

# LA TRANSITION ALIMENTAIRE EN ACTIONS



NOVEMBRE 2021

## CATALOGUE D'INITIATIVES LOCALES AU SEIN DU PNR SCARPE ESCAUT



# NATURE ET JARDINS COMESTIBLES EN REGION NORD-PAS-DE-CALAIS



Depuis 2015, Mélanie Lavigne conçoit des jardins écologiques et nourriciers en Nord-Pas-de-Calais et propose des ateliers de découverte et d'utilisation des plantes sauvages comestibles à travers des balades gourmandes et des ateliers de cuisine sauvage

## AUTEUR(S)

**LAVIGNE MÉLANIE**  
Paysagiste - Botaniste culinaire  
contact@melanielavigne.fr  
Fiche rédigée par **Marie Veys, stagiaire PNR Scarpe-Escaut**

## PROGRAMME

Démarrage: 2015  
Lieu de réalisation: Nord-Pas-de-Calais  
Origine et spécificités du financement : Apport personnel

## ORGANISME(S)

**MÉLANIE LAVIGNE**  
Lille - 59000  
75, rue Léon Gambetta  
1 Salariés



## COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

26/09/2019

 Localisation

France

Hauts-de-France

Nord

Domaine

Education et formation

Environnement

Agriculture

Alimentation

Type de structure

**Entreprises** Entreprise

**Coopérative** Coopérative

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Universel

Type d'acteur

Services d'accompagnement

Type d'action

**Services d'accompagnement** Services d'accompagnement ou d'appui (Autre)

Type d'objectif

**Sociaux** Amélioration de la santé par une alimentation saine

**Environnementaux** Décarbonation, performance énergétique

**Environnementaux** Maintien et amélioration de la biodiversité

**Environnementaux** Préservation de la qualité / fertilité des sols

**Environnementaux** Préservation de la qualité des eaux

**Culturels** Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

**Culturels** Entretien du patrimoine naturel

**Pédagogiques** Communication auprès des enfants

**Pédagogiques** Sensibilisation des consommateurs

**Pédagogiques** Amélioration de l'accès à l'information

**Développement local** Synergie entre les acteurs du territoire

## ORIGINE ET CONTEXTE

Habitante du Nord-Pas-de-Calais, passionnée de botanique, de nature et de transmission, formée à la permaculture, à l'aménagement paysager et à l'ethnobotanique, Mélanie Lavigne a eu à cœur de créer une activité permettant aux habitants de bénéficier d'un meilleur cadre de vie et d'une alimentation de qualité mais aussi de restaurer, par le biais des jardins et des espaces verts, des oasis de biodiversité. En Nord-Pas-de-Calais, l'extension des zones urbaines industrielles et commerciales est forte, et se fait au détriment des terres agricoles et des milieux naturels. De plus, l'activité agricole et la culture des jardins sont très consommatrices de produits phytosanitaires.

## OBJECTIFS

- Transmettre des connaissances de manière pédagogique autour du végétal et de la permaculture (plantes sauvages comestibles, ethnobotanique, jardin...).
- Permettre au plus grand nombre de bénéficier d'une alimentation nutritive, écologique et économique, mais aussi d'accéder à une autonomie alimentaire en pratiquant la cueillette sauvage et en concevant des jardins nourriciers
- Participer à la restauration de la trame verte et bleue de la région en préservant la qualité des eaux, les corridors biologiques et la santé des êtres vivants, en utilisant des produits et outils alternatifs aux pesticides
- Faire connaître la permaculture et le lien entre alimentation, écosystème et environnement
- Développer le nombre d'oasis de biodiversité avec chaque potager créé
- Faire plaisir aux gens, assouvir leurs rêves

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Conseil, conception et réalisation de jardins écologiques et comestibles en permaculture auprès de particuliers, entreprises, établissements publics
- Ateliers et formations pédagogiques : organisation de balades pour découvrir les plantes sauvages comestibles : critères d'identification, règles de cueillette, comment les cuisiner...
- Animation d'ateliers de cueillette et de cuisine sauvage
- Ateliers de sensibilisation auprès du grand public lors de manifestations
- Conférences sur les plantes sauvages et création d'une formation à destination des paysagistes : « comment intégrer les plantes sauvages comestibles dans un aménagement paysager »
- Actions de communication : Presse papier, télévision, Facebook (« avant / après »), bouche à oreille
- Accompagnement de communes et d'entreprises : permaculture, potagers, aménagements paysagers, ateliers cuisine,
- Etude Ethnobotanique pour la création du futur jardin germanique du Jardin Mosaïque

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Les balades et les ateliers de cuisine sauvage permettent aux participants de découvrir et de se réapproprier un savoir-faire ancestral : art de la cueillette et utilisation des plantes sauvages
- Les jardins en permaculture écologiques et nourriciers permettent de recréer des oasis de biodiversité sur un territoire fortement urbanisé, et de garantir aux habitants une autonomie alimentaire
- La restauration de la trame verte et bleue, l'utilisation de traitements naturels, les actions de sensibilisation sur l'environnement contribuent à l'amélioration du climat au niveau local
- environ 2000 personnes suivent la page Facebook

- Il y a beaucoup de satisfaction partagée à rendre les personnes autonomes (gestion du jardin, bonnes récoltes), leur faire redécouvrir ce savoir et à « semer des graines » auprès des publics rencontrés en balade, en entreprises, sur des stands, dans les communes
- Le nombre de demandes est croissant : 15 demandes au mois d'août 2019 de particuliers pour des potagers privés et demandes de visites de jardins déjà créés

## ORIGINALITÉ

- Transmission d'un savoir-faire et de connaissances qui permettront à différents publics d'être autonomes au niveau alimentaire et d'avoir des solutions pratiques pour mieux respecter leur environnement et leur santé : un jardin peut à la fois être esthétique, utile et comestible.
- Le projet est à échelle humaine : proposer à chacun de découvrir des solutions alternatives avec une approche ludique et pédagogique.

## PARTENARIAT(S)

PNR Scarpe Escaut, Institut Genech, l'université de la Catho (animation autour des plantes médicinales), la MEL, la MRES, Grands Ensemble, Centre régional des ressources génétiques de Villeneuve d'Ascq, Conservatoire Botanique de Bailleul, l'agence de l'eau, les villes de Lille, Tourcoing, Santes, Villeneuve d'ascq, Fretin, Lomme, Saint Amand les eaux, Le bureau d'études paysagiste « Les Saprophytes », entreprise TB vergers, entreprise 3E concept, Leroy merlin, Adeo, restaurant la laiterie...

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

### Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Faire connaître le projet
- Manque de moyens financiers
- Au départ, difficile de définir les tarifs
- Aspect physique du métier
- La précarité du statut (en cas de maladie ou de grossesse par exemple)
- Il n'y a pas de solutions pour tout (comme l'existence d'un champ voisin traité aux pesticides)

### Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Mise en place d'une meilleure stratégie de communication : création d'une lettre d'information
- Dossiers d'aide au financement
- Augmentation des tarifs
- Déléguer le travail à des partenaires paysagistes
- Diversification comme des balades dégustation vin et plantes sauvages à la citadelle de Lille avec un caviste

### Améliorations futures possibles :

- Proposer des cours de botaniques appliqués aux plantes sauvages comestibles dans les lycées d'horticulture et d'hôtellerie, proposer des cours à domicile de création de jardins comestibles
- Développer l'accompagnement des communes vers une pratique permacole des espaces verts de la commune.
- S'orienter davantage vers la conception avec de l'accompagnement sur le terrain, déléguer la réalisation à des paysagistes
- Accompagner entreprises et collectivités publiques
- Etre formatrice (dans des écoles de naturopathie etc...)
- Nouer de nouveaux partenariats avec des TPE d'activités de cosmétiques naturels, de Feng Shui, etc.
- Réhabiliter les variétés anciennes et locales

### Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- Une solide connaissance et expérience en botanique, en aménagement et en entretien de jardin au naturel, en gestion de milieu naturel, en culture de potager ainsi que de la créativité et l'envie de transmettre sont nécessaires
- Le bien-être, croire en soi, ne pas douter
- Ne pas être trop exigeant avec soi-même
- Le site internet
- Le réseau : apporte de la motivation, de l'énergie et des prospects
- Etre passionnée
- L'esthétisme est assez important : la jungle de la permaculture peut effrayer

# A PRO BIO, POLE DE RESSOURCES, PROMOTION ET DEVELOPPEMENT DU BIO EN HAUTS-DE-FRANCE



Association à caractère interprofessionnel, A PRO BIO œuvre depuis 1994 au service des professionnels de la filière biologique en Hauts-de-France et pour le développement et l'accès de tous à une alimentation de qualité : accompagnement de territoires pour l'approvisionnement de la restauration collective, structuration de filières, sensibilisation du grand public, salons, Observatoire Régional de l'Agriculture biologique.

## AUTEUR(S)

### MAZUEL DIANE

Directrice  
diane.mazuel@aprobio.fr  
Fiche rédigée par **Marie Veys, stagiaire PNR Scarpe-Escaut**

## PROGRAMME

Démarrage: 1994  
Lieu de réalisation: Saint-André-lez-Lille  
Budget: 450000  
Origine et spécificités du financement : Subventions, appels à projets, conventions de partenariat, prestations, cotisations

## ORGANISME(S)

**A PRO BIO**  
Saint-André-lez-Lille - 59350  
4 Rue de Dormagen  
14 Salariés / 75 Adherents



## COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

20/09/2019

Domaine

Environnement Réseaux, coopérations

Economie, finance solidaire Agriculture

Alimentation

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

**Services d'accompagnement** Mise en relation des acteurs

📍 Localisation

France

Hauts-de-France

Nord

Type de structure

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

Type d'acteur

Services d'accompagnement

Type d'objectif

**Environnementaux** Décarbonation, performance énergétique

**Environnementaux** Dépollution des modes de production agricole (introduction d'alternatives aux intrants chimiques, pesticides, fongicides...)

**Pédagogiques** Sensibilisation des consommateurs

**Pédagogiques** Transmission de pratiques responsables aux professionnels

**Développement local** Structuration/maintien de filières locales

## ORIGINE ET CONTEXTE

Le Groupement des Agriculteurs Biologiques du Nord-Pas-de-Calais (GABNOR) a, en 1994, besoin d'un outil pour communiquer auprès du grand public. L'association A PRO BIO est alors créée pour assurer la promotion de l'agriculture biologique dans la région. Sa mission évolue et l'association se définit aujourd'hui comme un pôle de ressources, promotion et développement du bio. Association à caractère interprofessionnel, 6 collèges représentent les adhérents : producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs, ambassadeurs, et fournisseurs de biens et services.

## OBJECTIFS

Association loi 1901, A PRO BIO est une association engagée au service des professionnels de la filière biologique de la région Hauts-de-France et œuvrant pour l'accès de tous à une alimentation de qualité : bio, équitable et qui respecte l'homme et l'environnement. 3 objectifs principaux fédèrent les 6 collèges d'acteurs : 1/Structurer et relocaliser des filières biologiques sur le territoire, 2/Développer le bio local sur les territoires avec l'entrée « restauration collective », 3/Promouvoir l'activité bio locale et communiquer auprès de tous les publics

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Structuration de la filière brassicole bio régionale. L'objectif est de permettre aux brasseurs de s'approvisionner en matières premières bio et locales pour commercialiser une bière 100% bio régionale : réunion des acteurs (malteurs, brasseurs, distributeurs), enquête auprès des malteurs, suivi de l'houblonnière bio de la SCEA Houblon de la Motte, où 25 variétés de houblon ont été plantées afin de tester leur résistance et leur goût
- Création en 2014 d'une filière pain 100% bio local, Ptinor, les filières beurre et œufs sont à l'étude
- Accompagnement gratuit des porteurs de projet (formations aux enjeux spécifiques de la filière biologique)
- Mise en place de conventions de partenariat par territoire : développer le bio en restauration collective (diagnostic, faire émerger des dynamiques, identifier et intégrer tous les acteurs, outillage : sensibilisation des enfants, formations cuisine, astuces anti-gaspi), visites des cantines aux élèves, visites des producteurs/artisans de la commune pour être fournisseur
- Organisation de la journée COOPERABIO : Défi cuisine « Bio des Chefs » 100% bio local entre 4 équipes de cuisiniers d'établissements divers avec des jurys composés d'agents des collectivités, d'élus, de responsables d'établissements
- Membre de l'Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique (état des lieux des filières biologiques dans la région)
- Organisation du Village bio régional lors du salon grand public NATURABIO qui compte chaque année jusqu'à 16 000 visiteurs
- Communication : A PRO BIO relaie toute l'information concernant l'activité des filières bio sur ses sites et réseaux sociaux et tient des guides des fournisseurs et des points de vente régionaux à disposition des particuliers et professionnels
- Salon Rencontres Offre-Demande : pour la restauration collective, à l'échelle du territoire, A PRO BIO invite les fournisseurs à exposer et les communes, collèges, lycées à venir les rencontrer pour des échanges pragmatiques

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- 7 ans après le démarrage de la première convention de partenariat, certaines communes sont aujourd'hui à 50% de bio dans leur cantine sans surcoût et servent d'exemple pour essayer
- En 2012, 3 territoires étaient suivis, ils sont 9 en 2019
- 4 emplois ont été créés au sein de l'association depuis 2010 (1 poste est aussi actuellement ouvert)
- Valorisation des compétences et du métier de chef de cuisine lors du Défi Bio des Chefs
- Exemple d'impact économique positif pour le fournil bio de Villeneuve d'Ascq qui a ouvert avec la création du Ptinor
- Les techniciens des communes se sentent soutenus pour le suivi de tels projets (rédaction d'un marché public par exemple)
- Enquêtes de satisfaction auprès des enfants positives, les chefs de cuisine constatent moins de gaspillage alimentaire (un temps de calage est cependant nécessaire avec les nouveautés tels que pain, salade bar,...)
- Impact positif de la création de collectifs (élus + élèves + boulanger de la commune + encadrants + documentaliste)

- La sensibilisation des enfants permet de rayonner jusqu'au sein des familles
- Le développement de filières locales pour la restauration collective permet de développer l'offre bio pour tous
- Valorisation du personnel encadrant qui prend le relais pour les animations

## ORIGINALITÉ

L'entrée par le territoire (de type Projet Alimentaire Territorial) est une approche historique chez A PRO BIO. Le caractère interprofessionnel est aussi une démarche propre à l'association.

## PARTENARIAT(S)

La Chambre d'Agriculture des Hauts-de-France, Bio en Hauts-de-France, Les Sens du goût, les territoires partenaires.

Partenariats financiers : Agence de l'eau, Région, Départements, DRAAF Hauts-de-France

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

### Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Les financements existent pour le développement des filières mais peu pour communiquer lorsqu'elles se créent
- Les versements de subventions interviennent près de 2 ans après la mise en place de l'action, l'association doit donc recourir à des prêts bancaires pendant ce laps de temps
- L'approvisionnement en bio est facilement traçable, cela est moins vrai pour le bio régional
- Le changement des équipes : en interne, chez les financeurs, au sein des territoires ou des groupes qui sont accompagnés
- Manque de moyens financier et donc humains pour développer l'activité
- Le caractère interprofessionnel peut être un peu compliqué car tous les acteurs ne partagent pas les mêmes besoins

### Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Diversification des sources de financement
- Agrément services civiques pour permettre de maintenir le rythme des activités d'animations (écoles, stands)
- Formation de personnes relais au sein des structures afin qu'ils deviennent eux-mêmes animateurs et que l'action perdure
- Mise en place de prestations (conseil, diagnostic) en dehors des territoires en convention de partenariat

### Améliorations futures possibles :

- Renforcer les partenariats avec des bureaux d'étude (dont les compétences sont complémentaires)
- Augmenter le nombre de territoires pour couvrir l'ensemble de la région
- Augmenter le nombre de filières régionales accompagnées
- Dans le cadre du Plan National de l'Alimentation (PNA) : Projet auprès des étudiants en partenariat avec les CROUS de Lille et Amiens (sensibilisation au bio, astuce de jeunes consommateurs de demain, budget)

### Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- Approche personnalisée et globale : le diagnostic identifie tous les acteurs (transversalité), tous les freins existants et met en évidence les solutions pour les lever
- Construire et s'appuyer sur le collectif
- Le projet Interreg AD-T (Alimentation Durable Transfrontalière) pour les échanges de pratiques avec la Belgique (sur la comptabilité analytique, éducation des enfants, astuces de cuisine)
- Faciliter, mettre en relation, synthétiser et s'appuyer sur des experts (avocat, comptabilité, diététicienne)
- Les rencontres adhérents : permettent de faire émerger des idées ou d'apporter du réseau aux porteurs de projets

# L'ASSOCIATION PRODUCTEURS DE SCARPE-ESCAUT PROMeut UNE AGRICULTURE A TAILLE HUMAINE, LOCALE, DE SAISON ET PROCHE DE SES CLIENTS



En 2004, 8 producteurs s'associent pour développer un marché de producteurs sur le territoire du Parc naturel régional Scarpe-Escaut. Aujourd'hui, 15 producteurs, réunis autour de valeurs communes comme le local, le terroir, l'agriculture à taille humaine, ont toujours pour objectif de promouvoir leurs produits, leur savoir-faire, la qualité, le patrimoine culinaire du terroir, sensibiliser et faire découvrir leurs fermes aux consommateurs.

## ✍ AUTEUR(S)

**DELBERGUE DAVID**

Président

contact@pnr-scarpe-  
escaut.fr

Fiche rédigée par **Marie  
Veys, stagiaire PNR Scarpe-  
Escaut**

## 📅 PROGRAMME

Démarrage: Juin 2004

Lieu de réalisation: PNR  
Scarpe-Escaut

Budget: 1500

Origine et spécificités du  
financement : Cotisations et  
quelques subventions  
(2500€ en 2019)

## 📍 ORGANISME(S)

**ASSOCIATION «  
PRODUCTEURS DE  
SCARPE-ESCAUT »**

LANDAS - 59310

200 rue de la Multerie  
/ 4 Bénévoles / 15 Adhérents



## COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

20/09/2019

Domaine

Environnement

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

**Sociaux** Création et renforcement du lien social

**Culturels** Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

**Pédagogiques** Sensibilisation des consommateurs

**Développement local** Création de dynamiques économiques

**Développement local** Structuration/maintien de filières locales

📍 Localisation

France

Hauts-de-France

Nord

Type de structure

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Universel

Agriculteurs

Type d'action

**Distribution/commercialisation** Vente ambulante/de plein-air

## ORIGINE ET CONTEXTE

En 1999, Monsieur Delbergue s'installe sur le territoire du Parc naturel régional Scarpe-Escout (PNRSE) pour produire canards gras et volailles festives. A l'époque déjà, il souhaite conserver une exploitation à taille humaine et travailler selon un savoir-faire qui permet d'obtenir un produit de qualité. Pour vendre ses produits et se faire connaître, il se rend sur de nombreux marchés. Il y rencontre d'autres producteurs locaux, avec qui ils ont l'idée de créer une association de producteurs qui leur permettrait de valoriser leur activité de producteur (en comparaison aux revendeurs qu'ils côtoient sur les marchés), leur savoir-faire et la qualité de leurs produits. L'association Producteurs de Scarpe-Escout est donc créée en 2004 avec 8 producteurs.

