UNE INITIATIVE DU DOUAISIS
alimcad

PROGRAMME ALIMCAD

2018 - 2022

douaisis-agglo.com

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

DOUAISIS AGGLO

CE DOCUMENT EST UN GUIDE D'ORIENTATION POUR LES ACTIONS À VENIR AU COURS DES 5 PROCHAINES ANNÉES, AFIN QUE L'ALIMENTATION CONTRIBUE DURABLEMENT À LA SANTÉ ET AU BIEN-ÊTRE DES HABITANTS DU TERRITOIRE DE DOUAISIS AGGLO.

IL EST LE FRUIT D'UNE DÉMARCHE DE CONCERTATION TERRITORIALE MENÉE SUR 2 ANS AVEC L'ENSEMBLE DES ACTEURS LOCAUX DE L'ALIMENTATION VOLONTAIRES.

IL TÉMOIGNE DE L'INVESTISSEMENT DES DIFFÉRENTS CHAMPS DE L'ALIMENTATION (ÉCONOMIE, SOCIAL, SANTÉ, ENVIRONNEMENT, CULTURE, AMÉNAGEMENT, ÉDUCATION ET RECHERCHE) POUR TRAVAILLER ENSEMBLE, AUTOUR D'UNE VISION PARTAGÉE, À RENDRE ACCESSIBLE À TOUS UNE ALIMENTATION SAINE, LOCALE ET DURABLE.

DÉSORMAIS, IL APPARTIENT À CHACUN DE S'APPROPRIER LES OBJECTIFS DE CETTE PROGRAMMATION, ET D'Y APPORTER SA CONTRIBUTION.

MERCI À TOUS CEUX QUI ONT PARTICIPÉ À SON ÉLABORATION, ET BIENVENUE À TOUS CEUX QUI SOUHAITENT REJOINDRE LA DÉMARCHE.

Sommaire

Avant-propos 5

9 Vision partagée, valeurs et enjeux

Ambition et objectifs 10

12 Légende

L'alimentation, facteur de santé préservée et améliorée des habitants 13

16 L'alimentation et le cadre de vie, sources de santé et de bien-être

L'accès pour tous à une alimentation de qualité, et à un juste prix 20

24 Mobilisation et développement des ressources pour mettre en œuvre Alimcad

Lexique 25

26 Références et ressources pour aller plus loin

Remerciements 27

AVANT-PROPOS

L'ALIMENTATION : UN CHAMP DE PROGRÈS POUR TOUS

Manger : de tout temps, les hommes se sont organisés pour satisfaire ce besoin vital et quotidien. Un agencement d'acteurs, de plus en plus complexe, s'est progressivement mis en place afin de produire, transformer, négocier, distribuer, promouvoir, cuisiner notre alimentation, et même en traiter les déchets. Aujourd'hui, notre « système alimentaire » fondé sur un modèle « agro-industriel » productiviste et segmenté ne peut garantir une alimentation saine, sûre, accessible à tous, respectueuse de l'environnement et économiquement viable. Ce constat invite à relever un défi stimulant : travailler ensemble pour faire de l'alimentation un levier du mieux-vivre !

Les faiblesses du système alimentaire actuel sont de plus en plus connues. Il contribue aux changements climatiques, à la dégradation et à l'artificialisation des sols, à la pollution de l'air et des eaux, ainsi qu'à la perte de biodiversité. Il est régulièrement marqué par des crises sanitaires. Il fragilise les économies locales par une inégale répartition de la valeur ajoutée au sein des filières, souvent au détriment des agriculteurs. Parallèlement, les « mangeurs » n'ont pas tous les mêmes ressources pour s'alimenter, ni le même accès à une alimentation de qualité.

L'alimentation doit aujourd'hui concilier les exigences économiques, environnementales et sociales pour assurer « aux générations actuelles de pouvoir répondre à leurs besoins, sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs ».[1]

Des politiques se développent pour y contribuer à différentes échelles. En France, les Plans Nationaux Nutrition Santé (depuis 2001), la Loi de Modernisation Agricole de 2010 ou encore le Programme National pour l'Alimentation (2011) en témoignent. Les Etats Généraux de l'Alimentation (EGALIM) engagés en 2017 confirment cette volonté. Via ces assises, le gouvernement entend définir une politique pour permettre aux agriculteurs de vivre dignement par le paiement de prix justes, relancer la création de valeur et en assurer l'équitable répartition, accompagner la transformation des modèles de production pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs, et enfin promouvoir les choix de consommation en faveur d'une alimentation saine, sûre et durable.

Au cœur de ces politiques nationales comme des orientations internationales promues par la FAO (organisation des Nations-Unies pour l'alimentation et l'agriculture), figure l'idée de reprise en main des systèmes alimentaires à une échelle territoriale. D'ailleurs, depuis 2017, pour accompagner la mise en œuvre de la Loi d'Avenir de 2014, le Ministère de l'Agriculture propose une reconnaissance officielle de Projets Alimentaires Territoriaux.

DÉFINITION DU SYSTÈME ALIMENTAIRE

« Manière dont les hommes s'organisent dans l'espace et dans le temps pour obtenir et pour consommer leur nourriture ».
MALASSIS, 1979 [2]

LE TERRITOIRE DE DOUAISIS AGGLO

Située dans le département du Nord, DOUAISIS AGGLO regroupe 35 communes pour 152 000 habitants, répartis sur 236 km². C'est un territoire densément peuplé (637 hab/km²), reliant des zones urbaines à des espaces plus ruraux, avec une diversité de paysages : plaines agricoles, zones urbaines et périurbaines marquées par l'héritage du bassin minier, et zones humides.

La population du territoire de DOUAISIS AGGLO est plutôt jeune, par rapport aux moyennes nationales. En 2014 la part des moins de 24 ans sur le territoire de DOUAISIS AGGLO (32%, une part similaire à celle de la région Hauts-de-France) est supérieure à la moyenne nationale, quand la part des plus de 60 ans sur le Douaisis, et encore plus en région, est plus faible qu'à l'échelle de l'Hexagone.

Les indicateurs du territoire montrent la fragilité socio-économique d'une part importante de sa population. Le revenu médian (de 17 874€ en 2014) y est inférieur à la moyenne régionale (18 812€ en 2014) et nationale. De même, en 2014, les taux du chômage et de pauvreté (autour de 20 %) étaient de 2 à 3 points supérieurs aux moyennes régionales et nationales[3].

Côté santé, les indicateurs communément utilisés sont également en bas du classement pour le territoire de DOUAISIS AGGLO. Selon l'Observatoire Régional de la Santé, le taux de mortalité avant 65 ans y est supérieur de 44 % à la moyenne nationale, et 21 % des femmes et 16 % des hommes sont touchés par l'obésité dans ce territoire contre 15 % des Français, hommes et femmes confondus.[4]

Côté alimentation, les habitants de la région Hauts-de-France consomment moins de fruits et légumes qu'ailleurs en France, et dans le nord de la France, « faire la cuisine » est davantage considéré comme une obligation (82%) et une corvée (41%) qu'ailleurs en France (respectivement 73% et 32%)[5]. Concernant les achats, presque 70% des ménages du Douaisis déclarent faire leurs courses alimentaires auprès d'un hypermarché, 53% dans des hard discounts, 9% sur les marchés et 4% sur des points de vente directe à la ferme.[6]

Côté production, 54% de la Surface Agricole Utile totale de DOUAISIS AGGLO est occupée par des exploitations agricoles, contre 70% à l'échelle du département du Nord, et conformément à la tendance globale, cette surface agricole diminue progressivement (-5% entre 2000 et 2010). Cette production agricole est assurée par près de 200 agriculteurs aux productions variées : maraîchage, plaines céréalières, polyculture élevage, apiculture, et plusieurs systèmes mixtes dans les modes de production ou de distribution, à la recherche de valeur ajoutée. La vente directe, traditionnelle sur le territoire, y est toujours active (42 agriculteurs signataires de la charte « De la terre à la table » avec DOUAISIS AGGLO). Parallèlement, l'agriculture biologique se développe avec un quadruplement des surfaces entre 2013 et 2017. A l'échelle des particuliers, l'autoproduction, fortement présente dans le bassin minier avec les jardins ouvriers, se redéveloppe avec succès, en prenant en compte de nouveaux enjeux tels que la gestion au naturel des potagers et vergers.

Sur le reste de la chaîne alimentaire, la transformation alimentaire concerne principalement des TPE/PME. Seuls quelques grands groupes marquent le secteur agro-alimentaire sur le territoire (Lactalis, Epicéa, etc.).

