



Des initiatives d'alimentation responsable et durable dans les Vosges du Nord



En réponse à des pratiques agricoles de plus en plus remises en cause pour leurs impacts néfastes sur l'environnement, de nombreux acteurs privés et publiques repensent, dès à présent, à nos modes de consommation afin de mettre en place un système alimentaire durable et responsable. Ce système serait source d'externalités positives :

- En faveur de 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
- En faveur d'une cohésion territoriale :
 - Contribution au maintien et à la création d'emplois
- Création et renforcement du lien social
- En faveur d'une économie équitable :
 - Contribution au maintien et à la création d'emplois
 - Patrimoine gastronomique et culturel
- En faveur d'une solidarité :
 - Accès pour tous à une alimentation saine
 - Insertion de personnes en difficulté (personnes handicapées, en situation de précarité...)
- En faveur de la santé :
 - Amélioration de la santé par une alimentation saine

Ainsi, ce livret fait le bilan de différentes initiatives rencontrées sur le territoire des Vosges du Nord qui s'inscrivent dans une démarche de transition agricole et alimentaire. L'objectif est de stimuler les initiatives : les faire connaître, les faire grandir, les essayer et ainsi impulser un projet global de transition alimentaire au sein du territoire des Vosges du Nord.

Ce recensement s'est appuyé sur l'expertise de Résolis, association française dont l'objectif est la création d'un observatoire des savoir-faire du terrain en terme d'innovation et de progrès social. 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, ces deux entités souhaitent ainsi effectuer un recensement de ces initiatives au sein de différents Parcs naturels régionaux dont celui des Vosges du Nord.

A travers 5 mois de rencontres, 29 initiatives ont pu être recensées. Une carte réalisée et dont le lien se trouve à la fin de ce livret, met en évidence ces initiatives ainsi que d'autres non rencontrées mais intégrant un réseau tel que : La ruche qui dit oui, les Etablissements scolaires en démarche de développement durable... afin de révéler les nombreuses opportunités existantes sur le territoire des Vosges du Nord, soit 71 initiatives cartographiées.

Un des derniers objectifs de ce livret est de souligner les dynamiques qui se mettent en place, et d'identifier des atouts, des leviers et aussi des points de vigilance communs entre les différentes initiatives.

Ce recensement s'étant effectué de mars à juillet 2018, il ne présente pas de manière exhaustive l'ensemble des initiatives du territoire.



*Août 2018, Appui à la transition alimentaire, stage de fin d'études Ingénieur Agronome Adèle GSPANN, Agrocampus-Ouest Rennes

