A la rencontre des initiatives d'alimentation responsable et durable dans les Vosges du Nord*



* Septembre 2018. Livret rédigé par Adèle Gspann, étudiante à Agrocampus Ouest, en stage au Parc naturel régional des Vosges du nord. Recensement non exhaustif.

En réponse à l'évolution des pratiques agricoles et des modes de consommation, de plus en plus remis en cause pour leurs impacts négatifs, en réponse à une demande grandissante des consommateurs pour une alimentation saine, de nombreux acteurs privés et publics repensent notre système alimentaire afin de mettre en place un modèle plus durable et responsable. Ce modèle cherche à produire des externalités positives :

- Un modèle préservant l'environnement :
  - Lutte contre le changement climatique
  - Préservation de la biodiversité
  - Préservation des ressources en eau
  - Contribution à la fertilité des sols
  - Traitements des déchets et renforcement de l'économie circulaire
  - Qualité et diversité des paysages
  - Patrimoine technique
  - Entretien du patrimoine naturel
  - Décarbonisation des chaînes agro-alimentaires

- Un modèle renforçant l'économie et la cohésion territoriale :
  - Création et renforcement du lien social
  - Contribution au maintien et à la création d'emplois
  - Echanges équitables et juste rémunération

- Un modèle solidaire :
  - Accès pour tous à une alimentation de qualité
  - Insertion par le travail de personnes en difficulté (personnes handicapées, en situation de précarité…)
- Un modèle protecteur de notre santé :
  - Amélioration de la santé par une alimentation saine

Ce livret dresse un bilan des différentes initiatives présentes sur le territoire des Vosges du Nord et s'inscrivant dans une démarche de transition agricole et alimentaire. Ce travail tente d'impulser un projet global de transition alimentaire au sein du territoire des Vosges du Nord, à travers ce livret l'objectif est de faire connaitre les initiatives, les faire grandir et les essaimer. Enfin ce livret tente de souligner les dynamiques qui se mettent en place, et d'identifier les atouts, les leviers et aussi les points de vigilance communs dans de tels projets.

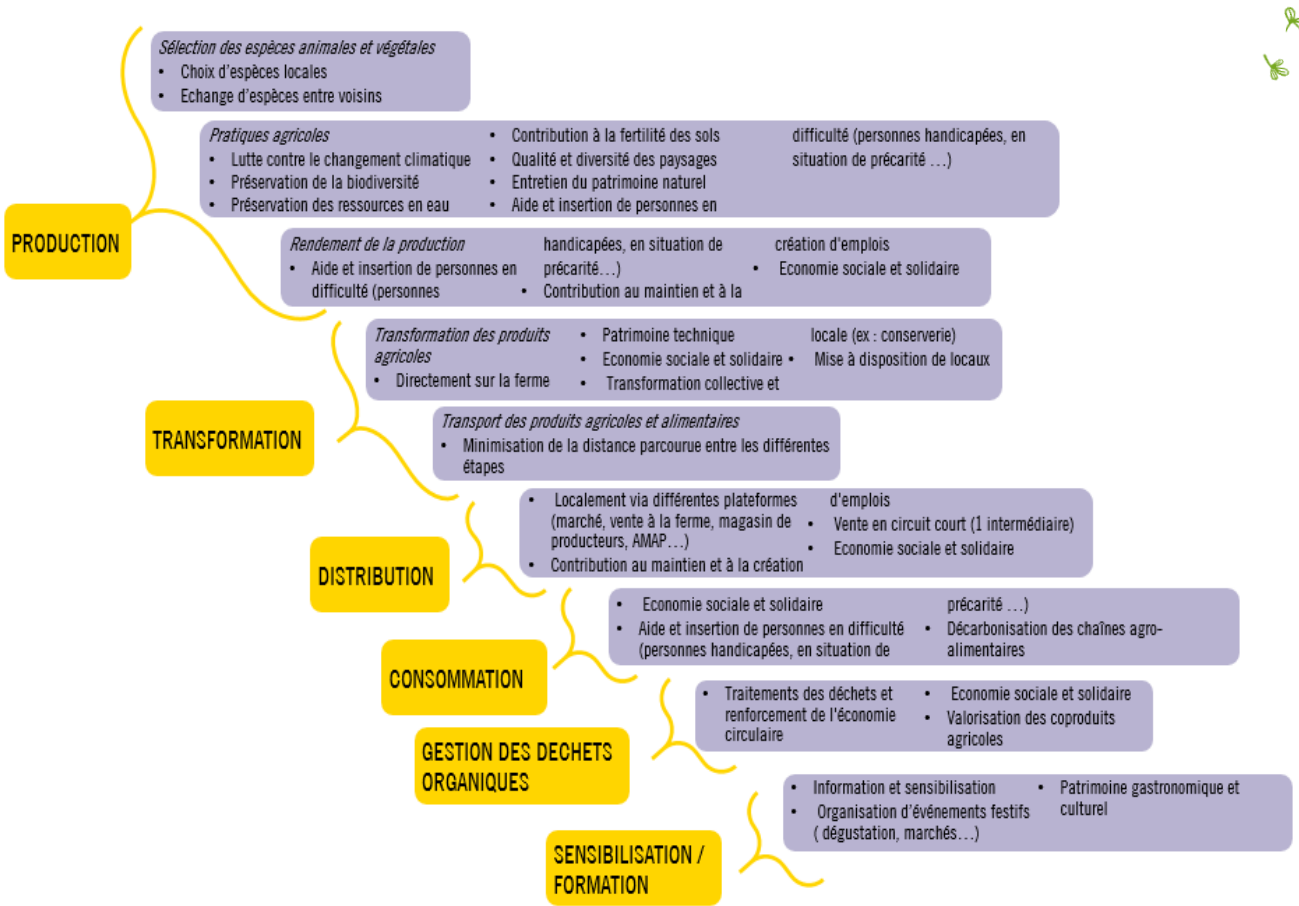
Ce recensement s'est appuyé sur l'expertise de Résolis, association française dont l'objectif est la création d'un observatoire des actions innovantes. Résolis a ainsi développé une méthodologie de repérage et de caractérisation de ces Initiatives d'Alimentation Responsable et Durable (IARD) et des MESures de politiques publiques en appui à ces initiatives (MESARD). En collaboration avec la Fédération des Parcs naturels régionaux et Résolis, plusieurs Parcs en France effectuent ce recensement.