## OBJECTIFS

- Organiser et promouvoir la vente par ses membres de produits agricoles et artisanaux issus de leurs exploitations agricoles sur le territoire du PNRSE. Ces produits (légumes de saison bio, bières naturelles, produits laitiers, glaces, escargots, gaufres fourrées, viande, endives, fraises, foie gras et conserves artisanales de volaille, miel, farine biologique, pommes et poires bio, fromages affinés au lait cru et de chèvre, plantes vivaces et fleurs, pain) ont une spécificité fermière ou sont réalisés artisanalement grâce au savoir-faire des producteurs (mode de production traditionnel et/ou non-industriel de transformation)
- Favoriser une commercialisation qui permette une information personnalisée au consommateur : traçabilité, transmission du savoir-faire
- Sensibiliser les consommateurs aux produits locaux, de saison (et circuits de proximité), issus du terroir, artisanaux, de qualité

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Mise en place du Marché des Producteurs de Scarpe Escout : 1 marché par mois a lieu le dimanche de 9h à 13h sur le territoire du PNRSE. Le site du marché change tous les mois pour qu'il ait lieu alternativement dans la ferme de chaque producteur, un calendrier de l'année est mis en place dès le mois de janvier
- Développement de la communication autour des marchés, des producteurs et de leur savoir-faire : base de données clients informés par email, création d'affiches distribuées à chaque marché et dans les magasins, de panneaux pour chaque producteur, presse, temps d'échange sur les marchés
- Carte de fidélité pour les clients (panier garni ou un cabas à gagner)
- Audit interne de chaque exploitation agricole par quelques producteurs de l'association afin de vérifier que les méthodes de travail sont bien alignées avec les valeurs qu'elle porte
- Mise en place de plats préparés sur commande à emporter le jour de marché en utilisant les produits des producteurs de l'association.

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Le nombre de clients sur les marchés a triplé depuis ses débuts, passant de 150 à 400 pour chaque marché
- Les marchés constituent un revenu supplémentaire pour les producteurs de l'association et permettent d'acquérir une nouvelle clientèle (pendant et entre les marchés)
- L'accueil de la démarche par les clients se mesure à leur fidélité aux marchés et aux producteurs
- Des liens se sont créés, l'ambiance est conviviale sur les marchés
- Le marché permet aux producteurs de se retrouver, d'avoir une activité sociale
- Solidarité entre producteurs en cas de besoin pour l'activité agricole ou pour monter les marchés
- Valorisation du savoir-faire de l'artisan et/ou de l'agriculteur et de la gastronomie locale
- Pour les clients : le marché permet la découverte des producteurs et de leur ferme, de manger local et de qualité, avec une garantie de traçabilité, et de connaître/découvrir les savoir-faire et les patrimoines culinaires du terroir

## ORIGINALITÉ

Le caractère local : les producteurs sont situés sur le PNRSE et les marchés ont lieu uniquement sur le PNRSE

## PARTENARIAT(S)

Le PNRSE pour la création de l'association, l'organisation, la publicité, le soutien logistique  
Soutien financier du Département du Nord pour l'achat du matériel de communication

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

### **Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :**

- Contraintes réglementaires en termes de sécurité selon la taille du marché
- La taille des fermes pour accueillir les clients
- Un nombre d'adhérents croissant dans une association peut amener plus de risque de déroger au règlement
- S'entendre autour de valeurs communes
- Au début, méconnaissance d'un point de juridique de ce qui est possible ou pas de faire pour de tels évènements

### **Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

- Se sont informés auprès de services juridiques
- Accompagnement du PNRSE pour la rédaction des statuts et du règlement

### **Améliorations futures possibles :**

- L'idée d'un magasin de producteurs a été évoquée, mais le peu de temps disponible ne le permet pas

### **Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essimage :**

- Avoir un règlement, des statuts pour pouvoir toujours s'y reporter, et ne pas hésiter à y être assez strict
- Audit interne : visites chez les producteurs pour comprendre le contexte et s'assurer que les méthodes sont bien alignées avec les valeurs de l'association. Un an d'adaptation est prévu avant validation de l'adhésion
- Cohésion de groupe, être constant dans l'investissement
- Etre commerçant
- La publicité
- La régularité des producteurs, toujours présents sur les marchés

# VAL'en SOL, L'AMAP DE VALENCIENNES MOBILISEE POUR LE MAINTIEN D'UNE AGRICULTURE PAYSANNE ET L'ACCES A UNE ALIMENTATION BIO ET DURABLE



L'AMAP VAL'en SOL favorise depuis 2010 les circuits courts, l'accès à une alimentation bio et saine, le maintien de l'agriculture paysanne ainsi que le renforcement du lien social, en s'associant à d'autres AMAP, en organisant des ateliers pédagogiques d'activité à la ferme, en maintenant un bureau actif et en faisant appel aux compétences des adhérents.

## AUTEUR(S)

### OLLIVER CHLOÉ

Fondatrice

amap.valenciennes@gmail.com

Fiche rédigée par **Marie**

**Veys, stagiaire PNR Scarpe-Escaut**

## PROGRAMME

Démarrage: 2010

Lieu de réalisation:  
Valenciennes

## ORGANISME(S)

### AMAP VAL'ENSOL

Valenciennes - 59300

84 rue du Faubourg de Paris

/ 10 Bénévoles / 100

Adhérents



## COMITÉ DE LECTURE

### Date de lecture de la fiche

20/09/2019

### Domaine

Environnement

Agriculture

Alimentation

### Envergure du programme

Locale

### Type d'acteur

Distributeur

### Type d'objectif

**Environnementaux** Préservation de la qualité / fertilité des sols

**Pédagogiques** Sensibilisation des consommateurs

**Développement local** Maintien et/ou création direct(e) d'emplois

### Localisation

France

Hauts-de-France

Nord

### Type de structure

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

### Bénéficiaires

Population urbaine

Agriculteurs

### Type d'action

**Distribution/commercialisation** Vente en circuit-court

## ORIGINE ET CONTEXTE

En 2010, l'offre de circuits courts est peu développée à Valenciennes. La ville organise dans le cadre de son Agenda 21, une réunion sur cette thématique, réunissant une 30aine d'agents de la collectivité et Sabine et Philippe Delfosse, maraîchers à Crespin. Le salarié du Réseau Régional des AMAP est invité pour présenter les principes de fonctionnement des AMAP. A l'issue de cette réunion, la rencontre des maraichers avec Chloé Ollivier lance le projet de création de l'AMAP « Val'en SOL », qui aboutira en octobre de la même année avec quelques clients fidèles des maraîchers, et d'autres intéressés (issus de la réunion, et de la « publicité » réalisée dans la presse locale) et un local mis à disposition par la Mairie de Valenciennes.

## OBJECTIFS

- Soutenir l'agriculture paysanne locale
  - Développer les circuits courts à Valenciennes
  - Recréer du lien entre les citadins et les paysans
  - Favoriser et donner accès à une alimentation saine et respectueuse de l'environnement
- L'action respecte la Charte de l'Agriculture paysanne

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- DEVELOPPEMENT ET RENFORCEMENT DES PARTENARIATS AVEC LES PAYSANS : l'association s'est créée initialement autour du partenariat avec Sabine et Philippe Delfosse, maraîchers à Crespin. En 2011, un nouveau partenariat s'est créé avec Amandine et Pierre Lecerf, arboriculteurs à Beaudignies (pommes, poires, fruits rouge...), en 2015, avec Agathe et Franck De Souza, paysans à Flines lez Mortagne (produits laitiers), puis en 2017, avec Florence et Florent Duban, à Englefontaine (viande de veau). L'AMAP VAL'en SOL constitue ainsi un débouché supplémentaire pour eux également.
- ATTIRER DES CONSOM'ACTEURS : Implication forte des bénévoles pour continuer à faire connaître l'AMAP (presse, radio, rédaction d'articles pour le Blog, participations à divers salons et forums) et implication pour animer l'association et créer ainsi du lien social.
- IMPLIQUER L'ENSEMBLE DES CONSOM'ACTEURS, organisation :
  - d'ateliers pédagogiques réguliers, pour permettre aux adhérents de passer du temps à la ferme, de connaître les paysans et de participer aux activités de récolte par exemple
  - d'un roulement entre les consommateurs pour assurer la distribution des récoltes

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Initialement, la production issue de la ferme de Crespin n'était pas certifiée agriculture biologique (la charte promet une agriculture paysanne sans intrants), les amapiens étaient en confiance mais, certains ont quand même émis le souhait d'être certifiés. Les maraichers ont lancé la démarche et leur production est certifiée biologique depuis 3 ans. L'ensemble des productions des fermes de l'AMAP Val'enSOL sont certifiées agriculture biologique.
- 80 familles consomment les paniers de l'AMAP et expriment chaque année au moment de l'Assemblée générale, une grande satisfaction du goût, de la qualité et du rapport /prix.
- Soutien apporté aux maraîchers : gestion administrative, recherche de « mangeurs », établissement des contrats mangeur/paysan, gestion financière. Cela contribue au bien-être et à la sérénité des producteurs sur les débouchés de leur production et leurs revenus.

## ORIGINALITÉ

L'AMAP est reconnue pour sa rigueur et pour la motivation de ses bénévoles. Le bureau et le Président changent tous les 2 ou 3 ans. Les compétences internes sont valorisées, comme par exemple, avec la création de l'appli pour l'organisation de la distribution ou l'écriture d'articles pour le blog de l'AMAP.

## PARTENARIAT(S)

- Les 2 autres producteurs (les ateliers à la ferme peuvent avoir lieu dans les autres fermes par exemple)
- Le réseau des AMAP des Hauts de France
- La Mairie de Valenciennes

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

**Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :**

L'AMAP, à ses débuts, forte de son succès avait une liste d'attente, aujourd'hui le taux de renouvellement est de 85% et les 15% sont assez longs à recouvrer. L'AMAP peine à atteindre 100%. Ceci est notamment dû une

nouvelle offre concurrente en circuit de proximité.

**Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

- Rester actifs et mobilisés sur la communication et la participation aux évènements les plus locaux possibles (communiqué de presse, article, émission de radio)
- S'inscrire dans la politique Economie Sociale et Solidaire de la ville de Valenciennes Métropole

**Améliorations futures possibles :**

- Participer au projet P.A.N.I.E.R.S porté par le réseau des AMAP des Hauts-de-France, Bio en Hauts de France et les Anges Gardins, afin de diversifier les publics visés et de rendre les paniers accessibles à tous.
- Animer davantage la vie associative, organiser des cinés débats...

**Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :**

- L'accompagnement du réseau régional et d'autres AMAP de la région a vraiment été un facteur clé pour la mise en place de l'AMAP et l'amélioration des pratiques
- Le lien créé entre amapiens et entre amapiens et producteurs
- Avoir le soutien des collectivités, notamment pour la mise à disposition d'un local de distribution
- Avoir des paysans très à l'écoute pour discuter de la vie de la ferme, des cultures...
- La rotation des membres actifs (du bureau) et du Président
- La rigueur dans l'organisation et la communication
- La mobilisation des adhérents

# L'ALIMENTATION LOCALE ET DURABLE AU CŒUR DES ACTIONS DU PLAN CLIMAT DE VALENCIENNES METROPOLE



Dans le cadre de son premier Plan Climat (2014-2018), la Communauté d'Agglomération de Valenciennes a mis en place des actions concrètes dès 2016 pour favoriser les circuits courts de proximité et les produits locaux et bio régionaux dans la restauration scolaire. Elle met ainsi en avant les liens existants entre l'alimentation, l'agriculture, la santé et l'environnement.

## AUTEUR(S)

### SINGEZ HÉLÈNE

Chef de projet Plan Climat  
hsingez@valenciennes-  
metropole.fr

Fiche rédigée par **Marie  
Veys, stagiaire PNR Scarpe-  
Escaut**

## PROGRAMME

Démarrage: 2016

Lieu de réalisation:  
Valencienne Métropole

Origine et spécificités du  
financement : Programme  
National Pour l'Alimentation

## ORGANISME(S)

**COMMUNAUTÉ  
D'AGGLOMÉRATION DE  
VALENCIENNES  
MÉTROPOLE**

Valenciennes - 59305  
2, Place de l'Hôpital Général



## COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

20/09/2019

Domaine

Environnement

Agriculture

Alimentation

Localisation

France

Hauts-de-France

Nord

Type de structure

**Collectivité territoriale, État** Collectivité territoriale, Etat

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

**Établissement public** Etablissement public

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Elèves, étudiants

Agriculteurs

Outil d'intervention

**Outil de planification** Programme d'actions

Type d'action

**Consommation** Restauration collective responsable

Type d'objectif

**Sociaux** Amélioration de l'accès à l'alimentation

**Environnementaux** Décarbonation, performance  
énergétique

**Développement local** Structuration/maintien de filières  
locales

Champ d'action

Agir sur la commande publique en matière de restauration

## ORIGINE ET CONTEXTE

Le premier Plan Climat (2014-2018) de la Communauté d'Agglomération de Valenciennes (CAVM) s'était donné comme action essentielle concernant l'alimentation la réalisation d'une étude de l'offre et de la demande alimentaire dans le but de favoriser les circuits courts. Le service Plan Climat a préféré lancer rapidement une action concrète pour le développement des circuits courts qui permettait aussi de réaliser cette étude en partie. La création de ce guide a été l'occasion d'échanges entre les différents acteurs, et a notamment permis de faire émerger les besoins et envies des communes de faire évoluer l'approvisionnement de leur restauration collective.

## OBJECTIFS

- Développer les circuits alimentaires de proximité
- Accompagner les communes du territoire dans l'introduction de produits locaux et bio régionaux dans la restauration collective
- Sensibiliser à la consommation de produits locaux et bio régionaux auprès des différents publics

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- En 2017, édition d'un guide des producteurs locaux, en partenariat avec la Communauté d'agglomération des Portes du Hainaut, regroupant adresses, recettes, astuces et expliquant l'enjeu des circuits courts de proximité pour l'environnement et l'économie locale
- En 2018, la CAVM est lauréate du PNA régional pour le projet d'accompagnement des communes du territoire dans l'introduction de produits locaux et bio régionaux dans la restauration collective. Les objectifs sont d'améliorer la qualité de l'alimentation des enfants scolarisés dans les communes, promouvoir une alimentation durable pour tous et soutenir le développement d'une agriculture durable sur le territoire : réalisation d'un diagnostic et accompagnement des communes par l'association A PRO BIO.

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Ce guide a permis à la CAVM de mieux connaître les producteur.rices du territoire de l'agglomération.
- Outil rassembleur qui a permis de créer de la synergie entre les différents types d'acteurs (intercommunalités, producteur.rices, Chambre d'Agriculture, PNR, offices de tourisme)
- Favoriser les circuits de proximité participe au développement de l'économie locale
- 15 communes sont suivies par A PRO BIO : montée en compétences sur les questions de rédaction de marchés et évolution des approvisionnements vers plus de local, durable et bio dans les restaurants scolaires des écoles.
- Mise en cohérence des actions du Plan Climat avec d'autres actions menées pour l'alimentation au sein de l'agglomération comme la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les écoles, l'équilibre alimentaire au sein du service Cohésion sociale ou le diagnostic agricole réalisé dans le cadre du PLUi

## ORIGINALITÉ

Les actions alimentation durable menée dans le cadre du Plan Climat permettent une lecture claire du lien entre alimentation, agriculture, santé et environnement.

Le guide a été réalisé en partenariat avec la CAPH, une collaboration assez inédite et très enrichissante.

## PARTENARIAT(S)

DRAAF Hauts-de-France, Communauté d'agglomération des Portes du Hainaut, Chambre d'Agriculture Hauts-de-France, Offices de tourisme, A PRO BIO, PNR Scarpe-Escaut

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

### Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Compétences techniques nécessaires pour accompagner les communes sur la rédaction de marchés par exemple

### Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Faire appel à un prestataire externe expert pour le projet de restauration collective

### Améliorations futures possibles :

- Le projet d'accompagnement de la restauration collective est prévu de se poursuivre: tous les élus souhaitent introduire plus de bio et de local dans les cantines.
- Beaucoup d'acteurs liés à l'alimentation et l'agriculture étaient présents lors des premiers ateliers du deuxième Plan Climat (Chambre d'agriculture, A PRO BIO, Terre de lien) : les systèmes alimentaires devraient donc continuer de prendre de l'importance au sein du PCAET.
- Avoir une personne dédiée à l'alimentation et l'agriculture à l'agglomération

**Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :**

- Avoir les bons acteurs autour de la table et s'appuyer sur les experts
- Mettre en place des actions concrètes et peu coûteuses comme le guide de producteurs
- S'appuyer sur le côté fédérateur de l'alimentation : « Bien manger » concerne tout le monde
- Faire le lien entre les thèmes de l'alimentation, de l'agriculture et de l'environnement

# Coconstruire avec les professionnels de l'insertion sociale les formations liées à l'aide alimentaire

**Nord**  
Le Département est là →

Depuis 2016, le Département du Nord est pilote du module Comprendre pour agir, du projet européen Interreg franco-belge AD-In, Alimentation Durable inclusive, dont l'Observatoire de la Santé du Hainaut est chef de file. Le projet a pour objectif de créer, au départ de territoires-pilotes, une communauté transfrontalière de pratiques qui augmente durablement le recours de tous à une alimentation de qualité, respectueuse de l'environnement et des personnes.

## AUTEUR(S)

### **TOUATI BENAMAR**

Accompagnateur  
pédagogique de prévention  
benamar.touati@lenord.fr  
Fiche rédigée par **Marie Veys**

## PROGRAMME

Démarrage: 2016  
Lieu de réalisation:  
Département du Nord en  
France et Région du Hainaut  
en Belgique  
Origine et spécificités du  
financement : Projet  
Européen Interreg financé  
par le Fonds Européen de  
Développement Régional

## ORGANISME(S)

**DÉPARTEMENT DU NORD**  
Lille - 59000  
51, rue Gustave-Delory



## COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

20/09/2019

Appréciation(s) du comité

A généraliser !

Type de structure

**Collectivité territoriale, État** Collectivité territoriale, Etat

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

**Établissement public** Etablissement public

Bénéficiaires

Population précaire

Professionnels

Type d'action

**Services d'accompagnement** Formation, gestion, aide technique, juridique...

 Localisation

France

Hauts-de-France

Nord

Domaine

Education et formation

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Internationale

Outil d'intervention

**Outil opérationnel** Gestion des ressources humaines établissements publics (emploi des agents techniques, services, écoles)

Type d'objectif

**Sociaux** Amélioration de la santé par une alimentation saine

**Sociaux** Création et renforcement du lien social

**Sociaux** Amélioration de l'accès à l'alimentation

**Culturels** Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

**Pédagogiques** Amélioration de l'accès à l'information

Champ d'action

Agir en faveur de l'accès à l'alimentation

## ORIGINE ET CONTEXTE

L'accompagnement des personnes en difficulté relève de la compétence du Département du Nord, chef de file de l'action sociale. Le contexte socio-économique du territoire est à l'origine de la participation du Département au Projet Interreg AD-In : nombre de personnes en difficultés et bénéficiaires du RSA important et croissant, cumul des difficultés pour ces personnes (santé, logement, difficultés financières, manque de formation). Le Nord est aussi le département où l'on meurt le plus vite. EPICéA est le Pôle de prévention santé et addictions du Département (au sein de la Direction Insertion Professionnelle et Lutte contre l'Exclusion) et collabore avec l'Observatoire de la Santé du Hainaut (OSH) depuis de nombreuses années. Ainsi, ces deux organismes ont naturellement intégré le projet Interreg Ad-In.