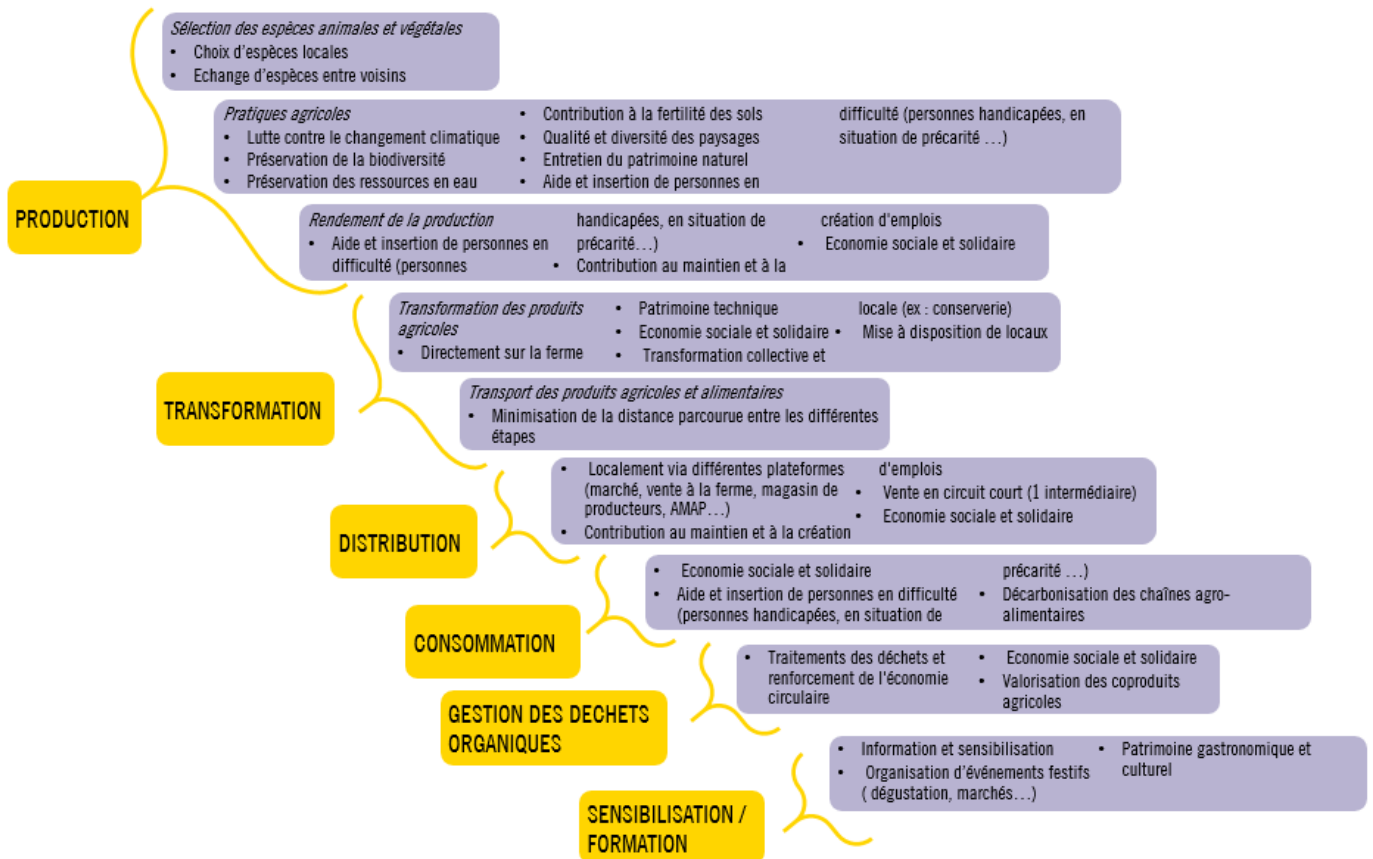




TRANSITION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

UN SYSTEME ALIMENTAIRE DURABLE

Un système alimentaire est composé de différentes étapes au cours desquelles de nombreuses actions sont possibles afin de le rendre plus durable.



Parmi les acteurs rencontrés, il est possible de les classer par étapes du système alimentaire :

- 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 transfrontalière tout en créant un réseau de 5 villes européennes comestibles dont la ville de Sarreguemines
- 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 » : gîte 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 des consommateurs



- 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 pionnier 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 de 17h29 à 18h29. 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 aide à l'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 telle que dans le secteur de la restauration mais aussi le maraichage
 - Les Marchés Paysans Transfrontaliers du Parc naturel régional des Vosges du Nord (PNRVN) : depuis 1999, en collaboration du Biosphärenreservat Pfälzerwald (Allemagne), se tiennent tous les ans des marchés paysans dans chacun des deux pays
 - Les Boutiques des Vosges du Nord : réseau de boutiques, à l'initiative du Parc naturel régional des Vosges du Nord, qui regroupe 5 points de vente où des produits issus du territoire sont commercialisés
 - Épicerie 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 : évènement 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 : association de création artistique qui ouvre ARToPARTAGE un groupement d'achat collectif. Via ce groupement, des consommateurs peuvent s'approvisionner en produits bio éthiquement corrects grâce 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 : label national porté par l'ADEME et attribué aux territoires pionniers en matière de prévention, de réutilisation et de recyclage des 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 collègues 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 (CINE : associations d'éducation à l'environnement situées sur un territoire doté d'une forte identité naturelle (Ried, Hautes-Vosges, Delta...))
 - **SENSIBILISATION / FORMATION :**
 - Les Piverts : association d'éducation à l'environnement qui sensibilisent nos enfants sur des thématiques telles que le gaspillage alimentaire, l'entretien du patrimoine alimentaire...
 - 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) : évènement au cours duquel des producteurs ouvrent les portes de leurs fermes aux consommateurs et qui constitue un moment unique 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. 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...



QU'EN DISENT LES PORTEURS DE PROJETS ?