Ces quelques données compilées permettent d'établir un portrait rapide du territoire autour de l'alimentation. La décision a été prise collectivement de s'appuyer sur les regards croisés des acteurs locaux, et non pas sur un diagnostic quantitatif exhaustif, pour compléter ces chiffres et mieux cerner les enjeux locaux.

C'est donc la méthodologie du dialogue territorial et de la concertation qui a été retenue pour valoriser l'expertise des professionnels de terrain dans ce diagnostic, et ainsi développer une vision partagée et des valeurs communes pour travailler ensemble.

UN PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE POUR LE DOUAISIS

Conscients de ces enjeux et défis, les élus de DOUAISIS AGGLO se sont engagés dans une démarche de projet alimentaire territorial, avec de nombreux partenaires.

« Notre souhait principal est de répondre aux attentes des habitants en matière d'alimentation durable, avec des produits frais, de saison et bien sûr de qualité ».

Jean-Luc Hallé, vice-président de DOUAISIS AGGLO en charge de la Politique agricole, du Développement rural et des Espaces naturels.

Le développement d'une politique agricole et alimentaire locale fondée sur le dialogue entre acteurs

S'appuyant sur sa politique de « Trame Verte et Bleue », DOUAISIS AGGLO conduit depuis 2010 une politique agricole qui s'est progressivement élargie au développement de la bio, puis plus globalement à l'alimentation.
Par le biais de diagnostics partagés, de temps de concertation fondés sur la méthode du dialogue territorial avec les acteurs volontaires et de mises en œuvre d'actions pilotes concrètes, trois programmations ont été co-construites :

- La programmation agricole, en vigueur depuis 2010, renforcée en 2013 dans le cadre d'une contractualisation de quatre ans avec la Région, et qui a fait l'objet d'une concertation en deux phases : l'évaluation puis la co-écriture de la programmation « Agricad » (2021 - 2026) ;

- Le plan de développement de l'agriculture et de l'alimentation biologiques sur le territoire, intitulée « Biocad », lancé en 2016 ;

- Le programme d'actions alimentation-santé-environnement, davantage tourné vers les « mangeurs », co-construit en 2016 et 2017, et présenté dans ce document. Il est nommé « Alimcad ».

L'ensemble de ces 3 programmations constitue le Projet Alimentaire Territorial de DOUAISIS AGGLO, officiellement reconnu par le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt en Octobre 2017.

A l'échelle locale, cette politique s'inscrit plus globalement dans le projet de territoire de DOUAISIS AGGLO en cours d'élaboration, en contribuant à l'objectif stratégique « un cadre de vie de qualité ». Elle s'articule par ailleurs avec le Contrat de Ville 2015-2020 de DOUAISIS AGGLO, ainsi qu'avec le Schéma de Cohérence Territoriale du Grand Douaisis.

A l'échelle nationale et européenne, ce P.A.T. se nourrit et s'enrichit de multiples projets et expertises, par exemple au sein de réseaux d'échanges sur la gouvernance alimentaire (avec le réseau Terres en Ville), ou encore au sein de projets européens transfrontaliers, tels que les projets INTERREG V « AD-T : Développement d'une Filière Agro-alimentaire Durable Transfrontalière » et « AD-In : Alimentation Durable Inclusive ».

LE PROGRAMME D'ACTIONS ALIMCAD

Le programme Alimcad, fruit d'une concertation territoriale « Alimentation – Santé - Environnement »

Afin de co-construire avec les acteurs volontaires une stratégie alimentaire locale en faveur du mieux-vivre de tous, DOUAISIS AGGLO a engagé en 2015 une concertation territoriale sur la thématique « alimentation-santé-environnement ».

Celle-ci s'est articulée comme suit :

Second semestre 2015 : identification, rencontre et mobilisation des acteurs concernés de près ou de loin par l'alimentation dans l'agglomération du Douaisis.

17 décembre 2015 : réunion préparatoire pour identifier les points à travailler et établir les conditions de réussite de cette démarche de concertation.

Printemps 2016 : six ateliers de travail pour mieux comprendre les comportements alimentaires, leur lien avec la santé et l'environnement, et recenser les initiatives alimentaires existantes ici et ailleurs.

2016 : via les « Rendez-vous du goût », 4 groupes d'habitants ont partagé leur vision du bien-être alimentaire, leurs pratiques et leurs envies, et ont échangé avec des professionnels concernés par l'alimentation, pour enrichir les propositions de la concertation.

6 février 2017 : journée collective « Alimentons le débat » pour identifier les enjeux prioritaires de la concertation, en énoncer les points-clés et mettre en avant les points de convergence et de divergence.

Printemps 2017 : groupes de travail thématiques pour partager les valeurs et la vision qui guideront la mise en œuvre de ce programme d'action, proposer des actions à développer, prioriser et préciser les actions imaginées.

Eté 2017 : rédaction du programme d'actions à partir des synthèses des différents ateliers et validation.

Automne 2017 : restitution de la démarche et lancement de la programmation.

UNE ALIMENTATION LOCALE, SAINE ET DURABLE POUR TOUS

Au fil des rencontres qui ont permis d'élaborer le programme Alimcad, une représentation partagée de l'alimentation souhaitée s'est dégagée. Celle-ci est autant que possible locale, composée au maximum de produits bruts, frais et de saison, saine, de qualité nutritionnelle, source de plaisir et de bien-être. Elle préserve l'environnement et les ressources, est créatrice de liens sociaux et de convivialité, est équitable (payée au juste prix pour tous), est accessible financièrement, géographiquement et culturellement à tous, et valorise le patrimoine culinaire, culturel et paysager local dans sa diversité.

Cette vision rejoint le référentiel « Alimentation Durable », défini par une diversité d'acteurs régionaux en 2014[7]. Ce référentiel développe le concept d'« alimentation durable » autour de quatre enjeux :

- Une alimentation bénéfique et accessible à tous ;
- Une contribution positive sur la santé et le bien-être de tous ;
- Une empreinte minimale sur l'environnement ;
- Un système économiquement équitable et performant.

Vision partagée, valeurs, enjeux

L'élaboration du programme d'actions Alimcad répond à une ambition politique portée par les élus de DOUAISIS AGGLO de « contribuer durablement à la santé et au bien-être des habitants » en faisant de l'alimentation un levier du mieux-vivre.

Pour préciser ce cadre général, le choix a été fait de ne pas réaliser de diagnostic quantitatif exhaustif, mais de co-construire avec les acteurs mobilisés dans la concertation, un registre de valeurs ainsi qu'une vision partagée.

LES ÉTAPES ▶▶ Donnent l'impulsion ▶▶ Concertation - coproduction

LA VISION ▶▶ Donne la direction ▶▶

« Accessible financièrement »
« *Patrimoine culinaire local* »
« Produits bruts, frais, de saison »
« Saine » « *Plaisir et bien-être* »
« préserver la ressource et l'environnement »
« *équitable* », « créatrice de liens sociaux »

LES VALEURS ▶▶ Donnent un cadre de référence du faire ensemble ▶▶

LES ENJEUX ▶▶ Sont des préoccupations majeures sur lesquelles chaque acteur du système a à perdre ou à gagner quelque chose ▶▶

1. La santé des habitants préservée et améliorée
2. Un cadre de vie sain, source de bien-être
3. L'accessibilité, pour tous, à une alimentation de qualité et à un juste prix
4. L'éducation, l'information et la sensibilisation

LES OBJECTIFS ▶▶ Donnent des buts communs ▶▶

8 objectifs opérationnels pour
3 enjeux et **1** objectif stratégique supplémentaire
21 actions

Ambition et objectifs

La mise en place du programme Alimcad repose sur l'adoption de buts communs. L'arbre à objectifs contribue à mieux identifier les buts que la concertation s'est donnée.
Il précise la logique globale qui anime les acteurs mobilisés ainsi que le sens du projet.