Durant 5 mois, 29 porteurs de projets ont pu être rencontrés. Une carte présente les 70 initiatives répertoriées ainsi que les réseaux dans lesquels certains projets s'inscrivent (lien à trouver en fin du livret). Ce recensement s'étant effectué de mars à août 2018, il ne présente pas de manière exhaustive l'ensemble des initiatives du territoire.

TRANSITION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

UN SYSTEME ALIMENTAIRE DURABLE

La chaine alimentaire est composée de différentes étapes au cours desquelles de nombreuses actions sont possibles afin de la rendre plus durable. Illustration par le schéma ci-après :


PRODUCTION
Sélection des espèces animales et végétales
• Choix d'espèces locales
• Echange d'espèces entre voisins
Pratiques agricoles
• Lutte contre le changement climatique
• Préservation de la biodiversité
• Préservation des ressources en eau
• Contribution à la fertilité des sols
• Qualité et diversité des paysages
• Entretien du patrimoine naturel
• Aide et insertion de personnes en difficulté (personnes handicapées, en situation de précarité …)
Rendement de la production
• Aide et insertion de personnes en difficulté (personnes handicapées, en situation de précarité…)
• Contribution au maintien et à la création d'emplois
• Economie sociale et solidaire
TRANSFORMATION
Transformation des produits agricoles
• Directement sur la ferme
• Patrimoine technique
• Economie sociale et solidaire
• Transformation collective et locale (ex : conserverie)
• Mise à disposition de locaux
Transport des produits agricoles et alimentaires
• Minimisation de la distance parcourue entre les différentes étapes
DISTRIBUTION
• Localement via différentes plateformes (marché, vente à la ferme, magasin de producteurs, AMAP…)
• Contribution au maintien et à la création d'emplois
• Vente en circuit court (1 intermédiaire)
• Economie sociale et solidaire
CONSOMMATION
• Economie sociale et solidaire
• Aide et insertion de personnes en difficulté (personnes handicapées, en situation de précarité …)
• Décarbonisation des chaînes agro-alimentaires
GESTION DES DECHETS ORGANIQUES
• Traitements des déchets et renforcement de l'économie circulaire
• Economie sociale et solidaire
• Valorisation des coproduits agricoles
SENSIBILISATION / FORMATION
• Information et sensibilisation
• Organisation d'événements festifs (dégustation, marchés…)
• Patrimoine gastronomique et culturel

En répondant aux enjeux précités lors d'une des étapes de la chaine alimentaire, chaque initiative répertoriée s'inscrit dans ce système alimentaire durable.