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.



* mots caractérisés 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.

Ces mots ont été proposés par 39 personnes rencontrées (porteurs de projets et producteurs français), avec une plus grande représentativité des producteurs (1/4 des personnes rencontrées). 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 interviewées), à une distribution locale (évoqués 17 fois sur les 39 personnes interviewées) et à une consommation saine (évoqués 6 fois sur les 39 personnes interviewées).

QUELS RESULTATS DE CETTE ETUDE ?

– Depuis quand existent les différentes initiatives ?

Environ 62% des 29 initiatives (soit 18 initiatives) sont apparues après les années 2010 avec une forte augmentation de l'émergence depuis les années 2015.

– Qui sont les porteurs de projets ?

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

– Quelles sont les structures impliquées dans les partenariats ?

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

– Quels métiers derrière ces initiatives ?

Ces initiatives reflètent une diversité de métiers : chargé(e)s de mission, restaurateurs, producteurs, animateurs, formateurs, vendeurs... Certaines initiatives sont portées également par du bénévolat.

– Quels sont les facteurs de réussite communs ?

En croissant 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 cités 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 anecdotiquement, 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. Ensuite, les initiatives correspondent à 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 ?

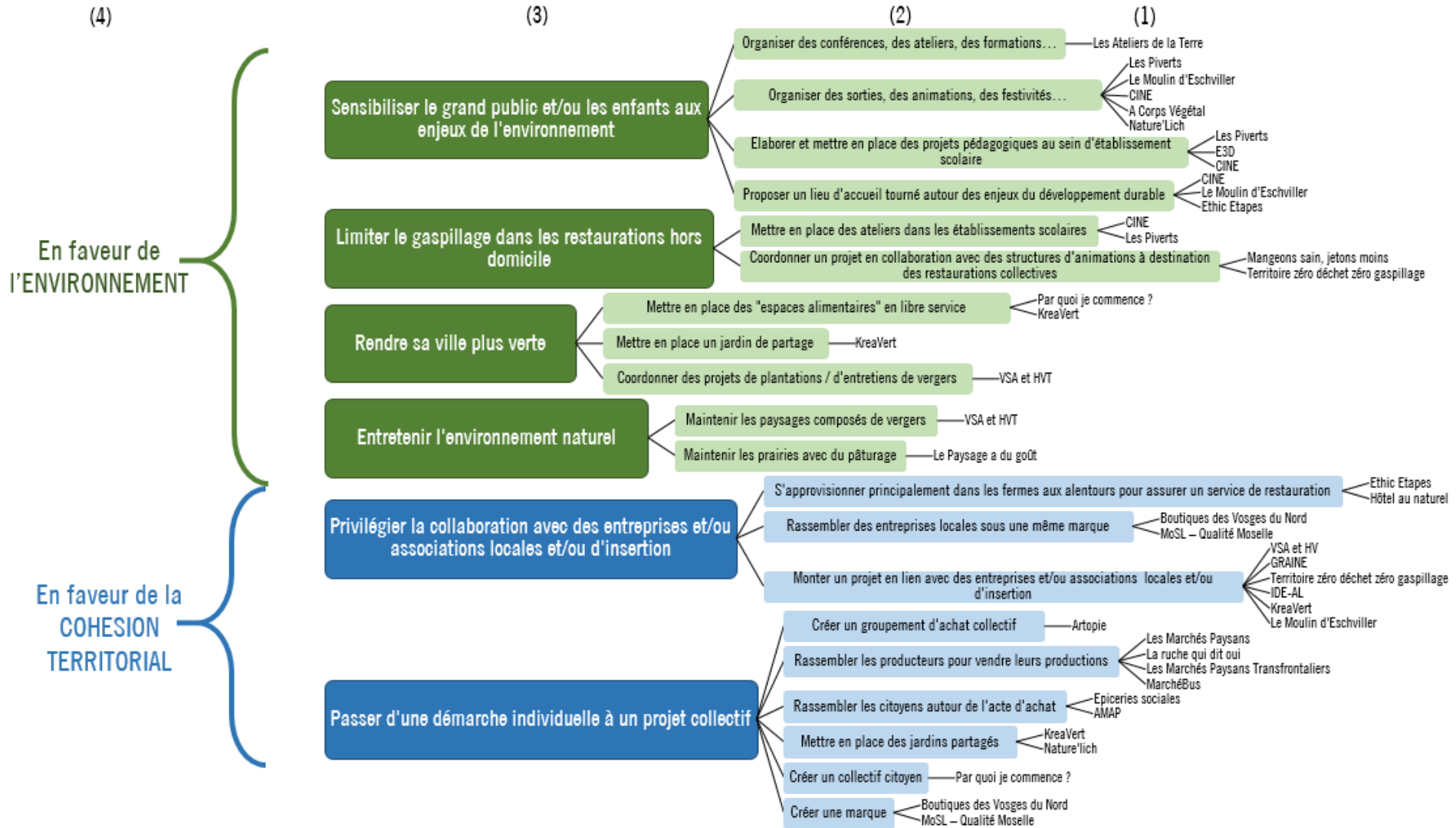
Chacune des initiatives répond à un ou plusieurs enjeux : environnement, cohésion sociale, économie, santé et solidarité. En comptant également les CINE qui participent aux animations dans les établissements scolaires et en dehors, l'enjeu de cohésion sociale est l'enjeu auquel principalement les initiatives participent (23 initiatives). Pour l'environnement et l'économie, 22 initiatives sont en faveur de ces enjeux. Moins représentées la santé (11 initiatives) et la solidarité (6 initiatives), sont très spécifiques à certaines structures. 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.

