté d'accès à l'alimentation de qualité : nombreux freins et aussi des idées reçues (ça coûte cher, il faut du temps, etc.)
- Moyens financiers à allouer + abattoir mobile

Eléments d'étonnement :

- Inadéquation offre-demande
- Aspect social intrinsèquement lié à l'alimentation
- Absence de la mention de l'aide alimentaire alors que le nombre de bénéficiaires augmente fortement

Thème "Restauration collective"

Points clés des lectures :

- Inflation des coûts matières impact la qualité des repas
- Peu de productions locales sur la viande et les produits laitiers
- Volonté de travailler sur le circuit-court

Eléments d'étonnement :

- Les volumes produits sur le territoire

Thème "Changement climatique"

Points clés des lectures :

- Vigilance sur la ressource en eau
- Rôle clé des forêts vs le risque incendie en augmentation (et puits de carbone)
- Augmentation de 2 degrés en 60 ans, vision 4 degrés en 2050

Eléments d'étonnement :

- Agriculture = 2ème secteur émetteur de Gaz à Effets de Serre au niveau national
- Augmentation de 2 degrés en 60 ans, vers 4 degrés en 2050 : accélération

Thème "Environnement et ressources"

Points clés des lectures :

- Forte diminution des terres et forte augmentation de l'irrigation (entre 10 et 15%)
- Faible ressource en eau (augmentation des périodes de canicule, concurrence sur l'usage de l'eau tourisme/agriculture par exemple)
- Géographie exigeante (terrasses, pentes), peu de "bonnes terres"

Eléments d'étonnement :

- Remise en question du réchauffement climatique par manque de données sur 30 ans concernant le bilan hydrique
- Une carte transmise n'était pas lisible (Source : Observatoire Régionale Climat Air Energie)

III. Elaboration collective d'une vision idéale, à l'horizon 2040, en centre Ardèche

Un récit prospectif est proposé aux participants. Nous sommes en 2040, le territoire a mené un travail exemplaire depuis 15 ans et est un territoire de référence sur les questions alimentaires et agricoles.

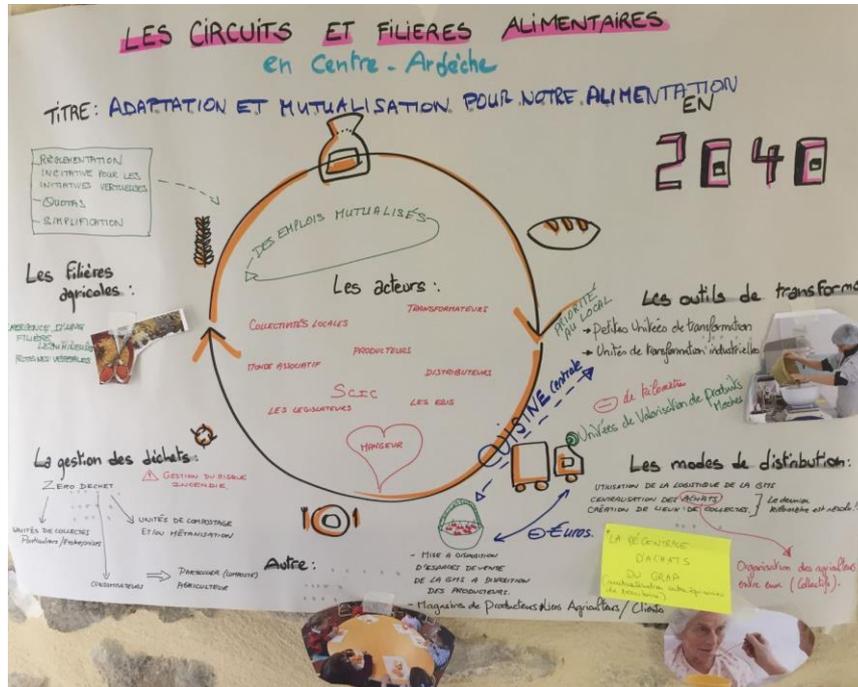
Une délégation bretonne vient le jour même s'inspirer de l'écosystème alimentaire local ambitieux du centre Ardèche.

Les participants vont donc expliquer les réussites menées sur le territoire par des posters visuels sur différents thèmes. Chaque table thématique élabore un ou deux posters présentés ci-dessous avec les idées des participants.



Les mots, expressions et ponctuations employés ci-après sont ceux des participants et participantes.