- PRODUCTION :
  - Nature'Lich : association où chaque membre est libre de venir expérimenter des cultures en agriculture biologique, en agroécologie, en biodynamie… Plus que de simples jardins partagés, Nature'lich souhaite développer un projet collectif ouvert au grand public.
  - Vergers Solidaires d'Alsace et Hanau Vergers Traditionnels (VSA et HVT) : dispositifs de la Communauté de communes d'Hanau La Petite-Pierre pour la réimplantation et l'entretien de vergers dans nos campagnes
  - KreaVert : programme européen pour développer l'intégration sociale à travers la création de potagers collectifs, et des espaces nourriciers dans l'espace public.

- TRANSFORMATION :
  - IDE-AL : entreprise d'aide à l'insertion professionnelle qui a installé deux presses d'huile de noix à froid permettant aux particuliers de produire leur propre huile

- DISTRIBUTION :
  - Ethic Etapes « La Vie en Vert » : gite accueillant des groupes d'enfants et d'adultes. La Vie en Vert fait partie du réseau de gîtes Ethic Etapes qui intègrent les valeurs du développement durable dans leur fonctionnement et qui proposent une restauration collective responsable
  - MarchéBus : point de vente collectif de produits bio, aménagé dans un bus qui peut ainsi se déplacer directement au cœur des bassins de vie
  - Les Marchés Paysans de l'Association Mosellane d'Economie Montagnarde (AMEM) : à travers cet évènement initié en 2009, les producteurs sont invités à valoriser leurs produits au plus près des consommateurs
  - Hôtel au naturel « Alsace-Village » : hôtel-restaurant cultivant 80% des fruits et légumes qu'ils cuisinent. Alsace-Village est pionner du réseau Hôtel au naturel, réseau qui s'inscrit dans la démarche des Parcs Naturels Régionaux. L'hôtel s'engage dans une démarche écoresponsable et de valorisation des producteurs locaux à travers une restauration de qualité
  - La Ferme Adam : grâce à son distributeur automatique, la ferme peut vendre à n'importe quelle heure de la journée ses produits cultivés et récoltés le matin même

- La Ruche qui dit oui « Saverne » : point de distribution de produits locaux situé à la gare chaque jeudi. La ruche qui dit oui est un réseau national de communautés d'achat direct aux producteurs locaux. Aujourd'hui sur le territoire national, il existe plus de 800 ruches
- GRAINE : le « Groupe Alternatif d'Initiatives Ecolos » ouvre tous les midis les portes de son restaurant, avec un personnel en insertion professionnelle
- Etablissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT) « ESAT La Ruche » : restaurant ouvert tous les midis de la semaine dont l'équipe est constituée de personnes en situation d'handicap. Les ESAT sont des structures permettant l'insertion professionnelle de personnes en situation d'handicap
- Les Marchés Paysans Transfrontaliers de la réserve de Biosphère Pfälzerwald – Vosges du Nord : depuis 1999, le Naturpark Pfälzerwald et le Parc naturel régional des Vosges du nord organisent des marchés paysans en France et en Allemagne
- Les Boutiques des Vosges du Nord : réseau de boutiques, à l'initiative du Parc naturel régional des Vosges du Nord, qui regroupe des points de vente commercialisant des produits fermiers issus du Parc
- Epicerie sociale « La Fraternelle » : épicerie qui permet à ses bénéficiaires d'effectuer des économies via leur achat alimentaire ainsi de les réaffecter dans le règlement d'une dette ou facture. Différentes épiceries sociales existent sur le territoire des Vosges du Nord.
- Ici on mange bio et local : dispositif du Conseil départemental du Bas-Rhin qui invite les collèges plusieurs fois par an à proposer une semaine avec des menus composés de produits bio et/ou locaux
- Le Paysage a du goût : événement annuel à l'initiative du Parc naturel régional des Vosges du Nord qui vise à promouvoir la viande bovine d'Highlands Cattle via un réseau de bouchers et restaurateurs

- CONSOMMATION :
  - Association de Maintien à l'Agriculture Paysanne (AMAP) « Le Collectif potager d'Ingwiller » : association de consommateurs pour acheter des produits alimentaires directement aux producteurs. Les AMAP constituent un réseau national favorisant l'agriculture paysanne et biologique et dont le principe est de créer un lien direct entre paysans et consommateurs.
  - ARToPARTAGE de ARToPIE : groupement d'achat collectif. Via ce groupement, des consommateurs peuvent s'approvisionner en produits bio éthiquement corrects via à une plateforme internet.