## OBJECTIFS

- Rendre accessible l'alimentation durable au plus grand nombre en passant par la formation des professionnels des structures de proximité : collectivités territoriales, centres sociaux, monde associatif, pour qu'à leur tour, ils puissent accompagner leur public
- Favoriser la mise en place de projets d'alimentation durable dans les territoires

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Création par le Département et l'OSH du Module 3 du projet AD-in Comprendre pour agir : une formation action gratuite de 6 journées pour les professionnels de structure de proximité des personnes en difficulté
- Mise en place de ce module auprès de 42 structures : 6 territoires (Douai, Dunkerque, Charleroi, 2 territoires du Parc naturel transfrontalier du Hainaut et Binche) et 7 structures par territoire
- Mise en place d'un partenariat avec chaque structure : au moins 2 personnes suivent la formation et s'engagent à mettre en œuvre un projet d'alimentation durable (AD) sur le territoire
- Développement des compétences psycho-sociales des professionnels : outil essentiel en tant que professionnel pour pouvoir aider à faire évoluer les comportements
- Séances de coaching pour le suivi du projet AD sur place et formation à la méthodologie de projet

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- 15 personnes sur 6 territoires, soient 90 personnes ayant participé aux 6 journées, qui elles-mêmes pourront relayer dans leur structure respective auprès des autres collègues et des 30 usagers suivis en moyenne, chacun d'eux ayant une famille et un cercle proche
- Avec le CCAS de Fresnes-sur-Escaut, 5 carrés potagers installés aux pieds d'immeubles et sont gérés par les habitants
- Le CCAS de Fresnes-sur-Escaut et le CPAS de Peruwelz en Belgique ont organisé ensemble des ateliers cuisine regroupant professionnels et bénévoles des deux centres : émulation, création de lien, ces actions se poursuivront au-delà d'AD-In
- Mise en relation d'EPISOL, épicerie sociale à Dorignies avec un producteur local, qui grâce aux dons de ses invendus, permet à l'épicerie de proposer désormais 20% de son offre en fruits et légumes frais et locaux
- A Zuytpeene, l'approvisionnement et les menus de l'école ont évolué vers une alimentation plus saine et locale suite à la participation de la cantinière et d'une adjointe de la commune à la formation-action. Le projet est co-construit car les parents et professeurs ont été intégrés à la démarche (carré d'herbes aromatiques installé) et les enfants donnent leur avis à la fin de chaque repas à l'aide de smileys
- Dans le centre handicapé de ... un potager a été mis en place : les « légumes du jardin » bénéficient d'un accueil positif dans l'assiette
- La formation-action permet de redonner confiance aux professionnels
- Création de lien social, mixité des publics, valorisation des compétences de chacun et transmission des

savoirs

- Le contenu pédagogique, le coaching et la méthodologie de projet sont valorisés par les participants (évaluations réalisées)

## ORIGINALITÉ

Le caractère transfrontalier et partenarial du projet qui a permis beaucoup d'échanges de pratiques.

## PARTENARIAT(S)

L'Observatoire de la santé du Hainaut (Chef de file AD-In), Espace Environnement (Pilote du module Défis alimentaires), l'association les Anges Jardins, la Communauté de communes de la région d'Audruick

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

### **Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :**

- Les a priori du départ : parler d'alimentation durable à des publics en difficulté
- Projet chronophage

### **Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

- Partir d'une page blanche, accepter que chacun avance à son rythme, et avancer avec ceux qui le souhaitent
- Politique des petits pas et accompagner les personnes
- Ne pas essayer de convaincre : montrer par l'exemple que d'autres possibilités existent et en quoi cela peut être bien

### **Améliorations futures possibles :**

- Plat net market : exposition sous la forme d'un supermarché, créée par l'OSH, EPICéA et leurs partenaires. Les visiteurs passent entre des rayons fictifs de magasin et y trouvent des informations sur la santé, le budget et l'environnement en matière d'alimentation. Cet outil permettrait au Département du Nord de poursuivre une démarche alimentation durable auprès des publics en difficultés

### **Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :**

- L'énergie des porteurs du module et le partage de compétences, de cultures (française et belge) et d'approches professionnelles différentes
- La force du collectif
- Désacraliser le sujet et ne rien imposer : expliquer et laisser libres les personnes de choisir si ces options leur conviennent
- Pour qu'il y ait de l'impact et que les actions se poursuivent au-delà de Mars 2020, il est essentiel que les personnes soient vraiment associées au projet
- Développement des compétences psycho-sociales des professionnels rencontrés en formation qui augmentent les capacités de transmission et aident à amener le changement

# LE RESTAURANT SCOLAIRE DU LYCEE PROFESSIONNEL D'ANZIN : UN CHEF ET L'EQUIPE PEDAGOGIQUE S'ENGAGENT POUR UNE ALIMENTATION SAIN ET LOCALE



Depuis 2015, le chef et l'équipe pédagogique du Lycée professionnel d'Anzin œuvrent collectivement pour une alimentation durable et saine au sein de l'établissement : approvisionnement local, projets scolaires, animations de producteurs, actions anti-gaspi sont mis en place pour le bien-être des élèves.

## AUTEUR(S)

### BOULAY PASCAL

Chef

pascal.boulay@hautsdefrance.fr

Fiche rédigée par Marie

**Veys, stagiaire PNR Scarpe-Escout**

## PROGRAMME

Démarrage: 2015

Lieu de réalisation: Lycée Professionnel Pierre Joseph Fontaine

Origine et spécificités du financement : Subvention de la Région Hauts de France

## ORGANISME(S)

**RESTAURANT SCOLAIRE DU LYCÉE PROFESSIONNEL PIERRE JOSEPH FONTAINE**

Anzin - 59410

2 Avenue Léo Lagrange  
120 Salariés



## COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

19/09/2019

Domaine

Education et formation

Santé, Bien-être

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

**Sociaux** Amélioration de la santé par une alimentation saine

**Environnementaux** Décarbonation, performance énergétique

**Culturels** Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

**Pédagogiques** Communication auprès des enfants

**Développement local** Création de dynamiques économiques

📍 Localisation

France

Hauts-de-France

Nord

Type de structure

**Établissement public** Etablissement public

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Adolescents

Elèves, étudiants

Type d'action

**Consommation** Restauration responsable

**Développement local** Synergie entre les acteurs du territoire

**Développement local** Structuration/maintien de filières locales

## ORIGINE ET CONTEXTE

Le chef du restaurant scolaire, Pascal Boulay, prend ses fonctions en 1996 au Lycée Professionnel Fontaine d'Anzin, après une première partie de carrière réalisée dans la restauration gastronomique. Il n'est pas totalement en accord avec la cuisine qui est servie aux élèves, mais suit les règles de la restauration collective. En 2015, un problème lors d'un repas agit comme un déclic, Monsieur Froissart, proviseur de l'établissement décide alors avec Monsieur Boulay de changer les choses. Au même moment, la région Hauts-de-France porte un projet « Ici, je mange bio et local », auquel le lycée décide de participer, et qui sert alors de tremplin pour lancer la démarche de cuisine saine et locale au restaurant scolaire.

## OBJECTIFS

- Offrir une alimentation saine et de qualité pour préserver la santé des élèves
- Proposer une restauration d'hyper-proximité et de saison (en direct du producteur ou via les marchés) pour les fruits, légumes, produits laitiers et carnés et suivre les recommandations de Mr Goodfish pour le poisson
- Intégrer les élèves dans une démarche pédagogique et leur donner une culture culinaire
- Montrer que des établissements scolaires s'investissent dans une démarche d'alimentation saine et durable pour inciter à l'essaimage

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Dès 2015, recherche de producteurs à proximité du lycée,
- Création d'un comité pédagogique composé du chef, de professeurs et du proviseur qui se réunit 4 fois par an pour définir les axes de l'année d'abord et pour le suivi des projets ensuite : menu spécifique, animation avec les producteurs locaux, semaine à thème (du goût, des Hauts-de-France, repas gastronomique), atelier de lecture des étiquettes. Les professeurs animent les ateliers, préparent des quizz ou font travailler les élèves sur les affiches par exemple (en cours d'arts plastiques)
- Création d'une Commission de menus (chef + intendance + professeurs + élèves (collège et lycée) + infirmière + surveillants du collège + parents d'élèves) : 12 à 15 personnes au total se réunissent une fois tous les 2 mois pour échanger
- Engagement du lycée dans la démarche ICI JE MANGE LOCAL, menée par la Région Hauts de France, le Département du Nord, la Chambre d'agriculture, la Métropole Lilloise et l'Association des Maires du Nord
- Projets scolaires pour impliquer les élèves dans la démarche durable du restaurant scolaire : collaboration avec GRDF (améliorer les consommations d'eau et d'énergie), action de communication (mise en valeur du restaurant scolaire en interne et en externe), écriture d'un livre avec le professeur d'histoire sur la cuisine d'antan
- Pédagogie par les pairs : des élèves-ambassadeurs du bien-manger interviennent auprès des autres classes ou sont présents pour recevoir prix ou étoiles. La démarche est aussi présentée à chaque nouvelle classe de seconde
- Communication dans les media (La Voix du nord, France 3, France Bleu nord) autour des événements du restaurant
- En Avril 2019 : engagement dans la démarche « Mon restau responsable » de la Fondation pour la Nature et l'Homme, un outil d'aide à la mise en place d'une alimentation durable dans la restauration collective
- Action Anti-gaspi : atelier en classe et pesée au restaurant scolaire avec Valenciennes Métropole

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Création de demande pour les producteurs et artisans locaux: aujourd'hui, 47% de l'approvisionnement est local (Bio : 10%): Entre 10 et 15 producteurs fournissent le restaurant scolaire
- Création de lien avec producteurs et artisans grâce aux animations organisées
- Création d'une cohésion au sein de l'établissement : entre professeurs et équipe pédagogique, ainsi qu'avec les élèves
- Le programme ICI, JE MANGE LOCAL, a décerné 2 étoiles au Lycée d'Anzin en 2019
- Epanouissement du chef, qui peut pratiquer son métier comme il l'a appris et avec des produits qui le lui

permettent

- Bonnes retombées en termes d'image du lycée Fontaine, « un lycée où on mange bien »

## ORIGINALITÉ

- Projet collectif : le chef, le Proviseur, les professeurs, l'infirmière, les surveillants, les élèves
- La variété des animations et la pédagogie qui intègre les élèves en les rendant acteurs de la démarche

## PARTENARIAT(S)

- Région Hauts-de-France pour le financement et le suivi du projet ICI, JE MANGE LOCAL
- PNR Scarpe Escaut (PNRSE),
- Mr Goodfish
- Producteurs et boulanger pour les animations
- Valenciennes Métropole (action anti-gaspillage)
- Fondation Hulot dans le cadre de l'action Mon Restau Responsable

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

### Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Trouver les producteurs et mettre en place le nouveau format d'approvisionnement
- L'approvisionnement local a engendré une augmentation de 5% des dépenses ce qui a exercé une contrainte sur le comptable et la gestion (les subventions n'arrivant que l'année suivante)
- Difficultés de faire manger des choses variées aux élèves. L'idée de « manger sain » tous les midis peut aussi les effrayer
- Manque de ressources humaines : les produits locaux (frais donc de 1ère gamme) demandent plus de travail de préparation

### Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Réunir tous les acteurs pour trouver de l'aide dans la mise en place de l'approvisionnement local : région, producteurs, Chambre d'Agriculture, PNR Scarpe-Escaut
- Communiquer autour de la démarche pour faire connaître le projet et en faire une priorité (media, concours...)

### Améliorations futures possibles :

- Poursuivre la démarche pédagogique auprès des élèves : Défis Locavores en partenariat avec le PNRSE, semaine du Développement Durable avec Mr Goodfish
- Essaimer : faire progresser la démarche dans les autres lycées (organiser des rencontres des chefs)
- Développer la part des produits issus de l'agriculture biologique dans l'approvisionnement
- Réduire le gaspillage alimentaire
- Mise en place d'une charte Haute Qualité d'Elaboration (HQE)

### Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- Une personne motrice et motivée
- Avoir des objectifs partagés : la charte, le programme, ou le projet Mon Restau responsable (mesure la progression)
- Avoir des soutiens en interne : faire participer les équipes, valoriser leurs compétences
- Avoir des projets cohérents et complets : Menu + Animation + Communication
- Communiquer en interne et en externe (médias - télévision, journaux) et se rapprocher de groupes professionnels (associations et concours) qui permettent de faire connaître la démarche, d'être soutenu et de participer à l'essaimage
- Donner un rôle aux élèves dans la diffusion des messages, toujours mieux accueillis s'ils viennent d'un autre élève

# APPROLOCAL.FR, UN OUTIL DE COMMANDES POUR L'APPROVISIONNEMENT DE PROXIMITÉ EN RESTAURATION HORS DOMICILE

**approlocal.fr**  
LE CIRCUIT DE PROXIMITÉ DES PROFESSIONNELS

Depuis 2015, la Chambre d'Agriculture du Nord-Pas de Calais met à disposition des producteurs et des professionnels de la restauration hors domicile, un outil de commande en ligne qui facilite leur interconnaissance et ainsi favorise l'approvisionnement de proximité. Les actions d'animations, sensibilisation et formation ont permis à chacun de s'approprier l'outil et de réaliser plus de 10.000 commandes en 2018.

## AUTEUR(S)

### DELABRE MAËLLE

Conseillère Circuits  
Alimentaires de Proximité  
maelle.delabre@npdc.chambagri.fr

Fiche rédigée par **Marie Veys, stagiaire PNR Scarpe-Escaut**

## PROGRAMME

Démarrage: 2015

Lieu de réalisation: Nord-Pas-de-Calais

Origine et spécificités du financement : Cotisations, financement des partenaires institutionnels et action prioritaire de la Chambre d'Agriculture NPDC

## ORGANISME(S)

### CHAMBRE D'AGRICULTURE DU NORD-PAS DE CALAIS

Saint-Laurent-Blangy - 62223  
56 avenue Roger Salengro  
4 Salariés



## COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

26/09/2019

Domaine

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Outil d'intervention

**Outil opérationnel** Mise à disposition (création, gestion, entretien, développement) d'infrastructures/outils/équipements (marché, bâtiment, ressources électroniques, etc.)

Type d'objectif

**Culturels** Valorisation du patrimoine alimentaire

**Pédagogiques** Amélioration de l'accès à l'information

**Développement local** Création de dynamiques économiques

**Développement local** Synergie entre les acteurs du territoire

 Localisation

France

Hauts-de-France

Pas de Calais

Type de structure

**Collectivité territoriale, État** Collectivité territoriale, Etat

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

**Établissement public** Etablissement public

Bénéficiaires

Elèves, étudiants

Agriculteurs

Type d'action

**Distribution/commercialisation** Création de circuits de proximité (géographique)

Champ d'action

Agir sur la structuration de filières et la mise en réseau des acteurs

## ORIGINE ET CONTEXTE

Initialement développé par la Chambre d'Agriculture de la Somme, l'outil Approlocal a été intégré déployé par la Chambre d'Agriculture du Nord-Pas de Calais (NPDC) en à partir de 2015. Deux problématiques ont amené les Chambres à penser développer à ce type d'outils : d'un côté, les acheteurs de la restauration collective disaient ne pas connaître les producteurs locaux à proximité, ou de producteurs locaux en capacité de livrer la restauration hors domicile (RHD), en quantité, ou en logistique. De l'autre côté, certains producteurs ne connaissaient pas ce débouché spécifique. L'idée de mettre en relation ces deux types d'acteurs par un outil de prise de commande en ligne est donc née.

## OBJECTIFS

Développer l'approvisionnement local en RHD et mettre en relation les acteurs

Professionaliser les producteurs

Améliorer les informations concernant les producteurs/l'offre locale pour les, mises à disposition des acheteurs

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

Mise en place de l'application : Techniquement (développement informatique) et opérationnellement (définition du cadre, du contrat, service après-vente, type d'accompagnement)

Mise en place de l'animation autour de l'outil :

Actions de sensibilisation et , réunions d'information : fonctionnement de la restauration collective, présentation de l'outil et des bénéfices de l'approvisionnement local

Organisation de temps de rencontre : salons producteurs – acheteurs et visites d'exploitations

Réunions d'information spécifiques à la demande des partenaires : répartition d'une bête à l'équilibre viande, livraisons mutualisées, accompagnement à la rédaction des marchés publics

Accompagnement Marchés Publics : Rédaction pour mieux inclure les agriculteurs et comment y répondre

Signataire de la charte Ici je mange local visant à valoriser les établissements engagés: Envoi d'éléments de communication aux établissements scolaires participant

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

L'outil est désormais mutualisé au niveau de la Région Hauts-de-France (HDF)

En 2018 : 1.450.000 euros de produits locaux commandés via Approlocal.fr chiffres d'affaires (CA) pour la région HDF, plus de 10.000 commandes, 260 acheteurs et 200 fournisseurs (5000105000€ en 2016 puis 450.000 en 2017 pour le NPDC)

Dans le NPDC, le chiffre d'affaire CA est réalisé principalement par des Collèges et des Lycées 50 et 60% par les collèges, et entre 20 et 35 % par les lycées

L'application fait office de sourcing : certaines commandes sont aussi passées en dehors de l'outil, par la mise en relation, génère aussi d'autres commandes passées en dehors de l'outil

Pour les producteurs : opportunités commerciales, diversification des sources de revenus et garantie de revenus (un marché public est sécurisé pour au minimum 1 an et jusqu'à 3 ans), gestion professionnalisée et dématérialisée des commandes (bon de livraison, fiche produit, éléments réglementaires, conditions de livraison, sélection des acheteurs permis par le maillage de l'outil qui va au-delà d'une liste) et notion de sens : en fournissant des collèges et des lycées, les producteurs sentent contribuer au bien manger des enfants

Pour les acheteurs/cuisiniers : valorisation de leur savoir-faire et de la technicité du métier de cuisinier (retravailler des produits bruts, bien nourrir les convives), participer à l'économie locale, meilleure maîtrise et connaissance de l'origine des produits et de leur qualité

## ORIGINALITÉ

Allier un outil informatique à des actions de terrain, avec l'animation. L'outil informatique ne vivrait pas seul. Le développement de l'approvisionnement local demande de l'accompagnement, des temps d'échanges, de travailler sur les marchés publics,

## PARTENARIAT(S)

La Chambre d'agriculture du Nord-Pas de Calais (action prioritaire), la région HDF (aide pour le développement informatique et l'animation), le Département du Nord, le Département du Pas de Calais, Lille Métropole Européenne de Lille, le Parc naturel Régional (PNR) de l'Avesnois, le PNR Scarpe-Escaut, la Communauté de communes du Pays Solesmois, Communauté d'agglomération Béthune-Bruay Artois Lys Romane, A PRO BIO (travaillent en partenariat pour la restauration collective dans les territoires)

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

### Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Difficultés et/ou obstacles rencontrés durant la mise en œuvre du programme\* :

Freins logistiques et économiques : livraisons pas ou peu rentables, restauration collective peu rémunératrice (coût matière moyen 2€), planification des commandes et des menus à l'avance

Changements de pratiques difficiles à mettre en place : ressources nécessaires pour couper les légumes et cuisiner temps, personnel, matériel adéquat

Les marchés publics sont des dispositifs administratifs très lourds pour les petites structures (temps investi pour y répondre par rapport à l'incertitude de ne pas être retenu)

Frein de l'outil informatique pour certaines personnes

### Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- L'animation et la mise en réseau : sensibiliser, aider aux changements de pratiques et s'appuyer sur les personnes qui gravitent autour du sujet
- Logistique : projet mené avec des chercheurs pour développer le site [logicut.fr](http://logicut.fr), qui permet aux producteurs d'évaluer la rentabilité des livraisons
- Formations marchés publics

### Améliorations futures possibles :

- Quelques pistes sur la logistique via l'utilisation de [logicut.fr](http://logicut.fr) ou via des startups comme : la charrette ou le chemin des murs
- Organiser les filières pour que les produits locaux arrivent dans les assiettes : l'offre des producteurs locaux est capable de répondre aux demandes en volume sur la région mais il manque parfois des maillons pour structurer l'offre
- Être à jour sur [Approlocal.fr](http://Approlocal.fr) sur la dématérialisation de la commande publique : signature électronique, transmission des factures sur Chorus Pro (en cours)
- Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou transposition du programme\*
- La mise en relation est essentielle, une approche de territoire est donc indispensable
- D'abord sensibiliser les acheteurs, puis les fournisseurs (qui sont beaucoup plus réactifs)
- Appui politique : il faut une position officielle et publique sur cette question

### Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

La mise en relation est essentielle, une approche de territoire est donc indispensable  
D'abord sensibiliser les acheteurs, puis les fournisseurs (qui sont beaucoup plus réactifs)  
Appui politique : il faut une position officielle et publique sur cette question

## POUR EN SAVOIR PLUS

Voici les initiatives circuits courts menées par la Chambre D'agriculture du Nord-Pas de Calais :

- [Ouacheterlocal.fr](http://Ouacheterlocal.fr)
- Réseau bienvenue à la ferme
- Livret des délices des Hauts de France (gastronomie par filière)
- Jeu des filières – jeu des 7 familles pour les classes, les enfants
- Exposition itinérante créée pour être utilisée dans une médiathèque sur la gastronomie
- Jeu de l'oie autour des produits locaux et de la saisonnalité (adapté aux territoires même comme avec l'ail d'Arleux)

# LA DYNAMIQUE DES JARDINS NOURRICIERS AU SERVICE DE L'INSERTION SOCIALE ET DE LA TRANSITION D'UN QUARTIER A DENAIN



**Centre Socioculturel**  
Du Faubourg Duchateau  
59 Rue Patrick Roy 59220 Denain



Les jardins nourriciers du Centre social de Faubourg du Château de Denain intègrent depuis 2017 l'alimentation durable dans le quotidien de ses adhérents et des habitants à différents niveaux : manger local et sain grâce aux jardins, ateliers cuisine, installation et formation au compostage et au jardin, initiation aux métiers de l'agroalimentaire, impact de l'alimentation sur la santé.

