

# Cinq ans de politique publique de l'alimentation en région Picardie!

## Éditorial

Cela fait maintenant cinq ans qu'est déclinée en région Picardie la politique nationale de l'offre alimentaire mise en place par le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, à travers son programme national pour l'alimentation (PNA).

Cinq années bien remplies durant lesquelles les acteurs régionaux, institutionnels, scolaires, associatifs et sociétaux, se sont approprié cette toute jeune politique publique pour construire le plan régional de l'alimentation (Pralim) picard, détaillé dans ce document et présenté à l'occasion du comité régional de l'alimentation (Cralim) le 9 novembre 2015.

En consultant les quelques pages rétrospectives du fonctionnement et de l'animation de ce plan désormais très structuré, dont le pilotage est assuré par la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (Draaf) de Picardie, on ne peut que constater la participation active et la volonté d'innovation des acteurs picards pour penser et construire collectivement des actions efficaces et souvent inédites en faveur d'une « alimentation de qualité, diversifiée et durable, accessible au plus grand nombre ».

La coopération des différentes administrations concernées de l'État avec les collectivités territoriales pour contribuer à l'atteinte de cet objectif en région Picardie est à saluer. Celles-ci ont notamment souhaité dès 2012, fédérer leurs efforts et leurs initiatives pour instituer une « gouvernance régionale de l'éducation alimentaire et de la santé des jeunes picards » formalisée par une convention cadre pluriannuelle de partenariat. Une initiative avant-gardiste qui est désormais encouragée par le PNA, dans sa nouvelle version. Cette convention cadre a été, depuis lors, déclinée en conventions opérationnelles, comme par exemple celles signées avec les départements, qui permettent

de déployer le programme national de formation *Plaisir à la cantine* à l'usage des personnels de restauration en collèges, dont la cinquième session vient de débiter. Une formation, dont l'adaptation picarde ( lutte contre le gaspillage alimentaire et introduction de produits biologiques entre autres ), a suscité l'intérêt de quelques villes des États-Unis, il y a quelques mois...

Bien d'autres actions visant « le mieux manger pour tous » ont été menées par les acteurs picards durant cette période, somme toute très courte, comme vous pourrez le constater à la lecture de ce document.

Des plates-formes d'approvisionnement en produits locaux, notamment à destination de la restauration collective, ont été mises en place par la profession agricole.

Des jardins et potagers solidaires, au bénéfice des populations précaires, ont vu le jour.

Par ailleurs, l'inventaire culinaire de la région Picardie a été actualisé et mis en avant à l'occasion de l'inscription du *Repas gastronomique français* au patrimoine immatériel de l'Unesco.

Je formule le vœu que ces différentes actions mises en place en région Picardie depuis cinq ans soient le terreau de la Politique publique de l'alimentation de la nouvelle région Nord - Pas-de-Calais - Picardie.

Nicole KLEIN,  
Préfète de la région Picardie, Préfète de la Somme.



## À propos de...

### Rappel 2009 - 2010

Circulaire DGAL/SDQA/C2009-8001 du 2 janvier 2009 portant sur la mise en œuvre des plans d'action régionaux pour une politique de l'offre alimentaire sûre, diversifiée et durable... en région (Draaf et Daf-Dom). Contexte général et objectifs : intégration des orientations des ministères en charge de la santé et de l'environnement dans le cadre de la mise en œuvre du PNNS2 (2006-2010) et du Grenelle de l'environnement (éducation du consommateur et offre alimentaire, et démarche de développement durable visant l'augmentation de la part du bio en culture et restauration collective). Constitution des services régionaux de l'alimentation et des pôles alimentation en Draaf - Daf-Dom.

Note de service DGER/SDI/SDPOFE/N2009-2065 du 10 juin 2009 portant sur les conditions de participation des établissements d'enseignement agricole publics et privés aux plans d'action régionaux pour une offre alimentaire sûre, diversifiée et durable.

Circulaire CAB/C2010-0004 du 15 mars 2010 précisant les lignes directrices et priorités d'action 2010 en faveur d'une « politique de l'alimentation globale et fédératrice » à inscrire dans les nouveaux comités régionaux de l'alimentation (Cralim) : dont la promotion de l'opération *Un fruit pour la récré*, l'accompagnement des plus démunis, l'introduction de produits AB en restauration collective et scolaire (lycées agricoles), l'information des consommateurs et l'appui aux circuits courts.