- GESTION DES DECHETS ORGANIQUES :
  - Territoire zéro déchet zéro gaspillage par le Syndicat Mixte Intercommunal de Collecte et de Traitement des Ordures Ménagères de Saverne : actions de formation et de sensibilisation pour lutter contre le gaspillage alimentaire, réduire et trier les bio déchets.

- Les Ateliers de la Terre : entreprise qui propose des conférences, des animations et des formations dans tout le Grand Est autour des thématiques du compostage, de la biodiversité, de la permaculture…
- Mangeons sain, jetons moins : dispositif du Conseil départemental du Bas-Rhin qui propose aux collèges volontaires un accompagnement pour lutter contre le gaspillage alimentaire et travailler sur l'origine des produits utilisés en restauration, former et sensibiliser les personnels de restauration et les convives à l'alimentation durable. L'animation de ce dispositif au sein des établissements scolaires s'effectue grâce aux Centres d'Initiation à la Nature et à l'Environnement

- SENSIBILISATION / FORMATION :
  - Les Piverts : association d'éducation à l'environnement qui sensibilisent les enfants sur des thématiques telles que le gaspillage alimentaire, l'entretien du patrimoine alimentaire… Il existe d'autres structures d'éducation à l'environnement sur le territoire
  - A Corps Végétal : entreprise qui propose des ateliers de cueillette et de cuisine autour des plantes sauvages comestibles
  - De ferme en ferme par l'Association Mosellane d'Economie Montagnarde (AMEM) : événement au cours duquel des producteurs ouvrent les portes de leurs fermes aux consommateurs et qui constitue un moment d'échanges et de valorisation des productions agricoles des Vosges mosellanes.
  - Par quoi je commence ? : collectif citoyen qui a pour souhait de rendre plus verte la ville de Wissembourg
  - Le Moulin d'Eschviller : site historique naturel qui permet aux petits et grands de se questionner sur le lien entre l'homme et la nature à travers des ruches, une scierie, un verger et un moulin
  - Etablissement scolaire en démarche de développement durable (E3D) « Le petit verger de Gundershoffen » : école maternelle organisant tous les ans un marché de semis et un potager pédagogique. Cette école est labélisée E3D, label qui constitue un réseau d'établissements scolaires engagés dans un projet de développement durable notamment sur la gestion de l'alimentation des enfants
  - MoSL – Qualité Moselle : marque territoriale du département de la Moselle promouvant la culture, l'histoire, les valeurs, les savoir-faire…

3 mots pour définir l'Alimentation Durable

PRODUCTION

biologique
naturelle
permaculture
sans intrants chimiques
sans pesticides
respectueux de l'environnement
non traités
écologique
sans intrants
agroforesterie
élevage
responsable
cultures diversifiées

TRANSFORMATION

valorisation de la matière première
utilisation de ses propres ressources
fait maison

DISTRIBUTION

saisonnalité
circuit court
accessible financièrement
frais
local
proximité

CONSOMMATION

sain
moins carnés
éducation
équilibré
saveur
varié
qualité
bon goût
apprentissage
prise de conscience
consommation diversifiée

Sur l'ensemble de la chaîne

frein
rémunérateur
authenticité
territoire
solidaire
suivi des produits
relocalisation
implication partagée
ensemble
petites structures

GESTION des DECHETS ORGANIQUES

lutte contre gaspillage
sans déchets

* Explication lecture du schéma : récurrence du mot représentée par trois tailles de polices différentes (de la plus petite à la plus grande) : répéter moins de 5 fois, répéter entre 5 et 10 fois et répéter plus de 10 fois.

Lors des rencontres avec les différents porteurs de projets ainsi que des producteurs français, chacun a été invité à donner les trois mots qui pour lui symbolisent la notion d'alimentation durable.

