



PROJET
ALIMENTAIRE
TERRITORIAL
/ AMIENS MÉTROPOLE

27 SEPTEMBRE 2022

2^{ème}
ÉDITION

TOUS ACTEURS DE NOTRE ALIMENTATION !

- > QUELLES AVANCÉES ?
- > QUELS CHOIX POUR NOTRE SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE ?



Tous acteurs de notre alimentation !

2^{ème} édition :

Quelles avancées ?

Quels choix pour notre souveraineté alimentaire ?

Mardi 27 septembre 2022 - Saveuse

PROGRAMME

9h00 | Accueil des participants et ouverture officielle de la journée

- Georges Dufour, Maire de Saveuse et Vice-président Secteur Ouest à Amiens Métropole
- Alain Gest, Président d'Amiens Métropole
- Françoise Crété, Présidente de la Chambre d'agriculture de la Somme

9h00 - 10h15 | Conférence de Philippe Goetzmann

Le contexte est-il propice au développement de l'approvisionnement local ? Comment l'aborder ?

Au programme :

- **1^{ère} partie** : la réalité de la situation du marché dans lequel s'inscrit le local
- **2^{ème} partie** : comment vraiment développer le local ?

Intervenant : conférencier spécialisé sur les sujets de la grande consommation et de l'agroalimentaire, Philippe Goetzmann a créé son cabinet de conseil dédié à l'accompagnement des entreprises face à la transformation de la consommation. Fort d'une longue expérience professionnelle chez le groupe Auchan, il est également président de la plateforme « Faire ! Mieux » qui réunit une communauté de dirigeants de l'agroalimentaire pour réfléchir ensemble aux défis de la transition alimentaire.

10h30 - 12h00 | Ateliers

• Atelier n°1 :

Agir sur la préservation du foncier agricole : quels acteurs et outils mobiliser ?

L'accès et le maintien du foncier agricole sont une des clés de la réussite d'un Projet Alimentaire Territorial : sans terre agricole, pas d'agriculteur ni d'agriculture de proximité. Bien connaître le territoire est une première étape essentielle, en 2022 Amiens Métropole et ses partenaires se sont donc engagés dans l'élaboration d'un diagnostic foncier. Venez contribuer à ces premiers résultats et identifier les enjeux de demain.

Au programme :

- Présentation des premiers éléments du diagnostic foncier agricole d'Amiens Métropole
- Retour sur l'étude foncière des Hortillonnages et de l'Île Sainte-Aragone
- Retours d'expériences de deux installations sur le territoire d'Amiens Métropole

Intervenants :

- Philippine Fiess, Chambre d'agriculture de la Somme
- Yannick Decoster, Chambre d'agriculture de la Somme
- Philippe Gautier et Joséphine Lecerf, SAFER Hauts-de-France
- Alexandre Platerier, Terre de Liens Picardie
- Gaétan Vallée, GAEC Les Franches Terres – installation aidée par Terre de liens, Amiens Métropole, la commune de Pont-de-Metz et la Chambre d'agriculture de la Somme

Animateur :

- Atelier d'Urbanisme Architecture et Paysage, Amiens Métropole

• Atelier n°2 :

Utilisation des produits locaux et loi ÉGALIM : comment aller plus loin dans la restauration collective ?

Venez exprimer vos attentes et écouter celles de vos homologues lors de 3 ateliers dédiés à la restauration collective.

Au cours de cet été 2022, 100 établissements ont été contactés à l'occasion d'une étude sur l'état d'approvisionnement local des sites de restauration scolaire réalisée par le bureau d'études Vitamin' dans le cadre du PAT, pour décrire leur quotidien, leur positionnement vis-à-vis de la loi ÉGALIM et l'approvisionnement local et exprimer leurs attentes en matière de restauration collective. 73 sites ont été caractérisés, permettant de vous présenter une synthèse des observations.

• Atelier n°3 :

La logistique, outils de structuration des circuits agroalimentaires locaux

Le cabinet Auxilia, la Chambre d'agriculture de la Somme et l'Île aux Fruits, mènent une étude sur la structuration des circuits agricoles alimentaires dans le cadre du Projet Alimentaire d'Amiens Métropole. Cette étude doit permettre d'aboutir à la mise en place de projets favorisant le développement des circuits locaux, au profit de tous les acteurs, et à l'échelle de l'ensemble du territoire métropolitain. Nous invitons les acteurs de la chaîne logistique à participer à un atelier de travail pour partager les contraintes logistiques qu'ils rencontrent et imaginer les solutions à mettre en œuvre pour y remédier.