Table Circuits et filières en Centre Ardèche en 2040



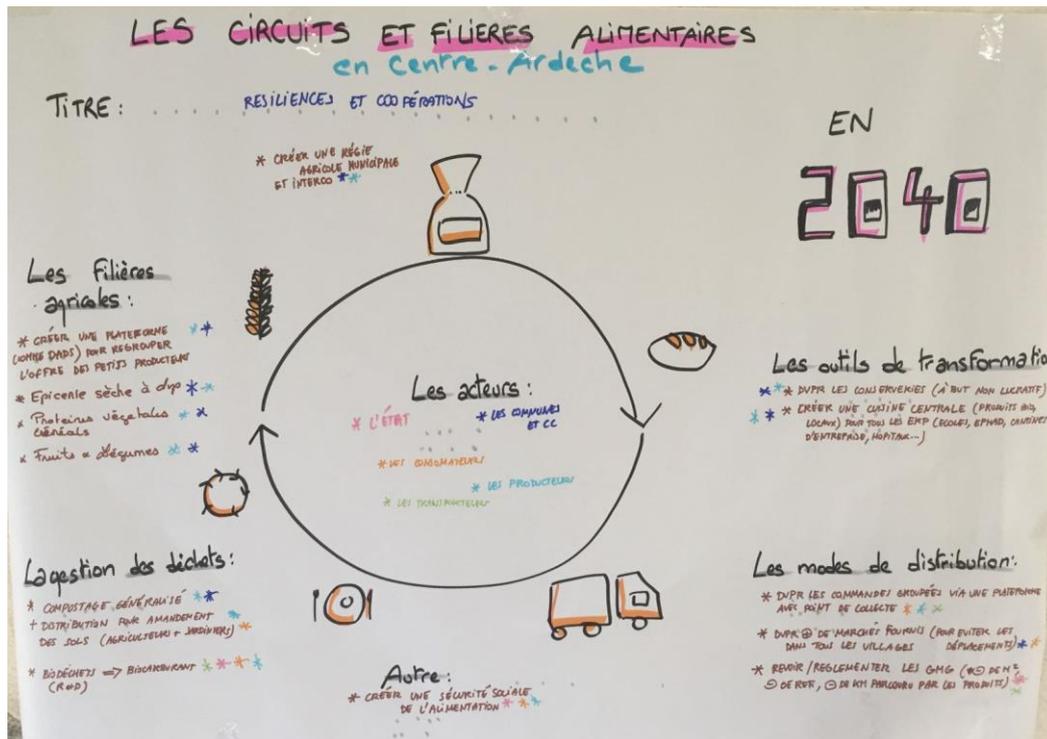
TITRE : ADAPTATION ET MUTUALISATION POUR NOTRE ALIMENTATION

Thématiques	Idées
Une valorisation systématique et adaptée des biodéchets	<ul style="list-style-type: none"> - Des outils de collecte développés et adaptés aux différents acteurs : maillage de points de collecte pour les particuliers, solution pour les agriculteurs, plateforme centralisée pour les entreprises locales - Valoriser les bio-déchets dans de petites unités de compostage maillant le territoire - Valoriser les bio-déchets pour une méthanisation maîtrisée - Promouvoir une transparence sur les traitements des biodéchets : à quoi servent-ils finalement ? Pour être utilisés où ? Par qui ?
Un maillage d'outils de transformation pour différents types de produits	<ul style="list-style-type: none"> - Offrir des solutions de valorisation aux agriculteurs - Des outils de valorisation de produits moches/abîmés maillent le territoire - La transformation à la ferme est bien développée - Des outils plus gros permettent de centraliser les productions locales et complètent l'offre en transformation - Une filière protéines végétales a émergé avec des outils de transformation adaptés
Des solutions logistiques collectives, mutualisées et	<ul style="list-style-type: none"> - Les centrales d'achat des GMS mettent à disposition des petits producteurs leur logistique afin de desservir un maximum de distributeurs - Le territoire est maillé d'unité de stockage et de

adaptées	<p>centralisation des produits, permettant de simplifier la logistique</p> <ul style="list-style-type: none"> - La question logistique est préparée dès l'amont, avec une massification commerciale - Des outils du dernier kilomètre sont développés
La distribution	<ul style="list-style-type: none"> - La grande distribution est désormais obligée de réserver un % de ses approvisionnements aux producteurs locaux - Les Grandes surfaces étant désormais trop étendues, elles mettent à disposition leurs galeries pour les producteurs locaux - Les producteurs se regroupent en association pour vendre et les magasins de producteurs fleurissent - La restauration collective s'approvisionne localement grâce à un dispositif incitatif de récompense des établissements vertueux - Une cuisine centrale permet de faire le lien - Les ressources humaines sont mutualisées entre différents acteurs pour répondre à certain déficit d'emplois