## À propos de...

La loi n°2010-974 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche inscrit au code rural une « politique publique de l'alimentation » qui « vise à assurer à la population l'accès, dans des conditions économiquement acceptables par tous, à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, produite dans des conditions durables. Elle vise ainsi à offrir à chacun les conditions du choix de son alimentation en fonction de ses souhaits, de ses contraintes et de ses besoins nutritionnels, pour son bien-être et sa santé. »

Elle instaure également un programme national de l'alimentation (PNA) comprenant quatre-vingt-cinq actions organisées en quatre axes et deux volets transversaux transmis dans les Draaf/Sral et Daf en janvier 2011 et dont les orientations nationales en vue des modalités de mise en œuvre en régions ont été précisées aux préfets de région par la circulaire CAB/C2011-0001 du 2 mars 2011. Le suivi de ces quatre-vingt-cinq actions est facilité par leur regroupement en quinze groupes de travail interministériels (GTI). En matière de gouvernance, le PNA est organisé en un Comité national d'orientation et de suivi (Cnos) et un Comité exécutif interministériel (CEI).

# La politique publique de l'alimentation à ses débuts : PNA et mobilisation d'acteurs

## 2010: Offre alimentaire et premiers groupes régionaux de concertation

À partir d'une première instance restreinte de consultation régionale relais de « l'offre alimentaire » (automne 2009), le comité régional de l'offre alimentaire (Croa), réuni le 23 avril 2010, confortait les six groupes de travail régionaux mis en place en février 2010 et les premiers diagnostics et thématiques d'accompagnement en région Picardie selon les orientations des circulaires 2009 et 2010. Un appel à projets ouvert à l'ensemble des acteurs régionaux en mai 2010, selon des thématiques ciblées, a permis la prise en charge de quinze projets sur les vingt-sept déposés à concurrence de 83 000 € dont plus d'un tiers concernait la promotion des circuits courts et de proximité, y compris en restauration scolaire.

## 2011- L'application du programme national de l'alimentation en région Picardie

### Une méthode

Afin d'élargir les groupes de consultation 2010, faire connaître les objectifs et orientations du PNA, puis confronter ceux-ci aux besoins des acteurs consultés, une démarche de consultation-concertation a permis de février à avril (avant la tenue du Cralim) et au delà d'aller au-devant des acteurs « alimentaires » et de santé publique tels que les nouvelles institutions en région (ARS, DRJSCS...), les collectivités territoriales (région, départements...) et le large panel des associations œuvrant sur les champs croisés de l'alimentation, de l'éducation à la santé ou du développement durable. Plus de soixante interlocuteurs et acteurs complémentaires régionaux ont ainsi été consultés au cours de l'année 2011 avec, pour finalité, des objectifs et résultats à consolider.

### Des objectifs

- ✓ Favoriser la mise en réseau d'acteurs « alimentaires » à partir de rencontres et groupes de travail restreints aboutissant à la consolidation de collèges issus des publics « cibles » du PNA :
  - collège 1 : producteurs en circuits courts et de proximité et secteur de la restauration scolaire (et administrative dans un second temps) ;
  - collège 2 : public jeune et secteur éducatif ;
  - collège 3 : personnes âgées, personnes en situation précaire et secteur de l'insertion ;
  - collège 4 : public en milieu hospitalier.

✓ Définir de façon concertée dans le cadre de ces collèges les orientations à cibler et les actions annuelles (appel à projets) ou pluriannuelles (conventions) à mener dans le cadre du nouveau plan régional de l'alimentation 2011-2012 (extrait collège 1).

### Collège 1 : producteurs en circuits courts et de proximité et secteur de la restauration scolaire

#### Orientations (objectifs généraux)

Accompagner la structuration des offres territoriales, départementales et régionales en matière de produits alimentaires agricoles bruts ou de première transformation en circuits courts ou de proximité, issus de modes de production durables à destination de la restauration scolaire des collèges.

#### Actions (Objectifs opérationnels)

**Mesure 1 - Action 3** Accompagner la structuration de l'approvisionnement en circuits courts ou de proximité initiée dans le département de la Somme (partenariat chambre d'Agriculture-CG80) en favorisant l'évolution d'un cahier des charges permettant l'introduction de produits de qualité issus de modes de production durables.

