



PRÉFÈTE  
DE LA RÉGION  
NOUVELLE-AQUITAINE



RÉGION  
Nouvelle-  
Aquitaine

Envoyé en préfecture le 30/07/2020  
Reçu en préfecture le 30/07/2020  
Affiché le  
ID : 079-200084630-20200721-DEL\_2020\_071B-DE



## Formulaire de description du projet Appel à projets 2020

### Développement des circuits alimentaires locaux Projets de coopération opérationnels

#### A. Intitulé du projet (titre court et explicite)

Relocaliser l'alimentation à Aigondigné et au cœur de la Zone Atelier

#### B. Calendrier du projet

Date prévisionnelle de début de projet : 01 / Janvier / 2021 (jour/mois/année)

Date prévisionnelle de fin de projet : 30 / Juin / 2022 (jour/mois/année)

L'opération soutenue ne doit pas durer plus de 18 mois.

#### C. Identification du chef de file - animateur du projet

RAISON SOCIALE (NOM) : CEBC

N° SIRET : 180 089 013 03183

Statut juridique : Etablissement Public à caractère Scientifique et Technologique (EPST)

Adresse : CEBC CNRS

Code postal : 79360

Commune : Beauvoir sur Niort

NOM Prénom du représentant légal : HAMON Ludovic

Fonction du représentant (président, ...) : Délégué Régional

#### Coordonnées de l'animateur du projet

Nom Prénom : BRETAGNOLLE VINCENT

Adresse (si différente du siège) : Centre d'Etudes Biologiques de Chizé, CNRS

Code postal : 79360 Commune : Beauvoir sur Niort

Téléphone : 0549097817 Téléphone portable professionnel (facultatif) :

Courriel : [breta@cebc.cnrs.fr](mailto:breta@cebc.cnrs.fr)

## D. IDENTIFICATION DES PARTENAIRES

Indiquer l'ensemble des structures partenaires associées au projet. Pour le détail des actions assumées par chaque partenaire, se reporter au formulaire « Partenaire » et aux annexes financières.

PARTENAIRE	NOM DE LA STRUCTURE ET STATUT JURIDIQUE	POSITIONNEMENT FILIERE : AMONT (AGRI/AGRO), AVAL (COMMERCIALISATION, CONSOMMATEURS), INTERMEDIAIRE, ENTITE PUBLIQUE...	FINANCEMENT SOLLICITE (AU TITRE DE L'APPEL A PROJET) OUI/NON
1 – CHEF DE FILE	CEBC-CNRS	Entité publique (Laboratoire Recherche)	Oui
2	Commune d'AIGONDIGNE	Entité publique (Collectivité, commune)	Oui
3	WISION	Intermédiaire (Privé, SCOP)	Oui
4			
...			

## E. RESUME DU PROJET

Présentation synthétique du projet. Identification des grands objectifs, résumé des actions et rôle des partenaires.

Le projet « Relocaliser l'alimentation à Aigondigné et au cœur de la Zone Atelier » s'inscrit à la fois dans le programme de la nouvelle équipe municipale d'Aigondigné et dans les objectifs du projet Aliment'Actions mené à l'échelle de la Zone Atelier Plaine & Val de Sèvre (dont Aigondigné est l'une des 24 communes). Cette infrastructure de recherche de 450 km<sup>2</sup> compte 28 communes rassemblant plus de 40 villages, dont les tailles varient entre 390 et 5 740 habitants, et comprend 435 exploitations agricoles. Le projet de recherche-action Aliment'Actions, initié par le Centre d'Etudes Biologiques de Chizé (CEBC). Ce territoire est un lieu privilégié depuis 1994 pour le suivi de la biodiversité et l'expérimentation de nouvelles pratiques agro-écologiques dans la plaine de Niort. L'expérience, les compétences et les connaissances qui émergeront de ce partenariat permettra au consortium d'Aliment'Actions d'étendre les actions initiées sur la commune pilote d'Aigondigné à d'autres communes, et ainsi massifier à l'échelle de ce territoire qu'est la Zone Atelier (450 km<sup>2</sup>). Trois objectifs stratégiques interdépendants et spatialement emboîtés sont visés par le projet que nous présentons dans le cadre de cet Appel à projet recouvrent les items suivants :