## AUTEUR(S)

### DELEAU HÉLÈNE

Coordinatrice Pôle  
Développement durable  
helene.gobaille@acsrv.org

Fiche rédigée par **Marie Veys, stagiaire PNR Scarpe-Escaut**

## PROGRAMME

Démarrage: 2017  
Lieu de réalisation: Denain  
Budget: 96000  
Origine et spécificités du financement : DRAAF, Le Département du Nord, Politique de la Ville-Région, Politique de la ville-Etat, Agence de l'eau, FSE

## ORGANISME(S)

**CENTRE SOCIAL DU FAUBOURG DU CHÂTEAU DE DENAIN**  
Denain - 59220  
59, rue Patrick Roy  
10 Salariés / 147 Bénévoles / 1140 Adhérents



## COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

19/09/2019

Domaine

Environnement

Participation, gouvernance

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

**Sociaux** Aide et insertion (personnes handicapées/chômeurs...)

**Sociaux** Création et renforcement du lien social

**Sociaux** Amélioration de l'accès à l'alimentation

**Environnementaux** Décarbonation, performance énergétique

**Culturels** Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

📍 Localisation

France

Hauts-de-France

Nord

Type de structure

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Chômeurs

Population urbaine

Type d'action

**Production agricole** Agriculture urbaine

## ORIGINE ET CONTEXTE

Le Centre social de Faubourg du Château de Denain fait partie de l'Association des Centres Sociaux et socioculturels de la Région de Valenciennes (ACSRV), qui comprend 16 centres sociaux et une ludothèque dans la région. Un jardin communautaire de 2500 m<sup>2</sup> a été créé en 2008 en partenariat avec les AJOnC (Les Amis des Jardins ouverts et néanmoins clôturés) dans le cadre de la rénovation urbaine, avec pour objectif la participation des habitants aux changements opérés sur le quartier et la création de lien social. En 2015, la fin des subventions de la ville amène à repenser une nouvelle dynamique. Le projet de passer de jardins communautaires à la création d'espaces nourriciers émergera en 2017 à la suite de la préparation d'un mémoire sur le sujet par Hélène Deleau, qui sera présenté lors de la Fabrique Anti-Gaspillage organisée par le PNR Scarpe Escaut.

## OBJECTIFS

Les 3 jardins nourriciers et leur production sont entretenus par un groupe de bénévoles du Centre Social accompagnés de deux animateurs, une à deux fois par semaine. Ils servent aussi d'outils à d'autres actions autour de l'alimentation durable. Les publics visés sont les bénéficiaires du RSA, les adhérents du centre social et les structures éducatives de la ville (écoles, centre de loisirs). Les jardins visent trois objectifs généraux : la réinsertion sociale des bénéficiaires du RSA, le développement de l'alimentation durable auprès des publics visés, enfin assurer un cadre de vie de qualité pour les habitants.

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

Les Grandes Gamelles, 2500 m<sup>2</sup> dédiés au jardin au naturel et à la pédagogie. Le jardin fournit une petite production, qui est vendue à la maison de quartier, cultivé en bio et avec des techniques de permaculture. Le jardin potager, terrain mis à disposition par un particulier, permet de compléter le volume de production. Le Jardin gourmand, a démarré en 2019 pour 3 ans, dans le cadre du Plan Départemental d'insertion. Il s'agit d'un jardin d'insertion dont l'objectif spécifique est d'initier aux emplois de l'agroalimentaire avec une mise en situation professionnelle et sociale : jardin, cuisine et restauration notamment.

Les jardins

- Actions d'éducation et de protection de l'environnement : jardin au naturel, formation compostage (le Centre socioculturel a installé des composteurs collectifs dans le quartier)
- Chantier participatif sur l'espace public du quartier, ouvert aux habitants : aménagement d'un banc bac à jardiner, d'un verger solidaire, d'une haie champêtre
- Chantiers éducatifs : Installation de jardin au carré chez les habitants par des jeunes du quartier et porte à porte pour sensibiliser au compostage collectif
- Accompagnement à l'autoproduction : Temps de formation, une fois par mois avec un apér'o jardin convivial organisé le vendredi de 17h à 19h. Une Outil-othèque au Centre Socioculturel : Prêt d'outils pour jardiner et bricoler, notamment pour le maintien des jardins au carré.
- Visites d'entreprises, centres de formations et structures d'insertion dans le domaine agro-alimentaire : le jardin Gourmand se veut être la première étape vers la réinsertion (et préparer à aller en chantiers d'insertion)  
Santé Public : du Jardin à l'assiette (Politique de la ville-Etat, 2019)
- Ateliers cuisine, organisation de goûters à l'école préparés par un groupe de bénévoles, ateliers parents-enfants
- Accueil périscolaire (Plan Mercredi - activité accueil de loisirs – aide aux devoirs, LALP) : nouveau dispositif de pédagogie renforcée où un module de 6 séances autour du « jardin à l'assiette » est réalisé :
  - Faire le lien du jardin à l'assiette, fruits et légumes de saison, par le support du jardin
  - Promouvoir les producteurs locaux.
  - Sensibiliser à l'alimentation locale durable saine pour la santé

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- La nouvelle dynamique initiée en 2017 a fait grandir le projet avec deux nouveaux jardins et donc une surface plus grande. Elle s'adresse aussi à un public large au-delà des bénéficiaires et bénévoles directement concernés : habitants du quartier (apér'o jardin, installations de jardins au carré), les jeunes des chantiers éducatifs, Les

jeunes du Centre Educatif Renforcé, les structures éducatives de la ville de Denain, les centres sociaux d'autres villes (où un accompagnement est dispensé par l'animatrice pour l'essaimage de l'initiative).

- 6 bénévoles s'occupent des Grandes Gamelles, tiennent les stands et accompagnent les jeunes du Centre éducatif renforcé, les jeunes du secteur jeune, ils ont ainsi un rôle à jouer et sont valorisés. Il y a un plaisir de se retrouver et de la convivialité. Les connaissances en permaculture et alimentaires de ces personnes se sont élargies.

- 14 bénéficiaires du Jardin Gourmand, du lien a été créé et ce jardin veut être la première marche vers un chantier d'insertion pour eux, transmet des compétences et redonne confiance pour le retour à l'emploi.

- 1 emploi en CDD à temps plein créé depuis avril 2018 et un service civique

- 8 jardins au carré installés chez l'habitant par 10 jeunes, il y a aujourd'hui de la demande et donc une liste d'attente, un jardin au carré par mois continue d'être installé.

- 12 personnes en insertions réalisent les goûters pour les enfants dans le cadre du projet « du jardin à l'assiette »

- D'autres centres de l'ACRSV souhaitent développer des jardins et c'est le centre de Denain qui va les former et les accompagner. Des formations ont déjà été données sous la forme de prestations de services.

- L'initiative a d'abord été reconnue dans le cadre du PAT et fait partie du réseau des éco-jardins du Parc naturel Transfrontalier du Hainaut

## ORIGINALITÉ

- La préparation aux métiers de l'agroalimentaire avec le recrutement d'une personne (en CDD) pour les Jardins Gourmands qui a une formation dans le domaine de la restauration.

- Les jardins servent d'outils à la réalisation de plusieurs initiatives et objectifs du Centre Social, tous interconnectés.

- Le lien social est toujours priorisé ainsi qu'une ambiance conviviale avec notamment des moments festifs.

## PARTENARIAT(S)

DRAAF Hauts-de-France – finance sur le thème des espaces nourriciers et la formation d'autres centres, le Département (dans le cadre de l'insertion), la politique de la ville Région (co-financé avec la ville), la politique de la ville Etat (co-financé avec la ville), Fonds Social Européen (FSE - dans le cadre de l'insertion), le PNR Scarpe Escaut, l'Agence de l'eau.

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

### Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Le financement et la pérennisation

- La multiplication du nombre de financeurs augmente le nombre de dossiers à remplir. Chaque partenaire a ses objectifs propres : il faut être sûr qu'on les remplit tous. Il est nécessaire de redécouper l'action selon les objectifs de chacun, et coordonner en fonction.

- Un renouvellement annuel des actions est demandé, une année peut être courte pour expérimenter.

L'obligation de se pencher sur de nouvelles idées rapidement se fait parfois à la place de l'expérimentation de ce qui est en train de se faire pour mieux en tirer les leçons.

### Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Le recrutement d'un CDD et d'un service civique

- S'intégrer au PAT du PNR Scarpe Escaut afin d'être reconnu et obtenir de nouveaux financements

### Améliorations futures possibles :

- En 2019, travail sur la mise en place d'un poulailler collectif pour mobiliser de nouveaux bénévoles

- Projet d'étude d'ajouter le terrain qui entoure les Gamelles (Surface totale sera portée à 1ha) : Espace ouvert, lever les barrières, haies nourricières, cueillette libre de fleurs, espace aromatique et lieu festif.

- Le futur du projet doit être présenté cet été, 2 options sont possibles :

Une option sociale avec des carrés prêtés aux habitants / cadre de vie

Une option plus « économique » et d'insertion professionnelle qui permettrait de pérenniser le projet en dépendant moins des subventions : chantier d'insertion + production + restauration pour travailler en circuit fermé dans un Foodtruck.

- Appel à projet multi partenarial de l'Agence de l'eau et de la ville pour l'accès à l'eau dans les jardins, l'éducation à la préservation de la ressource et de la biodiversité, pour lequel le Centre Social sera prestataire de service dans sa mise en place.

### Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- Aborder le projet par étape pour respecter sa dynamique
- Un travail partenarial (externe et interne) important
- Se former (le Master 2 DLES et le Mémoire d'Hélène Deleau a beaucoup apporté dans la structuration du projet)
- Prendre en compte la dimension des habitants (travailler avec et pour les habitants) : cela prend du temps
- La communication – (par exemple, cette initiative a été mise en avant grâce au PAT)
- Garder en tête l'assise du projet : la diversité des financeurs pourrait brouiller le cap initial

## POUR EN SAVOIR PLUS

[https://www.youtube.com/watch?v=px7Llxua0xI&list=PLsHdavvFO1nw2k\\_XNkxiRbdMxK7Hh-qtp&index=7](https://www.youtube.com/watch?v=px7Llxua0xI&list=PLsHdavvFO1nw2k_XNkxiRbdMxK7Hh-qtp&index=7)

# Le Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (CIVAM) Hauts-de-France agit pour un développement agricole et rural durable



Le CIVAM Hauts-de-France (HDF) agit sur le territoire depuis 1971 pour aider les agriculteurs adhérents à vivre de leur activité et à s'émanciper. L'association soutient une agriculture durable qu'elle valorise grâce à l'organisation de marchés fermiers, de portes ouvertes à la ferme et qu'elle aide à développer grâce à un service de formations à la carte.

## AUTEUR(S)

**WAQUIER SOPHIE**

Animatrice réseau

civam.nord@gmail.com

Fiche rédigée par **Marie Veys, stagiaire PNR Scarpe-Escaut**

## PROGRAMME

Démarrage: 1976

Lieu de réalisation: Lomme

Origine et spécificités du financement : Diverses subventions, Fonds de Formation VIVEA et appels à projets

## ORGANISME(S)

**CIVAM HAUTS DE FRANCE**

Lomme - 59463

Centre de formation horticole de Lomme, 77 rue de la Mitterie

1 Salariés / 60 Adhérents



## COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

19/09/2019

📍 Localisation

France

Hauts-de-France

Nord

Domaine

Emploi et insertion

Environnement

Agriculture

Alimentation

Type de structure

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Universel

Agriculteurs

Type d'acteur

Services d'accompagnement

Type d'action

**Services d'accompagnement** Services d'accompagnement ou d'appui (Autre)

Type d'objectif

**Sociaux** Création et renforcement du lien social

**Environnementaux** Dépollution des modes de production agricole (introduction d'alternatives aux intrants chimiques, pesticides, fongicides...)

**Culturels** Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

**Pédagogiques** Sensibilisation des consommateurs

**Pédagogiques** Amélioration de l'accès à l'information

**Développement local** Création de dynamiques économiques

**Développement local** Synergie entre les acteurs du territoire

## ORIGINE ET CONTEXTE

Les CIVAM sont des groupes d'agriculteurs et de ruraux qui, par l'information, l'échange et la dynamique collective innovent sur les territoires. Le CIVAM Nord a été créé en 1971, par le Proviseur du lycée horticole de Lomme. L'objectif est alors de diffuser les connaissances nécessaires aux adhérents pour s'émanciper et rendre accessible à tous, les avancées de la modernisation agricole. Le CIVAM de Lomme a élargi son territoire d'action en 2018 pour devenir CIVAM Hauts-de-France. L'association est composée d'agriculteurs, d'artisans, de ruraux ou d'autres personnes physiques et morales, et œuvre en faveur d'un développement agricole et rural durable. L'association a deux volets principaux de travail : la commercialisation des produits des adhérents et un service de formation accessible

## OBJECTIFS

Permettre aux adhérents de vivre de leur activité

Promouvoir une démarche d'amélioration dans les méthodes de production qui tend vers l'agriculture durable  
Informer, aller à la rencontre, échanger avec le consommateur et créer un lien de soutien entre mangeurs et producteurs

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

Portes ouvertes à la ferme : Deux opérations portes ouvertes par an dans le réseau d'adhérents, dont une historique le dernier weekend end d'avril (depuis 2001). Le CIVAM accompagne les participants dans l'organisation : construction de la visite guidée, communication mise en avant de la démarche durable de la ferme grâce à des panneaux qui reflètent leurs actions par pilier du développement durable etc.

Marchés fermiers : Lancés en 2001. En 2019, 15 marchés organisés dans 5 lieux différents. En plus du volet commercial, ils permettent surtout de parler des producteurs et leur travail, et d'échanger avec les consommateurs

Formations / travaux thématiques : Les adhérents font part de leurs besoins concrets (et ponctuels) sur les thématiques de leur choix, et le CIVAM HDF organise des journées formation ou d'échanges entre adhérents pour y répondre : Réglementation ( en fonction des actualités), Prix, communication, atelier toilettes sèches, monter son magasin/l'aménager, agroforesterie en élevage, en système verger et en grandes cultures, bassin de phyto-épuration, travailler ensemble, formation logistique en circuits courts

Accompagnement de collectifs : le CIVAM HDF informe et accompagne ses adhérents pour leur projet de commercialisation individuel ou collectif (comme un magasin de producteurs)

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Création de lien entre adhérents, avec un sentiment d'appartenir à un réseau qui rassure. Cela permet de développer de l'entraide (Par exemple, la formation Logistique Circuits Courts a permis de rassembler quelques livraisons)

Les activités du CIVAM HDF répondent à un besoin du consommateur qui a beaucoup de questions et qui peut alors s'adresser directement à l'agriculteur ou l'artisan, et trouver les produits qu'ils recherchent (locaux, de qualité, bio)

L'impulsion de dynamiques collectives

Le CIVAM HDF accompagne des porteurs de projet et leur permet d'avoir un débouché assuré via les marchés  
Les clients sont fidèles aux marchés fermiers et aux producteurs qu'ils rencontrent, ils ont « leur réseau »

Le CIVAM HDF est reconnu Organisme de formation par la Direccte et offre à ses adhérents des formations à prix accessible

Valorisation des compétences des producteurs qui interviennent en formation/témoignage auprès des autres producteurs

La lettre d'information envoyée tous les vendredis aux adhérents (actualités région, évènements, animation réseau) permet à chacun d'être en contact avec le réseau et de maintenir le sentiment d'appartenance

## ORIGINALITÉ

Un service à la carte pour les sujets des formations

Une approche humaine

Productions et profils de fermes sont originaux : apiculture, mohair, PPAM, spiruline et reconversions professionnelles

## PARTENARIAT(S)

Financiers : La région HDF, le Département du Nord, appel à projets (agence de l'eau par exemple), le fonds de formation des agriculteurs VIVEA, Crédit Mutuel, Lille Métropole

Partenariats : le pôle InPPACT, Planteurs Volontaires, Bio en Hauts de France, Point info Diversification, Douaisis Agglo, Solaal (une action en 2019), Norabio (idem), le PNR de l'Avesnois, le PNR Scarpe Escaut, le réseau de formateurs extérieurs

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

### **Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :**

La pérennité de l'association dépend des subventions. Le CIVAM HDF veut pouvoir continuer à offrir des prix accessibles à ses adhérents (pour les formations, les marchés)

Manque de ressources humaines : Le territoire de la région est grand pour une seule salariée

Légitimité et visibilité de l'association : dépendent de la présence ou non d'adhérents sur un territoire et qui implique d'être invitée aux événements. Pour une commune, mettre en avant les adhérents signifie que les autres ne le seront pas

### **Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

Communiquer plus : lettre d'infos hebdomadaire, Facebook, site internet, flyer, être présent physiquement

Charte d'adhésion a été créée en 2019 : pour professionnaliser l'association et assurer le travail associatif

Favoriser le partenariat avec d'autres structures : formations communes ou informer les adhérents d'autres actions

Répondre à des appels à projets pour gagner du financement (seule et avec d'autres structures)

### **Améliorations futures possibles :**

Améliorer le confort de vie des agriculteurs : équilibre vie professionnelle/vie personnelle

Avoir plus de relais de la part des acteurs locaux, créer des occasions de rencontres avec d'autres réseaux, etc.