UNE AMBITION

Proposer et mettre en œuvre une politique alimentaire locale pour que l'alimentation contribue durablement au mieux-vivre des habitants du territoire

EUJEU 1

L'alimentation, facteur de la santé préservée et améliorée des habitants du Douaisis

EUJEU 2

L'alimentation et le cadre de vie, sources de santé et de bien-être

EUJEU 3

L'accès pour tous à une alimentation de qualité, au juste prix

OBJECTIF STRATÉGIQUE COMPLÉMENTAIRE

Mobiliser et développer les ressources pour la mise en œuvre de Alimcad

Objectif 1 - Développer l'information et la formation sur les liens entre alimentation et santé

1. Chaque année, une thématique specifique sur l'alimentation et la santé
2. Des formations alimentation-santé pour les professionnels

Objectif 2 - Donner à tous les moyens d'être acteur de sa santé en agissant sur l'éducation alimentaire

3. L'alimentation de la petite enfance
4. L'éducation nutritionnelle et alimentaire de la jeunesse
5. L'alimentation au cœur des actions de promotion de la santé, un tremplin pour le bien-être de tous

Objectif 3- Développer et valoriser les espaces nourriciers, en respectant l'environnement

6. Accompagnement des projets d'autoproduction partout où c'est possible
7. Promotion du jardinage au naturel

Objectif 4 - Accompagner le secteur alimentaire vers des pratiques respectueuses de l'environnement

8. Performance environnementale du secteur alimentaire

Objectif 5 - Réduire le gaspillage alimentaire et la production de déchets liés à l'alimentation

9. A l'échelle des consommateurs
10. A l'échelle de la restauration hors domicile
11. A l'échelle des entreprises du secteur agro-alimentaire, de la production à la distribution

Objectif 6 - Promouvoir l'alimentation durable

12. Sensibilisation partout et pour tous
13. Une semaine de l'alimentation durable
14. Des outils à portée de main
15. Un espace dédié à l'alimentation durable

Objectif 7 - Accompagner le développement de savoirs et savoir-faire autour de l'alimentation durable

16. Accompagnement du changement de comportements alimentaires des mangeurs
17. Formation et accompagnement « des personnes relais »

Objectif 8 - Placer la solidarité au cœur de l'accès à une alimentation locale, saine et durable

18. Des initiatives alimentaires solidaires et durables

19. Création et animation d'un espace de gouvernance
20. Communication
21. Suivi de la mise en œuvre du programme d'actions

Légende

Les actions présentées dans ce document sont décrites succinctement et accompagnées de pictogrammes et d'un curseur d'intensité afin de représenter différents paramètres de leur mise en œuvre.

Ces pictogrammes renvoient aux indicateurs suivants :

	Pas de dépense supplémentaire	Temps de personnel	Temps et investissement ponctuel	Temps et investissement pluriannuel
	Déjà en cours / Immédiat	Court terme (< ou = 1 an)	Moyen terme (2 à 5 ans)	Long terme
	Quelques personnes	Groupes ciblés	Communautés élargies	Grand public

Enjeu 1 : L'alimentation, facteur de la santé des habitants préservée et améliorée

Si toutes les actions du programme Alimcad ont vocation à favoriser le mieux-vivre des habitants du Douaisis, il a été décidé collectivement de conserver un axe spécifique sur l'alimentation et la santé. Comment intégrer et développer la place de l'alimentation dans des actions de prévention santé coordonnées et efficaces ? Comment concilier éducation à la santé et éducation alimentaire afin de réduire au mieux les inégalités d'accès à une alimentation saine ?

Les acteurs de la concertation s'accordent autour d'une approche globale de la santé. Leur vision rejoint celle des organisations internationales telles que l'Organisation Mondiale de la Santé qui définit la santé comme un « état complet de bien-être physique, mental et social, [qui] ne consiste pas seulement en une absence de maladie ou d'infirmité ». Elle s'accorde également avec la Charte d'Ottawa de 1986 qui précise que la santé est déterminée par « les facteurs biologiques, le système de santé, les comportements et le style de vie ou encore l'environnement ».

Si l'ensemble des initiatives alimentaires du programme Alimcad ont vocation à contribuer au mieux-vivre de la population de DOUAISIS AGGLO, les échanges issus de la concertation ont confirmé la nécessité de conserver un axe spécifique autour de l'alimentation et de la santé.

En effet, les liens qui peuvent exister entre alimentation et santé sont multiples et semblent mériter des actions de prévention spécifiques. Lors de l'atelier de concertation du 19 mai 2016, les participants ont énuméré quelques-uns de ces liens : les abus avec excès de sel, de gras, de sucre ou encore d'additifs, les troubles du comportement alimentaire (boulimie, anorexie, etc.), le manque de diversité alimentaire et les carences, la sédentarité notamment liée aux modes d'approvisionnements actuels (drive...) ; l'impact de notre environnement (pollutions de l'eau, de l'air, des sols, des produits alimentaires et de leurs contenants) sur la santé des mangeurs (ex : perturbateurs endocriniens) ; les risques encourus par les « travailleurs » des filières agro-alimentaires (conditions de travail et bien-être, risques sanitaires liés notamment à l'utilisation de certains produits chimiques) ; ou encore tout simplement les liens reliant bien-être et alimentation (plaisir, autonomie, inclusion sociale, éveil sensoriel, estime de soi, etc.).

> *« Que ta nourriture soit ta médecine et ta médecine, ta nourriture ».*
>
> Hippocrate

Face à l'ampleur des problématiques liant alimentation et santé, et aux multiples approches possibles, élus et participants à la concertation ont fait le choix, notamment de par leur champ de compétences, de se concentrer sur les actions de prévention santé, et de **parier sur l'avenir en accompagnant la montée en compétence des professionnels comme des mangeurs sur l'alimentation et la santé.**

OBJECTIF OPÉRATIONNEL 1 : DÉVELOPPER L'INFORMATION ET LA FORMATION SUR LES LIENS ENTRE ALIMENTATION ET SANTÉ

Se forger un avis éclairé sur les comportements alimentaires les plus appropriés pour un régime sain est un réel défi pour les mangeurs. Entre les messages publicitaires qui incitent à la consommation, en particulier de produits gras, sucrés, salés, et les multiples recommandations de sécurité sanitaire parfois divergentes, il est facile de perdre ses repères et de développer de l'anxiété. Comment accompagner les consommateurs à faire la part entre l'information, les croyances et les représentations, avec des messages clairs, accessibles, cohérents entre eux, et utiles ?

1. CHAQUE ANNÉE, UNE THÉMATIQUE SPÉCIFIQUE SUR L'ALIMENTATION ET LA SANTÉ

Chaque année, focaliser la sensibilisation sur une thématique spécifique liant alimentation et santé. Les liens entre alimentation et santé étant très larges et souvent complexes, cette action consiste à centrer la sensibilisation sur une thématique spécifique développée tout au long de l'année (ex : les perturbateurs endocriniens, le système digestif, l'activité physique et les besoins énergétiques). Il s'agira de fédérer les acteurs autour de la construction d'un projet d'actions pour informer et sensibiliser le grand public à partir d'expertises croisées. Les actions pourront prendre diverses formes : conférences, stands, ateliers pratiques, production d'outils, etc. L'originalité et la diversité des actions seront recherchées.

2. DES FORMATIONS ALIMENTATION-SANTÉ POUR LES PROFESSIONNELS

Accompagner la montée en compétence des acteurs professionnels relais pour former un maximum de personnes aux liens entre alimentation et santé.
Cette action se traduira par la formation de professionnels en s'appuyant sur des formateurs et professionnels experts. Ces formations pourront être orientées sur la thématique annuelle (cf action 1), ou aborder d'autres volets de santé pour répondre aux besoins des acteurs. Les apports de ces formations permettront d'alimenter les actions de sensibilisation et d'information ponctuelles ou quotidiennes développées par ces professionnels (salariés ou bénévoles). Ils participeront ainsi à diffuser largement les messages de prévention liant alimentation et santé auprès de leurs publics.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL 2 : DONNER À TOUS LES MOYENS D'ÊTRE ACTEUR DE SA SANTÉ EN AGISSANT SUR L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE

« Le 1er maillon de ma santé, c'est moi. » Cette affirmation largement partagée par les acteurs de la concertation invite à donner à tous les habitants les moyens de devenir des acteurs éclairés de leur santé, à même de faire de leur alimentation un gage de leur bien-être. Pour y parvenir, un accompagnement pérenne, basé sur les systèmes de valeurs et les marges de manœuvre de chacun, est proposé. Agir sur l'éducation alimentaire dès la petite enfance et tout au long de la vie contribuerait ainsi à réduire les inégalités de santé, pour pouvoir manger sainement tout en se faisant plaisir.