• Atelier n°4 :

Innover au service de l'agriculture dans les Hauts-de-France

Les innovations agricoles sont nombreuses. Elles se sont données pour objectif de répondre aux défis environnementaux, sociétaux et économiques d'aujourd'hui et de demain : produire mieux avec moins, améliorer la qualité des productions ou encore ouvrir des débouchés. Nous vous proposons dans le cadre de cet atelier de les découvrir et d'échanger avec ces acteurs qui explorent les multiples facettes de l'innovation agricole dans les Hauts-de-France.

Au programme :

- Partage d'expériences autour des innovations agricoles présentes dans les Hauts-de-France et identification des actions à mettre en place pour les diffuser et les développer

Au programme :

- Me faciliter la vie : Présentation et exploitation des réseaux professionnels présents sur mon territoire
- Baisser de 50 % le gaspillage alimentaire : Identification des clés pour réussir et recueil de vos attentes en matière d'accompagnement
- Intégrer la diététique dans la pause méridienne : Conseils d'un directeur de restauration et partage d'expériences

Animateur :

- Vitamin'

Au programme :

- Présentation de l'étude menée et ses objectifs
- Identification des freins et leviers à l'organisation des solutions logistiques

Animateurs :

- Auxilia, Chambre d'agriculture de la Somme, L'Île aux fruits

Intervenants :

- Jean-Pascal Hopquin, AgroTransfert Ressources et Territoires – plateforme de conduite de projets de transfert à l'interface entre la recherche agronomique et le développement agricole
- Pascal Simonet, Arvalis Institut du Végétal – organisme de recherche dédié aux grandes cultures, Arvalis mobilise son expertise pour l'émergence de systèmes de production conciliant compétitivité économique, adaptation aux marchés et environnement
- Sandrine Dereux, Pôle compétitivité Bioeconomy for Change – réseau de référence de la bioéconomie travaillant sur l'ensemble des thématiques liées à la production et à la valorisation des ressources renouvelables à des fins alimentaires, industrielles et énergétiques

Animateur

- Groupe Unilasalle : Gaëlle Leruse, chargée des relations et financements publics

12h00 – 12h30 | **Restitution des ateliers et conclusion de la matinée**

12h30 – 14h00 | **Repas à base de produits locaux**

- Présence de la camionnette PAT'LIN de la CC2SO : présentation des actions menées dans le cadre de leur Projet Alimentaire Territorial
- **Exposition** : le diagnostic agricole d'Amiens Métropole en quelques chiffres

14h00 – 15h30 | **Visites**

• **Parcours n°1 :**
Installation et conversion en bio : regards croisés

Retours d'expériences et visite de deux fermes biologiques :

- **La ferme de Tante Lucie – SCEA du Granpador** : exploitation familiale convertie en bio depuis plus de 10 ans (pommes de terre, viande bovine et œufs), la ferme de Tante Lucie s'est donnée pour objectif de produire des produits plus sains et plus vertueux.
→ *Rendez-vous au 33 rue du Moellon à Pissy à 14h00*
- **Le GAEC des Franches terres** : installés depuis 2013, Gaétan Vallée et Emmanuel Houeix ont créé une ferme de 12 hectares en maraîchage bio à Pont-de-Metz avec pour ambition la création d'une nouvelle activité agricole pour approvisionner en fruits et légumes bio les communes avoisinantes.
→ *Rendez-vous Chemin de Saveuse à Pont-de-Metz à 14h45*

• **Parcours n°2 :**
Du champ à l'assiette : favoriser les circuits courts

Les points de vente en circuits courts se développent et se diversifient sur notre territoire, rendez-vous dans trois d'entre eux :

- **Super U Amiens** : supermarché travaillant en direct avec des producteurs du territoire d'Amiens Métropole.
→ *Rendez-vous au 4 rue Édouard Lucas à Amiens à 14h00*
- **La cueillette d'Amiens** : créée lors de l'ouverture du magasin O'tera en 2021 à côté duquel elle s'est implantée, la cueillette d'Amiens poursuit un double objectif : approvisionner en circuit court son voisin et permettre aux amiénois de cueillir en libre-service fruits, légumes et fleurs à deux pas du centre-ville.
→ *Rendez-vous au 151 boulevard Ambroise Paré - ZAC Intercampus à Amiens (parking d'O'tera) à 14h40*
- **O'tera Amiens** : implantée depuis 2021 à Amiens, la chaîne de magasins O'tera propose plus de 60 % des produits vendus en circuit court. Ses valeurs : la juste rémunération des producteurs, la vente de produits de qualité et un bon rapport qualité/prix pour les consommateurs.
→ *Rendez-vous au 151 boulevard Ambroise Paré - ZAC Intercampus à Amiens à 15h15*

Tous acteurs de notre alimentation !