### **Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :**

Privilégier le dialogue entre pairs pour parler de l'association

Le travail collaboratif entre adhérents, et leur énergie

Les services proposés sont une réponse aux besoins des producteurs et viennent toujours de leur initiative

Les producteurs sont acteurs de l'association (sur les marchés chacun prend en charge une partie du travail)

Projet à échelle humaine

# COULEURS DE VIES : L'ALIMENTATION DURABLE ET LE JARDINAGE AU NATUREL, LEVIER DE L'ACCOMPAGNEMENT THERAPEUTIQUE



Couleurs de vies est une association créée en 2010 à Saint Amand-les-eaux (59), dont les deux actions principales sont d'accompagner les personnes fragilisées par le cancer et de faire de la prévention santé contre la maladie, tout en créant du lien solidaire, avec son potager par exemple.

## AUTEUR(S)

### MASSON CÉCILE

Coordinatrice  
couleursdevies59@gmail.com  
Fiche rédigée par **Marie Veys, stagiaire PNR Scarpe-Escaut**

## PROGRAMME

Démarrage: Mardi 29 juin 2010  
Lieu de réalisation: Saint-Amand-les-Eaux  
Budget: 35000  
Origine et spécificités du financement : Cotisations (9000 € environ), subventions, dons

## ORGANISME(S)

### COULEURS DE VIES

Saint-Amand-les-Eaux - 59230  
58 Belvédère Place du Marechal Juin  
1 Salariés / 6 Bénévoles / 150 Adherents



## COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

19/09/2019

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

Type d'acteur

Valorisation non alimentaire de produits agricoles

Type d'objectif

**Sociaux** Amélioration de la santé par une alimentation saine

**Sociaux** Création et renforcement du lien social

**Culturels** Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

**Développement local** Maintien et/ou création direct(e) d'emplois

**Développement local** Création indirecte d'emplois

**Développement local** Synergie entre les acteurs du territoire

 Localisation

France

Hauts-de-France

Nord

Domaine

Santé, Bien-être

Participation, gouvernance

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'action

**Valorisation non alimentaire** Pédagogie / sensibilisation

## ORIGINE ET CONTEXTE

Le constat de Cécile Masson, qui avait auparavant travaillé 5 ans pour une structure d'accompagnement des personnes en traitement pour le cancer, était que les personnes touchées par la maladie ont souvent besoin d'un accompagnement global. Encouragée par son entourage, elle a créé une structure qui se veut être un sas entre les rendez-vous médicaux et la maison, un endroit où l'on se soutient et où l'on apprend à prendre soin de sa santé. « Pour sortir de la maladie, il faut sortir du contexte de la maladie », Dr Jean-Pierre Muyard, psychiatre et Président d'honneur de l'association.

## OBJECTIFS

L'association s'adresse à tout type de public : malades, en rémission, proches ou ayant perdu un proche et personnes en bonne santé. Guidée par sa charte, elle poursuit 3 objectifs :

- Accompagnement des personnes touchées par la maladie (malades ou proches)
- Prévention Santé grâce à 4 axes d'intervention : l'alimentation, la nature, l'activité physique et la gestion des émotions
- Création de lien solidaire entre les adhérents

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

L'accompagnement est individuel et collectif, et peut être à vie. 3 à 4 ateliers sont organisés par semaine autour des 4 axes, ainsi rythmée par des activités pratiques, des échanges et des découvertes.

Atelier alimentation : sensibiliser au « manger sain » avec des recettes, de la sensibilisation à l'agriculture biologique pour se nourrir, du troc des récoltes des jardins ou des ateliers culinaires.

Chaque année, une journée santé – bien-être est organisée : Le jardinage au naturel en 2019.

Mise en place d'un potager dont s'occupent les adhérents, dans le jardin des locaux de l'association.

Les adhérents versent une cotisation de 60 euros par an, et pour chaque atelier il est demandé une contribution de 3, 5 ou 10 euros selon le type d'activité et le matériel nécessaire.

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Les impacts sont visibles sur le bien-être général des adhérents, certains y ont trouvé une deuxième famille. Ils se sentent mieux, et changent leur mode d'alimentation. L'association compte 150 adhérents, avec un noyau dur de 40 personnes qui participent régulièrement aux ateliers et qui sont aussi valorisées en tant que personnes ressources pour animer des ateliers. Elle permet donc un renforcement du lien social, une transmission des savoirs et redonne une place sociale dans ce microcosme. C'est le faire ensemble qui crée beaucoup de motivation, comme pour le potager. L'association est passée de 30 à 150 adhérents aujourd'hui. L'association est reconnue d'intérêt général par l'Etat et l'emploi de Coordinatrice a été créé. Le potager fait partie du réseau des éco-jardins du Parc naturel Transfrontalier du Hainaut

## ORIGINALITÉ

L'originalité du programme réside dans sa capacité à mélanger les publics et les activités, il y a du lien partout. L'association a fait découvrir sur son périmètre des activités comme la sophrologie, l'alimentation crue ou comment privilégier le végétal dans ses menus. Elle met aussi en valeur l'expertise ou les connaissances des adhérents en leur demandant d'animer des ateliers dans leur domaine afin de partager leur savoir.

## PARTENARIAT(S)

La ville de Saint-Amand-les-Eaux soutient l'association : la commune prête des locaux et un jardin dans une ancienne école depuis 4 ans (cela a été clé dans le développement des activités, notamment pour les ateliers alimentation, grâce à la cuisine), l'hôpital, le Lions club. La région Hauts-de-France soutient l'association en aidant à pérenniser le poste de coordinatrice en CDI. Les autres partenaires : Banque Populaire, La Ligue contre le cancer, le Conseil Départemental (politique de prévention santé/bien-être). L'association a aussi un partenariat avec l'Institut Pasteur qui, via le programme Vite fait bienfait (à destination du public fragilisé par le cancer), a financé 3 ateliers culinaires cette année.

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

### **Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :**

- Au départ, l'absence de local était vraiment problématique. Etre une association nomade quand on organise des ateliers est difficile.
- Le manque de connaissance des modes de financement possibles et la complexité des montages de dossiers.
- La pérennisation du poste de coordinatrice, bénévole pendant presque 3 ans.

### **Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

- L'arrivée du Président, dont la connaissance de ce type de structure et des modes de financements a fortement contribué à développer et pérenniser l'association.
- L'association a beaucoup insisté auprès de la mairie pour la mise à disposition d'un local. L'ancienne école est idéale pour aller loin dans l'expérimentation, les adhérents s'y sentent bien.
- Le soutien de la région pour l'aide à la pérennisation du poste de coordinatrice
- Les ateliers ont aussi été diversifié et professionnalisé pour répondre aux attentes de chacun

### **Améliorations futures possibles :**

- Déployer les ateliers pour les enfants, notamment pour la sophrologie et la méditation
- Mettre en place un marché tous les lundis, réunissant producteurs locaux ou productions des potagers

### **Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :**

- Croire en son idée.
- Une personne passionnée pour emmener le projet, très disponible.
- Un cadre bienveillant
- Une équipe solide : avec de la diversité des acteurs et partenaires, ainsi que des personnes ressources en interne et en externe. Seul, on ne fait rien.
- Oser mettre en place des projets un peu fous pour gagner en crédibilité

# DÉVELOPPEMENT DE L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DANS LES ÉTABLISSEMENTS EN RESTAURATIONS COLLECTIVES RATTACHÉS AU DÉPARTEMENT DU NORD

**Nord**  
Le Département

Le Département accompagne les établissements pour développer l'achat de produits locaux. Il a mis en place une charte et un label « Ici, je mange local », en partenariat avec la Région Hauts-de-France, la Métropole Européenne de Lille, l'Association des Maires du Nord et la Chambre d'agriculture, pour valoriser les établissements proposant un approvisionnement local, de qualité et de saison dans leur restauration collective.

## AUTEUR(S)

### **FOURNET AURÉLIE**

Chargée de mission  
approvisionnement local  
aurelie.fournet@lenord.fr

Fiche rédigée par **Marie  
Veys, stagiaire PNR Scarpe-  
Escaut**

## PROGRAMME

Démarrage: Décembre 2015

Lieu de réalisation:  
Département du Nord

## ORGANISME(S)

**DÉPARTEMENT DU NORD**

Lille - 59047

Hôtel du Département 51,  
rue Gustave-Delory  
8 Salariés



## COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

19/09/2019

Domaine

Education et formation

Environnement

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'action

**Consommation** Restauration responsable

 Localisation

France

Hauts-de-France

Nord

Type de structure

**Collectivité territoriale, État** Collectivité territoriale, Etat

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

**Établissement public** Etablissement public

Bénéficiaires

Adolescents

Elèves, étudiants

Type d'objectif

**Culturels** Valorisation du patrimoine alimentaire

**Pédagogiques** Communication auprès des enfants

**Pédagogiques** Sensibilisation des consommateurs

**Pédagogiques** Transmission de pratiques responsables  
aux professionnels

**Développement local** Création de dynamiques  
économiques

**Développement local** Structuration/maintien de filières  
locales

## ORIGINE ET CONTEXTE

La démarche d'approvisionnement local mise en place depuis 2015, portée par Mr Valois, Vice-Président Ruralité et Environnement, est une politique agricole avec pour objectif premier de soutenir les agriculteurs pour trouver de nouveaux débouchés dans la restauration collective des établissements liés au Département du Nord. En 2018, Le Département a mis en place en partenariat avec la Région Haut de France, la Métropole Européenne de Lille, l'Association des Maires du Nord et la Chambre d'Agriculture un Label « ici je mange local » afin de valoriser les établissements engagés dans une démarche d'approvisionnement local. Label représenté par un système d'étoiles à 3 niveaux (cf charte). Le premier label a été remis en Octobre 2018, la deuxième remise aura lieu en Octobre 2019.

## OBJECTIFS

- Accompagnement des établissements liés au Département (collèges et établissements médico-sociaux)
- Promouvoir et sensibiliser à la consommation de produits locaux, de qualité
- Valoriser les établissements et les équipes proposant un approvisionnement local, de qualité et de saison dans leur restauration collective et initier des démarches de progrès
- Toucher un maximum d'établissements afin de les accompagner dans leur démarche
- S'assurer que tout type de population ait les mêmes avantages en matière d'alimentation locale et de qualité : milieu rural et urbain, public et privé
- Créer un effet levier pour le monde agricole en favorisant la structuration de filières et les initiatives collectives afin d'assurer des débouchés rémunérateurs pour les productions locales

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Mise en place d'une charte et d'un label avec 4 niveaux de distinctions : l'atteinte des niveaux correspond à l'attribution d'une étoile. Par exemple, le niveau 2 correspond à l'atteinte de 40% de denrées locales dans au moins 3 filières agricoles (ou 35% dont 5% issus de l'agriculture bio régionale). Chaque année en octobre a lieu la remise des étoiles, et une plaque est apposée sur l'établissement reprenant le label « Ici je mange local » et les étoiles
- Valorisation du site Approlocal.fr, développé par la Chambre d'Agriculture du Nord-Pas de Calais, qui permet de mobiliser l'offre agricole du territoire au profit de ce projet et ainsi de faciliter les démarches des chefs dans leurs achats
- Organisation d'animations dans les collèges avec ateliers cuisine impliquant les élèves, tables partagées avec professeurs et infirmières, visite de fermes, intervention d'associations comme Les Sens du Goût
- Organisation du concours Club des Chefs entre établissements scolaires

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- 167 collèges s'approvisionnent en local en 2019
- 111 établissements médico-sociaux ont signé la charte en 2019
- Réduction du gaspillage alimentaire dans les collèges : mise en place d'actions anti-gaspi : salade bar, petite ou grande assiette selon la faim, pain en fin de chaîne, gachimètre à pain
- Développement des relations entre chefs et producteurs locaux pour les établissements en gestion directe
- Mise en place d'ateliers/formation sur la confection de plats végétariens et bio dans l'optique de la Loi Egalim avec APROBIO
- Valorisation des métiers de la restauration : les Chefs peuvent travailler des produits bruts, avoir la satisfaction de proposer un plat sain, nutritif et qui fait plaisir aux convives

## ORIGINALITÉ

- La volonté d'accompagner une politique agricole
- Implication et valorisation des équipes, du chef d'établissement à l'équipe de restauration et de leurs métiers à travers le Label « Ici je mange local »
- L'impact direct sur le quotidien des enfants et convives en améliorant le contenu de leurs assiettes.

## PARTENARIAT(S)

- Création du label en partenariat avec la Région Hauts-de-France, la Métropole Européenne de Lille et l'Association des Maires du Nord

- Partenariats opérationnels avec la Chambre d'Agriculture du Nord-Pas de Calais, A PRO BIO et les filières agricoles
- Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (DRAAF) des Hauts-de-France
- Les territoires et EPCI comme Douaisis Agglo participent aussi à développer l'initiative sur leur territoire
- Les autres directions du Département : Education, Social.

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

### **Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :**

- Un travail d'accompagnement des établissements important et s'inscrivant dans la durée pour aboutir à des résultats
- Des moyens humains et financiers contraints pour les collèges et les établissements médico-sociaux

### **Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

- Campagne de communication : courriers, relances téléphoniques, évènements (comme les rencontres de l'approvisionnement local), démarchage et demande de relais auprès des partenaires
- Les Rencontres de l'approvisionnement local : sont organisées depuis 2016 sur le département afin de partager les bonnes pratiques et faciliter la rencontre entre acheteurs et producteurs

### **Améliorations futures possibles :**

- Labelliser davantage d'établissements médico-sociaux (2 seulement l'année dernière)
- Développer les outils techniques d'aide à l'approvisionnement local : fiches pratiques, livret des bonnes pratiques, critères clés de la rédaction d'un marché, réglementation sanitaire, guide recettes - en fonction du type d'établissements

### **Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :**

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou transposition du programme\* :

- Etre présent et à l'écoute des établissements
- Proposer un accompagnement adapté aux attentes des établissements médico-sociaux
- Communiquer

# L'ALIMENTATION DURABLE ET LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU CŒUR DE LA DEMARCHE DE L'EPICERIE SOCIALE ET SOLIDAIRE DU MIEL SUR MES TARTINES



Du miel sur mes tartines est une épicerie sociale solidaire établie depuis 2015 à Lallaing (59) dont le projet repose sur l'accès à une alimentation durable pour le plus grand nombre et la lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle propose un service aux adhérents adapté à leurs revenus, une offre diversifiée, des produits frais, et un lieu où apprendre, se développer et être ensemble.

## AUTEUR(S)

### HENNICHE CATHY

Fondatrice

dumielsurmestartines@gmail.com

Fiche rédigée par **Marie**

**Veys, stagiaire PNR Scarpe-Escout**

## PROGRAMME

Démarrage: Octobre 2015

Lieu de réalisation: Lallaing

Budget: 110000

Origine et spécificités du financement :

Développement de l'autonomie financière grâce au chiffre d'affaire, adhérent SAF-ANDES

## ORGANISME(S)

### DU MIEL SUR MES TARTINES

Lallaing - 59167

30 Rue Lambrecht

2 Salariés / 235 Adhérents



## COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

19/09/2019

Domaine

Education et formation

Environnement

Participation, gouvernance

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Distributeur

Type d'objectif

**Sociaux** Création et renforcement du lien social

**Sociaux** Amélioration de l'accès à l'alimentation

**Environnementaux** Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

**Pédagogiques** Sensibilisation des consommateurs

📍 Localisation

France

Hauts-de-France

Nord

Type de structure

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population précaire

Type d'action

**Consommation** Alimentation solidaire

## ORIGINE ET CONTEXTE

En 2014, Cathy Henniche souhaite s'engager dans un projet pour favoriser l'alimentation durable en incluant un volet social basé sur l'adhésion volontaire des personnes. Une expérience de 10 ans en tant qu'éducatrice spécialisée, où elle a pu découvrir les épiceries sociales et solidaires, éclaire la vision qu'elle a pour son projet. Du miel sur mes tartines (DMSMT), ouvre en Octobre 2015, à Lallaing, sa ville natale, où ce type de structure n'existe pas encore malgré un taux de chômage élevé et des difficultés sociales. Alors classée quartiers prioritaires, la ville, composée de plusieurs cités minières, est aujourd'hui en quartiers de veille active.

## OBJECTIFS

- Lutter contre le gaspillage alimentaire en revendant les invendus des grandes surfaces
- Faire de l'alimentation durable une habitude de consommation pour les adhérents
- Apporter de la diversité alimentaire aux adhérents en complétant ce qu'ils peuvent recevoir des banques alimentaires
- Apporter une solution aux personnes qui se trouvent dans un vide d'aides

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- o Anti-gaspi : co-construits selon la méthode spirale avec le PNR Scarpe Escaut et les adhérents : utiliser ce qu'on a chez soi
- o Sensibilisation à une alimentation de qualité avec Bio en Hauts-de-France : légumineuses et agriculture biologique
- Projet « Tous à table » (dans le cadre d'Alimcad avec Douaisis Agglo/8 mois) : accompagner les changements de comportements alimentaires (relevé d'achats de 15 jours, définition d'une alimentation durable pour eux, souvent « une alimentation locale », visites de ferme, ateliers cuisines, lecture d'étiquettes, ateliers agriculture bio, glanage solidaire)
- Mise en place de Paniers solidaires : DMSMT assure la logistique pour plusieurs points de distribution dans le Douaisis
- Offre de produits Bio : Rayon bio dans l'épicerie provenant des dons, mise en place d'un meuble BIOVRAC, collecte solidaire chez Biocoop Hénin-Beaumont et achats de produits frais locaux et bio sur commande
- Adhésion selon les critères de pauvreté de l'INSEE, qui est le plus élevé et qui permet d'intégrer plus de personnes

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Dès l'ouverture, 50 familles se sont inscrites. En 2018, l'épicerie compte 235 adhérents, soit 673 personnes accueillies, 127 809 kilos de denrées ont été revendus depuis octobre 2015
- L'offre de produits locaux a participé à l'augmentation du nombre d'adhérents, 30% du prix d'achat est demandé à la revente (20% pour les produits issus des dons), 8 adhérents commandent les paniers solidaires
- L'épicerie accueille les personnes ayant un reste à vivre allant jusqu'à 12 euros (5€ aux Restos du Cœur), cette année, en majorité des femmes seules, de 25 à 60 ans (familles monoparentales), des allocataires du RSA et des travailleurs précaires
- Impact économique : les adhérents ont un budget disponible qui augmente pour gérer les autres dépenses
- Impact social : L'épicerie permet de sortir de chez soi, rencontrer de nouvelles personnes, participer à des ateliers, découvrir de nouvelles choses et lieux (DMSMT organise des visites de musée, de fermes)
- Valorisation des personnes et de leurs compétences : elles animent ateliers et stands (anti-gaspi, disco-soupe)
- Accès à l'information avec beaucoup de documentation à disposition (compost, déchets, producteurs, guide de l'Ademe)
- Les participants aux ateliers refont les recettes, achètent bio, et ont appris à reconnaître des produits de qualité au goût
- Création d'une communauté et implication des adhérents qui participent à l'AG annuelle, partagent les informations de la page Facebook, proposent des idées (ex : atelier couture et conception/fabrication des costumes d'une pièce de théâtre)

## ORIGINALITÉ

- L'épicerie ne se positionne pas comme une association d'aide alimentaire, elle propose un service aux adhérents adaptés à leurs revenus, une offre diversifiée, des produits frais, et un lieu où apprendre, se développer et être ensemble
- DMSMT va jusqu'au bout de la démarche anti-gaspillage : les restes du mercredi sont donnés aux Restos du Cœur, le pain est récupéré pour donner aux personnes ayant des animaux et il y a un compost

## **PARTENARIAT(S)**

La Mairie de Lallaing : subvention, mise à disposition du local (sans charges), d'une cuisine de la collectivité, soutien du Maire

DMSMT est adhérent à SAF-ANDES : subvention de 12 000€ annuelle allouée aux achats de produits frais et locaux

Douaisis Agglo (cohésion sociale et Alimcad), Association Festi planète, Centre sociaux de Lallaing, Dechy, Frais Marais et Dorignies, le PNR Scarpe-Escaut, le Département (animation d'ateliers cuisine), Bio en Hauts-de-France, BIOCOOP (Fondation avec BIOVRAC pour tous et le magasin d'Hénin-Beaumont, parrain de DMSMT, pour la collecte solidaire avec reversement de la marge), le SIRA (Syndicat intercommunal de la région d'Arleux), toutes les assistances sociales des environs, Plateforme santé, Arlequin, les référents RSA, le CERDD (DMSMT fait partie du DD Tour), le collège de Lallaing, Les sens du goût.