3. L'ALIMENTATION DE LA PETITE ENFANCE

Sensibiliser et former les professionnels de la petite enfance ainsi que les parents et l'entourage familial, et améliorer l'offre alimentaire des structures dédiées à la petite enfance.
La grossesse et les 1000 premiers jours du bébé jouent un rôle majeur sur l'état de santé actuel et futur de l'enfant. Ainsi, cette action aura vocation à mobiliser les professionnels de ce secteur (RAM, crèches, accueils parents-enfants, etc.), à mieux comprendre les pratiques existantes et à proposer des formations et accompagnements adaptés aux besoins des professionnels et parents. Cette action permettra d'étendre la démarche initiée avec les restaurants scolaires pour l'étendre aux structures d'accueil de la petite enfance (ex : démarche d'introduction de produits bio et/ou locaux dans les crèches).

4. L'ÉDUCATION NUTRITIONNELLE ET ALIMENTAIRE DE LA JEUNESSE

Développer des dispositifs et programmes d'éducation alimentaire et nutritionnelle coordonnés notamment auprès des établissements scolaires de la maternelle au lycée.
Cette action vise à définir et expérimenter des projets d'éducation alimentaire et nutritionnelle qui soient multi partenariaux, pratiques, décloisonnés, et cohérents tout au long du parcours de l'enfant et de son quotidien (de la maison à l'école). Elle vient ainsi compléter les initiatives d'introduction de produits bio et/ou locaux dans la restauration scolaire (initiatives accompagnées dans les politiques territoriales agricoles et de développement de la bio). Ces actions pourraient ainsi être expérimentées en premier lieu au sein d'établissements scolaires pilotes, avant d'être essaimées.

5. L'ALIMENTATION AU CŒUR DES ACTIONS DE SANTÉ, UN TREMPLIN POUR LE BIEN-ÊTRE DE TOUS

Encourager, accompagner et valoriser les actions et expérimentations qui placent l'alimentation au cœur de la promotion de la santé, et en faciliter leur accès pour tous.
L'alimentation est une porte d'entrée pertinente pour aborder une pluralité de difficultés pouvant impacter la santé physique et le bien-être. Il s'agit donc de développer et rendre accessibles à tous les actions permettant de s'appuyer sur son alimentation pour devenir et/ou rester acteur de sa santé. Cette action devra ainsi prendre en compte la diversité des publics, de leur sensibilité et de leurs besoins (ex : problématique du départ du foyer parental chez les 18-25 ans et intérêt pour les outils numériques, perte d'autonomie chez les personnes âgées et alimentation comme outil d'inclusion sociale, etc). L'intergénérationnel sera privilégié dans la mise en œuvre des actions.

Enjeu 2 : Alimentation et cadre de vie sources de santé et de bien-être

Les liens entre environnement, qualité de vie et santé, qu'ils soient positifs ou négatifs, sont de plus en plus connus. Comment limiter au maximum l'impact de la chaîne alimentaire sur l'environnement et ainsi sur la santé humaine ? Parallèlement, comment s'appuyer sur l'alimentation pour recréer des interactions positives entre le cadre de vie et les habitants ?

Pendant la concertation, les échanges ont régulièrement porté sur le « paysage alimentaire », c'est-à-dire sur tous les lieux liés à l'approvisionnement alimentaire : commerces, marchés, restaurants, jardins, cantines, points de distribution de l'aide alimentaire, points de vente à la ferme etc. Qu'on parle de paysage ou d'environnement alimentaires, il est intéressant d'observer comment l'alimentation façonne notre cadre de vie, et vice-versa comment l'environnement impacte notre alimentation.

Un des éléments marquants du paysage alimentaire de la DOUAISIS AGGLO est les jardins ouvriers. Héritage du passé minier, ils suscitent aujourd'hui un vif intérêt auprès des habitants. Ces jardins sont souvent portés par la fonction sociale qu'ils remplissent notamment dans les quartiers. Les projets de jardins ouvriers, familiaux ou encore partagés sont d'ailleurs très présents dans la programmation de la politique de la ville de DOUAISIS AGGLO. Néanmoins, on leur attribue également et de plus en plus une vocation nourricière, paysagère et écologique. Leur développement permet ainsi d'influencer les comportements alimentaires en rendant accessibles des fruits et légumes frais et locaux, et participent à l'amélioration du cadre de vie (présence de la nature en ville, atténuation des ilôts de chaleur urbains, espaces de rencontre, etc.).

L'aménagement du territoire peut ainsi intégrer l'alimentation comme levier d'amélioration du cadre de vie. L'écoquartier du Raquet en est un exemple, puisque s'y côtoient de l'habitat durable, des espaces de production alimentaire publics et privés (parc horticole, jardins familiaux), des espaces paysagers et récréatifs avec un potentiel nourricier (haies comestibles et vergers publics), et une qualité environnementale, notamment favorisée par les déplacements doux.

Néanmoins, les aménageurs ne sont pas les seuls à pouvoir agir en même temps sur l'environnement et l'alimentation des habitants. Entreprises agro-alimentaires, restaurateurs ou encore consommateurs ont eux aussi leur part de responsabilité pour promouvoir un cadre de vie de qualité. De par les pratiques de production, transformation, stockage, transport, distribution, marketing, cuisine, ou encore gestion des déchets, tous ces acteurs impactent la qualité de l'eau, de l'air, des sols, de la biodiversité et du paysage. La performance environnementale des entreprises, les pratiques culturales de jardinage ou encore la lutte contre le gaspillage alimentaire tout au long de la filière sont autant de leviers pour engager une alliance positive entre alimentation et qualité du cadre de vie.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL 3 : DÉVELOPPER ET VALORISER LES ESPACES NOURRICIERS, EN RESPECTANT L'ENVIRONNEMENT

De nombreuses initiatives révèlent le besoin des mangeurs de renouer un lien direct avec l'alimentation. Développer la production alimentaire dans les zones urbaines et rurales répond à une diversité d'enjeux : sociaux et culturels quand il s'agit de reconstruire du lien social autour d'activités de jardinage partagées ; économiques, quand il s'agit d'assurer une production nourricière ; écologiques, quand les pratiques culturales sont «naturelles» ou biologiques, et s'appuient sur une riche diversité cultivée.

6. ACCOMPAGNEMENT DES PROJETS D'AUTO-PRODUCTION PARTOUT OÙ C'EST POSSIBLE

Accompagner l'émergence, l'animation et/ou le développement de projets collectifs d'autoproduction partout où c'est possible.
Une dynamique existe actuellement sur le territoire de DOUAISIS AGGLO autour des jardins familiaux et ouvriers, partagés, ou encore des potagers et vergers publics. Cette action vise à soutenir et accompagner ces projets et à favoriser l'émergence et l'expérimentation de projets innovants pour investir les espaces disponibles identifiés. Cet accompagnement pourrait impliquer l'identification d'espaces disponibles (jardins d'entreprises, établissements scolaires, pieds d'immeuble, toits, espaces publics, etc.) et la caractérisation des sols pour préciser les modes de culture adaptés (ex : en bac). Il s'agira également de réfléchir à l'ensemble des possibilités offertes pour valoriser la multifonctionnalité de ces espaces (contribution à la trame verte, espaces de loisir et de rencontre, support pédagogique pour les écoles, etc.)

7. PROMOTION DU JARDINAGE AU NATUREL

Sensibiliser et former les particuliers au jardinage au naturel, et encourager le partage d'expériences et de ressources entre jardiniers.
Cette action expérimentée par DOUAISIS AGGLO sous forme de « Rendez-vous Jardin », ou encore par le Symevad, vise à former les jardiniers amateurs du territoire pour encourager le changement de pratiques au profit d'un abandon progressif des produits phytosanitaires dans les potagers des particuliers. L'organisation de ces formations sera développée. Parallèlement, les rencontres entre jardiniers pourraient être déployées pour leur permettre de partager leurs expériences et/ou de mutualiser leurs ressources. Ces rencontres pourraient prendre la forme de « troc des plantes », « rallye vélo des jardins au naturel », etc. Ces initiatives permettront également de sensibiliser les habitants à la gestion différenciée menée dans les espaces verts municipaux et communautaires, et devraient faire progressivement évoluer les regards portés sur la nature en ville.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL 4 : ACCOMPAGNER LE SECTEUR ALIMENTAIRE VERS DES PRATIQUES RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT

« Impliquer les acteurs économiques de la filière alimentaire » est un souhait des acteurs de la concertation. Selon le Réseau Action Climat France[8], notre alimentation contribue à 1/3 des émissions de gaz à effet de serre, concourant ainsi aux changements climatiques. Parallèlement, les modes de production, de transformation et de distribution actuels impactent la qualité de l'air, de l'eau et des sols ou encore de la biodiversité, ce que les partenaires ont régulièrement rappelé pendant les ateliers. Les entreprises du secteur alimentaire ont donc un rôle à jouer dans la préservation de l'environnement.

8. PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE DU SECTEUR ALIMENTAIRE

Mobiliser les entreprises du secteur agro-alimentaire et les accompagner dans une gestion responsable de leurs consommations, de leurs approvisionnements, et l'amélioration de leur impact sur l'air, l'eau, les sols et/ou la biodiversité.
Cette action s'inscrit dans la dynamique régionale Rev3. Il s'agit d'accompagner les entreprises du secteur agro-alimentaire dans la troisième révolution industrielle, et de réaliser avec eux des diagnostics, en vue de préconisations et d'accompagnement à la mise en place de solutions concrètes, notamment inspirées des modèles de l'économie circulaire. Au-delà du développement de pratiques plus respectueuses de l'environnement, il s'agira en effet de prendre en compte une triple performance économique, sociale et environnementale. Peu d'entreprises agro-alimentaires se trouvent sur le territoire de DOUAISIS AGGLO. Toutefois, il existe un important maillage de TPE et PME du secteur alimentaire (artisans transformateurs, restaurateurs, commerces) et de grandes et moyennes surfaces qui pourraient être investis dans cette démarche.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL 5 : RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET LA PRODUCTION DE DÉCHETS LIÉS À L'ALIMENTATION

Près du tiers des aliments destinés à la consommation humaine à l'échelle mondiale est gâché, selon la FAO. En France, ce gâchis représente chaque année 10 millions de tonnes, réparties comme suit : 32% en production agricole ; 21% au cours de la transformation ; 14% dans le secteur de la distribution ; 14% en restauration (collective et commerciale) ; 19% lors de la consommation à domicile. Ce gaspillage de denrées du champ à la poubelle représenterait un coût de 16 milliards d'euros annuels, soit 240 € par an et par personne[9]. Chacun peut donc agir pour réduire le gaspillage alimentaire, réaliser des économies, et permettre *in fine* de produire et consommer moins mais mieux !

9. À L'ÉCHELLE DES CONSOMMATEURS

Susciter une prise de conscience auprès des habitants sur l'ampleur et les conséquences du gaspillage alimentaire, et tester des leviers d'action à essaimer au sein de la population.
Cette action vise à sensibiliser les consommateurs-mangeurs au travers d'expériences positives de pratiques alimentaires produisant moins de déchets alimentaires. Elle peut se traduire par des événements grand public (ex : pique-nique zéro déchets) ou l'accompagnement spécifique d'un nombre limité de foyers. Chacune de ces opérations permettra d'illustrer qu'il est possible de s'alimenter tout en diminuant sa poubelle, et donc son empreinte environnementale.

10. À L'ÉCHELLE DE LA RESTAURATION DU DOUAISIS

Mobiliser la Restauration Hors Domicile (RHD), que ce soit des restaurants collectifs (publics ou privés) ou commerciaux, dans une démarche « zéro déchet », et les accompagner pour atteindre leurs objectifs.
Cette action vise à renforcer les démarches initiées par plusieurs restaurants collectifs et commerciaux du Douaisis pour proposer des assiettes plus durables. En complément de leurs initiatives d'introduction de produits bio et/ou locaux, ces restaurants seront accompagnés pour réduire leurs poubelles alimentaires et non alimentaires, et s'orienter au maximum vers des solutions de recyclage et valorisation (ex : compost). Progressivement, il s'agira de tendre vers une approche globale de la restauration responsable.

11. À L'ÉCHELLE DU SECTEUR AGRO-ALIMENTAIRE

Évaluer le gaspillage alimentaire et ses sources à l'échelle des entreprises du secteur agro-alimentaire local, afin de proposer des solutions concrètes et efficaces, dans une perspective d'économie circulaire.
Cette action porte sur le gaspillage alimentaire de la production à la distribution (la restauration et les consommateurs faisant l'objet d'autres actions). Il s'agit de cibler un secteur, de mener une étude-diagnostic permettant de mieux comprendre les mécanismes à l'origine de ce gaspillage. Des préconisations pourront être faites, et l'accompagnement de filières et/ou d'entreprises volontaires, afin de réduire ces pertes et ce gâchis alimentaires. Cette action sera à relier à l'enjeu « accessibilité » et à la recherche d'outils de valorisation des produits potentiellement perdus, mais aussi à l'objectif de performance environnementale des entreprises du secteur alimentaire.

Enjeu 3 : L'accès pour tous à une alimentation de qualité à un juste prix

Différents freins économiques, géographiques, culturels et sociaux créent et renforcent les inégalites d'accès à une alimentation de qualité. Comment s'assurer que l'ensemble des habitants du Douaisis soit en capacité de manger local, sain et durable ?

La question de l'accessibilité recoupe trois dimensions qui se posent en réels défis à l'échelle de DOUAISIS AGGLO :

L'accessibilité géographique : le défi de la mobilité a été systématiquement mis en avant par les participants de la concertation. Ce défi pose la question des déserts alimentaires, des zones où la population n'a pas accès à une alimentation saine, riche d'un point de vue nutritionnel et culturellement acceptable, à un prix abordable. La proposition d'une épicerie solidaire mobile, la volonté de développer l'achat groupé, etc. sont autant d'idées qui montrent que l'accessibilité géographique est un défi pour le territoire.

L'accessibilité économique : compte tenu de la situation socio-économique du territoire, l'alimentation reste souvent une variable d'ajustement dans le budget de beaucoup de ménages. Les coûts des produits liés à la production, à la transformation et à la distribution, sont parfois au-dessus des capacités d'achat des consommateurs. Pour palier ces freins économiques, des initiatives solidaires sont mises en place par un important réseau d'acteurs locaux. Aujourd'hui, les besoins d'initiatives de solidarité alimentaire tendent à augmenter tandis que les ressources humaines et financières s'amenuisent. De nouveaux modèles de solidarité, nourris de l'économie sociale et solidaire (ESS), sont à développer, expérimenter, soutenir.

L'accessibilité culturelle / informationnelle :
De façon récurrente également, la question de l'accès à l'information s'est posée. La multiplicité des messages véhiculés par les différents médias, la complexité de l'information (ex : différents additifs E... sur les étiquettes des produits alimentaires), parfois également la saturation de l'information, la fracture numérique et l'inégal accès aux ressources en ligne, ou encore les représentations culturelles (« la bio c'est pour les riches », etc.), interrogent l'efficacité des actions de sensibilisation et des campagnes d'information. De nouveaux projets éducatifs, de sensibilisation et/ou d'information sont à expérimenter pour que s'engage un véritable changement au profit d'habitudes alimentaires plus durables.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL 6 : PROMOUVOIR L'ALIMENTATION DURABLE

Qu'entend-on par alimentation durable ? Quelles ressources mobiliser pour que l'alimentation durable devienne l'affaire de tous ? Il s'agit de créer une dynamique positive autour de l'alimentation sur l'ensemble du territoire, avec un maximum d'acteurs, y compris les publics « non réceptifs », et se doter d'outils et d'espaces pour faire vivre cette dynamique.

12. SENSIBILISATION PARTOUT ET POUR TOUS

Encourager et accompagner les divers événements et manifestations du territoire de DOUAISIS AGGLO à proposer l'alimentation durable dans leur organisation.
Un grand nombre de manifestations existantes font la promotion de l'alimentation durable. Néanmoins, pour que l'alimentation s'ancre durablement dans les pratiques alimentaires du territoire, les produits locaux, sains, bons, et à l'impact limité sur l'environnement doivent prendre place dans les événements locaux, quelles que soient leurs thématiques (événement sportif, fête des voisins, etc.). Cela permettrait d'aller vers les publics, et de toucher progressivement les « non-réceptifs ». Après une première expérimentation auprès de quelques événements, un travail de capitalisation et de diffusion permettra d'essaimer la démarche.

13. UNE SEMAINE DE L'ALIMENTATION DURABLE

Organiser collectivement une semaine consacrée à l'alimentation durable pour fédérer les partenaires de la démarche Alimcad, et donner un coup de projecteur sur le « mieux manger ».
A l'instar d'un grand nombre de thématiques de santé, cette action vise à l'échelle de DOUAISIS AGGLO à rassembler les acteurs locaux de l'alimentation autour d'une campagne de promotion de l'alimentation durable. Le choix et l'organisation des actions permettront de faciliter l'interconnaissance entre acteurs, de renforcer la vision partagée de l'alimentation durable entre partenaires, et de communiquer plus efficacement autour des initiatives et messages portés lors de cette semaine.