2^{ème} édition :

Quelles avancées ?

Quels choix pour notre souveraineté alimentaire ?

Mardi 27 septembre 2022 - Saveuse

L'agriculture constitue un atout majeur du territoire de la métropole amiénoise par son importance économique ainsi que son rôle structurant dans les paysages.

Depuis quelques années, elle doit cependant s'adapter au contexte économique et aux contraintes environnementales et faire face à des attentes de plus en plus exigeantes : alimentation de qualité, circuits de proximité, développement durable ou encore économie des ressources naturelles.

Face à ces constats, Amiens Métropole porte l'ambition d'intégrer cette thématique au cœur des enjeux de son territoire et s'est engagé en 2018 dans l'élaboration d'un Projet Alimentaire Territorial en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de la Somme. Un projet transversal et multi-partenarial ayant pour objectif de structurer la politique agricole et alimentaire afin d'agir sur le « mieux produire », le « mieux manger » et tendre vers un modèle plus durable, plus résilient et plus inclusif.

À l'occasion de cette deuxième édition de l'évènement « Tous acteurs de notre alimentation ! », nous vous invitons à poursuivre votre engagement ou à nous rejoindre pour promouvoir une alimentation saine, locale et de qualité et co-construire nos objectifs.



UNE STRATÉGIE ALIMENTAIRE POUR AMIENS MÉTROPOLÉ

Initié en 2018, le Projet Alimentaire Territorial d'Amiens Métropole porte l'ambition d'élaborer collectivement un projet global et transversal en :

- Répondant aux enjeux du « mieux manger » et du « mieux produire » ;
- Développant une économie agricole et alimentaire ancrée sur le territoire métropolitain ;
- Favorisant la consommation de produits locaux ;
- Faisant des habitants, consommateurs et distributeurs des acteurs du PAT.

LA DÉMARCHÉ

Le PAT est un projet co-construit et transversal à l'ensemble des politiques publiques, ses actions se doivent donc d'être partagées et mises en œuvre avec les acteurs du territoire.

En 2018, Amiens Métropole et la Chambre d'agriculture de la Somme ont initié un premier dialogue avec les professionnels du système agricole et alimentaire dans la perspective de co-construire les enjeux métropolitains et les objectifs à poursuivre en matière d'alimentation. Un premier diagnostic agricole et alimentaire a été réalisé. Il a mobilisé une centaine de participants tout au long de son élaboration et a fait l'objet d'une restitution lors d'un Forum le 28 mai 2019. Ces témoignages ont permis de révéler la diversité des initiatives présentes au sein de l'agglomération, d'établir un premier état des lieux du système alimentaire métropolitain et de faire émerger des premières orientations stratégiques déclinées dans un plan d'actions construit sur la base de ce diagnostic partagé.

La première édition de l'évènement « Tous acteurs de notre alimentations ! » en 2021 a permis de réunir les professionnels du monde agricole et alimentaire du territoire autour des enjeux phares de ce plan d'actions.



3 ENJEUX-CLEFS



Promouvoir une alimentation locale, de qualité et durable

- Promouvoir le « Bien manger » local auprès du grand public
- Communiquer sur le Projet Alimentaire Territorial



Faciliter l'accessibilité aux produits locaux

- Structurer les filières locales
- Faciliter l'achat des produits locaux par le consommateur
- Rendre accessible les produits locaux auprès des publics précaires
- Développer et structurer la logistique
- Multiplier les lieux de distribution en fonction des publics visés



Accompagner l'ensemble des acteurs de la filière agricole et alimentaire au changement vers une alimentation saine, durable et locale

- Faciliter la recherche de main d'œuvre et de foncier agricole
- Sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Protéger la ressource en eau
- Faciliter les acteurs de la filière agricole vers la transition agroécologique
- Faciliter la transition énergétique des installations



DES ACTIONS QUI PORTENT LEURS FRUITS

UNE RECONNAISSANCE OFFICIELLE DU PAT D'AMIENS MÉTROPOLE



Après une reprise de la démarche début 2021 avec les différents acteurs du territoire et partenaires, **le PAT d'Amiens Métropole a été labellisé de niveau 1 par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation fin octobre 2021 pour une durée de 3 ans.**

Le dispositif de reconnaissance des PAT a pour objectif de recenser les démarches dès leur émergence et de soutenir leur déploiement sur le territoire, en leur donnant davantage de visibilité.