Ces différents termes sont proposés par 39 personnes interrogées (porteurs de projets et producteurs français). Parmi eux, 1/4 de producteurs. Les acteurs de la transformation et de la gestion des déchets alimentaires étant peu représentés (1 acteur de la transformation et 3 pour la gestion des déchets), cela peut expliquer un lexique moins riche pour décrire ces étapes. Cependant, l'alimentation durable est associée majoritairement à la production biologique (évoqués 14 fois sur les 39 personnes interrogées), à une distribution locale (évoqués 17 fois sur les 39 personnes interrogées) et à une consommation saine (évoqués 6 fois sur les 39 personnes interrogées).

LES RESULTATS DE CETTE ETUDE

- Une émergence plutôt récente des différentes initiatives

Près de 2/3 des 29 initiatives (soit 18 initiatives) sont apparues dans les Vosges du nord après les années 2010 avec un développement plus important depuis 2015.

- Des porteurs de projets variés et appétence du secteur associatif pour cette thématique

Les porteurs de projets sont variés et divers. Sur les 29 initiatives, la majorité des acteurs sont issus du milieu associatif (34%), ensuite issus des collectivités territoriales (24%), puis des entreprises (21%), les établissements publics (17%) et un collectif citoyen.

- Des partenariats multiples

Rares sont les initiatives mono-partenariales. La majorité fonctionne avec au moins 3 partenaires (31% des initiatives) ou 4 partenaires (24%). Les partenariats sont divers et variés avec notamment la participation d'associations locales et des communes.

– La transition alimentaire : quels métiers sont concernés ?

Ces initiatives reflètent une diversité de métiers : chargé(e)s de mission, restaurateurs, producteurs, animateurs, formateurs, vendeurs… Certaines initiatives sont portées également par de l'engagement bénévole.

– Quels sont les facteurs de réussite communs ?

En croisant ces différentes initiatives, il apparaît que l'investissement humain, financier et technique des acteurs est le principal gage de réussite (cité lors de 13 entretiens). Ensuite le réseau des partenaires est un élément clé également du succès des initiatives (cité 11 fois) ainsi que la conviction personnelle des acteurs (cité 10 fois). D'autres facteurs plus isolés ont été également évoqués tels que : la qualité du service proposé, la communication autour de l'initiative, le sens du relationnel, la persévérance, l'expérience, la coalition des acteurs, l'écriture d'un cadre défini, la connaissance du territoire…

– Quels sont les points de vigilance et difficultés récurrentes ?

La principale difficulté évoquée par les porteurs de projet concerne la logistique et le matériel propre à chaque initiative (évoqué 11 fois lors des 29 entretiens effectués) : avoir une cuisine adaptée à la préparation des repas, la gestion des stocks, trouver un local adapté, la gestion des flux (flux des personnes et des marchandises) … Plus anecdoctiquement, d'autres difficultés sont évoquées : la gestion du temps, une difficulté juridique, le milieu rural où les jardins privés font de la concurrence, l'adaptation de nos habitudes à des nouveaux modes de consommation, dépasser le cercle des convaincus, la difficulté financière, la durabilité du bénévolat, la réglementation, la confiance entre les différents partenaires…

– A quelle échelle agissent les initiatives ?

La majorité des initiatives (45% soit 13 initiatives) se situe à l'échelle d'une commune : il s'agit d'un lieu unique où le public se déplace sur le lieu pour bénéficier de l'initiative. 1/3 des initiatives évoluent sur un territoire intercommunal (31%) et au-delà (24%).

– Quels sont les financeurs principaux de la transition alimentaire ?

Les départements (la Moselle et le Bas-Rhin selon l'initiative) sont les principaux partenaires financiers : 8 initiatives ont pu profiter de ce soutien. Les intercommunalités participent également financièrement : 6 initiatives ont reçu leurs aides. De même, la région (anciennement Alsace ou Lorraine et maintenant Grand-Est) a soutenu certaines initiatives (4 initiatives). D'autres structures avec d'autres financements peuvent également permettre des initiatives : des programmes européens (Interreg, LEADER), les communes, l'Agence de l'eau, donateurs privés, l'ADEME…

– Quel enjeu prédomine ?