Partenariats financiers : Fondation CARASSO, la DRAAF Hauts-de-France, Région Hauts-de-France, NORDACTIF, Fondation Peugeot, la CAF du Nord, Fondation Macif, Douaisis Agglo, CCAS de Lallaing, Fonds de dotation Biocoop.

## **RETOUR D'EXPÉRIENCE**

### **Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :**

- Au départ, DMSMT était un projet itinérant pour répondre au constat que certaines personnes éligibles n'étaient pas mobiles :  
subvention de la Fondation Peugeot pour un camion magasin, déclaré épave (procès en cours avec le vendeur)
- Pas de financement du fonctionnement de l'épicerie, les subventions ne concernent que les projets
- Manque de moyens humains : besoin de 3 temps plein (2 actuellement)

### **Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :**

- Le réseau, pour pouvoir s'adresser aux bonnes personnes/structures, partenariats, subventions
- Identité propre, « marque de fabrique » et une charte à suivre
- Etre accompagné pour le montage du projet (ici, Maillage, association spécialisée dans le suivi des projets associatifs)

# LA CANTINE DE JOSEPHINE : RESTAURANT SOLIDAIRE ET DURABLE POUR L'INSERTION DE JEUNES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP



La cantine de Joséphine est un restaurant solidaire et durable situé dans le centre-ville de Valenciennes: il emploie de jeunes personnes en situation de handicap pour faciliter leur insertion par le travail et les aide ainsi à se former et avoir les compétences nécessaires pour être diplômés. Il promeut également une alimentation durable (produits locaux, anti-gaspi).

## AUTEUR(S)

**SYBILLE MADAME ET MONSIEUR**

Fondateurs

associationhandelice@gmail.com

Fiche rédigée par **Marie Veys, stagiaire PNR Scarpe-Escaut**

## PROGRAMME

Démarrage: 2015

Lieu de réalisation:  
Valenciennes

Origine et spécificités du financement : SASU  
Agrément Entreprise  
Insertion

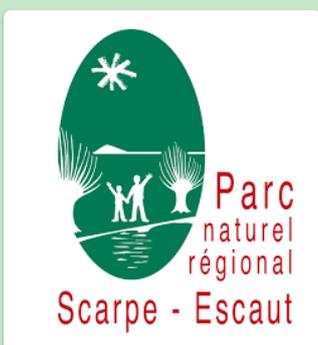
## ORGANISME(S)

**LA CANTINE DE JOSÉPHINE**

Valenciennes - 59300

8 Place des Ilôts

7 Salariés



## COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

19/09/2019

Domaine

Education et formation

Emploi et insertion

Environnement

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

**Sociaux** Aide et insertion (personnes handicapées/chômeurs...)

**Sociaux** Création et renforcement du lien social

**Pédagogiques** Sensibilisation des consommateurs

**Développement local** Maintien et/ou création direct(e) d'emplois

**Développement local** Création indirecte d'emplois

 Localisation

France

Hauts-de-France

Nord

Type de structure

**Entreprises** Restaurant, traiteur

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

**Entreprises** Entreprise

Bénéficiaires

Personnes en situation de handicap

Universel

Type d'action

**Consommation** Restauration responsable

## ORIGINE ET CONTEXTE

L'association Handélice a pour objectif l'intégration des jeunes adultes en situation de handicap par les loisirs et la culture, afin qu'ils puissent rencontrer des amis et créer du lien social. C'est pour répondre à un troisième objectif d'insertion par l'activité économique, qu'Handélice a créé le restaurant solidaire La Cantine de Joséphine. Les jeunes, éloignés de l'emploi du fait d'un handicap ou d'une autre difficulté, y sont formés aux métiers de la restauration. La Coloc de Joséphine, créée en parallèle en 201., est une colocation destinée aux mêmes types de personnes, qui les aide à devenir autonome.

## OBJECTIFS

- Insertion par le travail : acquérir des compétences, formation diplômante, devenir autonome
- Promouvoir une alimentation durable au restaurant : produits locaux, zéro déchet, mobilier de récupération

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Mise en place d'un processus de recrutement spécifique pour l'encadrement des jeunes au restaurant : 4 jeunes sont salariés au restaurant, tous les jeunes de l'association (15) ont été accueillis en stage ou en ateliers cuisine au moins une fois
- Mise en place d'un système d'approvisionnement en direct des producteurs (local et de saison)
- Les achats sont réalisés pour avoir le moins de gaspillage possible
- Création d'un service traiteur (lunch box) : le restaurant fournit la cafétéria de l'espace ATRIA (dédié à l'ESS) à Valenciennes
- Développement d'un service de Food Truck qui est déplacé pour des événements (local, de saison, minimum de déchets)
- Le restaurant participe au Programme Diabète et nutrition : l'information du taux de sucre est disponible pour chaque plat et les recettes sont réalisées avec le moins de sucre possible

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- 7 emplois créés dont 4 pour de jeunes personnes en situation de handicap
- Fierté de 2 jeunes qui grâce à leur expérience, ont obtenu leur diplôme en restauration et développé des compétences supplémentaires comme la décoration de table avec des stages chez des fleuristes
- Impact territorial :
  - o Les structures du territoire font appel au restaurant pour des services de traiteur
  - o La Coloc de Joséphine accueille des stagiaires de la section sociale d'un lycée proche
- Les stages que les jeunes de l'association réalisent au restaurant leur permettent d'acquérir des compétences et de décrocher un stage dans d'autres restaurants
- Autonomie dans le déplacement en allant travailler ensemble
- Les jeunes ont une vraie vie de jeune actif
- Mobilisation des bénévoles (qu'ils soient parents ou pas)
- Transmission de savoir entre les jeunes, qui s'entraident beaucoup
- Prix/Label reçu pour la cantine :
- La Cantine est un modèle : l'association est beaucoup sollicitée pour être dupliquée, sa pérennité inspire

## ORIGINALITÉ

Le concept du restaurant est en soi original : intégrer de jeunes handicapés et prioriser le contact avec ces derniers. Il va aussi chercher l'ouverture d'esprit chez le client.

## PARTENARIAT(S)

- Mairie de Valenciennes et Val Métropole, La Région, Le Département : soutiennent beaucoup le restaurant dans leur réseau, recommandent, et aident à faire connaître l'association
- Partenariat financier pour l'aide à l'emploi
- La Maison Départementale des Handicapés, la Caisse d'Allocation Familiales

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

### **Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :**

- Employer des personnes en situation de handicap nécessite un nombre de salariés plus important : Difficile pour les encadrants de réussir à gérer une structure avec plus d'emplois que nécessaire : les dossiers et subventions d'aide à l'emploi sont essentiels
- Les jeunes ne sont pas véhiculés : il fallait donc localiser le restaurant en plein centre
- La cuisine de la Cantine est désormais trop petite pour accueillir le service traiteur
- Manque de moyens humains pour gérer la communication autour du restaurant

### **Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

- Développement de l'activité avec la création du service traiteur
- Mise en place d'un service civique pour la gestion des projets et la valorisation des actions

### **Améliorations futures possibles :**

- Développer les partenariats avec les entreprises pour les lunch box (livraison le midi)
- Développer l'activité du Food Truck davantage
- Le potager : Projet d'insertion par le travail dans le grand jardin de la maison de La Coloc de Joséphine, via le maraichage, qui permettrait de travailler en circuit fermé et connaître la traçabilité pour La Cantine de Joséphine
- Un 5ème jeune devrait être embauché pour le service traiteur
- Créer le Journal d'Handélice : chacun pourrait écrire un article et se sentir valorisé, avoir un projet
- Trouver un autre local pour délocaliser le service traiteur
- L'association travaille sur un rapport RSE qui valorise les actions du restaurant afin d'obtenir des labels de reconnaissance de son impact social et durable

### **Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :**

- Etre persévérant et bien s'entourer
- Se faire accompagner
- Le modèle est utilisable pour d'autres métiers, pas seulement pour la restauration

# LE KURSAAL, LA CUISINE TRADITIONNELLE QUI VALORISE LES PRODUCTEURS LOCAUX



Le Kursaal propose, à Saint-Amand-les-Eaux depuis 2011, une cuisine traditionnelle de qualité où les producteurs locaux et le savoir-faire culinaire sont valorisés. Le restaurant travaille dans la simplicité, prend soin de ses relations avec les producteurs, tient compte de son rôle dans l'économie locale et le système alimentaire et souhaite agir à son niveau.

## AUTEUR(S)

### VÉROONE OLIVIER

Gérant et chef  
aubergedukursaal@orange.fr  
Fiche rédigée par **Marie Veys, stagiaire PNR Scarpe-Escaut**

## PROGRAMME

Démarrage: 2013  
Lieu de réalisation: Saint-Amand-les-Eaux

## ORGANISME(S)

**LE KURSAAL**  
Saint-Amand-les-Eaux - 59230  
1278 Route la Fontaine Bouillon  
4 Salariés



## COMITÉ DE LECTURE

### Date de lecture de la fiche

19/09/2019

### Localisation

France Hauts-de-France Nord

### Domaine

Aménagement, développement local  
Culture, sport et loisirs Economie, finance solidaire  
Alimentation

### Type de structure

Entreprises Restaurant, traiteur Entreprises Entreprise

### Envergure du programme

Locale

### Bénéficiaires

Universel

### Type d'acteur

Acteurs de la consommation

### Type d'action

Consommation Restauration responsable

### Type d'objectif

**Environnementaux** Décarbonation, performance énergétique

**Culturels** Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

**Pédagogiques** Communication auprès des enfants

**Développement local** Création de dynamiques économiques

**Développement local** Structuration/maintien de filières locales

## ORIGINE ET CONTEXTE

Madame et Monsieur Véroone ont repris le Kursaal en 2011. Durant les deux premières années, la gestion de l'approvisionnement s'est faite auprès de grossistes. Un menu « du jour » avec des produits de producteurs locaux a été mis en place et a beaucoup plu aux consommateurs. Le couple a donc choisi en 2013 de changer son système d'approvisionnement en passant commande le plus possible auprès de producteurs locaux, afin de mettre en valeur le patrimoine culinaire du territoire allié au savoir-faire en cuisine.

## OBJECTIFS

- Répondre à la demande du consommateur : local, frais et fait maison
- Contribuer à maintenir l'économie et l'emploi locaux

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Recherche de partenaires locaux : Viande, boissons, œufs, crèmerie sont approvisionnés en local auprès de producteurs qui cherchent avant tout la qualité de leurs produits
- Mise en place du Menu Scarpe Escaut (en partenariat avec le PNR Scarpe Escaut, mise en valeur de produits du terroir)
- Labellisé Artisan en or 2015 : indique qu'un minimum de 80% est fait maison (ici 98%)
- Sensibilisation des clients aux produits locaux : affiches et documentation sur les producteurs
- Intervention dans une école : présenter le métier de cuisiner, éviter le gaspillage, manger des bons produits
- Anti-gaspi : les clients peuvent repartir avec les restes du repas, ou de leur bouteille de vin
- Le restaurant règle les producteurs à la livraison, conscient des risques du manque de trésorerie

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Impact positif sur l'image du restaurant, les clients apprécient la qualité des produits et de la cuisine
- Création de demande pour les producteurs locaux
- Le Chef a beaucoup de plaisir à cuisiner de beaux produits
- Le lien créé avec les producteurs apporte beaucoup, ils se comprennent

## ORIGINALITÉ

Le Kursaal propose une cuisine traditionnelle qui promeut la conservation des savoir-faire, avec 98% de fait maison. Les recettes ancestrales sont mises au goût du jour et allégées. La simplicité est le mot d'ordre pour la cuisine et l'accueil.

## PARTENARIAT(S)

Producteurs et PNR Scarpe Escaut.

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

### Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Trouver un producteur local capable de livrer en quantité et qualité pour les fruits et légumes
- Baisse de l'activité suite de l'ouverture des restaurants de la zone commerciale, qui a divisé par deux le nombre de couverts  
le midi et a coûté 2 emplois en CDI
- Capter une nouvelle clientèle
- Planification : en local, pour la viande par exemple, il faut prévoir les commandes en fonction des abattages
- La logistique est un frein pour l'approvisionnement local
- La recherche des « bons » partenaires prend du temps

### Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Mise en place d'un service traiteur pour pallier la baisse d'activité du restaurant qui se développe bien depuis 2018
- Plats à emporter

**Améliorations futures possibles :**

- Poursuivre les démarches de recherche pour l'approvisionnement local en fruits et légumes
- Mettre en avant les options végétariennes
- Développer le partenariat avec les thermes de Saint-Amand-les-Eaux (site de cures thermales à proximité)

**Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :**

- Développer le partenariat avec les thermes de Saint-Amand-les-Eaux (site de cures thermales à proximité)

# LES CHEVRETTES DU TERRIL : ELEVAGE ET FROMAGERIE BIO ET DURABLE DANS LES TERRILS DU NORD



La chèvrerie ouvre ses portes à Rieulay en 2014 avec ses premières chèvres, les premiers litres de lait arriveront au printemps 2015. Installée au cœur des terrils du Nord, inscrits au patrimoine de l'UNESCO et lieu de transhumance quotidienne du troupeau, elle porte un projet d'agriculture durable, qui respecte la saisonnalité des animaux.

## AUTEUR(S)

### GRAF JULIEN

Responsables d'exploitation  
graf.julien@gmail.com  
Fiche rédigée par **Marie Veys, stagiaire PNR Scarpe-Escaut**

## PROGRAMME

Démarrage: Mars 2014  
Lieu de réalisation: Rieulay  
Origine et spécificités du financement : Prêt, subventions régionales et départementales pour l'installation et le bâtiment, financement participatif

## ORGANISME(S)

### LES CHEVRETTES DU TERRIL

Rieulay -  
Rue de l'espace Terril  
2 Salariés



## COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

Invalid Date

Domaine

Education et formation

Environnement

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

**Environnementaux** Dépollution des modes de production agricole (introduction d'alternatives aux intrants chimiques, pesticides, fongicides...)

**Culturels** Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

**Culturels** Entretien du patrimoine naturel

**Pédagogiques** Sensibilisation des consommateurs

📍 Localisation

France

Hauts-de-France

Nord

Type de structure

**Exploitation agricole** Exploitation agricole

**Entreprises** Entreprise

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

**Production agricole** Agroécologie

## ORIGINE ET CONTEXTE

Julien Graf, initialement ingénieur écologue, ressentait le besoin de changer de vie et d'y apporter du sens, tout en vivant des émotions et des sensations. Une sensibilité forte pour les animaux et un rêve de nature avec un troupeau l'amènent à contacter un chevrier, qui l'engage à se lancer. Avec sa femme Paola, ils se forment en Haute-Savoie au Brevet professionnel de Responsable d'exploitation agricole (BPREA), suivent plusieurs stages chez des éleveurs et s'installent en tant qu'éleveurs de chèvres et fromagers, dans le Nord d'où Julien est originaire. Les Chevrettes du Terril ouvre à Rieulay en 2014, au milieu des terrils du Bassin Minier, inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2007.

## OBJECTIFS

- Créer une chèvrerie basée sur les trois principes du développement durable (DD) : économique, social et environnemental
- Pratiquer une agriculture durable dans le respect de l'animal et de ses cycles
- Développer une activité diversifiée
- Participer à la dynamique de transition créative de la région en apportant un projet nouveau au territoire
- Proposer un produit de qualité aux consommateurs en produisant de la pâture à l'assiette

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Choix d'une race ancienne menacée de disparition, la Poitevine (préservation de la biodiversité domestique)
- Elevage certifié Bio et ferme labellisée Accueil Paysans (avec un agrément Education nationale)
- Production de lait naturelle, calée sur la saisonnalité des chèvres : fromages vendus de mars à décembre uniquement
- Bâtiment en bois neuf construit dans le respect du bâtiment durable et valorisant le paysage des terrils
- DD : Economique/Magasin de vente en direct qui permet d'être le plus performant possible économiquement. Social/Portes ouvertes au public libres, gratuites et permanentes. Environnemental/élevage certifié Bio, bilan carbone, éco-matériaux et autoépuration végétale
- Ferme pédagogique : organisation de visites pédagogiques pour groupes
- Installation d'une salle de réunion avec vue sur la chèvrerie
- Ouverture d'un bar-resto agri-cool (produits de la chèvrerie, bio et locaux), partenaire des Cafés- rando du PNRSE
- Organisation des rando-biquette tous les mois : le public accompagne la transhumance des chèvres sur les terrils
- Financement participatif pour l'achat des chèvres (les prêts étaient remboursés en fromages)
- Organisation de marchés à la ferme deux fois par an

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- 100 visites pédagogiques par an (enfants, public handicapé et déficient, randonneurs touristes)
- Production et chiffre d'affaires doublent chaque année jusqu'en 2018 : 56 chèvres, 25 000 litres de lait, soient 25 000 fromages (avec des jours et horaires d'ouverture restreints) => 100% de la production est vendue en direct.
- Création directe de 2 emplois en temps plein (1 smic chacun)
- L'activité de la chèvrerie a permis l'installation du bar-restau et la création de 2 autres emplois
- Création d'un lien fort entre producteurs et consommateurs/habitants qui connaissent les chèvres depuis qu'elles sont petites, préviennent les éleveurs en cas d'échappée et se sont appropriés la ferme
- Connection avec l'héritage culturel et naturel que constituent les terrils
- Bénéfice pour le terril : le troupeau et la ferme apportent de la vie et une nouvelle image, qui permet de tourner la page de cette ancienne friche industrielle. Les chèvres entretiennent également le patrimoine naturel du terril et ses espèces spécifiques en l'empêchant de se boiser et en permettant de le laisser le plus ouvert (et noir) possible

## ORIGINALITÉ

La chèvrerie est installée au cœur d'un patrimoine culturel évolutif post-industriel : les terrils, que le troupeau entretient, et lui donne ainsi une nouvelle vie. Les éleveurs travaillent dans le respect de la saisonnalité des chèvres.