Il existe deux niveaux de reconnaissance suivant l'état d'avancement du projet :

- Le **niveau 1**, pour les territoires où les dimensions du PAT sont en émergence et en cours de construction. Il est attribué pour une durée de 3 ans non renouvelable.
- Le **niveau 2**, correspond aux projets dont le degré d'avancement permet la mise en œuvre d'actions opérationnelles. Il est attribué pour une durée de 5 ans renouvelable.

2022, UN ANNÉE RICHE EN DIAGNOSTICS

L'année 2022 a été consacrée à la poursuite du diagnostic du territoire. Ce diagnostic concerne plusieurs thématiques identifiées comme prioritaires dans la stratégie d'Amiens Métropole pour cette année 2022 :

- L'approvisionnement local dans la restauration scolaire
- Les circuits de distribution du producteur au consommateur (notamment sous l'angle logistique)
- Le recensement du foncier agricole

Nos objectifs : territorialiser notre alimentation, réduire la distance entre la fourche et la fourchette ou encore rapprocher les différents acteurs du système alimentaire.



Une étude pour la structuration du circuit agricole et alimentaire

Les spécificités agricoles d'Amiens Métropole mêlant Hortillonnages et tradition agricole de grande culture en font un territoire avec une stratégie logistique à développer qui lui est propre.

Des initiatives existent d'ores et déjà, que ce soit en matière de transport de denrées, de regroupement de producteurs ou encore de marchés locaux. La ville d'Amiens joue en effet un rôle important avec sa cuisine centrale, la Chambre d'agriculture et le département de la Somme également avec la mise en place d'outils comme la plateforme « Approlocal » ou avec la création de la « SAS Somme produits locaux ».

Nous n'avons cependant pas aujourd'hui de vision d'ensemble des flux logistiques de produits agricoles alimentaires à l'échelle de la métropole. Cette étude préalable a pour objectif de faire un état des lieux du circuit alimentaire actuel, l'enjeu étant d'apporter des recommandations opérationnelles et de faire émerger des solutions logistiques adaptées aux besoins des différents acteurs du territoire et en particulier des producteurs (petits producteurs, bio, maraîchers etc.). Il s'agit de structurer un circuit alimentaire local, durable, compétitif et viable économiquement pour les producteurs, les acteurs de l'agroalimentaire et de la logistique ou encore de mettre en relation l'offre et la demande en produits agricoles alimentaires locaux tout en réduisant les intermédiaires.



Cette étude est subventionnée à hauteur de 80 % dans le cadre de la mesure 13 du Plan de relance concernant le secteur agricole et alimentaire par la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de Forêt des Hauts-de-France (DRAAF).

Les prestataires retenus : Auxilia, Chambre d'agriculture de la Somme, L'Île aux fruits

Le planning de l'étude :



Contact : Clémence COSTET, Atelier Urbanisme, Architecture et Paysage, Amiens Métropole
c.costet@amiens-metropole.com



Un Carnet des points de vente en circuits courts pour Amiens Métropole

En complément de l'étude menée sur la structuration du circuit agricole et alimentaire, Amiens Métropole s'est attaché à identifier les producteurs ainsi que les points de vente en circuits courts présents sur son territoire.

La collectivité porte l'ambition de faciliter l'accessibilité aux produits locaux et de qualité à tous. Cet état des lieux s'est donc traduit par la réalisation d'un « Carnet des producteurs et points de vente en circuits courts ». À destination du grand public, il sera diffusé au format papier et numérique courant du dernier trimestre 2022 et sera accompagné d'une carte interactive, accessible sur Amiens.fr.

Contact : Clémence COSTET, Atelier Urbanisme, Architecture et Paysage, Amiens Métropole
c.costet@amiens-metropole.com

Une étude foncière sur le périmètre des Hortillonnages et de l'Île Sainte-Aragone

Depuis 2019, Amiens Métropole a conforté sa vision stratégique du territoire avec la mise en œuvre d'une stratégie foncière alliant développement local et respect des activités agricoles et des espaces naturels et ruraux. Un des objectifs prioritaires a été d'engager la mise en place d'un observatoire foncier qui puisse contribuer à la compréhension des dynamiques foncières et à l'identification des potentiels fonciers du territoire.