Chacune des initiatives répond à un ou plusieurs enjeux de l'alimentation : environnement, cohésion sociale, économie et solidarité. L'enjeu de cohésion territoriale est l'enjeu auquel principalement les initiatives tentent de répondre (23 initiatives). Pour l'environnement et l'économie, 22 initiatives s'inscrivent dans ces enjeux. Moins représentées la santé et la solidarité, sont des secteurs plus spécifiques avec lesquels il faut construire de nouveaux liens. Pour mieux appréhender ces enjeux et ces acteurs, vous trouverez dans les pages suivantes un diagramme les représentant.

DES ENJEUX ET DES ACTEURS DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE DANS LES VOSGES DU NORD

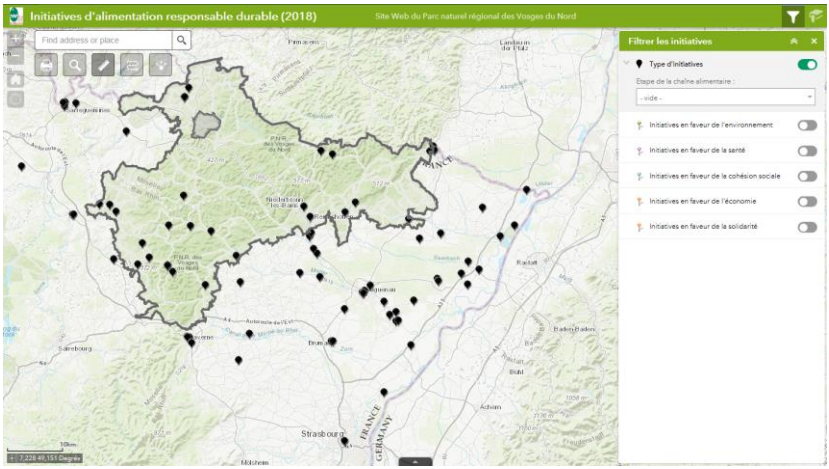
Une (1) initiative met en œuvre (2) une action répondant à (3) un objectif s'inscrivant dans (4) un enjeu : schéma ci-contre :


(4)
(3)
(2)
(1)
En faveur de l'ENVIRONNEMENT
En faveur de la COHESION TERRITORIALE
Sensibiliser le grand public et/ou les enfants aux enjeux de l'environnement
Organiser des conférences, des ateliers, des formations…
Les Ateliers de la Terre
Organiser des sorties, des animations, des festivités…
Les Piverts
Le Moulin d'Eschviller
CINE
A Corps Végétal
Nature'Lich
Elaborer et mettre en place des projets pédagogiques au sein d'établissement scolaire
Les Piverts
E3D
CINE
Proposer un lieu d'accueil tourné autour des enjeux du développement durable
CINE
Le Moulin d'Eschviller
Ethic Etapes
Limiter le gaspillage dans les restaurations hors domicile
Mettre en place des ateliers dans les établissements scolaires
CINE
Les Piverts
Coordonner un projet en collaboration avec des structures d'animations à destination des restaurations collectives
Mangeons sain, jetons moins
Territoire zéro déchet zéro gaspillage
Rendre sa ville plus verte
Mettre en place des "espaces alimentaires" en libre service
Par quoi je commence ?
KreaVert
Mettre en place un jardin de partage
KreaVert
Coordonner des projets de plantations / d'entretiens de vergers
VSA et HVT
Entretenir l'environnement naturel
Maintenir les paysages composés de vergers
VSA et HVT
Maintenir les prairies avec du pâturage
Le Paysage a du goût
Privilégier la collaboration avec des entreprises et/ou associations locales et/ou d'insertion
S'approvisionner principalement dans les fermes aux alentours pour assurer un service de restauration
Ethic Etapes
Hôtel au naturel
Rassembler des entreprises locales sous une même marque
Boutiques des Vosges du Nord
MoSL – Qualité Moselle
Monter un projet en lien avec des entreprises et/ou associations locales et/ou d'insertion
VSA et HV
GRAINE
Territoire zéro déchet zéro gaspillage
IDE-AL
KreaVert
Le Moulin d'Eschviller
Passer d'une démarche individuelle à un projet collectif
Créer un groupement d'achat collectif
Artopie
Rassembler les producteurs pour vendre leurs productions
Les Marchés Paysans
La ruche qui dit oui
Les Marchés Paysans Transfrontaliers
MarchéBus
Rassembler les citoyens autour de l'acte d'achat
Epiceries sociales
AMAP
Mettre en place des jardins partagés
KreaVert
Nature'lich
Créer un collectif citoyen
Par quoi je commence ?
Créer une marque
Boutiques des Vosges du Nord
MoSL – Qualité Moselle