Ajout : la "décentralisée d'achat" du GRAP permet une mutualisation entre les épiceries du territoire

Table Circuits et filières en Centre Ardèche en 2040



TITRE : RÉSILIENCES ET COOPÉRATIONS

Thématiques	Idées
Restauration collective	<ul style="list-style-type: none">- De la fourche à la fourchette- Une cuisine collective est créée, fournissant toutes les collectivités du territoire avec un % de produits locaux défini- Les acteurs de la RHD sont approvisionnés par des régies agricoles et les producteurs locaux transforment sur place- Une régie agricole municipale et intercommunale est créée
Le territoire lutte contre le gaspillage et les biodéchets	<ul style="list-style-type: none">- Les volumes de production sont adaptés aux besoins du territoire mais avec un léger surplus pour échanger avec d'autres ce que l'on ne sait pas produire- Il n'y a plus de gaspillage sur le territoire car l'ensemble des surplus est valorisé- Des conserveries collectives maillent le territoire et ne sont pas à but lucratif- Les déchets alimentaires sont compostés et utilisés directement pour amender le sol des agriculteurs du territoire- Le modèle agricole dominant est en bio donc nécessite des amendements en biodéchets- Les biodéchets sont une nouvelle source d'énergie
Distribution	<ul style="list-style-type: none">- Les commandes groupées de consommateurs se sont développées- Des marchés se tiennent dans tous les villages
Des solutions sont offertes aux producteurs	<ul style="list-style-type: none">- Une plateforme permet de regrouper les productions et une base de données compile les produits disponibles- Du foncier agricole public est disponible avec des baux de 99 ans
Transformation	<ul style="list-style-type: none">- Les transformateurs traitent directement avec les agriculteurs : pas d'intermédiaire
Des leviers permettent de développer des filières	<ul style="list-style-type: none">- Une sécurité sociale de l'alimentation existe : produits conventionnés et lutte contre précarité alimentaire- Les épiceries sèches se sont développées

Table paysage agricole et environnement en Centre Ardèche en 2040



TITRE : VIVONS !!!

Thématiques	Idées
eau	<ul style="list-style-type: none"> - généralisation des toilettes sèches - usage de l'eau ultra-raisonnée en paysannerie avec agroforesterie - revalorisation des eaux de sources = relocalisation des appro en eau - ma rivière préférée n'est jamais à sec (et on peut s'y baigner (qualité de l'eau) - désimperméabilisations des sols
agriculture biologique	<ul style="list-style-type: none"> - fermes biologiques nombreuses à taille humaine - une agriculture biologique qui préserve et utilise, rétablit les supports de biodiversité (haies...) - les entrants chimiques sont entièrement remplacés par de l'engrais issus de l'élevage et du compostage généralisé - pas de pesticides, ni insecticide - rotation des cultures - plus de petites exploitations diversifiées
production vivrière	<ul style="list-style-type: none"> - des jardins nourriciers en zone urbaine et dans les villages - une agriculture vivrière et pas à vocation d'export (présence de jardins ouvriers, etc.) - relocalisation agricole - une agriculture adaptée aux contextes géographiques locaux (présence eau, prise en compte des microclimats...), des types de cultures