Une réflexion est menée plus spécifiquement sur le maintien et le développement de la production maraîchère sur le site des Hortillonnages et l'Île Sainte-Aragone où une douzaine de maraîchers sont actuellement en activité. C'est dans ce cadre, qu'une étude foncière est réalisée par la SAFER Hauts-de-France selon les modalités d'une convention partenariale renouvelée en janvier 2020.

Elle a pour objectifs de disposer d'un état des lieux du foncier actuel, d'identifier les maraîchers en activité sur le périmètre d'étude ou encore de recenser les difficultés d'exploitation afin notamment d'anticiper la transmission et de faciliter de nouvelles installations.

Contact : Juliette DINGEON, Atelier Urbanisme, Architecture et Paysage, Amiens Métropole
j.dingeon@amiens-metropole.com



Une étude pour un approvisionnement local dans la restauration scolaire

La loi ÉGALIM du 30 octobre 2018, pose un cadre d'évolution ambitieux pour l'ensemble de la restauration collective, publique comme privée. Cette dernière a l'obligation de proposer 50 % de produits de qualité dont 20 % de produits bio à compter de 2022 pour le public, et d'ici le 1^{er} janvier 2024 pour le secteur privé. Il s'agit d'un levier fort pour améliorer l'impact sur notre santé et notre environnement tout en soutenant les filières Bio et de qualité.

Amiens Métropole, qui ne dispose pas de la compétence scolaire, n'a cependant pas de vision globale des politiques d'approvisionnement mises en place sur l'ensemble des établissements présents sur son territoire. La mise en œuvre du Projet Alimentaire Territorial est l'occasion de s'intéresser à cette thématique à l'échelle de la métropole. Il a en effet pour vocation de rapprocher, sur un même territoire, l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, des producteurs aux consommateurs, en passant par les transformateurs, les distributeurs ou encore les acteurs de la restauration collective.

Cette étude a pour objectifs de :

- disposer d'un état des lieux sur l'approvisionnement des établissements publics et privés (centres de loisirs, écoles maternelles, primaires, collèges et lycées) à l'échelle des 39 communes d'Amiens Métropole, leur fonctionnement et leur positionnement par rapport à l'approvisionnement local ;
- commencer à sensibiliser ces établissements à l'importance d'un approvisionnement en produits locaux de qualité ;
- faciliter l'accès aux produits locaux de qualité aux services de restauration scolaire en rapprochant l'offre et la demande.



Cette étude est subventionnée à hauteur de 80 % dans le cadre de la mesure 13 du Plan de relance concernant le secteur agricole et alimentaire par la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de Forêt des Hauts-de-France (DRAAF).

Le prestataire retenu : Vitamin'

Le planning :

PHASE 1

DIAGNOSTIC DU TERRITOIRE

mai > fin septembre 2022

- **volet 1** : évaluer le mode de fonctionnement de chaque établissement identifié
- **volet 2** : évaluer l'intérêt des établissements concernés vis-à-vis des objectifs de la loi ÉGALIM
- **volet 3** : évaluer l'intérêt des actions mises en place par rapport au gaspillage alimentaire

fin septembre > fin décembre 2022

PHASE 2

ANALYSER LES FORCES, FAIBLESSES, MENACES & OPPORTUNITÉS DU TERRITOIRE

Contact : Clémence COSTET, Atelier Urbanisme, Architecture et Paysage, Amiens Métropole
c.costet@amiens-metropole.com

RESTAURATION SCOLAIRE ET ÉGALIM

L'étude réalisée sur l'état d'approvisionnement local des sites de restauration scolaire de la métropole est complémentaire aux travaux menés par la Direction Enfance, éducation, jeunesse de la Ville d'Amiens et la Cuisine Centrale de la ville.

Depuis la mise en œuvre de la loi ÉGALIM, des mesures ont en effet été mises en place pour améliorer la qualité des menus et accroître la part de produits frais et locaux. En 2021, le compteur loi ÉGALIM de la Cuisine Centrale affiche 47 % de produits de qualité soit 7 % de plus qu'en 2020.

La création d'une légumerie en 2019 pour la Cuisine Centrale poursuit cette ambition. 43 tonnes de produits sont ainsi transformés sur place chaque année. Cette nouvelle installation va de pair avec l'instauration d'un menu végétarien par semaine ayant permis d'introduire d'avantage de légumineuses et céréales dans les repas, alternatives aux protéines animales.