## PARTENARIAT(S)

Mairie de Rieulay, PNR Scarpe Escaut, la Chambre d'Agriculture Hauts-de-France, Association Régionale des Vendeurs Directs de produits à la ferme (ARVD) , Bio en hauts de France, Adhérent du CIVAM, AVENIR, Accueil Paysan, Cœur d'Ostrevent Tourisme

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

### **Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :**

- Manque de souplesse des banques vis-à-vis des aléas de développement de l'activité
- Complexité de la construction d'un bâtiment (urbanisme, normes d'accueil du public)

### **Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

- Accompagnement par la Chambre d'agriculture pour la partie « bâtiment d'élevage »

### **Améliorations futures possibles :**

- Continuer à faire de l'événementiel pour poursuivre le développement du bar-restau

### **Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essai :**

- Dans la méthode : développer crescendo le projet et démarrer avec un petit nombre de chèvres pour garder de la souplesse (par exemple, s'installer petit avec un tunnel agricole est très bien pour commencer)
- Financement participatif : aide au financement en même temps que communiquer sur le projet et permet de se créer déjà un peu de notoriété et de réseau
- Communication, médias, événements aident beaucoup : newsletter et 2 posts Facebook par semaine, un passage dans Envoyé Spécial au démarrage de l'activité
- Le réseau personnel et professionnel est important pour démarrer ce type de projet, le faire dans sa région aussi
- La demande correspond à l'offre en termes de saisonnalité (les gens sortent moins l'hiver et les chèvres se reposent)
- La vente directe est d'une aide incroyable pour soutenir l'activité et apporte beaucoup de souplesse aux producteurs
- Être accompagné (la Chambre d'Agriculture, le PNR Scarpe Escaut)
- Les fermes pédagogiques ou ouvertes au public, enjeu essentiel à l'agriculture de demain :
  - o Public en demande d'émotions et de sensations, curieux et heureux de découvrir
  - o Consommateurs en demande de transparence quant aux méthodes de production et de transformation
  - o Retombées économiques pour l'agriculteur ces jours d'évènement grâce à la vente directe
- Faire ensemble, collectivement tout en gardant son indépendance décisionnelle comme avec les marchés à la ferme
- La chèvrerie est un lieu multifonctionnel : activités différentes sur place (marché, magasin, bar, jeux, chèvres)
- Proposer des activités originales : comme des massages zen à la ferme en écoutant de la harpe

# LES SENS DU GOUT : L'EDUCATION AU GOÛT ET LE PLAISIR COMME OUTIL DE DEVELOPPEMENT DE SOI ET DE LIEN AVEC LES AUTRES



Créée en 1998, à Le Quesnoy (59), l'association, Les sens du goût, place l'éducation au goût des enfants et des publics fragiles au cœur de ses actions. Le plaisir dans l'alimentation est utilisé dans les ateliers comme un outil de découverte de soi, des aliments, des autres et de maintien en bonne santé. L'association intervient auprès de publics scolaires, de centres sociaux ou accompagne des territoires dans leur démarche Alimentation Durable.

## AUTEUR(S)

### DEMAILLY ANTOINE

Coordinateur - médiateur  
pédagogique  
antoine.demailly@lessensdugout.fr

Fiche rédigée par **Marie Veys, stagiaire PNR Scarpe-Escaut**

## PROGRAMME

Démarrage: 1999

Lieu de réalisation: Le Quesnoy

Origine et spécificités du financement : Subventions et appels à projet

## ORGANISME(S)

### LES SENS DU GOÛT

Le Quesnoy - 59530

7 rue George V

7 Salariés / 40 Bénévoles / 80 Adhérents



## COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

19/09/2019

📍 Localisation

France

Hauts-de-France

Nord

Domaine

Education et formation

Santé, Bien-être

Participation, gouvernance

Alimentation

Type de structure

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Universel

Type d'acteur

Services d'accompagnement

Type d'action

**Services d'accompagnement** Services d'accompagnement ou d'appui (Autre)

Type d'objectif

**Sociaux** Amélioration de la santé par une alimentation saine

**Sociaux** Aide et insertion (personnes handicapées/chômeurs...)

**Sociaux** Création et renforcement du lien social

**Environnementaux** Décarbonation, performance énergétique

**Pédagogiques** Communication auprès des enfants

## ORIGINE ET CONTEXTE

Dans le cadre de ses fonctions à l'écomusée de l'Avesnois à la fin des années 90, Danielle Pautrel met en place des actions de valorisation du patrimoine alimentaire vivant auprès des enfants, des populations, restaurants et producteurs à l'occasion de la semaine du goût. Elle a souhaité pérenniser cette démarche, porteuse de sens pour le territoire, en fondant Les Sens du goût. Au même moment, naissait le Parc naturel régional (PNR) de l'Avesnois, où le patrimoine local et l'agriculture constituaient un élément fort. Une structure nationale permettait aussi alors, de se former à l'éducation au goût et de transmettre en donnant 10 classes de goût. L'association s'est alors créée en 1998 pour dispenser ces classes sur le territoire en partenariat avec le PNR de l'Avesnois.

## OBJECTIFS

- Montrer que le plaisir (de manger) est un outil pour être en bonne santé
- Accompagner la personne, le mangeur, les territoires, sur la question du bien-être alimentaire
- Apporter une approche transversale de l'alimentation aux projets/acteurs
- Former pour transmettre les compétences
- S'adapter à tous les publics (principalement : public fragile et précaire (insertion, personnes âgées), enfants/parentalité)

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Les classes du goût : Le programme régulier de l'association. 10 ateliers d'éducation au goût mis en place sur un trimestre auprès de classes en fin de primaire : utiliser le plaisir alimentaire comme un facteur de mouvement de la personne, de découverte du patrimoine, qui permet d'être plus à l'écoute de soi et de son corps et de trouver sa place dans un groupe.  
⇒ C'est cette approche qui est utilisée dans toutes les actions/programmes menés par l'association
- Projet Petites papilles et grands goûteurs : Prévention contre l'obésité et le surpoids auprès de classes de CP de l'Agence Régionale de Santé (ARD) : Programme d'animation avec une marionnette de 15 ateliers co-animés avec les parents et les professeurs (formés pour cela par l'association) autour des 5 sens : ateliers sensoriels, dégustation, apprentissage d'un vocabulaire pour décrire les ressentis
- Projet Bouillon de Culture : dans une démarche de réinsertion sociale, 20 structures participent depuis 3 ans à des animations d'alimentation durable (AD) (Projet Patrimoine – mettre en valeur la part que chacun possède du patrimoine culinaire, Fiches et vidéos sur l'alimentation durable, glanage anti-gaspi, animation d'un groupe de bénéficiaires du RSA « A la bonne étoile » dont le projet est d'ouvrir un restaurant solidaire et qui organise des repas pour apprendre)
- L'association est également partenaire associé de la création de la cuisine commune de Fives, à Lille Fives

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Création d'emplois : l'association est passée de 3 à 7 salariés
- Constitution de communautés éducatives (professeurs + parents + infirmière) qui poursuivent les projets dans la durée
- 50 classes de CP par an, 470 parents (dont 75 papas) et 40 professeurs/infirmières formés, 97,5% des parents se sentent davantage inclus dans la vie scolaire de leur enfant, la relation à l'alimentation avec l'enfant s'est améliorée pour 40%
- Cuisiner ensemble pour un repas est concret, cela redonne confiance et aide à trouver sa place dans un groupe
- L'éducation au goût dans cette démarche est un outil pour se développer personnellement, le vocabulaire du goût permet d'accroître sa palette de mots, pour apprendre à faire/recevoir des retours constructifs par exemple
- Les personnes (enfants et adultes) sont à chaque fois 100% acteurs de l'atelier ou du programme

## ORIGINALITÉ

- L'objectif de chaque programme est de faire redécouvrir la place du plaisir dans son alimentation et qu'il est un outil de découverte de soi, des aliments, des autres. C'est un outil non-normatif (la mauvaise réponse n'existe pas) : cette approche non-jugeante crée de belles dynamiques et de l'écoute au sein des groupes
- Approche sensorielle pour travailler sur la santé sans la nommer
- Mélange des publics et participation des parents
- Structure mobile (matériel et véhicules) qui se déplace vers les groupes pour animer des ateliers partout dans la région

## PARTENARIAT(S)

Financiers : ARS, Département Nord, DRAAF Hauts-de-France (PNA), La région (Aide à la création de poste, services civiques)

Autres : Rectorat de Lille : une chargée de mission nutrition au sein du service infirmier aide l'association pour l'organisation des ateliers ARS, Douaisis Agglo, Agglo Lens-Liévin, les villes de Lille, Douchy les Mines, Lesquin, le PNR de l'Avesnois, le PNR Scarpe-Escaut, écoles, collèges, lycées.

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

### Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Dans les appels à projets, il est de plus en plus demandé de travailler uniquement avec un public spécifique. Cela peut être un frein, ne s'adresser qu'à des publics sociaux stigmatise les personnes
- Peu d'hommes sont présents dans les différentes interventions
- L'impact est difficile à mesurer car une démarche éducative sème des graines et cela demande du temps
- La pérennité est à retravailler chaque année en répondant à des appels à projets

### Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Mobilité : l'association peut se déplacer partout sur le territoire, et ainsi, ne dépend pas du territoire local où elle se trouve

Approche transversale de l'alimentation : multiplicité des acteurs et des clés d'entrées, apporter de la complémentarité

Veille continue pour proposer des outils toujours nouveaux

### Améliorations futures possibles :

L'équipe grandit – et un manque d'horizontalité dans l'équipe se fait sentir. L'association est accompagnée pour ça

Développement d'une offre de services qui permet de mieux se positionner vis-à-vis des territoires

Mesurer l'impact social de l'association (aiderait à pérenniser)

### Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Créer du lien, mettre en relation : l'alimentation est un sujet transversal sur un territoire donc on ne peut pas travailler seul dessus, il est nécessaire de créer des espaces de coopération

Mobilité pour ne pas être dépendant d'une politique locale et/ou d'un élu

Approche non-jugeante et non normative du discours autour de l'alimentation

### Idées de sujet(s) de recherche fondamentale ou appliquée :

Comment mesurer l'impact social de l'association ?

# LE RESTAURANT SCOLAIRE DU LYCEE PROFESSIONNEL D'ANZIN : UN CHEF ET L'EQUIPE PEDAGOGIQUE S'ENGAGENT POUR UNE ALIMENTATION SAIN ET LOCALE



Depuis 2015, le chef et l'équipe pédagogique du Lycée professionnel d'Anzin œuvrent collectivement pour une alimentation durable et saine au sein de l'établissement : approvisionnement local, projets scolaires, animations de producteurs, actions anti-gaspi sont mis en place pour le bien-être des élèves.

## AUTEUR(S)

### BOULAY PASCAL

Chef

pascal.boulay@hautsdefrance.fr

Fiche rédigée par Marie

**Veys, stagiaire PNR Scarpe-Escout**

## PROGRAMME

Démarrage: 2015

Lieu de réalisation: Lycée Professionnel Pierre Joseph Fontaine

Origine et spécificités du financement : Subvention de la Région Hauts de France

## ORGANISME(S)

**RESTAURANT SCOLAIRE DU LYCÉE PROFESSIONNEL PIERRE JOSEPH FONTAINE**

Anzin - 59410

2 Avenue Léo Lagrange  
120 Salariés



## COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

19/09/2019

Domaine

Education et formation

Santé, Bien-être

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

**Sociaux** Amélioration de la santé par une alimentation saine

**Environnementaux** Décarbonation, performance énergétique

**Culturels** Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

**Pédagogiques** Communication auprès des enfants

**Développement local** Création de dynamiques économiques

📍 Localisation

France

Hauts-de-France

Nord

Type de structure

**Établissement public** Etablissement public

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Adolescents

Elèves, étudiants

Type d'action

**Consommation** Restauration responsable

**Développement local** Synergie entre les acteurs du territoire

**Développement local** Structuration/maintien de filières locales

## ORIGINE ET CONTEXTE

Le chef du restaurant scolaire, Pascal Boulay, prend ses fonctions en 1996 au Lycée Professionnel Fontaine d'Anzin, après une première partie de carrière réalisée dans la restauration gastronomique. Il n'est pas totalement en accord avec la cuisine qui est servie aux élèves, mais suit les règles de la restauration collective. En 2015, un problème lors d'un repas agit comme un déclic, Monsieur Froissart, proviseur de l'établissement décide alors avec Monsieur Boulay de changer les choses. Au même moment, la région Hauts-de-France porte un projet « Ici, je mange bio et local », auquel le lycée décide de participer, et qui sert alors de tremplin pour lancer la démarche de cuisine saine et locale au restaurant scolaire.

## OBJECTIFS

- Offrir une alimentation saine et de qualité pour préserver la santé des élèves
- Proposer une restauration d'hyper-proximité et de saison (en direct du producteur ou via les marchés) pour les fruits, légumes, produits laitiers et carnés et suivre les recommandations de Mr Goodfish pour le poisson
- Intégrer les élèves dans une démarche pédagogique et leur donner une culture culinaire
- Montrer que des établissements scolaires s'investissent dans une démarche d'alimentation saine et durable pour inciter à l'essaimage

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Dès 2015, recherche de producteurs à proximité du lycée,
- Création d'un comité pédagogique composé du chef, de professeurs et du proviseur qui se réunit 4 fois par an pour définir les axes de l'année d'abord et pour le suivi des projets ensuite : menu spécifique, animation avec les producteurs locaux, semaine à thème (du goût, des Hauts-de-France, repas gastronomique), atelier de lecture des étiquettes. Les professeurs animent les ateliers, préparent des quizz ou font travailler les élèves sur les affiches par exemple (en cours d'arts plastiques)
- Création d'une Commission de menus (chef + intendance + professeurs + élèves (collège et lycée) + infirmière + surveillants du collège + parents d'élèves) : 12 à 15 personnes au total se réunissent une fois tous les 2 mois pour échanger
- Engagement du lycée dans la démarche ICI JE MANGE LOCAL, menée par la Région Hauts de France, le Département du Nord, la Chambre d'agriculture, la Métropole Lilloise et l'Association des Maires du Nord
- Projets scolaires pour impliquer les élèves dans la démarche durable du restaurant scolaire : collaboration avec GRDF (améliorer les consommations d'eau et d'énergie), action de communication (mise en valeur du restaurant scolaire en interne et en externe), écriture d'un livre avec le professeur d'histoire sur la cuisine d'antan
- Pédagogie par les pairs : des élèves-ambassadeurs du bien-manger interviennent auprès des autres classes ou sont présents pour recevoir prix ou étoiles. La démarche est aussi présentée à chaque nouvelle classe de seconde
- Communication dans les media (La Voix du nord, France 3, France Bleu nord) autour des événements du restaurant
- En Avril 2019 : engagement dans la démarche « Mon restau responsable » de la Fondation pour la Nature et l'Homme, un outil d'aide à la mise en place d'une alimentation durable dans la restauration collective
- Action Anti-gaspi : atelier en classe et pesée au restaurant scolaire avec Valenciennes Métropole

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Création de demande pour les producteurs et artisans locaux: aujourd'hui, 47% de l'approvisionnement est local (Bio : 10%): Entre 10 et 15 producteurs fournissent le restaurant scolaire
- Création de lien avec producteurs et artisans grâce aux animations organisées
- Création d'une cohésion au sein de l'établissement : entre professeurs et équipe pédagogique, ainsi qu'avec les élèves
- Le programme ICI, JE MANGE LOCAL, a décerné 2 étoiles au Lycée d'Anzin en 2019
- Epanouissement du chef, qui peut pratiquer son métier comme il l'a appris et avec des produits qui le lui

permettent

- Bonnes retombées en termes d'image du lycée Fontaine, « un lycée où on mange bien »

## ORIGINALITÉ

- Projet collectif : le chef, le Proviseur, les professeurs, l'infirmière, les surveillants, les élèves
- La variété des animations et la pédagogie qui intègre les élèves en les rendant acteurs de la démarche

## PARTENARIAT(S)

- Région Hauts-de-France pour le financement et le suivi du projet ICI, JE MANGE LOCAL
- PNR Scarpe Escaut (PNRSE),
- Mr Goodfish
- Producteurs et boulanger pour les animations
- Valenciennes Métropole (action anti-gaspillage)
- Fondation Hulot dans le cadre de l'action Mon Restau Responsable

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

### Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Trouver les producteurs et mettre en place le nouveau format d'approvisionnement
- L'approvisionnement local a engendré une augmentation de 5% des dépenses ce qui a exercé une contrainte sur le comptable et la gestion (les subventions n'arrivant que l'année suivante)
- Difficultés de faire manger des choses variées aux élèves. L'idée de « manger sain » tous les midis peut aussi les effrayer
- Manque de ressources humaines : les produits locaux (frais donc de 1ère gamme) demandent plus de travail de préparation

### Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Réunir tous les acteurs pour trouver de l'aide dans la mise en place de l'approvisionnement local : région, producteurs, Chambre d'Agriculture, PNR Scarpe-Escaut
- Communiquer autour de la démarche pour faire connaître le projet et en faire une priorité (media, concours...)

### Améliorations futures possibles :

- Poursuivre la démarche pédagogique auprès des élèves : Défis Locavores en partenariat avec le PNRSE, semaine du Développement Durable avec Mr Goodfish
- Essaimer : faire progresser la démarche dans les autres lycées (organiser des rencontres des chefs)
- Développer la part des produits issus de l'agriculture biologique dans l'approvisionnement
- Réduire le gaspillage alimentaire
- Mise en place d'une charte Haute Qualité d'Elaboration (HQE)

### Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- Une personne motrice et motivée
- Avoir des objectifs partagés : la charte, le programme, ou le projet Mon Restau responsable (mesure la progression)
- Avoir des soutiens en interne : faire participer les équipes, valoriser leurs compétences
- Avoir des projets cohérents et complets : Menu + Animation + Communication
- Communiquer en interne et en externe (médias - télévision, journaux) et se rapprocher de groupes professionnels (associations et concours) qui permettent de faire connaître la démarche, d'être soutenu et de participer à l'essaimage
- Donner un rôle aux élèves dans la diffusion des messages, toujours mieux accueillis s'ils viennent d'un autre élève

# NORABIO, COOPERATIVE DE PRODUCTEURS BIO DES HAUTS-DE-FRANCE, POUR UNE AGRICULTURE BIOLOGIQUE, REGIONALE ET SOLIDAIRE



Norabio est une coopérative de producteurs 100% Bio, née en 1998. Elle promeut une agriculture biologique et locale en assurant des débouchés variés à ses adhérents, une diversité de gammes à ses clients et des solutions logistiques facilitatrices. Elle favorise le lien entre les producteurs, accompagne les conversions et soutient l'économie sociale et solidaire.

## ✍ AUTEUR(S)

### DECROCK BASILE

Animateur Maraîchage

basile@norabio.fr

Fiche rédigée par **Marie Veys, stagiaire PNR Scarpe-Escaut**

## 📍 PROGRAMME

Démarrage: 1999

Lieu de réalisation: Hauts-de-France

Budget: 18000000

Origine et spécificités du financement : Soutien de Biocoop pour certains projets

## 🏢 ORGANISME(S)

### COOPÉRATIVE AGRICOLE NORABIO

Bois-Grenier - 59280

Zone de la Houssoye, Rue Calmette

20 Salariés / 130 Adhérents



## COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

18/09/2019

Domaine

Environnement

Réseaux, coopérations

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Nationale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

**Sociaux** Recherche d'une plus grande équité dans les relations

**Environnementaux** Dépollution des modes de production agricole (introduction d'alternatives aux intrants chimiques, pesticides, fongicides...)

**Développement local** Maintien et/ou création direct(e) d'emplois

📍 Localisation

France

Hauts-de-France

Nord

Type de structure

Coopérative Coopérative

Bénéficiaires

Universel

Agriculteurs

Type d'action

**Services d'accompagnement** Formation, gestion, aide technique, juridique...

**Développement local** Synergie entre les acteurs du territoire

**Développement local** Structuration/maintien de filières locales

## ORIGINE ET CONTEXTE

Norabio est née en 1998 de la volonté d'un groupement de producteurs bio de la région Hauts-de-France, maraîchers autour de Lille, de devenir un acteur visible de la région. La coopérative agricole naît en 2000, cofondée avec le GABNORD. La coopérative commence par construire ses filières de distribution : Biocabas en 2004, distribution hebdomadaire de produits bio sous forme de paniers. (700 à 800 paniers sont aujourd'hui préparés par une entreprise de réinsertion sociale et distribués sur la métropole de Lille chaque semaine). D'autres filières compléteront : Distribution régionale, restauration collective ou commerciale et marché de gros (contrats, MIN, transformation, et Biocoop, premier client de la coopérative, choisi pour ses pratiques éthiques).