Elaboration du Projet Alimentaire de Territoire Privas Centre Ardèche



patrimoine bâti, agricole et rural	<ul style="list-style-type: none">- les champs restaurés et cultivés (vignes, fruitiers)- des villes et des villages vivants et dynamiques- mise en valeur et maximisation du patrimoine bâti (logements vacants, développement rural), lutte contre la désertification- réduction de la construction du bâti
énergie	<ul style="list-style-type: none">- relocalisation de l'énergie- des éoliennes et du photovoltaïque ?- les panneaux photovoltaïques sur les toitures et les surfaces déjà urbanisées- végétalisation des zones d'habitation
forêt	<ul style="list-style-type: none">- pas de monoculture forestière- les forêts sont préservées, ainsi que les haies (biodiversité de retour)
déchets	<ul style="list-style-type: none">- compostage des déchets alimentaires et utilisation locale
coopération	<ul style="list-style-type: none">- une charte de cohabitation entre l'agriculture et les autres usages: résidentiels, environnementales, touristiques
rapport au vivant	<ul style="list-style-type: none">- considération du vivant et des interactions- l'alimentation n'est pas une marchandise comme une autre et n'est pas soumise aux lois du marché capitaliste (fin des marchés publics sur l'agriculture et l'alimentation)- les enjeux de préservation de l'environnement sont compris et partagés, et pris en compte par chacun.e (individuel privé / collectif public) -> éducation
mobilité	<ul style="list-style-type: none">- le vélo prend la place des voitures individuelles
foncier	<ul style="list-style-type: none">- mutualisation du foncier, sortie de la propriété privé- moins de friches agricoles et de dents creuses- des parcelles agricoles préservées à proximité des zones urbaines (quartier agricole avec production alimentaire consommée localement et fermes pédagogiques // ceinture verte)- baisse de la construction du bâti

Table : le métier d'agriculteur.rice en Centre Ardèche en 2040

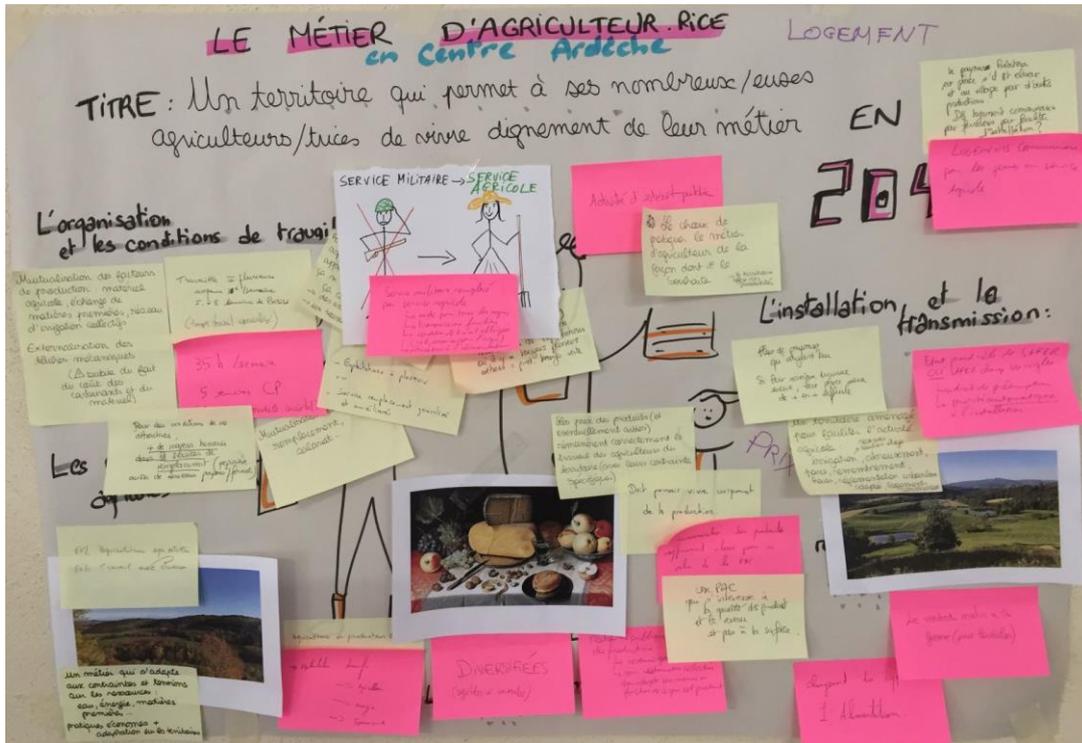


TITRE : Pour une agriculture vivante, solidaire, locale, rémunératrice, accessible

Thématiques	Idées
L'organisation et les conditions de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Il utilise l'Intelligence artificielle si c'est maîtrisé et pour améliorer ses conditions de travail - Il pratique une agriculture paysanne respectueuse de l'environnement et de qualité accessible à tous et rémunératrice pour eux - Les fermes ne sont plus des propriétés privées mais dans l'esprit "terre de liens" permettent des baux de carrière - Il travaille en partenariat, en groupe, à plusieurs - Il est en collectif (famille, voisins) et travaille une agriculture diversifiée et adaptée au territoire - Il y a des fermiers communaux assurant l'entretien des