Contact : René PREVERAL, Service Vie Scolaire et Restauration, Ville d'Amiens
r.preveral@amiens-metropole.com



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Un accompagnement auprès des écoles primaires

Suite à l'Appel à Projet Zéro déchets Zéro gaspillage de l'ADEME, Amiens métropole a mis en place depuis 2017 un plan d'actions sur une période de 18 mois prolongé par un Contrat d'Objectif Déchets Economie Circulaire pour une période de 3 ans. Un des axes de ce programme a été la lutte contre le gaspillage alimentaire avec parmi les cibles identifiées comme prioritaires la restauration scolaire : la collectivité a accompagné sur trois ans les écoles primaires et souhaite dorénavant accompagner les écoles maternelles, soit 54 restaurants scolaires, qui sont fournis par la Cuisine Centrale de la ville en régie.

Le cabinet A(R)GILE et l'association De la graine à l'assiette ont été mandatés pour cette mission d'accompagnement pilotée par la Direction de l'environnement d'Amiens Métropole et qui se terminera en juin 2023.

Les actions menées :

Cuisine centrale



- Ajustement des quantités à l'appétit des convives (entrées, accompagnement,...)
- Adaptation des commandes de viandes en fonction des consommations observées
- Mise en place de menus végétariens (1 par semaine)

Self



- Evolution de l'ordre des composantes
- Mise en place d'îlots (chaud/froid/...)
- Retour partiel au service à table
- Expérimentation du self en grande section

Fruits



- Découpe des fruits par l'équipe du satellite ou les agents de restauration
- Réalisation de jus de fruits

Service



- Mise en place du rab' systématiquement à la fin de chaque service
- Service au fur et à mesure (entrée, plat, ...)
- Présence des animateurs sur la ligne de self pour accompagner les convives

Entrées



- Proposition de petites portions avec possibilité de se resservir dans un saladier
- Salad'bar

Plat



- Assiettes petites et grandes faims

Pain



- Limitation à une tranche au démarrage du repas

Un Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire (REGAL)

La constitution d'un Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire (REGAL) est intégrée au Projet Alimentaire Territorial comme un axe opérationnel sur le volet lutte contre le gaspillage alimentaire. Piloté par la Direction de l'environnement d'Amiens Métropole en lien avec l'ADEME, le REGAL aura pour objectif de permettre le dialogue et les échanges, l'émergence d'actions individuelles et/ou collectives, l'observation et la production de méthodes et données pour répondre aux enjeux de lutte contre le gaspillage alimentaire. Un chargé de mission sera recruté à la fin de l'année afin de mettre en place et animer ce réseau.

Plusieurs axes ont été ciblés et ont pour objectifs de :

- sensibiliser les acteurs locaux, notamment les restaurateurs et les foyers sur le gaspillage alimentaire ;
- développer des partenariats avec ces acteurs et les habitants ;
- mettre en place des actions concrètes ;
- réduire de 50 % le gaspillage alimentaire d'ici 2023.

La convention a été signée début juillet 2022.

Contact : Matthieu LE DIASCORN, Direction des Services à l'Environnement, Amiens Métropole
m.lediascorn@amiens-metropole.com

LUTTE CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE : LE « MIEUX MANGER » ACCESSIBLE À TOUS



Le Jardin Solidaire de Saint-Maurice

Le Jardin Solidaire est une parcelle de 7 000 m² située face à l'Île sainte Argonne au cœur des jardins familiaux de Saint-Maurice. Véritable outil de médiation et d'accompagnement social avec plus de 1 600 entrées/an et 800 personnes concernées (bénéficiaires et visiteurs). L'unité Actions collectives du CCAS de la Ville d'Amiens y propose une approche pédagogique et participative pour l'insertion sociale dans le but de répondre à un enjeu majeur qu'est celui de la lutte contre la précarité alimentaire. Bien qu'ouvert à tous, le jardin accueille en effet en grande majorité un public en insertion ou rencontrant des difficultés sociales tels que les bénéficiaires du RSA et les demandeurs d'asile.

Les projets développés reposent sur :

- l'accès à une alimentation équilibrée et de qualité permettant aussi l'accès à la santé pour tous ;
- le combat des inégalités alimentaires ;
- la consommation régulière de fruits et légumes de qualité par des personnes en situation de précarité.