**Mesure 1 - Action 4** Favoriser les initiatives similaires dans l'Oise et l'Aisne à partir d'expérimentations existantes ou en projet.

**Mesure 1 - Action 5** Inciter les producteurs de produits bruts (fruits et légumes notamment) en circuits courts et de proximité à intégrer les réseaux régionaux de développement agricole afin de favoriser à partir des cahiers des charges et chartes existantes la reconnaissance de produits en modes de production durables et à faible impact sur l'environnement susceptibles d'être introduits en restauration scolaire.

✓ Harmoniser les pratiques et les rapprochements entre institutions d'État (ARS, Draaf et Rectorat notamment) dans le cadre de la mise en place des appels à projets annuels, issus plus particulièrement du PNNS3 (ARS), et du PNA 2011 (Draaf), facilitant pour les acteurs scolaires ou sociaux l'écriture de leurs projets grâce à un modèle de cahier des charges commun.

### Des premiers résultats

- La validation d'un plan régional concerté 2011-2012 au Cralim du 6 mai 2011 : quatre collèges, onze orientations, vingt-quatre actions en proposition régionale.

- La volonté des services de l'État (Draaf-ARS-Rectorat) de se projeter sur la réalisation conjointe en 2012 d'un document de partenariat régional d'éducation alimentaire, de nutrition et de santé en Picardie auprès des jeunes picards dans l'objectif d'un accompagnement concerté de certaines des actions nationales du PNA dont *Plaisir à la cantine* et *Un fruit pour la récré*.

- L'ouverture d'un appel à projets régional (AAPR) le 11 mai 2011 permettant la sélection de vingt-cinq « petits porteurs » régionaux subventionnés (vingt-six dossiers sur trente-trois réceptionnés) pour l'intérêt de leurs projets touchant principalement les publics jeunes scolarisés (18-26 ans) et les personnes en situation précaire (programmes éducatifs, ateliers alimentaires...).

- Sept conventions co-signées (hors AAPR) avec les acteurs régionaux comprenant treize actions à enjeu régional, départemental ou territorial à déployer d'octobre 2011 à juillet 2012 et trois dossiers proposés à l'AAPN du PNA.

103 739 € de crédits engagés par le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.

## 2009-2010: les établissements d'enseignement agricole relais de « l'offre alimentaire »

Encouragés par l'appel à projets national de la direction générale de l'enseignement et de la recherche (volet financier de 190 000 €) renforçant l'émergence des plans d'action régionaux alimentaires et relayé en région par les services régionaux de la formation et du développement (SRFD) en Draaf, selon huit thématiques « alimentation » proposées<sup>(1)</sup>, cinq établissements picards dynamisés par le réseau régional des animateurs développement durable (Draaf-Ademe-Conseil régional de Picardie) ont présenté six projets d'actions éducatives alimentaires dont trois ont bénéficié de cofinancements croisés DGAL/DGER.

<sup>(1)</sup> Alimentation passion ; Mots à croquer ; Un fruit à la récré ; L'égalité est dans l'assiette ; Saveurs, savoirs au fil des ans (LPA Aumont - 02) ; Goûtons la proximité (LEGTA de l'Oise - Airion 60) ; Qualimentation ; Savez-vous planter les choux (LPA Aumont - 02).

## Les quatre axes du PNA

- Axe 1:** Faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité.
- Axe 2:** Améliorer l'offre alimentaire.
- Axe 3:** Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation.
- Axe 4:** Préserver et promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire français.

Établir un nouveau pacte social, un enjeu majeur entre les agriculteurs et les consommateurs avec l'objectif de « rapprocher le producteur et le produit agricole du consommateur ».

## Témoignages d'acteurs

Programme *La vie a du goût* - Néodia  
Éducation culinaire de l'adulte traité pour un cancer - Philippe Pouillart, enseignant-chercheur, groupe de recherche PAN-H - département des sciences de la nutrition et santé.