	jardins des villes ayant consommé du foncier anciennement agricole
Les pratiques agricoles	<ul style="list-style-type: none"> - Il choisit de mettre l'animal à la place de "compagnon" et non uniquement de produit de consommation - Il n'utilise pas beaucoup de machines car plus de pétrole ou trop cher : utilisation de l'animal en le respectant - Il travaille sans azote de synthèse, sans pétrole. Il devra se tourner vers la production d'azote locale, la traction animale, la vente du marché local. - Outils de travail : des machines le plus possible partagées entre différents agriculteurs et collectivités ou habitants (autopartage) et réintroduction de moyens peu consommateurs d'énergie.
La diversification des activités	<ul style="list-style-type: none"> - Il accueille du public sur son exploitation (ferme pédagogique). - Accueil à la ferme (tourisme, partage des savoirs et des recettes de cuisine).
Les productions	<ul style="list-style-type: none"> - L'activité agricole est en adéquation avec les ressources du territoire (cf. bio région d'Alberto Magnaghi (urbaniste italien)).
L'installation et la transmission	<ul style="list-style-type: none"> - L'agriculteur crée des vocations, il transmet son savoir. - Le métier d'agriculteur est renouvelé par la jeunesse via des études. - Les réseaux d'accompagnement des porteurs de projet sont entre les mains des paysans organisés par bassins de vie. - Le compagnonnage est développé.
La place de l'agriculteur dans la société	<ul style="list-style-type: none"> - Il s'inscrit dans un modèle économique participatif vs modèle PAC subventionné orientant ou spécialisant les territoires. - Il s'insère dans la vie locale (élu, citoyen, ...). - Il a une expertise reconnue par sa connaissance du vivant, la valorisation d'un bien commun et est rémunéré en tant que tel. - Est-ce que l'agriculteur doit être le seul à assurer la subsistance de la collectivité ? comment peut-elle être assurée plus collectivement ? - Il dispose d'un quota d'énergie. Il devra relocaliser son activité autour des zones urbaines en mobilisant le foncier capté par l'urbanisme.

Table : le métier d'agriculteur en Centre Ardèche en 2040

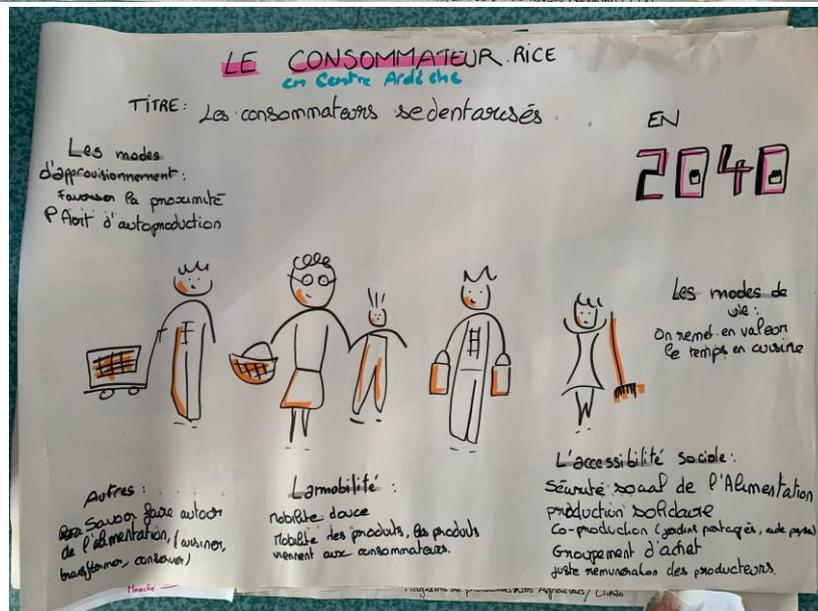


TITRE : Un territoire qui permet à ses nombreux agriculteurs de vivre dignement de leur métier

Thématiques	Idées
L'organisation et les conditions de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Plus d'installations collectives (2 à 7 personnes) pour répartir la charge de travail dans les exploitations où il y a toujours plusieurs métiers (production, transformation, vente). - Des exploitations collectives et un travail en réseau : face aux contraintes et aux aspirations, le collectif apporte des solutions mais ce n'est pas inné ! ça se travaille. - Exploitations à plusieurs. - 35h/semaine et 5 semaines de congé payé calqué sur le modèle sociétal. - Temps de travail annualisé : travaille à plusieurs, moyenne de 30h/semaine et 5 à 6 semaines de loisirs. - Mutualisation des services : remplacement, salariat ... - Service de remplacement généralisé et amélioré - Plus de moyens humains dans les services de remplacement (pépinière de nouveaux paysans, formations) pour des conditions de vie attractive. - Mutualisation des facteurs de production : matériel agricole, échange de matières premières, réseau d'irrigation collectifs. - Externalisation des tâches mécaniques (attention : subi du fait des coûts des carburants et du matériel). - Le service militaire remplacé par un service agricole : aide pour tous les agriculteurs, transmissions facilitées, conditions