En parallèle, des ateliers culinaires sont réalisés au sein de la cuisine pédagogique de la Maison de Saint-Maurice, située à proximité du jardin, et sont l'occasion de favoriser la découverte et la consommation des fruits et légumes produits sur place. Jardin et cuisine permettent donc au-delà du lien social de travailler avec les usagers sur une réponse durable visant l'autonomie alimentaire.

Des actions vont également être menées selon le calendrier suivant :

- **29 Septembre 2022** : Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillage de nourriture ;
- **16 Octobre 2022** : Journée mondiale de l'alimentation vue sous l'angle de la précarité alimentaire.



Informations complètes sur :

<https://www.amiens.fr/Vivre-a-Amiens/Solidarites/Le-Centre-Communal-d-Action-Sociale-CCAS/Actions-Collectives>

Contact : Richard BRUNET, CCAS, Ville d'Amiens
r.brunet@amiens-metropole.com

Lancement d'un nouveau dispositif de parcours alimentaire par le CCAS de la Ville d'Amiens

Le CCAS de la ville d'Amiens lance un nouveau dispositif de parcours alimentaire destiné à 300 familles qui vivent sous le seuil de pauvreté. Elles bénéficieront pendant 1 an de 10 paniers gratuits de fruits et légumes ainsi que d'un accompagnement sous forme d'ateliers pour apprendre à bien se nourrir.

Les inscriptions ont démarré lundi 16 mai. Ce dispositif comprend pour un an, dix paniers alimentaires de légumes et de fruits, à raison d'un panier toutes les trois semaines, un atelier culinaire, un accompagnement global sur les bases de l'hygiène, de la conservation et de la cuisson ainsi qu'un accompagnement autour de la transformation et la découverte culinaire et un atelier au choix selon les besoins du bénéficiaire (ateliers jardinage, une sortie lecture d'étiquette, une sortie balade autour de la reconnaissance des plantes comestibles, la visite de fermes ou jardins particuliers).

Les produits sont issus de l'agriculture locale, distribués en collaboration avec la Chambre d'agriculture et sa plateforme [Approlocal.fr](https://www.approlocal.fr).

Contact : Richard BRUNET, CCAS, Ville d'Amiens
r.brunet@amiens-metropole.com

Des paniers de fruits et légumes locaux à moindre coût pour les étudiants

La Fédération des Associations Étudiantes de Picardie (FAEP) propose des paniers de fruits et légumes locaux, achetés à l'Île aux fruits, à tarif réduit (2 €) aux étudiants de la ville d'Amiens. Des ateliers sont également proposés et notamment des ateliers de cuisine avec les produits issus des paniers pour lutter contre l'isolement social auquel certains étudiants sont confrontés.

Amiens Métropole verse une subvention d'un montant de 2 000 euros pour accompagner ce dispositif. L'association s'est donné pour objectif la distribution de 3 600 paniers sur l'année scolaire 2021/2022.

Les ambitions du projet :

- Lutter contre la précarité alimentaire ;
- Promouvoir une alimentation saine auprès des étudiants avec des fruits et légumes issus de l'agriculture biologique et raisonnée mais aussi à l'aide d'astuces pour cuisiner simplement, rapidement et sainement.

Contact : Virginie DELAFOSSE, Mission Enseignement Supérieur, Amiens Métropole
v.delafosse@amiens-metropole.com



DES ACTIONS EN FAVEUR DE LA PROTECTION DE LA RESSOURCE EN EAU

Afin de préserver la qualité de la nappe qui alimente en eau potable la métropole d'Amiens, des actions sont mises en place sur les secteurs de Victorine Autier et de la Basse Vallée de la Selle. Ces actions ont pour but de lutter contre les pollutions diffuses de toutes origines (agricoles, industrielles...) susceptibles d'altérer la qualité de l'eau.

Dans ce cadre et en réponse à un Appel à Initiatives lancé par l'Agence de l'Eau en 2020, Amiens Métropole, en partenariat avec l'association Bio en Hauts-de-France, la Chambre d'agriculture de la Somme et l'association Terre de Liens, soutient des actions visant à développer l'agriculture biologique sur les bassins d'alimentation de captages. L'objectif est de favoriser des pratiques agricoles qui contribuent à limiter les concentrations en produits phytosanitaires et en nitrates.

Plusieurs actions sont en cours :

→ Une étude de sensibilité à l'agriculture biologique

Une étude territoriale de sensibilité à l'agriculture biologique (Sensibio), menée par Bio en Hauts-de-France, a débuté fin décembre 2021. Tout en relançant le dialogue avec la profession agricole, cette étude a pour but de déterminer les freins psycho-sociologiques qui peuvent empêcher les agriculteurs d'évoluer vers des pratiques plus favorables à la qualité de l'eau et vers l'agriculture biologique.