« LaSalle Beauvais a engagé un programme de recherche translationnelle en cancérologie, qui associe les malades pour avancer sur la problématique du « bien manger » durant la prise en charge thérapeutique afin de limiter la dénutrition résultant notamment des effets secondaires dus aux traitements eux-mêmes. L'accompagnement du Pralim Picardie, en soutien de l'agence régionale de santé (ARS) a permis, au travers d'enquêtes sur cent quatre-vingt-dix-sept personnes, d'ateliers de psychologie de groupe et d'ateliers culinaires, de montrer que les patients souhaitent s'approvisionner sur des marchés locaux et acheter des matières premières à transformer soi-même pour s'assurer d'une qualité nutritionnelle et sanitaire optimale. [...] Sous le contrôle des médecins oncologues et des diététiciennes du centre hospitalier de Beauvais, nous avons aujourd'hui créé le contenu pédagogique d'une formation destinée aux professionnels de la santé et de la restauration en milieu de soin, du site web et son application smartphone *Vite fait bienfaits*® et d'ateliers d'éducation culinaire offerts aux malades et à leurs aidants. »

Publication : Cuisiner durant un cancer : ce que nous enseigne le groupe de recherche translationnelle NEODIA, Ph Pouillart et coll., *Nutrition & Endocrinologie*, 2015; 13, N°73, 1-9.

## À propos de...

Faisant référence à l'inscription par l'Unesco du *Repas gastronomique des français* comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité, la **Note de service DGAL / SA / SDQA/N2011-GER/SDI/DPOFE/N2011**, portait sur un appel à candidatures pour la mise en œuvre de deux actions du programme national pour l'alimentation (PNA) : la consolidation d'un inventaire du patrimoine alimentaire et culinaire des produits de chaque région et la mise à disposition pour les consommateurs d'informations pratiques sur les produits bruts et peu élaborés.

Finalité : **Consolider un inventaire de quinze produits emblématiques du patrimoine alimentaire et culinaire de chaque région** en s'appuyant notamment sur l'inventaire du Conseil national des arts culinaires et informer le consommateur sur les produits bruts et peu élaborés. Les informations recueillies seront compilées dans une base de données et serviront à créer des supports de communication (sites web institutionnels, applications de téléphonie mobile, etc.) Les établissements d'enseignement agricole, publics et privés, techniques et supérieurs, sont invités à contribuer à ces deux actions.

## Témoignages d'acteurs

Philippe Choquet, Directeur général de l'Institut polytechnique LaSalle Beauvais



« LaSalle Beauvais propose une formation en ingénierie Alimentation Santé. C'est donc tout naturellement que nous nous sommes inscrits dans ce partenariat dans le cadre du Conservatoire national des arts culinaires (Cnac) pour deux raisons :  
- remettre en valeur les recettes de nos territoires et de nos régions qui font partie de notre patrimoine gastronomique, d'une part ;  
- valoriser les produits locaux, traditionnels, qui quelquefois avaient quasiment disparu, et redémontrer tout l'intérêt diététique qu'ils ont, d'autre part.

La valorisation de ces recettes d'antan avec des produits locaux s'inscrit dans la dynamique locavore : manger des produits locaux faisant vivre des filières locales et créant des emplois sur le territoire. C'est tout l'esprit de ce partenariat, de cette dynamique à créer au bénéfice du « manger sain » que tout le monde recherche. »

Source : Inventaire culinaire de la France - La Picardie

# La synergie alimentation, enseignement supérieur agricole et chambres d'agriculture Picardie

## L'inventaire du patrimoine culinaire picard

L'inventaire du patrimoine français, initiative prise dans les années quatre-vingt-dix par le ministre Jacques Lang a permis initialement de recenser les « trésors » culinaires de chaque région et de les inscrire sous forme de recueils au Comité national des arts culinaires (Cnac) tout en alimentant parallèlement les dossiers de demande d'appellations, de labels ou d'indicateurs géographiques. En mobilisant en 2011 ses services déconcentrés en région, mais aussi les établissements d'enseignement agricole techniques et supérieurs, le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (Maaf) souhaitait atteindre deux objectifs :

- la réactualisation des inventaires des régions devenus avec le temps obsolètes (le dernier inventaire Cnac date de 1991) et l'édition de fiches recettes moins académiques et plus attractives en lecture directe sur site dédié : ([www.cuisinealafra.com](http://www.cuisinealafra.com)) ;
- encourager les opérateurs en région à communiquer sur leurs produits au travers des organisations professionnelles, espaces et outils de communication existants ou à créer, dans l'objectif de favoriser ou relancer une dynamique économique régionale.