	<p>de travail allégées (weekend, vacances), éducation à l'alimentation, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - Activité d'intérêt public. - Le choix de pratiquer le métier d'agriculteur de la façon dont il le souhaite (le territoire offre des possibilités). - Rémunération des produits suffisamment élevée pour se passer de la PAC. - Les prix des produits (et éventuellement des aides) rémunèrent correctement le travail des agriculteurs du territoire (avec leurs contraintes spécifiques)
Les pratiques agricoles	<ul style="list-style-type: none"> - un métier qui s'adapte aux contraintes et tensions sur les ressources : eau, énergie, matières premières ... Pratiques économes et adaptation sur les territoires - 50% agriculteurs super outillés / 50 % travaillent avec des chevaux - Un territoire aménagé pour faciliter l'activité agricole : irrigation (réserves, soutien étiage), abreuvement, parcs, remembrement, haies, réglementation urbanisme adaptée, logements communaux
La diversification des activités	<ul style="list-style-type: none"> - Exploitation diversifiée : agriculture, énergie, tourisme - Agriculteur et producteur d'énergie - Une plateforme publique de vente des productions : des revenus garantis pour les agriculteurs, la restauration collective adapte ses menus en fonction de ce qui est produit - Droit de pouvoir vivre uniquement de la production
Les productions	Diversifiées : végétales et animales
L'installation et la transmission	<ul style="list-style-type: none"> - Plus de paysans qu'aujourd'hui. Si leur nombre diminue encore, leur place sera de plus en plus difficile - L'Etat prend le rôle de la SAFER ou la SAFER change ses règles : droit de préemption, priorité <u>automatique</u> à l'installation
La place de l'agriculteur dans la société	<ul style="list-style-type: none"> - Une PAC qui s'intéresse à la qualité des produits et au revenu, pas à la surface
La relation aux consommateurs	<ul style="list-style-type: none"> - Le vendredi matin à la ferme - Changement du rapport à l'alimentation
Le logement	<ul style="list-style-type: none"> - Le paysan habitera sur place s'il est éleveur et au village pour d'autres productions. - Des logements communaux pour fermiers pour faciliter l'installation ? - Des logements communaux pour les jeunes en services agricoles

Table Consommateur en Centre Ardèche en 2040



TITRE : Les consommateurs sédentarisés

Thématiques	Idées
Où ?	<ul style="list-style-type: none"> - Grande surface (x2 participants) - petites surfaces de proximité. Les produits viennent auprès des territoires - commerce de proximité - marchés locaux (x 2 participants) <ul style="list-style-type: none"> - plus de marchés, voir même de quartier - auto-production ou production cogérée par quartier - magasin collectif - des commerces avec un fort lien social : des personnes en