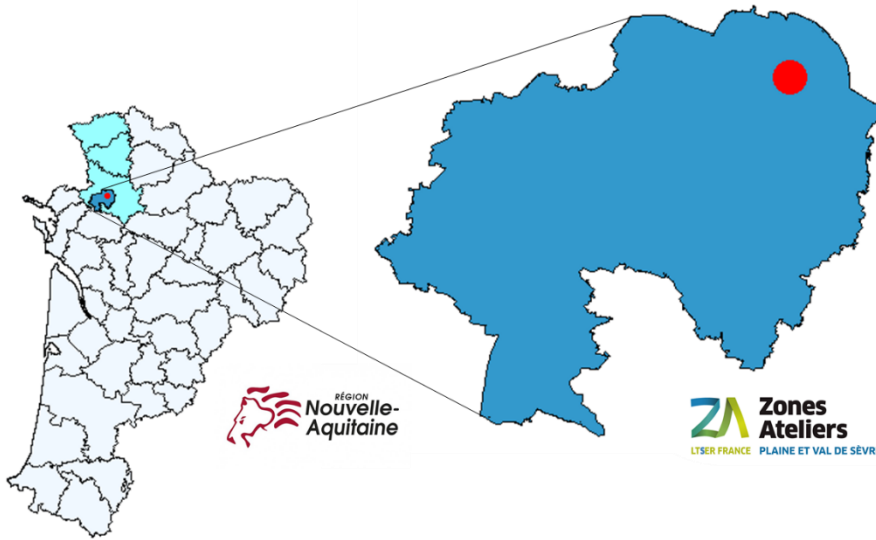
- (1) améliorer et relocaliser l'offre alimentaire pour les habitants des 4 communes cibles dans un premier temps, et utiliser ce cas type pour décliner le projet ensuite dans d'autres communes du territoire,
  - (2) construire une vision partagée et multifonctionnelle du territoire à travers une représentation renouvelée du paysage, à la fois cadre de vie, réservoir de biodiversité et source d'alimentation ; cet objectif sera là encore décliné à deux échelles, les 4 communes et la Zone Atelier dans son ensemble. La dimension multifonctionnelle du paysage permet de créer une vision commune qui met en perspective l'importance de l'assiette dans l'aménagement des territoires, mettant du « relief » dans l'alimentation des habitants de la plaine.
  - (3) favoriser l'implication citoyenne, l'action collective et les processus démocratiques, en tant que catalyseurs d'actions portées par les citoyens qui soutiennent les deux premiers objectifs.
- Plus précisément, l'idée est de catalyser la transition alimentaire et de faire émerger de nouvelles solidarités à l'échelle d'un territoire rural, pour faire levier sur la relocalisation des filières agroalimentaires et la transition agro-écologique. L'idée est aussi de promouvoir un système alimentaire « circulaire », dans lequel l'empreinte carbone de la production alimentaire est fortement réduite, la biodiversité est préservée, les déchets et le gaspillage alimentaire sont limités.

## F. LOCALISATION DU PROJET

Le projet est-il inclus dans un Projet Alimentaire Territorial ?  Oui  Non

Nombre d'habitants concernés par le projet : **5000** habitants pour la commune, **29000** pour la Zone Atelier.

Le projet de recherche-action Aliment'Actions, initié par le Centre d'Etudes Biologiques de Chizé (CEBC) est mené sur la Zone Atelier Plaine & Val de Sèvre. Ce territoire est un lieu privilégié depuis 1994 pour le suivi de la biodiversité et l'expérimentation de nouvelles pratiques agro-écologiques dans la plaine de Niort. Il s'agit d'une zone agricole de production intensive en production céréalière située au sud du département des Deux-Sèvres (79) (Bretagnolle et al. 2018). Cette infrastructure de recherche de 450 km<sup>2</sup> compte 28 communes rassemblant plus de 40 villages, dont les tailles varient entre 390 et 5 740 habitants, et comprend 435 exploitations agricoles.



Les quatre communes qui constituent la nouvelle commune d'Aigondigné – Aigonnay, Mougou, Thorigné et Sainte Blandine – sont localisées au nord-est de la Zone Atelier Plaine & Val de Sèvre. Elle rassemble 5000 habitants et s'étend sur une surface de 70 km<sup>2</sup>.

L'analyse des producteurs en circuits courts réalisé par l'équipe du projet Aliment'Actions a à ce jour recensé deux producteurs en vente directe : la Miellerie de Titelle et le Potager des Chênes.

## G. PRESENTATION DETAILLEE DU PROJET

### • Description du besoin

Aujourd'hui, la plupart des systèmes alimentaires sont mondialisés, structurés autour de très grandes firmes industrielles, tant pour le commerce des intrants agricoles (semences, engrais, produits phytosanitaires...) que pour celui des aliments, souvent très transformés. De tels systèmes conduisent dans bien des situations, à une dégradation de la qualité de l'alimentation, à la dégradation des ressources naturelles ou encore à la paupérisation des agriculteurs. Selon les Greniers d'Abondance (2020), sur 100 euros d'achat, seuls 6.5 euros sont perçus par les agriculteurs français. Le reste est majoritairement capté par des secteurs de l'agrofourmure, de l'industrie agroalimentaire et de la grande distribution. En outre, la crise sanitaire actuelle a révélé à quel point notre modèle agricole et alimentaire était vulnérable et accélérateur de propagation d'épidémies, notamment à cause de sa forte dépendance aux échanges mondialisés. Lors du confinement, les modes de production et de commercialisation diversifiés, autonomes et locaux, comme les circuits courts, se sont montrés prêts à répondre aux variations de la demande.

La relocalisation des systèmes alimentaires peut résoudre beaucoup de ces problèmes en soutenant le développement de modèles de production et de consommation plus respectueux de l'environnement et de la santé, en réduisant le gaspillage tout au long de la chaîne alimentaire, en valorisant les produits locaux dans des filières de proximité, et en permettant un meilleur partage de la valeur créée dans le territoire. Malgré l'absence d'étude précise, des prospectives estiment que les denrées alimentaires commercialisées en circuits courts de proximité pourraient représenter à terme 20 % des parts de marché du marché alimentaire français en moyenne ; actuellement, elles sont de l'ordre de 1,5 à 3 % selon les régions (FNCIVAM). Aujourd'hui, environ 75% du blé produit dans la plaine de Niort est exporté (via le Port de La Palice). La plupart des habitants s'approvisionnent dans des supermarchés, et les restaurations collectives s'approvisionnent sans critère de localité des aliments (ce qui devra changer dans le cadre de la Loi EGALIM, toutefois). Enfin, l'effondrement de la biodiversité dans les paysages ruraux rend nécessaire la transition agro-écologique. Mais cette transition agro-écologique ne pourra être généralisée et accélérée que si le système alimentaire est repensé dans son ensemble.