(4)
(3)
(2)
(1)
En faveur de l'ECONOMIE
Sensibiliser le grand public aux enjeux de l'économie équitable
Organiser des conférences, des ateliers, des formations…
Les Ateliers de la Terre
Permettre une agriculture viable sur le territoire
Organiser des marchés paysans
Les Marchés Paysans
Les Marchés Paysans Transfrontaliers
Organiser des journées à la ferme
De ferme en ferme
Vendre en circuit-court des produits locaux via des marchés, des magasins, d'autres systèmes de distribution…
Ferme ADAM
AMAP
La ruche qui dit oui
MarchéBus
Mettre en place des dispositifs afin d'encourager l'approvisionnement local
Ici on mange bio et local
S'approvisionner principalement dans les fermes aux alentours pour assurer un service de restauration
Hôtel au naturel
Ethic Etapes
Proposer un mode de consommation en dehors des grands groupes agro-alimentaires
Donner au grand public l'accès à de la transformation directe de leur ressource alimentaire
IDE-AL
Créer un groupement d'achat collectif s'approvisionnant dans des entreprises éthiques
Artopie
Privilégier la collaboration avec des entreprises et/ou associations locales et/ou d'insertion
Rassembler des entreprises locales sous une même marque
Boutiques des Vosges du Nord
MoSL – Qualité Moselle
Monter un projet en lien avec des entreprises et/ou associations locales et/ou d'insertion
VSA et HVT
GRAINE
Territoire zéro déchet zéro gaspillage
IDE-AL
KreaVert
Le Moulin d'Eschviller
En faveur de la SANTE HUMAINE
Proposer une restauration élaborée à partir de produits sains
Cuisiner des produits alimentaires cultivés de manière saine
GRAINE
Ethic Etapes
Hôtel au naturel
Transformer les aliments produits naturellement sur le territoire
Permettre au grand public de transformer les aliments produits naturellement chez eux
IDE-AL
Proposer des ateliers cueillettes / cuisine
A corps végétal
Sensibiliser sur la santé humaine via l'alimentation
Eduquer les enfants sur les besoins et l'équilibre alimentaires
E3D
Animer des ateliers sur la santé humaine
Epiceries sociales
Faciliter l'achat de produits sains
Créer un groupement d'achat collectif de produits biologiques
Artopie
Vendre en circuit-court des produits labélisés Agriculture Biologique via des marchés, des magasins, d'autres systèmes de distribution
MarchéBus
Ferme ADAM
Cultiver des produits sains
Supprimer les traitements chimiques des cultures
Nature'Lich
En faveur de la SOLIDARITE
Soutenir un public en situation de précarité
Permettre aux personnes en situation de précarité économique d'accéder à une alimentation saine
Epiceries sociales
Intégrer des personnes en situation de précarité dans une équipe de restauration
GRAINE
Intégrer professionnellement des personnes en difficulté dans un programme européen
KreaVert
Donner accès à des récoltes maraichères
KreaVert
Permettre une insertion professionnelle à des personnes en situation d'handicap
Intégrer des personnes en situation d'handicap dans une équipe de restauration
ESAT
Intégrer professionnellement des personnes en situation d'handicap dans une exploitation maraichère
ESAT

OÙ TROUVER CES INITIATIVES ?

Pour contacter les porteurs de projets, rendez-vous sur la carte !



http://parc-vosges-nord.maps.arcgis.com/apps/webappviewer/index.html?id=f37026532a334ef1ae62228bfe57cb41

Parc naturel régional des Vosges du Nord

Pour plus d'informations,
Contactez le service agriculture
du Parc naturel régional des Vosges du Nord

Maison du Parc- 21 rue du château
67290 LA PETITE-PIERRE
Tel. 03 88 01 49 59
contact@parc-vosges-nord.fr

www.parc-vosges-nord.fr

Réalisé avec le soutien financier de :

Grand Est – Alsace Champagne-Ardenne Lorraine

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Pays d'Alsace du Nord

Pays de Saverne Plaine et Plateau

Syndicat Mixte de l'Arrondissement de Sarreguemines

En partenariat avec :

RESOLIS – Recherche et évaluation de solutions innovantes et sociales

Parcs naturels régionaux de France