14. DES OUTILS À PORTÉE DE MAIN

Recenser, rendre accessibles et compléter les outils d'éducation, d'information et de sensibilisation à l'alimentation durable.
Pour accompagner les actions de promotion de l'alimentation durable (de la sensibilisation aux projets éducatifs), de nombreux outils pédagogiques existent. Cette action aura pour objectif de faciliter l'utilisation des outils les plus adaptés aux besoins des acteurs, selon leurs publics et leurs projets. Une première étape consistera à recenser les outils existants et à faciliter leur accessibilité (ex : plateforme en ligne, espace ressource physique sur DOUAISIS AGGLO, etc.). Une seconde étape consistera à créer les outils manquants (ex : exposition sur l'alimentation durable).

15. UN ESPACE DÉDIÉ À L'ALIMENTATION DURABLE

Etudier la faisabilité et la pertinence d'un espace physique dédié à l'alimentation durable.
Pour répondre aux besoins de mutualisation d'outils pédagogiques (jeux, mallettes de cuisine, etc.), pour palier le manque d'espace pour organiser des ateliers de cuisine et des repas partagés, les acteurs ont plusieurs fois évoqué la nécessité d'un espace « ressources » collectif dédié à l'alimentation durable.
Cet espace devrait toutefois prendre en compte les principales contraintes de mobilité et rester modulable pour être accessible et adapté à tous.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL 7 : DÉVELOPPER LES SAVOIRS ET SAVOIR-FAIRE

Accompagner un changement de pratiques, que ce soit celles des professionnels du système alimentaire, comme des habitants, nécessite du temps et des compétences spécifiques. Prendre le temps de développer les savoirs et savoir-faire de chacun, sans culpabiliser et en tirant au maximum profit du patrimoine et des ressources locales, est le défi de cet objectif.

16. ACCOMPAGNEMENT DU CHANGEMENT DE COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES

Permettre à des publics souvent « non sensibilisés » de développer des savoirs et des savoir-faire pour s'approvisionner, cuisiner et manger autrement, et améliorer progressivement leur alimentation.
Les besoins de cet accompagnement sont différents selon les publics. Plusieurs accompagnements seront ainsi expérimentés, évalués et diffusés selon les résultats. Un « parcours découverte » de 6 mois sera proposé à 10 à 15 foyers souhaitant découvrir ce que recouvre une offre alimentaire plus durable. Parallèlement, un accompagnement destiné aux publics en situation de précarité sera proposé pour 6 mois également. Cette action concerna l'ensemble des savoir-faire, de l'approvisionnement (notamment le jardinage) aux méthodes de cuisine et de conservation. Elle sera réalisée avec le soutien de structures à vocation sociale et s'adaptera aux contraintes économiques, culturelles et de mobilité des personnes plus vulnérables. Ces deux accompagnements seront évalués, et la méthode amendée et/ou diffusée selon les résultats obtenus.
Ces accompagnements poussés auprès de groupes de ménages pourront également être complétés par des « ateliers du savoir-faire », visant à partir d'un cadre ludique et pratique, à créer la transmission et le partage de savoir-faire autour des usages alimentaires.

17. FORMATION ET ACCOMPAGNEMENT « DES PERSONNES RELAIS »

Donner les outils et compétences pour monter un projet pérenne d'alimentation durable au sein de sa structure, mener des actions de sensibilisation ou tout simplement diffuser l'information.
Afin de toucher un maximum de personnes et développer les projets autour de l'alimentation durable, il est nécessaire d'impliquer, de former et d'accompagner le personnel « prescripteur » (personnel salarié et bénévole des structures à vocation sociale, socioculturelle, sanitaire, environnementale, habitants « ambassadeurs », etc.).
Ces formations devront s'adapter à la diversité des publics et des besoins des différentes structures. Dans un premier temps, une formation-action sur les enjeux de l'alimentation durable, les outils pédagogiques et les techniques d'intervention pour mener des projets auprès de publics en perte d'autonomie alimentaire sera expérimentée sur le territoire de DOUAISIS AGGLO. Un accompagnement à la mise en place des projets montés par chaque structure sera ensuite proposé. En complément, une formation d' « ambassadeurs » de l'alimentation durable sera proposée. Après évaluation de ces premières formations, de nouveaux accompagnements pourront être développés selon les besoins et opportunités.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL 8 : PLACER LA SOLIDARITÉ AU CŒUR DE L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION LOCALE, SAINE ET DURABLE

Conformément à l'ambition de justice sociale portée par le Programme national de l'alimentation, il convient de réunir les conditions pour faciliter l'accès à l'offre de produits durables et/ou solidaires, en s'appuyant notamment sur la force du collectif.

18. DES INITIATIVES ALIMENTAIRES SOLIDAIRES ET DURABLES

Encourager et accompagner le développement d'initiatives alimentaires solidaires, économiquement viables et créatrices de lien social.
Cette action vise à soutenir les initiatives alimentaires qu'elles soient portées par des collectifs de citoyens ou des structures associatives. A partir des besoins et opportunités identifiés par les porteurs de projet, il s'agira de mobiliser les personnes et structures ressources et de proposer ou d'orienter vers un accompagnement adéquat. Ces projets solidaires pourront prendre différentes formes : achats groupés, collectifs de glaneurs, mutualisation entre épiceries solidaires, offre alimentaire mobile, outils de valorisation de produits périssables, etc.

OBJECTIF STRATÉGIQUE :
MOBILISER ET DÉVELOPPER LES RESSOURCES POUR LA MISE EN ŒUVRE D' ALIMCAD

L'alimentation est « l'affaire de tous ». Pour que l'ensemble des partenaires de cette politique alimentaire partagent une même vision globale et stratégique de l'alimentation à promouvoir sur le Douaisis, s'enrichissent mutuellement de leurs diverses expertises, s'approprient les actions proposées collectivement et s'investissent pour les mettre en œuvre, en cohérence avec la dynamique territoriale, il est important de créer et d'animer un espace de gouvernance alimentaire locale et participative.

19. CRÉATION ET ANIMATION D'UN ESPACE DE GOUVERNANCE

Dans la continuité de la concertation territoriale animée depuis 2016, cet espace a pour objectif de faciliter l'interconnaissance, la collaboration et l'articulation entre acteurs et initiatives. Par le partage d'expériences, de savoirs et de valeurs, cet espace permettrait d'acquérir une meilleure compréhension du fait alimentaire sur le territoire et de nourrir une vision partagée de l'alimentation à promouvoir.
Às travers cet espace, il s'agirait ainsi non seulement de faire le lien entre les acteurs locaux de l'alimentation, mais aussi d'assurer l'articulation avec des démarches et politiques voisines et complémentaires (SCoT du Grand Douaisis, démarche de Projet Alimentaire Territorial à l'échelle du PNR Scarpe-Escaut, etc.)

L'animation de cette gouvernance locale sera essentielle pour qu'elle profite à l'ensemble des parties prenantes. Les rencontres organisées pourront prendre diverses formes : ateliers d'intelligence collective, séances de micro-consulting ou groupes de travail thématiques, visites de terrain, balades autour du « paysage alimentaire », partage de données, etc.
Enfin, pour favoriser l'implication de tous, ces espaces de gouvernance seront déclinés à différentes échelles. Des projets alimentaires communaux et d'établissements scolaires, avec leurs propres gouvernances, seront expérimentés avant d'essaimer la méthodologie.

20. COMMUNICATION

Pour faire connaître cette démarche territoriale, permettre à un maximum d'acteurs de se l'approprier et conforter l'articulation entre les différentes initiatives alimentaires locales, il s'agit de développer et d'exploiter des outils de communication dédiés à Alimcad. Ces moyens de communication pourront servir à l'ensemble des actions concourant à la démarche.

21. SUIVI DE LA MISE EN ŒUVRE DU PROGRAMME D'ACTIONS

Cette action vise à se donner les moyens tout au long de cette programmation d'assurer un suivi de qualité des actions, de garantir la cohérence entre les initiatives et de réaliser un bilan global permettant d'évaluer la programmation et de proposer des perspectives.
Une attention particulière devra ainsi être portée tout au long de la mise en œuvre du plan Alimcad au suivi et au complément des indicateurs pré-identifiés.