C'est dans cette optique que le projet **Aliment'Actions** a vu le jour en 2018 dans la Zone Atelier Plaine & Val de Sèvre. Ce projet repose sur le postulat qu'une transformation du système agricole ne peut être enclenchée et être durable sans l'engagement des consommateurs au-delà de celui des professionnels du secteur. Son objectif est de faire émerger et accélérer la transition vers des systèmes alimentaires plus résilients. Plus précisément, l'idée est de catalyser la transition alimentaire et de faire émerger de nouvelles solidarités à l'échelle d'un territoire rural, pour faire levier sur la relocalisation des filières agroalimentaires et la transition agro-écologique. L'idée est aussi de promouvoir un système alimentaire « circulaire », dans lequel l'empreinte carbone de la production alimentaire est fortement réduite, la biodiversité est préservée, les déchets et le gaspillage alimentaire sont limités. D'autre part, la commune d'Aigondigné, issue de la fusion de 4 communes en 2019, axe de manière très importante son nouveau projet municipal sur la relocalisation de son système alimentaire. Ces deux acteurs ont décidé de joindre leurs efforts et proposent ainsi ce projet. Notre objectif ultime est de participer à co-construire de nouveaux indicateurs et outils pour la relocalisation et la résilience des systèmes alimentaires à l'échelle du territoire.

### • Etat des lieux

La question de la relocalisation des systèmes alimentaires anime de manière croissante un grand nombre d'acteurs, du niveau national au niveau local. Au plan national, la Loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, est issue des États généraux de l'alimentation lancés en 2017. Cette loi fixe notamment l'obligation pour les restaurants collectifs de s'approvisionner avec au moins 50 % de produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité dont 20 % issus de l'agriculture biologique à partir de 2022. Auparavant, le Programme national pour l'alimentation (PNA 2015-2017), déclinaison opérationnelle de la politique nationale de l'alimentation, instaurée en 2010 par la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche, et modifiée en 2014 par la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, avait inscrit dans ses priorités l'ancrage territorial à travers notamment l'approvisionnement de proximité de la restauration collective. Cette Loi de 2014 a également créé les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT).

Les sources de soutien financier se sont diversifiées : Départements, Régions, Syndicats de gestion des déchets, Agence de l'eau, DRAAF, FFAS, ADEME, Fondations (Daniel et Nina Carasso, Fondation de France, Fondation pour la Nature et l'Homme FNH). Tous ces dispositifs nationaux ont permis de soutenir et de faire émerger des centaines d'initiatives à travers la France, dans lesquelles s'investissent de nombreux acteurs de la société civile, des collectivités

et du développement agricole. Sans être exhaustif, nous pouvons citer l'Union nationale des CPIE, qui anime le dispositif MIAMM - Mutualiser, Innover, Accompagner pour Mieux Manger en restauration collective. Ce dispositif est récemment articulé avec la démarche Mon Restau Responsable®, créée par la FNH et Restau'Co, qui permettent à tout restaurant de s'évaluer et de définir ses objectifs d'amélioration. Au plan de la recherche, l'INRAE notamment a lancé deux méta-programmes de recherche en lien avec la transition et la relocalisation alimentaire : DID'IT (Déterminants et impact de la diète - Interactions et transitions) et GloFoods (Transitions pour la sécurité alimentaire mondiale). Cependant, les initiatives territoriales portées par des acteurs non académiques sont rarement mises en œuvre en lien avec la recherche.

Dans le sud des Deux-Sèvres, diverses initiatives existent autour de la relocalisation de l'alimentation. Depuis un an se met en place un PAT : celui de la Communauté d'Agglomération du Niortais et de la Communauté de Communes du Haut Val de Sèvre. Nous avons déjà pris contact avec eux de manière à articuler nos projets ; les équipes de ce PAT finalisent actuellement leur phase de diagnostic. D'autres initiatives existent à des échelles plus locales, telles que des marchés de producteurs dans les villages, des AMAPs, des fermes pratiquant la vente directe, ou encore le Clic Paysan, marché bio et local en ligne créé par l'association de producteurs du Seuil du Poitou, avec qui nous sommes également en contact.

Le projet **Aliment'Actions** a été lancé fin 2018 sur l'ensemble de la Zone Atelier Plaine & Val de Sèvre. Ce n'est pas un PAT, même si les contours et une partie des actions s'en rapprochent. C'est en effet, avant tout, un programme de recherche intervention. Il fait l'objet de plusieurs actions : tout d'abord, des animations auprès des habitants de plusieurs communes de la plaine de Niort - Marigny, La Foye-Monjault et Fors - ont été mises en place avec différents formats (Cercle samoan, Forum ouvert...) pour favoriser l'appropriation de la problématique de « la fourche à la fourchette » par l'ensemble de ces acteurs (agriculteurs, consommateurs, élus ...), et pour enclencher de manière individuelle ou collective une envie de se mettre en action, de coopérer, de faire évoluer ses pratiques et habitudes autour de l'alimentation. Nous avons également entrepris un diagnostic de l'offre de produits en circuits courts auprès de 41 producteurs et une carte des circuits courts sur la Zone Atelier a été conçue et mise en ligne en 2019 (<https://mycore.core-cloud.net/index.php/s/WWpNAEsPmiY1Khy#pdfviewer>). Afin de mieux comprendre les comportements alimentaires actuels et cerner les attentes des consommateurs vis-à-vis des circuits courts, nous réalisons en complément des entretiens courts auprès d'une large proportion des foyers (objectif 50%) des 24 communes. A ce jour, 100 entretiens ont été menés dans la commune des Fosses et le même nombre à Marigny. Le résultat de ces enquêtes sera restitué auprès des habitants dans chacune des 24 communes de manière à service de base de discussions pour réfléchir aux actions possibles à mener afin de satisfaire leurs attentes et/ou contribuer à faciliter la transition des comportements alimentaires vers une consommation majoritairement locale.