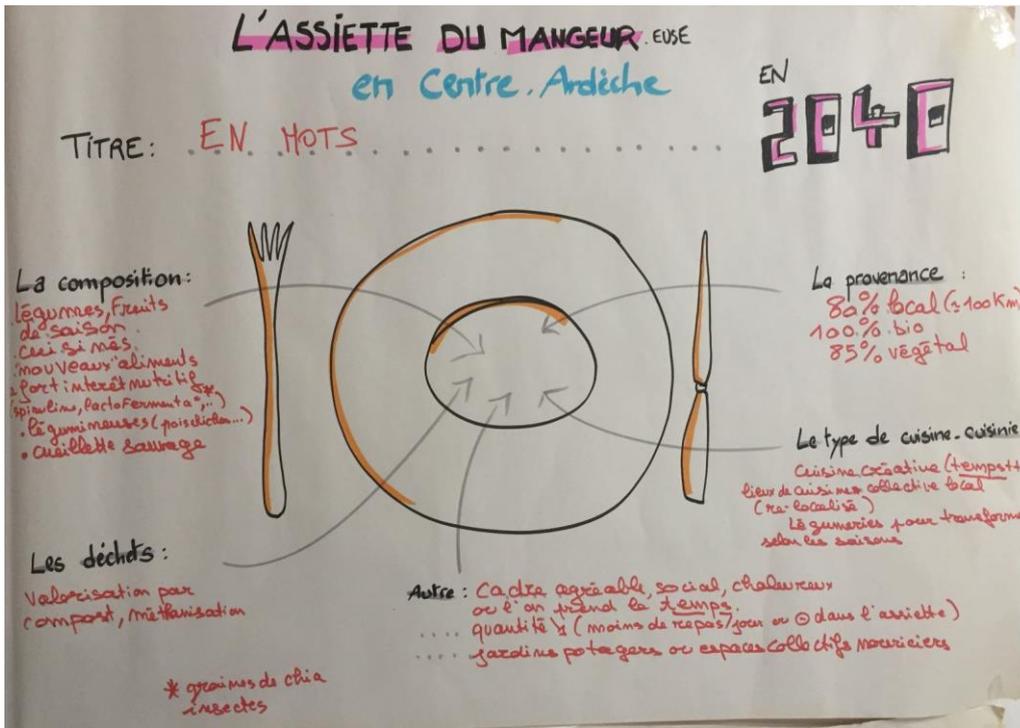


Elaboration du Projet Alimentaire de Territoire Privas Centre Ardèche



	<ul style="list-style-type: none">- capacité de parler du produit et qui en a le temps- camion ambulant- magasin de producteurs- à la ferme :<ul style="list-style-type: none">- à moins de 2km- dans un rayon de 15 km- restaurant- lieux de distribution en proximité sur le bassin de vie- plateforme identifiée à un type de produit (fruits et légumes)- livraison de nourriture : moins de déplacement- lieu de distribution : 1 par canton- Groupements d'achat- Sécurité Sociale de l'Alimentation
Comment	<ul style="list-style-type: none">- Remettre du lien social sur les marchés, les magasins de producteurs- Jardin potager- Le consommateur produit lui-même- autoproduction collective avec animation- animateur salarié de jardin
La mobilité	<ul style="list-style-type: none">- Les mobilités douces sont favorisées : les moyens de locomotion ayant le moins d'impact négatif sur l'environnement et ayant des impacts positifs sur la santé- La mobilité des produits est encouragée : les produits viennent aux consommateurs, lieu de distribution à domicile- livraison- transport avec ses loisirs, amis, réseau d'habitants
Fréquence	<ul style="list-style-type: none">- Rythme des achats désirés : 1 fois par semaine (x5 participants)- consommation hors domicile : 1 fois par semaine- fréquence des achats très fréquent car les logements sont voués à réduire en surface- consommation hebdomadaire de produits frais et mensuelle de denrées conservables
Moyens financier	<ul style="list-style-type: none">- suffisant pour une assiette durable- paniers alimentaires 15%
Avec qui ?	<ul style="list-style-type: none">- en famille- sa famille- seul

Table Mangeur en Centre Ardèche en 2040



TITRE : Prendre le temps, prendre son temps / en mots et en images

Thématiques	Idées
La composition de l'assiette	<ul style="list-style-type: none">- légumes, fruits de saison- cuisinés- nouveaux aliments à fort intérêt nutritif (ex : spiruline, lactofermentation, graines de chia, insectes ...)- légumineuses (pois chiche ...)- cueillette sauvage
La provenance des aliments	<ul style="list-style-type: none">- 80 % de local (environ 100 km)- 100 % de bio- 85 % de végétal
Le type de cuisine/cuisinier	<ul style="list-style-type: none">- cuisine créative (nécessite beaucoup de temps)- lieux de cuisine collective (local relocalisé)- légumeries pour transformer selon les saisons- prendre le temps de cuisiner
Les déchets alimentaires	<ul style="list-style-type: none">- Valorisation par compost, méthanisation
Autres thèmes	<ul style="list-style-type: none">- Cadre agréable, chaleureux, où l'on prend le temps- Manger ensemble- Quantités réduites : moins de repas par jour ou moins dans l'assiette- Jardins potagers ou espaces collectifs nourriciers- Relocalisation des cantines collectives

Suite à ces productions, les participants peuvent aller voir les productions des autres tables et formuler des commentaires.