Lexique

Autonomie alimentaire
« Elle se définit autour de 4 piliers :
- L'accessibilité, en tout temps et à long terme, à une quantité suffisante de nourriture saine, à un coût raisonnable au regard des revenus de chacun et dans des lieux d'approvisionnement diversifiés et avoisinants ;
- Le pouvoir de choisir une alimentation saine, variée et salubre en ayant une information claire et fiable et en disposant des savoir-faire nécessaires pour adopter des comportements alimentaires plus durables ;
- Le respect des Hommes et de la Terre ;
- L'action collective et solidaire de se prendre en charge individuellement et la possibilité de prendre part aux décisions qui concernent la communauté. »

(Définition retenue dans le projet Interreg AD-In, inspirée du mouvement des cuisines collectives du Québec)

Comportement alimentaire
Il peut se définir autour des 3 verbes d'action : se fournir, cuisiner et manger.
(Définition retenue par les participants à la concertation, le 10 mars 2016)

Paysage alimentaire
« Paysage formé sur un territoire donné (quartier, ville, commune) par l'ensemble des lieux, équipements et services permettant l'approvisionnement des individus en produits alimentaires. C'est-à-dire l'ensemble des commerces, marchés, restaurants, jardins, cantines, points de distribution de l'aide alimentaire, points de vente à la ferme, etc. et leur répartition sur le territoire. Le terme paysage souligne qu'il s'agit d'un ensemble de lieux, mais aussi un espace vécu et perçu différemment selon les consommateurs. »
(Définition proposée par Coline PERRIN, Christophe SOULARD et Simon VONTHRON (INRA - UMR Innovation)

Projet Alimentaire Territorial
« Les projets alimentaires territoriaux sont élaborés de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire et répondent à l'objectif de structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial /…/ Ils s'appuient sur un diagnostic partagé de l'agriculture et de l'alimentation sur le territoire et la définition d'actions opérationnelles visant la réalisation du projet ».
(Article 39 de la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, du 13 octobre 2014)

Perturbateur endocrinien
« Substance ou un mélange de substances, qui altère les fonctions du système endocrinien et de ce fait induit des effets néfastes dans un organisme intact, chez sa progéniture ou au sein de (sous)-populations ». « Les perturbateurs endocriniens peuvent : mimer l'action d'une hormone naturelle et entrainer ainsi la réponse due à cette hormone, empêcher une hormone de se fixer à son récepteur et ainsi empêcher la transmission du signal hormonal, perturber la production ou la régulation des hormones ou de leurs récepteurs. »
(Définition de l'Organisation Mondiale de la Santé, complétée par l'ANSES)

Régimes alimentaires durables
« Les régimes alimentaires durables sont des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, contribuant à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations actuelles et futures. Ils participent à la protection et au respect de la biodiversité et des écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines. »
(Définition de la FAO, Organisation des Nations Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation).

Santé
« La santé est un état de complet bien-être physique, mental et social, et ne consiste pas seulement en une absence de maladie ou d'infirmité. »
(Définition de l'Organisation Mondiale de la Santé)

Références

1. Définition du développement durable, Rapport Bruntland, 1987.

2. Malassis, L., *Traité d'économie agroalimentaire. Les trois âges alimentaires : essai sur l'histoire sociale de l'alimentation et de l'agriculture, L'âge agro-industriel,* Editions Cujas, Paris, 1997, 367 p.

3. INSEE, *Comparateur de territoire – Chiffres détaillés ; Dossier complet : CA du Douaisis,* consulté sur https://www.insee.fr/fr/accueil

4. Lacoste O, Trédez G., *Notre Santé. Mieux comprendre la santé et ses enjeux en Nord-Pas de Calais,* Loos : ORS Nord-Pas de Calais, 2014. Référence 13-6
Données accessibles sur http://www.or2s.fr/

5. Baromètre santé nutrition, 2008.

6. Syndicat mixte du SCoT Grand Douaisis, Syndicat mixte des transports du Douaisis, *Enquête Ménages Déplacements, Douai / Grand Douaisis,* 2012

7. CERDD, *Repères pour une alimentation durable en Nord-Pas de Calais,* Mai 2014, 17 p.

8. Réseau Action Climat France, *Un coup de fourchette pour le climat,* Octobre 2015, 20 p.

9. ADEME, *Etat des lieux des masses de gaspillages alimentaires et de sa gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire,* mai 2016, 165 p.
Données accessibles sur le site de France Nature Environnement : https://www.fne.asso.fr/

Ressources pour aller plus loin

Changer de regard
sur notre alimentation

youtube.com/cerdd

Changer de regard
sur l'alimentation et la santé

youtube.com/cerdd

La démarche Biocad

youtube.com
Douaisis Agglo

Remerciements

A l'ensemble des structures et des personnes qui ont participé aux ateliers de la concertation territoriale ou qui ont pris le temps d'échanger avec les services de DOUAISIS AGGLO :

ADEME – Evelyne JOURNAUX – Christophe BOGAERT – Anthony JAUGEARD • **Aide Familiale à Domicile** - Fatima LEJEUNE – Chantal DUSART – Gaëlle WAGRET – Fanny SMID • **Aprobio** – Marie BOUCHER – Cynthia THOMAS • **A.P.E.I. du Douaisis** – Hamid AIT BELLA – Sophie DEREGNANCOURT • **ANDES** - Marie DELAERE – Valérie GHEERAERT • **ARS Hauts-de-France** – Hélène TOUSSAINT – Anne CAUCHE – Judith TRIQUET • **Artois Comm.** – Fanny FAIVRE-PICON • **Association pour la Prévention de la Pollution Atmosphérique / Programme FEES** - Marie-Amélie CUNY • **Association des Jardins Ouvriers et Familiaux de Douai** – Hervé NOTTER • **Atelier Santé Ville du Douaisis** – Antoine SY – Anne BOUFLERS • **Boulangerie de Roost-Warendin** - Philippe BAZIN • **Caisse Primaire d'Assurance Maladie Lille-Douai** – Sylvie SAELEN – Sébastien DUBOIS – Audrey VANDER-BRIGGHE – Sabine BALLET • **Centre Hospitalier de Douai** – Franck LAUREYNS – Caroline PREVOST • **Centre social d'Auby** – Virginie WATTELIER – Emmanuelle LESTIENNE – Sabrina SUCHARSKI • **Centre Social de Dorignies** – Stéphane DAMOUR – Marie-Josée CHARLES • **Centre social de Frais Marais** – Mahmoud OULD RABAH – Dominique ALAVOINE – Valérie BIELAWSKI – Dany SISIAK • **Centre social de Waziers** - Catheline PIQUET • **Centre socioculturel de Dechy** – Patrick BALDY • **Centre socioculturel intercommunal de la Région d'Arleux** – Eric BAILLY • **CERAPS/Université Lille 2** – Elise POISNEL • **CERDD** – Marie DECIMA • **Chambre d'agriculture Nord-Pas de Calais** – Lucie LALY – Maelle DELABRE – Alessia DI PIETRO – Perrine LOEILLEUX • **Chambre des Métiers et de l'Artisanat** – Henri-Luc SPRIMONT – Samuel LEFETZ – Céline MOREL • **CIVAM 59/62** – Sophie WAUQUIER • **DOUAISIS AGGLO** – Jean-Luc HALLE – Direction Développement rural et cadre de vie – Marie-Martine POIROT – Nicolas CARTON – Caroline RICHARD – Audrey CARON – Tiphaine BURBAN – Manon WILLIOT – Mélanie LELIEVRE – Christelle NOEL – Nathalie HACOT – Pôle Cohésion Sociale – Claire GOLSE – Vincent GALLE – Vincent ADAMSKI – Bruno MATHIEU – Direction Développement Economique / ESS – Marine GOIDIN – Direction du Développement Durable – Chékib BEN SMIDA – Direction de l'Eau Potable – Frédéric FUND – Direction de l'Environnement et des Déchets – Barbara WYDRZYNSKI • Direction de la Communication - Raphael MATHIEU • **Conseil de développement de DOUAISIS AGGLO** – Dominique ROGEE-BECAR • **Conseil Départemental du Nord –** EPICéA – Samuel TOURBEZ – Benamar TOUATI – Direction Ruralité et Environnement – Chloé BACON – Aurélie FOURNET • **Conseil Régional Hauts-de-France -** Direction Santé – Cécile BOGUCKI – Christian LAMPIN – Direction Climat AirEnergie – Anne LEMAIRE – Direction Prospective et Evaluation – Ludivine DUFOUR • **Comité de quartier de Gayant** – Caroline HERGAULT • **Croqueurs de pomme** – Jean-Michel DAMBRINE • **Croix Rouge** – Marie-Dominique LAMBELIN • **Cuincy Santé Environnement** – Bernadette CORDONNIER • **Culture et Libertés** - Brigitte SNEIDERS • **Direction Territoriale de Prévention et d'Action Sociale** – Isabelle VAN KELF • **Douaisis Passerelle** – François-Xavier GHYSEL • **Douaisis Santé Pour Tous** – Nathalie PERNE – Alain DE WAZIERS – Jérôme BOESCH • **DRAAF Hauts-de-France** – Sabine ABGRALL – Emilie HENNEBOIS • **DREAL Hauts-de-France** – Elodie VERDIER • **Droit d'vélo Douaisis** – Jacques DEWAILLY - **Du miel sur mes tartines** – Cathy HENNICHE • **Ecole Marie-Curie de Lallaing** – Emilie GAIN • **Eco-moineaux** – Nadia AIDAOUI • Ellen URBANCZYCK • **EPISOL 59** – Sophie DERETZ • **Espace Environnement asbl** – Sophie MARGULIEW – Nathalie RICAILLE • **Ferme des Vanneaux** - Mustapha ZEBDI – Marlène TOUIRSI • **Gabnor** – Mathilde MEXME-ROGER • **Groupement régional pour la qualité alimentaire** – Dorize REMY – Luc VENDEVILLE • **Infirmières scolaires** – Sonia MUSIELAK – Mme THELLIEZ – Sonia SLIMANI – Virginie SPRECHER – Evelyne OUTEBON – Marie-Pierre BONVARLET • **Institut Pasteur de Lille** – Elisabeth BRISSIEUX • **Intermarché de Râches** – Anne DESTOMBES • **InterScot Terres du Nord** – Alex GUILLET • **IMT Lille/Douai** – Thais BOUVE – Sylvain HADOUX • **La clé de la rose** - Saliha BOUABDELLAH – Clémentine BROUX – Julien CARPENTIER – Fatima EDDALFI – Alexandre TOFFIN – Fred WATZLAWIK • **La ficelle** – Katel FOUQUET • **La Musette** – Eric Leleu • **Lecourtcircuit.fr** – Maxence MESSIANT - **Mairie d'Arleux** – Bertrand SIX • **Lycée Biotech'** – Thierry CORSEAUX - **Mairie d'Auby** – Omar LATRECHE • **Mairie de Douai** – Saoudi LOPES – Laetitia JOLLY – Jérôme VALLIN – Jackie AVENEL – Fabienne CHŒUR – Afida OULAHCEN • **Mairie de Faumont** – Henri COQUELLE – Vanessa HAYS • **Mairie de Férin** – Michel PEDERENCINO – Romain DELINS • **Mairie de Flers-en-Escrebieux** – Myriam KURASIAK •