### • Objectifs du projet

Ce projet s'inscrit à la fois dans le programme de la nouvelle équipe municipale d'Aigondigné et dans les objectifs du projet **Aliment'Actions** mené à l'échelle de la Zone Atelier Plaine & Val de Sèvre (dont Aigondigné est l'une des 24 communes). Le partenariat entre le consortium du projet Aliment'Actions et l'équipe municipale d'Aigondigné permettra de faciliter et d'atteindre les objectifs fixés dans un temps plus court (3 contre 6 années initialement planifiées). L'expérience, les compétences et les connaissances qui émergeront de ce partenariat permettra au consortium d'Aliment'Actions d'étendre les actions initiées sur la commune pilote d'Aigondigné à d'autres communes, et ainsi massifier à l'échelle de ce territoire qu'est la Zone Atelier (450 km<sup>2</sup>). **Trois objectifs** stratégiques interdépendants et spatialement emboîtés sont visés par le projet que nous présentons dans le cadre de cet Appel à projet recouvrent les items suivants :

- (1) améliorer et relocaliser l'offre alimentaire pour les habitants des 4 communes cibles dans un premier temps, et utiliser ce cas type pour décliner le projet ensuite dans d'autres communes du territoire,
- (2) construire une vision partagée et multifonctionnelle du territoire à travers une représentation renouvelée du paysage, à la fois cadre de vie, réservoir de biodiversité et source d'alimentation ; cet objectif sera là encore décliné à deux échelles, les 4 communes et la Zone Atelier dans son ensemble. La dimension multifonctionnelle du paysage permet de créer une vision commune qui met en perspective l'importance de l'assiette dans l'aménagement des territoires, mettant du « relief » dans l'alimentation des habitants de la plaine.
- (3) favoriser l'implication citoyenne, l'action collective et les processus démocratiques, en tant que catalyseurs d'actions portées par les citoyens qui soutiennent les deux premiers objectifs.





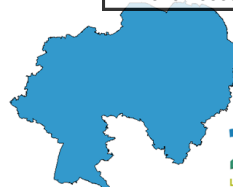
1 association de communes

4 communes



1 territoire

24 communes



### (1) améliorer et relocaliser l'offre alimentaire pour les habitants des territoires

Offre alimentaire locale  
pour les cantines scolaires

Offre alimentaire locale pour  
les restaurations collectives

Mise en place de marché de  
producteurs locaux

### (2) construire une vision partagée du paysage, à la fois cadre de vie, réservoir de biodiversité et source d'alimentation

Organisation  
d'évènements autour  
de la biodiversité et  
de la gestion de  
l'environnement

Contribuer à  
l'amélioration du  
cadre de vie

Créer un itinéraire  
« paysage-  
alimentation »

### 3) Favoriser l'implication citoyenne, l'action collective et les processus démocratiques

Organisation des animations et  
des ateliers écocitoyens

Soutien aux initiatives des  
habitants

Les objectifs opérationnels visés pour les atteindre sont les suivants :

- Améliorer et relocaliser l'offre alimentaire pour les habitants des territoires (petite et grande échelle spatiale) :
- Assurer une offre alimentaire locale et de qualité dans les 4 cantines scolaires des communes qui composent Aigondigné :
  - Favoriser l'approvisionnement des cantines en produits locaux et sains (notamment bio)
  - Privilégier la production de repas sur site
  - Étudier la création d'un potager communal pour approvisionner les écoles
  - Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Etendre ces actions à d'autres types de restauration collective, et à destination d'autres publics (actifs, personnes âgées, touristes, etc.) : EHPAD des Babelottes à Mougou, etc.
- Mettre en place un marché de producteurs, soutenir le commerce local et mieux faire connaître le monde agricole.
- Construire une vision partagée du paysage, à la fois cadre de vie, réservoir de biodiversité et source d'alimentation :
  - Culturaliser les enjeux à travers le potentiel d'éducation et de formation des paysages
  - Organiser des événements autour de la biodiversité, de la protection de la ressource en eau, de la gestion des haies et des bords de route, plantation d'arbres et de haies, et plus généralement de la protection de l'environnement de manière à préserver la qualité du paysage rural, ainsi que les espaces naturels et sensibles de la commune (Zone Natura 2000, zone de protection des oiseaux de plaines, gouffre de Jadre, vallée sèche, vallée du Lambon et de l'Aigonnay)
  - Contribuer ainsi à l'amélioration du cadre de vie, ainsi qu'à la protection des ressources naturelles et de la biodiversité.
  - Créer un itinéraire « paysage – alimentation », réaliser un guide des chemins de randonnée.
  - Eduquer à l'alimentation à partir des paysages : animations dans et avec les écoles : de la fourche à la fourchette (comment les aliments sont produits et comment les consommer / les conserver ? Ont-ils une deuxième vie ?)
- Favoriser l'implication citoyenne, l'action collective et les processus démocratiques
  - Appliquer à Aigondigné la rythmique déjà impulsée ou en train de l'être à Marigny, La Foye Monjault, Fors, Les Fosses et Vallans : organisation trimestrielle d'animations et d'ateliers citoyens centrée plus

spécifiquement sur l'objet de ce projet et par extension sur la question du territoire.