En partenariat avec l'Institut polytechnique LaSalle Beauvais et les cent vingt étudiants de 5<sup>e</sup> année (dixième promotion) de la formation d'ingénieur en « Alimentation & Santé » (Agrosanté), le comité régional des produits de Picardie (CCPP), la chambre régionale d'agriculture de Picardie et les producteurs associés, un travail de sélection a été réalisé (écartant certaines productions ayant quasiment disparu) pour arriver à une proposition de « quinze produits phares ou recettes de terroir ».

Les critères de sélection ont intégré la localisation géographique, le poids historique, l'évolution récente à la hausse ou à la baisse des volumes de production/consommation, l'existence de contraintes réglementaires de collecte, les utilisations nouvelles, l'évolution récente de la place du repas français et la valeur nutritionnelle par rapport aux convictions d'aujourd'hui.

Outre les quinze fiches recettes réalisées, ce travail a donné lieu de façon complémentaire à la réalisation d'un DVD de 15 mn mettant en avant les producteurs interviewés et leurs produits, (<http://webtv.agriculture.gouv.fr/reactualisation-de-l-inventaire-culinaire-de-la-region-picardie-bien-plus-qu-un-inventaire-video-3459.html>), l'élaboration d'une exposition à partir de quinze flyers (2m/4m chacun) (forum Agrosanté Institut LaSalle Octobre 2012) et une démonstration culinaire par les étudiants de la treizième promotion lors



Gâteau battu



Cidre et poiré



Haricots de Soissons



Coque baie de Somme



Endive de pleine terre



Ficelle picarde



Le Maroilles



Salicorne



Miel de tilleul

de la fête de la gastronomie le 26 septembre 2015 à Amiens (un partenariat Draaf/Service régional de l'alimentation, CCPP et Institut LaSalle Beauvais).

## « Paniers de terroirs » : Souligner le lien entre territoires, tourisme, produits alimentaires spécifiques, savoir-faire et producteurs locaux »

Dans l'esprit d'une majorité de Français, la Picardie est constituée uniquement de grandes fermes, de champs, à perte de vue, de céréales, de pommes de terre et de betteraves à sucre. Depuis des années, des efforts importants sont fait en matière touristique pour modifier ces idées préconçues. Idéalement située à proximité de grandes agglomérations (Paris, Lille, Bruxelles, Reims), mais aussi lieu de passage de nombreux visiteurs étrangers, la Picardie devient une destination touristique de courts séjours. Il est donc primordial d'y développer la connaissance des produits locaux, des métiers et savoir-faire qui y sont rattachés ainsi que du patrimoine culinaire régional. Le comité de promotion des produits de Picardie, en partenariat avec le Service régional de l'alimentation de la Draaf Picardie et le Comité régional du tourisme, a développé depuis près de deux ans à l'attention des acteurs du tourisme un « Panier de terroirs de Picardie ». Véritable invitation à la découverte régionale, il est composé de produits alimentaires régionaux et de produits plus locaux ciblés en fonction du lieu de présentation et sélectionnés prioritairement parmi les produits emblématiques retenus dans l'inventaire du patrimoine culinaire de picardie. Ce panier est accompagné d'une plaquette de communication *Savoureuse Picardie* complétant la connaissance des produits et des producteurs.

Depuis la fin 2013, près de cent-quatre-vingt trois « Paniers de terroirs » ont ainsi pu être distribués chez les différents hébergeurs touristiques de la région : chambres et tables d'hôtes, relais « Bienvenue à la ferme », gîtes ruraux, et autres commerces hôteliers, générant des retombées en ventes directes à la ferme et une demande progressive parmi les hébergeurs.