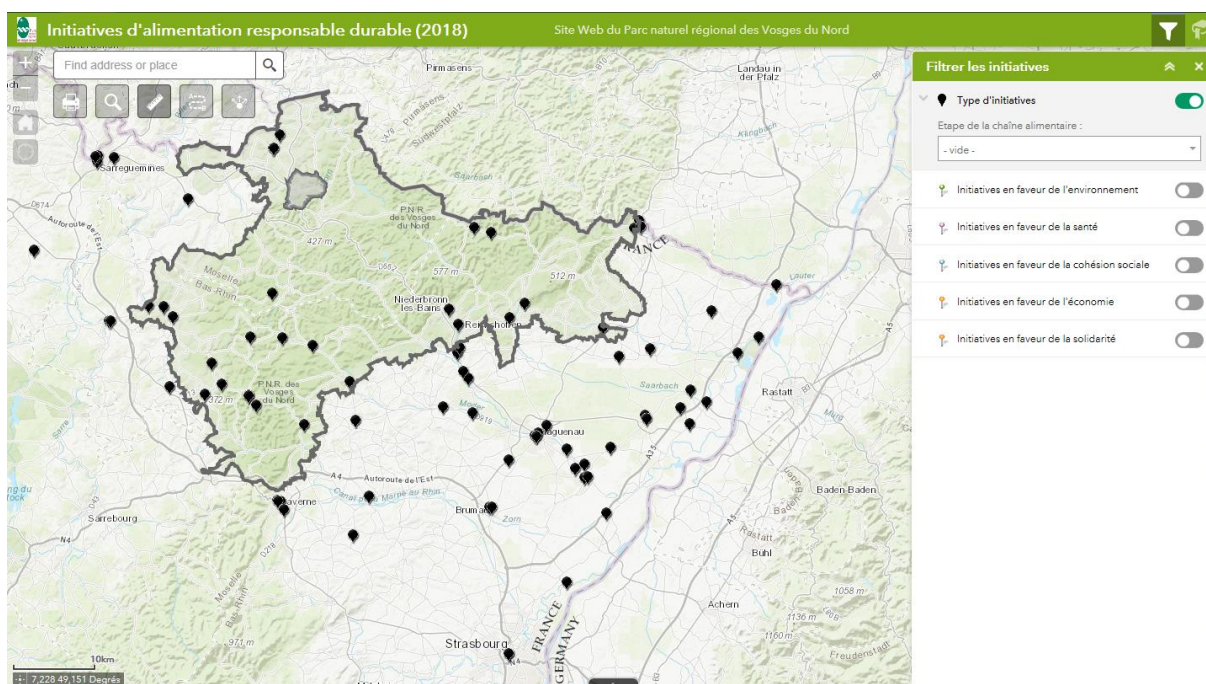






OU TROUVER CES INITIATIVES ?

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



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



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