- Mettre en place de groupes de travail multi acteurs (chef(fe) cuisine, producteur(trice) élu(e), enseignant.es, parents, enfant) pour co-construire, suivre et relayer le projet.
- Créer des liens spécifiques entre les producteurs et les consommateurs
- Mettre en place une communication spécifique et régulière sur ce projet, ses enjeux, ses freins, ses réussites à travers les différents canaux de communication des communes.
- Mobiliser l'agence de voyage culinaire développée par l'association Territoires Alimentaires comme une méthodologie co-créative de territoires alimentaires centrée sur les usages et les usagers des territoires.
- Faire un travail de médiation culturelle pour sortir l'alimentation de la gestion publique et/ou domestique et la ramener dans le giron de la culture.

## • Indicateurs de résultat

**Chacun de nos trois objectifs est accompagné d'indicateurs de résultats.**

(1) Assurer une offre alimentaire locale et de qualité dans les 4 cantines scolaires de la commune :

- Favoriser l'approvisionnement des cantines en produits locaux et sains (notamment bio) : retombées directes :
  - calculer le % de localité et de bio des repas servis
  - évaluer les « Mètres carrés mangeurs » M2M (taux de capacité à nourrir le territoire de proximité par le système de production. Il s'agit de mettre en lumière le lien entre la perception de l'alimentation disponible et l'alimentation effective). M2M est ainsi un indicateur co-constructible par des acteurs qui ne se fréquentent pas toujours mais qui ont intérêt à se rejoindre sur des plaidoyers communs.
  - plus-values pour les fermes locales: marge brute, lien social à travers la reconnaissance du travail, de la qualité de la production
  - valorisation des agriculteurs, et notamment des producteurs locaux, de leur métier – interconnaissance (questionnaires qualitatifs sur la qualité des relations)
  - diminution de l'impact sur le climat – (calcul des émissions de GES)
- Privilégier la production de repas sur site dans tous les restaurants d'enfants
  - Création d'emploi local (Indicateur : nombre de postes créés)
  - Amélioration de la qualité et de la diversité des menus (évaluation des menus par un.e nutritionniste)
- Étudier la création d'un potager communal pour approvisionner les écoles
  - Mise en place du potager
  - Mise en place d'une organisation adaptée
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
  - Faire un état des lieux - Peser les déchets
  - Mettre en place des actions de réduction des déchets (Indicateurs : poids des déchets alimentaires)
  - Eduquer au compostage (lien avec le potager communal)
- Etendre ces actions à d'autres types de restauration collective, à destination d'autres publics (actifs, personnes âgées, touristes, etc.)
  - Nombre et types d'autres entités contactées, concernées, incorporées au processus.
- Mettre en place un marché de producteurs, soutenir le commerce local et mieux faire connaître le monde agricole
  - Mise en place et pérennité du marché de producteurs, nombre de producteurs concernés
  - Enquêtes auprès des producteurs sur leurs relations aux autres citoyens

(2) améliorer le paysage, à la fois cadre de vie, réservoir de biodiversité et source d'alimentation

- Organiser des ateliers éco citoyens, des actions partenariales et des événements autour de la biodiversité et de la protection de l'environnement, de manière à préserver la qualité du paysage rural, ainsi que les espaces naturels et sensibles de la commune (Zone Natura 2000, zone de protection des oiseaux de plaines, gouffre de Jadre, vallée sèche, vallée du Lambon et de l'Aigonnay), et contribuer ainsi à l'amélioration du cadre de vie, ainsi qu'à la protection des ressources naturelles et de la biodiversité.

- Nombre d'animations mises en place, nombre de participants, actions mises en place à la suite de ces animations
  - Créer un itinéraire « paysage – alimentation ».
    - Mise en place de l'itinéraire
  - Eduquer à l'alimentation à partir des paysages : animations dans et avec les écoles : de la fourche à la fourchette (comment les aliments sont produits et comment les consommer / les conserver ? Ont-ils une deuxième vie ?)
    - Nombre d'animations mises en place, nombre de participants
- (3) Favoriser l'implication citoyenne, l'action collective, les processus démocratiques
- Appliquer à Aigondigné la rythmique déjà impulsée ou en train de l'être à Marigny, La Foye Monjault, Fors, Les Fosses et Vallans : organisation trimestrielle d'animations et d'ateliers citoyens centrée plus spécifiquement sur l'objet de ce projet et par extension sur la question de l'alimentation et du lien à son territoire.
    - Nombre d'animations mises en place, nombre de participants
    - Actions générées
  - Mettre en place de groupes de travail multi acteurs (chef(fe) cuisine, producteur(trice) élu(e), enseignant.es, parents, enfant) pour co-construire, suivre et relayer le projet.
    - Nombre de réunions des groupes de travail, composition, comptes-rendus
  - Créer des liens spécifiques entre les producteurs et les consommateurs
    - Nombre de visites des producteurs, implication des producteurs, identification des liens
  - Mettre en place une communication spécifique et régulière sur ce projet, ses enjeux, ses freins, ses réussites à travers les différents canaux de communication des communes.
    - Nombre d'articles parus sur les différents canaux de communication
  - Mobiliser l'agence de voyage culinaire développée par l'association Territoires Alimentaires comme une méthodologie co-créative de territoires alimentaires centrée sur les usages et les usagers des territoires.
    - Nombre d'animations mises en place, nombre de participants
  - Faire un travail de médiation culturelle pour sortir l'alimentation de la gestion publique et/ou domestique et la ramener dans le giron de la culture.