Les entretiens menés doivent permettre d'établir différents profils d'agriculteurs, pour ensuite adapter l'animation aux agriculteurs présents sur le territoire et proposer des actions pertinentes. L'objectif est de terminer l'étude d'ici fin septembre, puis de présenter les résultats anonymisés de ces échanges aux agriculteurs et aux élus. Sur les 20 agriculteurs visés, 12 entretiens ont déjà eu lieu. Cette étude d'un montant de 15 750 € HT, est cofinancée par l'Agence de l'Eau et Amiens Métropole, respectivement à hauteur de 70 % et 30 %.

→ Une semaine de découverte des métiers de la bio

Les chiffres 2020 soulignent la dynamique de l'activité biologique en Hauts-de-France : avec 1 347 fermes bio, 2023 opérateurs de l'aval bio, 144 magasins bio, 162 grossistes négociants bio, la filière biologique est un véritable vivier d'emplois. C'est pour montrer cette diversité des métiers qu'est organisée la semaine de découverte des métiers de la bio. L'objectif de cet événement est de proposer des rencontres sur le terrain des acteurs de la filière biologique, pour présenter leurs métiers et plus largement leur activité. L'événement s'adresse essentiellement aux personnes en recherche d'emploi, en réinsertion ou en reconversion professionnelle, et plus largement aux personnes souhaitant s'orienter vers la filière agricole bio.

→ Une étude foncière

Un des volets du programme concerne la mise en place d'actions sur le foncier. L'objectif est de mobiliser des terrains dont les communes sont propriétaires pour faciliter l'installation de nouveaux producteurs bio et/ou pour inciter des agriculteurs à expérimenter des modes de culture biologiques. Ce volet est porté plus spécifiquement par l'association Terre de Liens.

Cette étude se base sur des entretiens réalisés auprès des communes situées sur les bassins d'alimentation de captages. Ces entretiens permettent de collecter des informations sur le foncier local et de recueillir le point de vue des acteurs locaux sur l'agriculture biologique, l'urbanisation, les circuits courts et la préservation de la qualité de l'eau. Des entretiens ont déjà été réalisés en 2021 auprès des élus de Pont-de-Metz, Vers-sur-Selle, Saleux, Cagny et Creuse. Cette action est cofinancée par l'Agence de l'Eau et le conseil régional.

Contacts : Domitille SION, Service Eau et Assainissement, Amiens Métropole
d.sion@amiens-metropole.com

Olivier CREPIN, Service Eau et Assainissement, Amiens Métropole
o.crepin@amiens-metropole.com

ÉCHANGER ET CONSTRUIRE UNE VISION PARTAGÉE

Des groupes de travail ont été mis en place pour échanger et travailler avec les partenaires et acteurs du territoire autour de ces différentes thématiques.

Les objectifs :

- Permettre la visibilité des étapes de la stratégie alimentaire du PAT ;
- Mettre en relation les acteurs du territoire et renforcer l'interconnaissance des acteurs et de leurs initiatives ;
- Engager une dynamique collective autour du PAT par la création d'un véritable réseau de partenaires acteurs du PAT et en accord avec les besoins du territoire.

N°1 : Circuit agricole et alimentaire

N°2 : Restauration collective

N°3 : Foncier agricole

N°4 : Publics précaires

N°5 : Gaspillage alimentaire

N°6 : Transition énergétique des installations

Les groupes de travail priorités :

Des groupes de travail ont été priorités en fonction des thématiques travaillées cette année :

- Foncier agricole ;
- Restauration collective ;
- Circuit agricole et alimentaire.

NOS PARTENAIRES



Le Jardin Solidaire de Saint-Maurice

Le Jardin des Vertueux
EARL Lepers Graveline



EARL Ferme de Bellevue
Hubert Flandre

Pour nous rejoindre en tant que partenaire du Projet Alimentaire Territorial d'Amiens Métropole, nous vous invitons à remplir la lettre de soutien se trouvant à la fin du document et à nous la remettre en main propre ou par mail à l'adresse suivante : pat@amiens-metropole.com.

NOUS CONTACTER

Atelier Urbanisme, Architecture et Paysage

pat@amiens-metropole.com

03.22.97.10.57



**PROJET
ALIMENTAIRE
TERRITORIAL**
/ AMIENS MÉTROPOLE