## OBJECTIFS

- Assurer des débouchés pour les producteurs et des prix rémunérateurs (à partir du coût de production)
- Favoriser la diversité des producteurs et des productions pour maintenir une gamme de produits large
- Permettre des achats regroupés dans une gamme large (matériel, semences, intrants...)
- Développer l'agriculture biologique et une bio « mieux-disante » : de saison, sans serres chauffées ou de hors-sol.
- Favoriser le maillage territorial : fédérer autour des producteurs les acteurs de la chaîne alimentaire, pour répondre à des besoins tant commerciaux, que sociaux ou environnementaux afin de déterminer ensemble l'avenir de la bio et du système alimentaire de demain.

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Embauche d'un animateur maraîchage à temps plein pour favoriser le maillage territorial :
  - o Accompagnement des maraîchers dans la réponse à un cahier des charges de commercialisation de plus en plus exigeant (Biocoop, MIN, grossistes). Pour le maraîcher ; être adhérent suppose un changement d'échelle qui doit être accompagné.
  - o Développement de points de rassemblement pour favoriser la commercialisation des productions, l'approvisionnement de fournitures : paillage, semences, intrants ...
  - o Plan d'actions à la conversion pour 10 producteurs par an, en partenariat avec Bio Hauts-de-France
- Commissions produit (par type de produit) : réunissent les producteurs afin d'échanger et analyser les prévisions de vente, les prix, les débouchés et les besoins : formation, suivi technique, nouvelles variétés. Chaque producteur dispose d'une voix pour voter la stratégie de chaque type de produit
- Développement : recherche de nouveaux clients, les Biocabas soutiennent les maraîchers en conversion
- Subvention pendant 2 ans (en partenariat avec Biocoop) des adhérents souscrivant au label Bio-Cohérence, l'objectif est aussi de sensibiliser le consommateur à la saisonnalité des fruits et légumes

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Les ventes en volume ont fortement augmenté (CA multiplié par 2 en 3 ans) : création d'un bénéfice qui est redistribué aux adhérents
- Nombre d'emplois créés : 3
- Installation de paysans : partenariat avec l'association A petit pas, qui adhère à NORABIO et donne accès aux porteurs de projet aux services de Norabio
- De 10 adhérents en 1998 à 140 aujourd'hui
- Développement de la collaboration entre producteurs : entraide au moment de l'installation par exemple
- Pour les producteurs maraîchers ; ils voient des avantages économiques à la rationalisation de leurs productions : "Il est plus simple de sortir 900 salades en 2 jours que de les vendre sur un marché. Cela leur procure sécurité des débouchés et trésorerie pour leur activité. "
- L'adhésion à la coopérative est une alternative à l'essoufflement de certaines filières (AMAP, marchés, ...)

## ORIGINALITÉ

- Norabio est une coopérative 100% bio, qui souhaite même aller plus loin avec la marque Bio-Cohérence
- Le partenariat avec Biocoop : accompagnement sur différents types de missions comme la conservation (après récolte) des courges, la marque Bio-cohérence ou les plans de conversion ou l'achat de matériel de transformation
- La coopérative est impliquée dans l'ESS : la préparation des Biocabas est assurée par l'association Lille Sud Insertion

## **PARTENARIAT(S)**

Partenariats: BIO EN HAUTS DE FRANCE, BIOCER, BIOLAIT, Pôle légumes Région Nord

Partenariat financier : Aidé par Biocoop pour financer certains sujets comme une stratégie d'aide à la conversion

## **RETOUR D'EXPÉRIENCE**

### **Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :**

- Diversité des produits, producteurs et productions : contraintes techniques, administratives, relationnelles.
  - L'exigence pour l'adhésion des nouveaux membres (Bio-Cohérence) ou les conversions (à faire en 5 ans)
- Le contrat de l'apport total (chaque adhérent signe un contrat qui s'appelle « apport total » : la totalité de leur production moins leur vente directe et la vente directe aux consommateurs doit être livrée à la coopérative) peut effrayer : le producteur met tous ses œufs dans le même panier
- Un cahier des charges plus exigeant sur la bio (exemple : Biocoop)

### **Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

- Développer le réseau de clients afin d'assurer les débouchés pour les adhérents
- Communiquer mieux sur le terme de l'apport total
- Accompagnement des maraîchers dans le suivi du cahier des charges

### **Améliorations futures possibles :**

- Clarifier le fonctionnement de la coopérative avec les adhérents
- Nouveau logiciel pour la planification : logiciel agricole pour suivre les ventes en directes, et permettre l'optimisation

### **Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essimage :**

- Communiquer
- Aller sur le terrain, avoir du relationnel, créer du lien avec les producteurs (au-delà des emails et du téléphone)
- Les commissions produit et la planification

# LE DISPOSITIF P.A.N.I.E.R.S en Hauts de France : Pour un Accès à une Nourriture Inclusive, Ecologique, Régionale et Solidaire.



• BIO EN HAUTS-DE-FRANCE •

P.A.N.I.E.R.S est un dispositif multi partenarial mené par Bio en Hauts de France (HDF), le réseau des AMAP de HDF et Les Anges Gardins, dont l'objectif est de rendre les produits issus de l'agriculture biologique accessibles grâce à un panier solidaire, financé pour partie par un fonds de dotation.

## AUTEUR(S)

### DELPORTE RAPHAËLLE

Chargée de projets Emploi et Alimentation

r.delporte@bio-hdf.fr

Fiche rédigée par **Marie Veys, stagiaire PNR Scarpe-Escaut**

## PROGRAMME

Démarrage: Janvier 2019

Lieu de réalisation: Hauts-de-France

Origine et spécificités du financement : Fonds de dotations privées et subventions publiques

## ORGANISME(S)

### BIO EN HAUTS-DE-FRANCE

Phalempin - 59133

26 rue du Général de Gaulle  
30 Salariés / 300 Adhérents



## COMITÉ DE LECTURE

### Date de lecture de la fiche

18/09/2019

### Domaine

Santé, Bien-être

Environnement

Economie, finance solidaire

Agriculture

Alimentation

### Envergure du programme

Locale

### Type d'acteur

Services d'accompagnement

### Type d'objectif

**Sociaux** Amélioration de la santé par une alimentation saine

**Sociaux** Amélioration de l'accès à l'alimentation

**Environnementaux** Dépollution des modes de production agricole (introduction d'alternatives aux intrants chimiques, pesticides, fongicides...)

**Développement local** Création de dynamiques économiques

### Localisation

France

Hauts-de-France

Nord

### Type de structure

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

### Bénéficiaires

Population précaire

### Type d'action

**Services d'accompagnement** Formation, gestion, aide technique, juridique...

**Développement local** Synergie entre les acteurs du territoire

**Développement local** Structuration/maintien de filières locales

## ORIGINE ET CONTEXTE

Dès 2007, le contexte socio-économique de la région, ainsi que les études révélant les inégalités alimentaires existantes (corrélation entre le niveau de revenus et la qualité de l'alimentation, et l'impact de ces inégalités sur la santé) amènent Bio en HDF, Les Anges Gardins et le Réseau des AMAP de HDF à s'engager, individuellement, en faveur des publics en situation de précarité avec des paniers bio solidaires. En 2017, ces 3 acteurs s'unissent avec l'objectif d'avoir davantage d'impact dans la réduction de ces inégalités dans la région et décident de présenter un dossier commun au Programme National pour l'Alimentation (PNA), dont ils seront Lauréats en 2018 avec le dispositif P.A.N.I.E.R.S.

## OBJECTIFS

- Faciliter l'accès aux produits issus de l'agriculture biologique régionale aux publics en situation de précarité pour contribuer à la réduction des inégalités socio-économiques et culturelles
- Faire évoluer les usagers vers un mieux-vivre alimentaire (autonomie dans les choix)
- Faciliter le déploiement de dispositifs locaux d'accessibilité s'appuyant sur les acteurs des territoires
- Assurer la pérennité de ces dispositifs locaux

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Mise en place d'un modèle économique hybride : ressources publiques des territoires souhaitant faire bénéficier leur population du dispositif et privées, provenant d'un fonds de dotation de particuliers ou d'entreprises :
  - o Permet de financer une partie du coût des produits de manière à faire baisser le prix payé par l'utilisateur
  - o Permet d'assurer la pérennité du dispositif
- Accompagnement de la transition alimentaire des publics bénéficiaires pendant 2 ans (renouvelable) : ateliers de cuisine, visites de fermes bio, formation aux enjeux des choix alimentaires, jeux de cartes pédagogiques
- Partenariat avec les acteurs des territoires : les centres sociaux et les structures solidaires sont les relais du dispositif (points de commande et de distribution des paniers, formation des animateurs.trices, ateliers cuisine)
- Lancement des collectes auprès du grand public, notamment auprès des Amapiens de la région

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- 2500 paniers solidaires distribués sur la métropole lilloise, 200 sur le territoire de Douaisis Agglo par an
- La thématique de l'alimentation a permis la création d'un emploi chez Bio en HDF
- Les paniers solidaires apportent une demande et une clientèle supplémentaires pour les producteurs bio
- 3 salariés travaillent chez Norabio pour les Biocabas (partenaire logistique pour la préparation des paniers), préparés par une structure d'insertion, ce qui crée également plus de demande pour cette structure
- Les bénéficiaires redécouvrent le goût des fruits et légumes : nouvelles saveurs, nouvelles variétés, de saison
- Sensibilisation de toute la famille, proche ou plus lointaine.
- Les bénéficiaires reprennent confiance en se sentant capables de faire une recette seul.e.s, et que ce soit bon
- Valorisation des compétences de c.eux.elles qui savent cuisiner, et interviennent en tant que personnes ressources
- Les différentes activités permettent de créer du lien, de penser à soi, de rencontrer de nouvelles personnes
- Le dispositif a été Lauréat du PNA en 2018 et a obtenu une autorisation d'appel à générosité publique (collectes)

## ORIGINALITÉ

- Projet multi-partenarial né de la volonté de 3 acteurs régionaux de l'agriculture biologique
- Le modèle économique hybride qui permet de percevoir ressources publiques et privées
- Un accompagnement au mieux-vivre alimentaire délibérément inscrit sur le long terme, et impliquant les destinataires de l'action de façon progressive, visant une véritable autonomie.

## **PARTENARIAT(S)**

Financier : le Département du Nord, la ville de Lille, Douaisis agglo, la <http://draaf.hauts-de-france.agriculture.gouv.fr/DRAAF> Hauts-de-France, Agglo Lens-Liévin

Logistique : les centres sociaux, les épiceries solidaires, Norabio, Biocoop pour la diffusion du projet dans le futur

## **RETOUR D'EXPÉRIENCE**

### **Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :**

- Pérennité du dispositif qui reste à renouveler chaque année pour obtenir les subventions nécessaires
- Les accompagnements au mieux-vivre alimentaire sont financés et organisés par les centres sociaux ou structures solidaires, dont les financements sont précaires et où souvent, une seule personne porte le projet en interne
- Challenge pour ces 3 acteurs qui s'adressent à de nouvelles cibles : grand public et entreprises

### **Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

- Atelier de communication avec l'ADEME
- Mise en place d'une journée de formation au démarrage du projet par centre social pour toute l'équipe et les membres actifs (afin qu'ils soient personnes ressources et aident à assurer la pérennité du programme)
- Le nouveau modèle économique
- Solution logistique locale (une épicerie solidaire s'occupe des paniers pour les 3 épiceries d'un même territoire)

### **Améliorations futures possibles :**

- Nouer des partenariats durables avec les réseaux de l'ESS : APES, CRESS, réseau Alliance, club d'entrepreneurs sociaux, les magasins bio, ou l'Agence Régionale de la Santé
- Établir un bilan collectif : estimation du nombre de familles touchées et des impacts sur la santé
- Déployer le dispositif dans toute la région en trouvant des représentants pour chaque territoire
- Augmenter le Quotient Familial de 700€ à 1200€ afin de toucher tous les publics en situation de précarité
- Un guide sera créé pour partager la méthode et permettre l'essaimage dans d'autres régions

### **Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :**

- S'appuyer sur une diversité d'acteurs sur un territoire : centres sociaux, producteurs, associations, collectivités => cette gouvernance permet de garder le lien avec le territoire et d'améliorer le processus en cours de route
- Une charte régionale et une charte locale pour définir les spécificités, rôles et investissement de chacun
- Projet à l'échelle régionale avec 3 structures implantées depuis plusieurs années et une connaissance du sujet
- Sortir du réseau agricole, travailler avec d'autres partenaires (santé, social). C'est un sujet très transversal, la pluralité d'acteurs est importante pour bien le faire vivre
- Le compte du Fonds de dotation est ouvert à la NEF : être cohérent entre valeurs et actions (en termes de financement ou de partenaires)

## **POUR EN SAVOIR PLUS**

Charte du projet

# SOLAAL : FACILITER LES DONS DES AGRICULTEURS POUR PERMETTRE L'ACCES A DES PRODUITS FRAIS AUX PLUS DEMUNIS ET LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



SOLAAL est née en 2013 de la volonté d'acteurs de la filière agricole et alimentaire de contribuer à l'alimentation des plus démunis et de lutter contre le gaspillage alimentaire, en facilitant les dons provenant des agriculteurs, un acte qui permet d'ajouter du sens à leurs invendus.

## AUTEUR(S)

### PELTIER CÉCILE

Chargée de mission

cecile.peltier@frseanpdcp.fr

Fiche rédigée par **Marie**

**Veys, stagiaire PNR Scarpe-Escout**

## PROGRAMME

Démarrage: 2013

Lieu de réalisation: Amiens

## ORGANISME(S)

### SOLAAL

Amiens - 80096

19 bis Rue Alexandre Dumax

1 Salariés / 5 Bénévoles



## COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

18/09/2019

Domaine

Environnement

Pauvreté, précarités

Agriculture

Envergure du programme

Locale

Nationale

Type d'action

**Consommation** Alimentation solidaire

**Consommation** Lutte contre le gaspillage alimentaire

 Localisation

France

Hauts-de-France

Somme

Type de structure

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

**Sociaux** Création et renforcement du lien social

**Sociaux** Amélioration de l'accès à l'alimentation

**Environnementaux** Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

**Pédagogiques** Transmission de pratiques responsables aux professionnels

**Développement local** Maintien et/ou création direct(e) d'emplois

**Développement local** Synergie entre les acteurs du territoire

## ORIGINE ET CONTEXTE

Pendant la crise des quotas laitiers en 2013, les agriculteurs jettent leur lait dans les égouts, alors qu'au même moment des millions de personnes vivent en dessous du seuil de pauvreté et que les associations d'aide alimentaire ne peuvent pas offrir de produits frais aux personnes accueillies. Des acteurs de la filière agricole et alimentaire décident alors de créer SOLAAL afin de contribuer à l'alimentation des plus démunis et de lutter contre le gaspillage alimentaire. C'est notamment Jean-Michel Metayer qui portait la démarche et s'exprimait ainsi : « Je ne supporte pas de voir des gens qui ne mangent pas à leur faim dans mon pays ». Aujourd'hui encore, les agriculteurs font face à des invendus ou des refus d'agrégation qui seraient utilisés à d'autres fins que l'alimentation humaine. D'abord créé au niveau national, le relais solidaire des Hauts-de-France est un projet pilote en région depuis Octobre 2018.

## OBJECTIFS

- Faciliter le don de produits frais pour répondre aux besoins des associations d'aide alimentaire
- Faire connaître l'association dans la région et dynamiser les dons agricoles de proximité
- Réduire le gaspillage alimentaire
- Donner de la visibilité à la solidarité des agriculteurs
- Valoriser les produits consommables mais non commercialisables du milieu agricole

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Création d'un poste à temps plein pour la région et création d'un réseau d'ambassadeurs dans chaque département
- Proposition d'un service spécifique pour faciliter le don : SOLAAL analyse les offres de dons, vérifie que le cahier des charges est respecté, les propose aux organisations d'aide alimentaire habilitées, organise le retrait de ces denrées périssables (donc rapide) et assure le suivi de l'envoi de l'attestation de don et le calcul de la réduction d'impôt
- Articles dans la presse et participation aux événements grand public et professionnels
- Mise en place de relais de communication via les réseaux des partenaires de la région

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- En Hauts-de-France depuis Octobre 2018 : 15 donateurs, 45 dons et 140 000 kilos de produits frais donnés
- 1 emploi créé au sein de la FRSEA Hauts-de-France
- 5 associations nationales habilitées en Hauts de France reçoivent des dons via SOLAAL
- Les bénéficiaires apprécient d'avoir des produits frais et de savoir qu'ils viennent de la région
- Pour les associations d'aide alimentaire : les dons pallient le manque de produits frais, réduit les achats à effectuer pour compléter les dons et permettent de proposer des produits de qualité
- Les agriculteurs-donateurs trouvent du sens et sont fiers de participer à une telle initiative. Ils apprécient aussi la simplicité de la logistique du don et de recevoir des retours positifs
- Les ambassadeurs communiquent sur le don alimentaire auprès du milieu agricole. Ils renforcent le lien entre les donateurs et les associations d'aide alimentaire, de nouveaux liens se créent
- SOLAAL est une association reconnue d'intérêt général, qui permet aux agriculteurs de bénéficier d'une réduction d'impôt grâce à leur don

## ORIGINALITÉ

SOLAAL est la seule association qui facilite les dons entre agriculteurs et associations d'aide alimentaire. Les Hauts-de-France est une région pilote pour l'association qui souhaite renforcer sa présence sur les territoires.

## PARTENARIAT(S)

Partenariat réseau : COOP de France, Chambres d'agriculture, CERFRANCE (comptabilité agricole), Fédération départementale des syndicats agricoles (FDSEA), Douaisis Agglo, Communauté de Communes du Somme Sud Ouest (cc2so), Amiens Métropole, PNR Scarpe Escaut, Norabio, le CIVAM

Subventions : Direction Régionale de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt (DRAAF), Conseil Régional des Hauts-de-France, FRSEA Hauts-de-France (accompagnement par un élu et mise à disposition d'outils de travail)

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

**Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :**

- Rencontrer et toucher le maximum de producteurs
- Trouver au moins 5 ambassadeurs pour chaque département
- La viabilité du projet est conditionnée à des subventions et du financement externe, tout comme sa pérennité (de nouveaux financements sont à trouver pour assurer la continuité de la démarche en région à partir de mars 2020)

#### **Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

- Montrer des résultats et l'intérêt du service pour convaincre
- S'appuyer sur les réseaux partenaires pour trouver des ambassadeurs
- Beaucoup de communication réalisée pour faire connaître l'association : reportage radio et télévision, presse agricole et grand public

#### **Améliorations futures possibles :**

- Préparer une méthodologie du don pour faciliter la transmission d'informations dans d'autres régions
- Intégrer les épiceries solidaires dans la boucle de proposition des dons
- Développer les glanages solidaires dans la région
- Elargir le réseau des partenaires : Bienvenue à la ferme, Bio en Hauts de France, MSA, Crédit Mutuel, Crédit Agricole
- 

#### **Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :**

Avoir simplifiée la procédure pour le donateur et les associations d'aide alimentaire

- Proposer un service utile et positif aide à trouver ambassadeurs et partenaires
- S'appuyer sur l'existant en se rapprochant d'acteurs comme les communautés d'agglomération ou les PNR
- Créer une communication active et de confiance entre les acteurs du don afin d'avoir des retours. Cela permet de répondre rapidement aux différents besoins.

Fiches issues de travaux réalisés dans le cadre  
d'un projet lauréat du PNA 2018 - 2020 piloté par  
la Fédération des Parcs naturels régionaux de  
France, en partenariat avec RESOLIS



Contacts :  
[alimentation@resolis.org](mailto:alimentation@resolis.org)