Source : Comité de promotion des produits de Picardie



Stand Institut Polytechnique LaSalle Beauvais — Draaf Picardie et CCPP — Fête de la Gastronomie, Amiens 25 septembre 2015

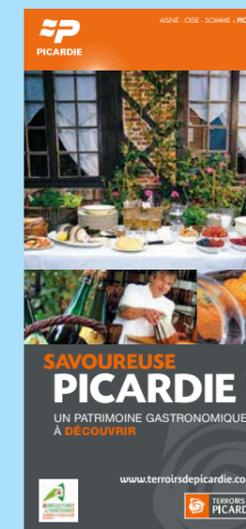
## Témoignages d'acteurs

Alain Bahuchet, Chargé de mission - Terroirs de Picardie - Comité de Promotion des Produits de Picardie



« *Terroirs de Picardie* est une marque qui met en avant les productions, soit agricoles, soit artisanales [...] utilisant des matières premières d'origine locale. *Terroirs de Picardie* s'inscrit très naturellement dans l'inventaire du Cnac puisqu'une partie de notre démarche est de mettre en avant les produits emblématiques de Picardie. C'est ainsi que l'on anime la démarche *Miel de Picardie* [...], de même la relance du rollot, du haricot de Soissons, du maroilles et d'autres qui peuvent être des produits beaucoup plus innovants mais utilisant des matières premières locales. Il faut pour l'avenir préserver le passé, les savoir-faire, les métiers, mais aussi avoir une prospective. Et, ne l'oublions pas, ce sont une source d'emplois locaux non délocalisables, ce qui est important dans une économie générale comme celle de la Picardie. »

Source : Inventaire culinaire de la France - La Picardie



## À propos de...

**Circulaire CAB/C2013-0001 du 16 janvier 2013** portant sur les modalités de mise en œuvre de la politique publique de l'alimentation au niveau régional à partir de 2013. Outre le rappel de son inscription au code rural et des objectifs généraux qui la composent, cette circulaire vise à insuffler un nouvel élan et à donner une lisibilité accrue au programme national pour l'alimentation (PNA).

### L'action de l'État est désormais recentrée sur trois priorités nationales / régionales :

- la justice sociale ;
- la jeunesse (cible prioritaire) ;
- l'ancrage territorial d'une politique au plus près des citoyens.

Parallèlement, le lien est encouragé avec les modèles agricoles combinant performance économique et environnementale, en cohérence avec la démarche « Agricultures : produisons autrement ». L'objectif, de façon générale, est « de laisser plus de place aux initiatives de terrain s'inscrivant dans les thématiques prioritaires précitées » que de se reposer sur une liste fermée d'actions prédéfinies au niveau national ». Il est aussi « de privilégier des projets globaux et fédérateurs, en mettant l'alimentation au cœur des projets d'établissement », notamment dans le cadre scolaire.

**La note de service DGAL/SDPAL/2014-87 du 5 février 2014** conforte par ailleurs les axes de la politique publique et du PNA et les complète par un nouvel axe : « La lutte contre le gaspillage alimentaire » issu du « Pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire » lancé le 14 juin 2013.

## PNNS et circulaire éducation nationale

Le **Programme national nutrition santé** a pour objectif général l'amélioration de l'état de santé de l'ensemble de la population en agissant sur la **nutrition**. Le **PNNS 2011-2015** prolonge, précise et amplifie la dynamique établie autour de 4 axes :

- Réduire par des actions spécifiques les inégalités sociales de santé dans le champ de la nutrition au sein d'actions générales de prévention,
- Promouvoir l'activité physique et réduire la sédentarité.
- Organiser le dépistage et la prise en charge du patient en nutrition ; diminuer la prévalence de la dénutrition.
- Valoriser les actions du PNNS et impliquer les parties prenantes, avec un volet transversal : formation, recherche, surveillance, évaluation.

**La circulaire éducation nationale n°2011-216 du 2 décembre 2011 relative à la politique éducative de santé dans les territoires** qui définit sept objectifs prioritaires dont celui-ci : « généraliser la mise en œuvre de l'éducation nutritionnelle et promouvoir les activités physiques (intégrant la prévention du surpoids et de l'obésité) ». Les orientations de cette circulaire s'appuient sur trois principes essentiels : la mise en œuvre systématique de la démarche de projet adaptée aux réalités et aux besoins spécifiques de chaque école ou établissement scolaire, la responsabilisation de l'ensemble des acteurs du système éducatif et l'ouverture à de nouveaux partenaires.

# Stratégie de cohérence des politiques publiques : pour une gouvernance régionale en faveur de l'éducation alimentaire et de l'éducation à la santé des jeunes en milieu scolaire

## La convention cadre de partenariat alimentation-nutrition-santé : Draaf-ARS-Rectorat et Conseil régional

### Contexte, concertation et convergence des plans nationaux — régionaux État-collectivités

En France, l'accroissement des cas de surcharge pondérale et d'obésité parmi les enfants et les adultes est devenu un problème de santé publique.