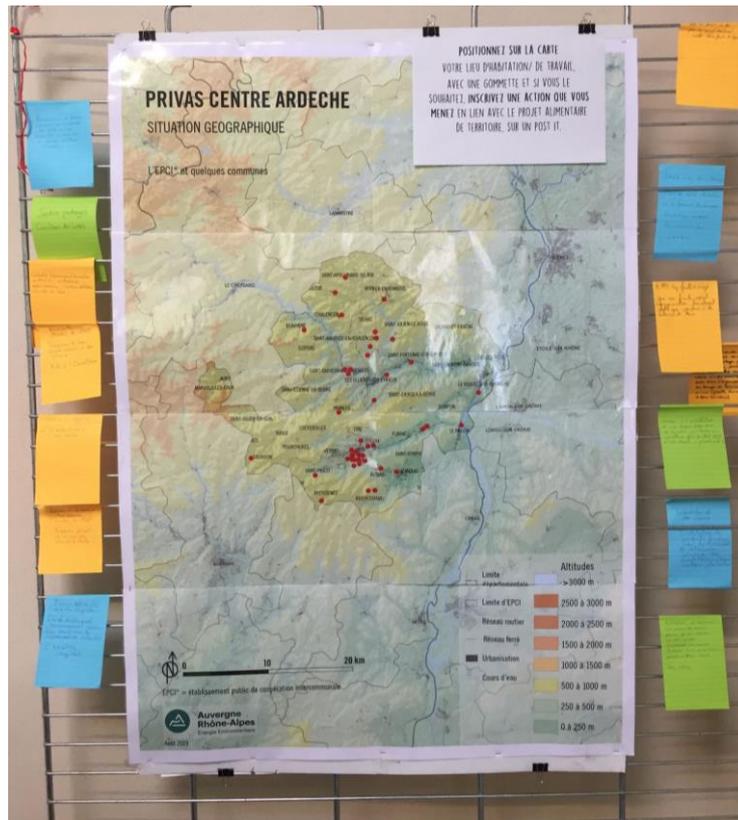
IV. Conclusion et suites

Olivier Naudot remercie l'ensemble des participants pour cette matinée d'échange et de coproduction. L'ensemble des éléments produits seront restitués au Comité de Pilotage du 17 novembre qui aura comme mission d'élaborer les axes stratégiques du PAT. Les acteurs du territoire seront à nouveau mobilisés en début d'année 2024 afin d'élaborer des pistes d'actions pour le futur PAT.



ANNEXES

- Les initiatives locales indiquées par les participants



Liste des initiatives locales indiquées par les participants

Les mots, expressions et ponctuations employés ci-après sont ceux des participants et participantes.

- Fabrication de steaks végétaux : local, artisanal, partenariat avec les cantines, la restauration collective (L'atelier végétal)
- Relocaliser au maximum nos achats de matières premières qui sont cultivables sur notre territoire. Actuellement nous achetons localement 80% de nos matières premières en Drôme-Ardèche (Terre Adélice)
- Distribution de produits locaux vers les établissements de restauration collective, CHR (*cafés, hôtels, restaurants*), distributeurs, artisans traiteurs, particuliers (D'Ardèche et de Saison)
- Soutien à l'installation d'une supérette bio et locale à Vernoux. Ouverture fin juillet 2023. C'est donc opérationnel !!!
- Faire une ferme où les personnes viennent directement cueillir leurs fruits et légumes
- Que nos fruits soient commercialisés localement plutôt que vendus à des centaines de kilomètres (EARL Cap fruits rouges)
- Action individuelle : sur un petit terrain de lotissement choix d'un potager plutôt qu'une piscine, privilégier les circuits ultra-courts même si c'est chronophage, choix dans l'organisation du temps de faire maison au max (yaourts, charcuterie et tous les menus)



Elaboration du Projet Alimentaire de Territoire Privas Centre Ardèche



- Plus de vente directe en le faisant découvrir davantage auprès des consommateurs locaux (EARL Cap fruits rouges)
- Transformations de bocaux solidaires avec La passerelle des vallées pour des bocaux bio à destination des épiceries sociales et solidaires
- Jardins partagés (Couleurs des liens)
- Promouvoir la terre agricole comme un bien commun. Aide à l'installation (bénévole Terre de liens)
- L'Ardèche s'invite au menu (*opération événementielle en restaurants et bistros*) (Centre du développement agroalimentaire)
- Épicière à la boutique Aux sources, St Sauveur de Montagut. Chargée du projet de rachat du bar de la Poste
- Collectif Vernousain/VernouZen autour de l'autonomie alimentaire, cantine solidaire locale et bio