### • **Caractère structurant et opérationnel du projet pour les filières alimentaires.**

La démarche est directement reliée aux 5 cantines des communes d'Aigondigné : Aigonay, Mougou (2), Sainte-Blandine (Tauché) et Thorigné. Pour ce premier périmètre d'action, la restauration de 450 enfants est concernée. Ce sont 65000 repas servis par année scolaire. 30 personnels des communes y travaillent.

La volonté de servir des repas 100% locaux et 50% bio va modifier et structurer différemment l'existant et impacter tous les acteurs directs et indirects, parties prenantes à des degrés divers du processus permettant de servir ce type de repas aux enfants du territoire : producteurs, dont producteurs d'Aigondigné (Potager des Chênes, Gaec Les Villers), agents de restauration, élus, enfants, parents, citoyens, etc.

La relocalisation de l'approvisionnement, si elle va permettre notamment de rendre visibles et valoriser les producteurs locaux, va nécessairement et pour exemples poser les questions de :

- jusqu'où peut aller ce « local » attendu : s'appuyer sur l'existant et solliciter des producteurs avoisinants ou de tout le département ?

- quelle disponibilité et quelle allocation du foncier avec la création du potager et si installation de nouveaux producteurs sur les communes ?

- comment diminuer les contraintes de l'achat local et de difficultés des petits producteurs à répondre aux appels d'offres ?

Autant de questions soulevées d'une grande diversité dont les réponses vont impacter et re-structurer toutes les parties prenantes dans leurs interactions mais aussi dans leurs fonctionnements et modèles économiques.

### • **Caractère structurant et opérationnel du projet pour le territoire**

La démarche du projet « Relocaliser l'alimentation à Aigondigné et au cœur de la Zone Atelier » s'inscrit en cohérence avec la démarche régionale, nationale et européenne visant à rétablir un équilibre entre l'activité humaine et la nature, notamment dans le cadre de la stratégie « de la ferme à la table (Commission européenne). A l'échelle de la Zone



Atelier Plaine & Val de Sèvre, la mise en avant de ce meilleur équilibre permettra de protéger la santé et le bien-être de ses citoyens tout en renforçant la résilience de ce territoire agricole. Situé en Nouvelle-Aquitaine (sud des Deux Sèvres), la Zone Atelier Plaine & Val de Sèvre couvre 450 km<sup>2</sup> et est un territoire pilote de la transition agroécologique, qui a largement contribué à la Feuille de Route **NEOTERRA**, à travers **ECOBIOSE** dont le coordinateur est Vincent Bretagnolle. La collaboration étroite entre les agriculteurs et les chercheurs, notamment ceux du CEBC, a permis de faire émerger des stratégies de gestion assurant la production agricole, le revenu des agriculteurs tout en protégeant la biodiversité (Gaba & Bretagnolle 2020 ; Catarino et al. 2019a,b) ; stratégies favorisant la transition agroécologique. Ce projet viendra étendre ces travaux vers une transition alimentaire à l'échelle de ce territoire. L'insertion locale du consortium du projet Aliment'Actions ainsi que son partenariat avec la nouvelle équipe municipale de la commune étendue d'Aigondigné (fusion récente de 4 communes) sont un gage de développement d'une coopération territoriale autour de la problématique de l'alimentation. En effet, ce projet se voulant participatif et collaboratif, nous intégrerons l'ensemble des acteurs de la problématique de l'alimentation (agriculteurs, producteurs, consommateurs, élus, responsable des restaurations collectives ...).

De plus, notre projet a pour objectif de co-créeer un paysage multifonctionnel permettant d'accueillir, de rassembler et booster les initiatives individuelles et les actions collectives afin de rétablir l'équilibre entre l'activité humaine *sensu lato* (tourisme, agriculture, lieu de vie, ...) et la nature. Les actions comme l'itinéraire pourront ainsi contribuer à augmenter la prise de conscience écologique et à renforcer les liens entre l'humain et la nature au travers des services que celle-ci apporte à son bien-être. L'itinéraire, en attirant des touristes, ainsi que la relocalisation de la production et la consommation seront quant à eux des leviers pour accroître l'économie et l'emploi localement.

### • Plan d'action

Un groupe de pilotage du projet sera constitué dès le mois d'octobre 2020 entre les différents partenaires du projet et les acteurs concernés afin de mettre en place le dispositif et de coordonner l'ensemble des actions. C'est à ce moment là qu'un calendrier plus précis sera élaboré visant à poser les différents étapes et objectifs à atteindre sur la période de janvier 2021 à juin 2022.

Sur cette durée de 18 mois, 10 réunions publiques et 20 réunions de groupes de travail constituent la rythmique envisagée. Les groupes de travail auront notamment pour objet le lien et la coopération entre les cheffes de cuisine et le personnel de restauration, les producteurs, les parents, les enfants, etc. Y seront également traités et décidées les actions à mener sur des sujets comme le gaspillage alimentaire.