Les enquêtes menées en région Picardie et en milieu scolaire, plus particulièrement les élèves de collèges et lycées (*Jesais, Baromètre santé jeunes -2010-2012-* de l'OR2S) témoignent de comportements alimentaires désormais inquiétants en Picardie.

L'implication des services de l'État en région et des collectivités territoriales au travers des plans nationaux (PNNS, PNA, circulaire Éducation nationale) et des schémas, outils et plans régionaux : schéma régional de prévention - ARS - comités d'éducation à la santé et la citoyenneté (CESC, Éducation nationale), du projet éducatif régional global pour les jeunes picards (PERGP) du Conseil régional ainsi que du plan régional de l'alimentation (Pralim) piloté en Draaf, a permis, grâce à la volonté des personnes ressources en charge et des élus référents, de converger vers la construction d'une convention cadre collective régionale en faveur de l'éducation alimentaire, nutritionnelle et de l'éducation à la santé des jeunes de la maternelle au lycée.

### Objectif et champs d'action

L'objectif global de cette convention est de développer un programme expérimental de prévention à cinq ans visant la cohérence et convergence d'actions en milieu scolaire. Il s'appuie sur des dispositifs éducatifs existants issus des plans nationaux et régionaux ayant fait leur preuve et sur un réseau de porteurs associatifs et territoriaux agréé Éducation nationale.

Cet objectif se décline en **cinq champs d'action** :

- l'information et la formation de l'ensemble du personnel des établissements scolaires, de l'enseignant au personnel de restauration, en passant par l'infirmière scolaire ;
- la promotion de l'activité physique et l'équilibre alimentaire afin de prévenir le surpoids et l'obésité ;
- la promotion des bonnes pratiques en matière de citoyenneté et de développement durable ;
- la communication des actions réalisées dans le cadre de la convention ;
- l'évaluation du dispositif et des programmes.

### Démarche mise en œuvre



Débutée à la signature de la première convention en décembre 2012 puis élargie le 8 juin 2015 avec quatre partenaires régionaux impliqués sur une période de 2013 à 2017, la construction de ce programme s'est organisée sur les informations collectives apportées auprès des acteurs scolaires : chefs et adjoints d'établissement, équipes éducatives, infirmières scolaires et de bassins dans une volonté de *continuum* entre dispositifs et niveaux, selon trois angles d'approche :

- la réalisation et l'animation de **séminaires régionaux d'informations collectives** : juin 2013 – Amiens ; septembre 2014 – Noyon ;
- la création et l'animation de **comités territoriaux de suivi (CTS)** en fonction de trois territoires de santé prioritaires initialement définis : Sud de l'Aisne, Oise Occidentale et Abbevillois, dans l'objectif d'informer et d'accompagner les acteurs scolaires sur la convention et les dispositifs associés, l'organisation technique, le choix des calendriers, l'ouverture au territoire, etc. en relation avec les porteurs associatifs des dispositifs sur une base de six réunions annuelles ;
- des réunions de bassins d'éducation, en lien avec les inspections académiques, informant de l'avancée de la convention et des dispositifs sélectionnés et mis en place.

Une particularité a été néanmoins établie, visant le déploiement des dispositifs propres au PNA à la fois en région et dans les départements, en tenant compte des orientations nationales et des partenariats établis avec les conseils départementaux (ex. de l'action *Plaisir à la cantine*).

### Les 8 dispositifs éducatifs en question

**Manger Bio en petite enfance** - Porteur : Agriculture biologique de Picardie (ABP) (Pralim)

**Manger Bouger pour ma santé** - Porteur : association Passerelles.info

**1, 2, 3 Manger, Bouger ; Grandir et Bouge, une priorité pour ta santé** - Porteur : Mutualité française de Picardie

**Un fruit pour la récré** ( Protocole régional ) - Porteurs : Associations « Échanges pour une terre solidaire » ( Oise ) ; « Vie et paysages » ( Sud Aisne ) ; URCPIC Picardie ( Aisne-Nord et Somme ) ( PNA / Pralim )