Mairie de Lauwin-Planque – Bernard OLIVIER • **Mairie de Râches** – Zahra DUMARQUEZ – Fatiha DRICI • **Mairie de Roost-Warendin** – Lionel COURDAVAULT – Colette CAPA - Gilbert RYBARCZYK • **Mairie de Sin le Noble** – Sandra CORTE • **Maison de Santé Pluriprofessionnelle de Sin le Noble** – Ingrid GEBKA • **Maison de Santé Pluriprofessionnelle du Faubourg de Béthune** – Saliha GREVIN • **Maison pour Tous de GUESNAIN** – Dominique HERIN • **Maisons et Cités / SOGINORPA** – Alexandre SCHNEIDER • **Métropole Européenne de Lille** - Isabelle CIEKANSKI – Noluen GERMAIN • **Mieux Vivre à Gayant** – Pascal DAMBRIN – Sihem ZIANI • **Mission bassin minier Nord-Pas de Calais** – Sandrine BELLAND • **Mission Locale du Douaisis** – Anne DELVALLEE • **MJC / Espace Helios** - Florence PANNIER – Véronique DUBOIS – Jean-Luc DUCOIN • **MJC de Douai / Maison Pour Tous** - Christine PIMARE-DRON • **MNLE Sensée** - Gustave HERBO – Karine GUIARD – Odile PICQ • **Observatoire Régional de la Santé Nord-Pas de Calais** - Olivier LACOSTE • **Observatoire de la Santé du Hainaut** – Marjorie LELUBRE – Dominique VITRY – Catherine COLLIE • **Parc Naturel Régional Scarpe Escaut** - Agnès LAVERGNE - Astrid DUTRIEU • Pascal THERASSE • **Plateforme Santé du Douaisis** – Elodie EVRARD – Nathalie LEGLAND – Joël DELOEIL – Laureline BRASSEUR • **Producteurs agricoles du territoire de DOUAISIS AGGLO** – Guy CARUYER – Jean-Paul DELILLE – Cédric VERDIERRE – François WILLIOT – Régis DUFRENOY • **Rectorat de Lille** – Muriel DEHAY – Catherine JULIEN • **Rencontres et Loisirs** – Sandrine DOUCHEZ • **Restaurant municipal l'Auberge Verte** - Michel DELAMOTTE • **Restaurant Quai 121** - François LELION • **Restaurant scolaire de Douai** – Didier VANCAUWEMBERGE • **Restaurant scolaire de Lambres-lez-Douai** – Laurent VAN ELSLANDER • **Rêves d'enfants** – Laetitia VANONA • **Roost-Warendin Nature** – Mme TALPAERT – Yvon DELZAGHER • **SCoT du Grand Douaisis** – Capucine LECLERCQ • **Sens du Goût** – Antoine DEMAILLY – Hervé HAZARD • **Sodexo/Restaurant APEI** – Olivier NAUD • **Soliha Douaisis** – Slimane MALAOUI • **SYMEVAD** – Thierry BOUCHE – Emilie GALLOIS – Gaëlle MOUQUET • **Syndicat d'Initiatives de Roost-Warendin** – Claude DARRAS – Andrée HELLEBUICK • **Tendresse et Chamaillerie** – Sandra BOUHMILA • **Terres de Liens** – Anne CAILLE • **Terres en Villes** – Serge BONNEFOY • **Toits et Petits pois** – Anne-Chantal MATHIEU • **UFC/Que choisir Douai** – Jocelyne MARITAN – Guy GOULOIS • **Union des Commerçants de Dechy** - Gilbert RYBARCZYK • **Union des Commerçants de Douai** – Sylvie DEBREYNE – Catherine CHÂTEAU – Marie-Paule VENVILLE • **Union Ecologique de Flers** – Alain FIQUET – Jean-Pierre KOWALKA – Henri BOMBA – Nathalie TANARI – Marie-Françoise FOURDON – Annie LIETARD – Marie-Agnès SIMON • **VIF/Vivons En Forme** – Gaëlle BOULIC.

A l'ensemble des participants aux « **Rendez-vous du Goût** » qui ont partagé leurs représentations du bien-être alimentaire, leurs habitudes, leurs besoins et leurs projets : Adeline VERMERCSH – Alfreda MARLE – Assia MERNIZI – Audrée QUENOM – Caréma KOUDAD – Chantal BRUNEAU – Chloé KLEINE – Céline DORDAIN – Cindy CREPIEUX – Fabienne MAYEUX – Farida MANGOUCHI – Francine ROUSSELLE – Gammara BELAICHE – Géraldine DOLLET – Gertrude JAMET – Hafida GHAIB – Hayria SAYAD – Isabelle EGO – Janine HAMILLE – Jeannine BRULIN – Kevin MIQUIET – Jocelyne POULAIN – Jutta POPRAWSKI – Laetitia CAULIER – Liliane WIDMAR – Lorraine ROUSSELLE – Ludivine VERMERCSH – Lysiane VANTREPODE – Marie-Thérèse MARSIGUA – Mélissa ANDRIEUX – Michelle DOUTRELUIGNE – Michèle RASSON – Nadège DIJON – Patricia ZEROUALI – Sandra URBAIN – Sabrina SUCHARSKI – Suzanne DOLLET.

A l'ensemble des partenaires des **projets européens** INTERREG V France-Wallonie-Vlaanderen « AD-T : Filière agro-alimentaire Durable Transfrontalière » et « AD-In : Alimentation Durable Inclusive », ainsi qu'aux partenaires du **projet de recherche « Aproter »**.

Aux consultants qui ont accompagné la démarche de concertation et l'élaboration du programme Alimcad : Jean-louis ROBILLARD (**Oxalis**) et Béatrice BOUTIN (**Grands Ensemble**).

Avec le soutien du Fonds Européen de Développement Régional