Des animations auprès des habitants d'Aigondigné seront mises en place par la SCOP Wision avec différents formats (Cercle samoan, Forum ouvert, Chapeaux de Bono, Ateliers sur mesure...) pour :

- favoriser l'appropriation de la problématique de l'alimentation (de la production à la consommation) par les différents acteurs (agriculteurs, consommateurs, élus ...),
- vulgariser la problématique de cantines 100% locales et 50% bio,
- et pour donner confiance et envie à chacun de se mettre en action, de coopérer, de faire évoluer ses pratiques autour de l'alimentation, et ainsi de contribuer à rendre résilient son territoire et ses écosystèmes.

De base, ces animations suivront une rythmique d'une animation par trimestre (= pulsation du projet pour la population).

En parallèle, auront lieu :

- des ateliers de médiation alimentaire pour aborder et explorer les différentes dimensions de l'alimentation ; pour présenter des outils et des contenus, proposer des services ou en prototyper ; pour cartographier les chantiers de la dimension individuelle/domestique à la dimension publique/politique. Toujours avec l'atout de méthodes co-créatives ludiques et pédagogiques.
- des ateliers pédagogiques adaptés aux petits, moyens et grands : écoles jusqu'au collège et lycée. (cf. Yassir Yebba)

Nous conduirons un diagnostic du système alimentaire de manière à identifier l'ensemble des acteurs et parties prenantes impliquer dans le projet, leurs stratégies individuelles et collectives et leurs relations, et à comprendre les freins et leviers au développement des circuits courts.

Et nous conduirons un diagnostic de la demande en produits issus de circuits courts sur la commune, à partir de courts entretiens menés auprès d'une large proportion des foyers (objectif 50%). Cette enquête, surtout quantitative, a pour vocation de mieux comprendre les comportements alimentaires actuels et de cerner les attentes des consommateurs vis-à-vis des circuits courts. La restitution des résultats aux habitants des 4 communes qui constituent Aigondigné servira de base de discussions pour penser les actions possibles à mettre en œuvre afin de satisfaire leurs attentes et

de contribuer à faciliter et accélérer la transition des comportements alimentaires vers une consommation majoritairement locale.

Nous mettrons en place des ateliers de conception avec les citoyens et acteurs du système alimentaire en vue de développer des solutions pour relocaliser le circuit alimentaire. Ces ateliers s'appuieront sur l'apport de différents types de connaissances : en écologie (notamment sur les liens entre biodiversité et production agricole, connaissances produites localement sur la Zone Atelier Plaine & Val de Sèvre), sur le système alimentaire (suite aux diagnostics et à l'évaluation du M2M) et sur les changements globaux. Ces ateliers seront animés selon une méthode de conception collective, KCP (Knowledge-Concepts-Proposals ; REF) et permettront de tester certaines hypothèses sur l'impact de l'apport de connaissances pour surmonter les conceptions naïves, développer la créativité et passer à l'action.

L'association "Territoires alimentaires" et Yassir Yebba construiront un itinéraire pour découvrir les multi-facettes d'un paysage agricole. Cela passera par :

- Enquêter et cartographier les parcours de consommation pour identifier les représentations induites par les usages et les usagers.
- Co construire des itinéraires (ré) créatifs, agiles, et signer les territoires par ceux qui le vivent à destinations de ceux qui souhaitent le découvrir.

Cet itinéraire aura pour vocation d'accueillir et de rassembler les habitants du territoire mais également de territoire extérieur (tourisme) afin de faire émerger une prise de conscience du caractère multifonctionnel d'un paysage agricole et de recréer du lien entre les habitants et leur territoire, et plus généralement (en intégrant les touristes) entre et la nature. Nous envisageons de penser l'itinéraire à la fois comme un lieu de partage et d'échange (spatialiser l'alimentation : on va chercher la matière première puis on cuisine ensemble) et un lieu de découverte (agence de voyage culinaire : un parcours sur la Zone Atelier pour découvrir d'un œil nouveau une plaine agricole intensive).

**• Partenariat**

Nom du partenaire	Actions menées par le partenaire dans le projet
CEBC (CNRS-INRAE)	Le CEBC (CNRS-INRAE) s'occupe de la partie scientifique du projet, à la fois dans les apports, les observations, les enquêtes, les analyses et la capitalisation des processus. Fort de son histoire sur la ZA, il s'occupe aussi du lien avec les producteurs. Le CEBC et Wision sont partenaires du projet Aliment'Actions, programme de recherche-intervention à l'échelle de la Zone Atelier Plaine et Val de Sèvre. Le CEBC pilote la partie « Améliorer le paysage, à la fois cadre de vie, réservoir de biodiversité et source d'alimentation » et fera notamment intervenir l'association « Territoires alimentaires ».
Commune d'AIGONDIGNE (Aigonay, Mougou, Sainte-Balbine et Thorigné)	Territoire au cœur du projet, la commune d'Aigondigné s'occupe de la mobilisation de la commune (acteurs et moyens) ainsi que de la communication et du lien avec la population. En coopération avec Wision, elle s'occupe plus particulièrement de l'objectif « Favoriser l'action citoyenne, l'action collective et les processus démocratiques ». En coopération avec le CEBC (CNRS-INRAE), elle s'occupe plus particulièrement de l'objectif « Construire une vision partagée du paysage, à la fois cadre de vie, réservoir de biodiversité et source d'alimentation ».
WISION	Wision s'occupe de la partie animation et implication des parties prenantes et habitants, ainsi que de sa rythmique régulière. Au-delà des coopérations spécifiques mentionnées ci-dessus, il fait le lien entre le CEBC et la commune d'Aigondigné.
Les trois partenaires constituent le groupe projet et travaillent de concert à l'objectif « Améliorer et relocaliser l'offre alimentaire pour les habitants des territoires (petite et grande échelle spatiale) », chacun amenant ses compétences et spécificités. Ils constitueront ensemble un groupe de pilotage élargi aux acteurs concernés par le projet.	

**• Valorisation et diffusion des résultats**

La diversité des acteurs présents dans notre consortium sera reflétée par la diversité des formes de valorisation. Ce projet est par essence coopératif et sa réussite reposera sur son appropriation par les acteurs concernés mais aussi de manière plus large par l'adhésion de la population. Une communication en amont, pendant et tout le temps de la démarche, à toute la population sera mise en place pour générer de la curiosité, de l'envie, un élan, de la synergie, des possibilités, de la faisabilité, de la répliquabilité. Pour ce faire, l'objectif est de vulgariser et expliquer la démarche de A à Z : ses enjeux, ce que cela change, pour qui et pourquoi, les difficultés rencontrées, les décisions prises, etc.

La commune d'Aigondigné met en place un dispositif de communication spécifique avec un temps dédié.

Le projet Aliment'Actions dispose d'un site internet (<https://aliment-actions.fr/>) sur lequel seront indiquées les actualités et les résultats au fil de l'eau.

La rythmique de réunions publiques organisées par la commune et Wision, tout le long du projet, permettra de rendre compte des avancées du projet et de diffuser les enseignements à un premier niveau. Elle permettra aussi aux autres réseaux existants, à d'autres initiatives d'avoir accès à l'histoire engagée.

Les résultats des enquêtes menées sur le territoire feront spécifiquement l'objet de restitutions publiques, non seulement à Aigondigné auprès des habitants et du Conseil Municipal, mais aussi plus largement au niveau de la Zone Atelier, ainsi qu'auprès de nos partenaires (Associations de développement rural telles que l'AFIPAR, InPACT, Terre de Liens, Colibris, autres collectivités...).

Un colloque/séminaire sur les initiatives pour la relocalisation de l'alimentation sera organisé avec nos partenaires associatifs, ceux des PAT de la CAN et du Haut-Val-de-Sèvre, en associant nos collègues du CECOJI de l'Université de Poitiers (droit) et du CEREGE de l'Université de la Rochelle (gestion).

Nous prévoyons une communication orale dans un colloque scientifique (ex. SFER ou RIODD) et une contribution à un événement collectif autour de la relocalisation de l'alimentation (tels que ceux organisés par PQNA – Pays et Quartiers de Nouvelle Aquitaine) pour présenter nos résultats.

Nous publierons deux articles de recherche sur les résultats du projet dans des revues académiques à comité de lecture, l'une internationale (Ex. People and Nature, Ecology and Society), l'autre nationale (Ex. Economie Rurale ou Systèmes alimentaires – Food Systems (SAFS)...).

**H. PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL GLOBAL DU PROJET (synthèse)**

DEPENSES		RECETTES	
Détail Dépenses <i>(préciser nature et montants / partenaire)</i>	€ HT	Détail Financements <i>(préciser dispositifs et montants / partenaire bénéficiaire)</i>	€
<b>Partenaire 1 - Chef de file (CNRS)</b>		Conseil Régional	28410
2 Stagiaires master (6 mois)	7200	Etat	
Frais déplacements et matériels	4500	Conseil Départemental	
Ateliers médiation alimentaire et itinéraire / Territoires alimentaires	15000	Autres	
CDD (6 mois)	19200	Autofinancement	21450
Coût indirect du chef de file	3920		
<b>Sous total Chef de file</b>	<b>49860</b>	<b>Sous total Chef de file</b>	<b>49860</b>
<b>Partenaire 2 (Commune d'Aigondigné)</b>		Conseil Régional	13980
CDD Communication (1jr /sem)	8580	Etat	
Frais déplacements et matériels	1800	Conseil Départemental	
Frais réunions publiques (10) et Groupe de travail (20)	3600	Autres	
Location salles réunions publiques et Groupes de travail	2450	Autofinancement	5150
Supports et diffusion communication	2700		
<b>Sous total Partenaire 2</b>	<b>19130</b>	<b>Sous total Partenaire 2</b>	<b>19130</b>
<b>Partenaire 3 (Wision)</b>		Conseil Régional	24150
Coopération et lien projet	3150	Etat	
Animation et facilitation réunions publiques et Groupes de travail	21000	Conseil Départemental	
Coordination avec autres communes et déploiement Zone Atelier	12600	Autres	
		Autofinancement	12600
<b>Sous total Partenaire 3</b>	<b>36750</b>	<b>Sous total Partenaire 3</b>	<b>36750</b>
<b>Partenaire x ... (raison sociale)</b>		Conseil Régional	
		Etat	
		Conseil Départemental	
		Autres	
		Autofinancement	
<b>Sous total Partenaire x</b>	<b>0.00</b>	<b>Sous total Partenaire x</b>	<b>0.00</b>
		<b>Sous-Total Conseil Régional</b>	
		<b>Sous-Total Etat</b>	
		<b>Sous-Total Conseil Départemental</b>	
		<b>Sous-Total Autres</b>	
		<b>Sous-Total Autofinancement</b>	
<b>TOTAL DEPENSES</b>	<b>105740</b>	<b>TOTAL RECETTES</b>	<b>105740</b>

Rappel : la somme des recettes doit être égale à la somme des dépenses.