**École 21 (réseau Picard)** - Porteur : Ireps de Picardie

**Plaisir à la cantine** ( référentiel Picardie ) - Porteurs : Ireps de Picardie - Draaf / Sral et Cena ( PNA / Pralim )

**Un potager dans mon école** - Porteurs : associations « En savoir plus », Ireps de Picardie, URCPIC Picardie ( Pralim )

## Témoignages d'acteurs

Amandine Dejancourt, responsable de service, référente nutrition – sous direction Prévention santé de l'ARS



« Cette convention est le fruit d'une volonté commune qui répond à un enjeu majeur dans notre région : contribuer à la réduction des inégalités sociales de santé dès le plus jeune âge, dans un contexte régional marqué par une forte prévalence du surpoids et de l'obésité.

Elle illustre également notre volonté de penser autrement nos financements, nos stratégies d'intervention, de s'appuyer sur des dispositifs évalués, des dispositifs adaptables et souples dans leur mise en œuvre.

Aujourd'hui, l'ambition qu'elle traduit trouve un appui fondamental, un intérêt réaffirmé et renouvelé, avec la signature récente du Conseil régional.

Mais au-delà des moyens financiers, il faut également souligner toute la dimension humaine que cela implique, sans qui la convention serait restée de simples mots sur du papier. »

## Témoignages d'acteurs

Catherine Rousseau, infirmière, conseillère technique auprès du recteur de l'académie d'Amiens



« Quelle plus-value d'une convention pour les élèves ?

La réponse est donnée par l'investissement des équipes des établissements scolaires qui s'emparent de dispositifs leur permettant de donner un sens aux enseignements obligatoires. Ils alimentent ainsi naturellement un *continuum* d'actions territoriales concrètes au travers duquel l'ensemble des compétences psycho-sociales des élèves peuvent être travaillées. La politique académique éducative de santé aussi s'y retrouve... Point d'opérations ponctuelles et incohérentes, mais un *continuum* d'actions œuvrant en faveur d'un parcours éducatif de santé visant la réussite scolaire des élèves et la réduction des inégalités sociales... Alors, la recette ? Pas de « clef en main » proposé, mais une volonté de tous les acteurs d'adapter les dispositifs selon une approche systémique... et beaucoup de plaisir à travailler ensemble !!! »

# Adaptation et déploiement des dispositifs témoins PNA en région Picardie

## À propos de...

**Note de service DGAL/SDPA/N2011-8186 du 16 août 2011** portant sur les mesures d'accompagnement pour la restauration scolaire relatives à l'amélioration de la qualité des repas dans le cadre de la mise en place des programmes *Mieux manger dans ma petite cantine* et *Plaisir à la cantine*. Cette formation s'appuie sur une charte d'engagement des établissements et permet de définir ce que peut être un bon restaurant scolaire en abordant les conditions de réussite d'un projet de restauration scolaire : culinaires, sensorielles, économiques, nutritionnelles, comportementales, etc. Elle est constituée de différents modules coordonnés par un diététicien référent régional et animés par des professionnels, experts dans leur domaine.

**Décret et arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire portant sur l'atteinte de l'objectif d'équilibre nutritionnel des repas servis par les services de restauration scolaire** précisant :

- quatre ou cinq plats proposés à chaque déjeuner ou dîner, dont nécessairement un plat principal comprenant une garniture et un produit laitier ;
- le respect d'exigences minimales de variété des plats servis ;
- la mise à disposition de portions de taille adaptée ;
- la définition de règles adaptées pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces.

## PALC : les neuf modules en question

- 1 - Un bon restaurant scolaire, c'est quoi ?** : quand les élèves, les parents d'élèves, les personnels et l'équipe éducative deviennent clients et acteurs.
- 2 - Des repas équilibrés au juste prix !** : de l'équilibre nutritionnel au meilleur rapport qualité-prix du repas, en passant par l'introduction des produits locaux.
- 3 - Goût, sensorialité & cuisine** : où l'on redécouvre les cinq sens... et plus.
- 4 - L'adolescent, ce mangeur** : l'alimentation vue par l'adolescent avec ses modes de compréhension, ses codes.
- 5 - Saveurs & cuisine, valoriser sa cuisine** : nouvelles pratiques et évolutions en cuisine collective.
- 6 - Savoir-faire et faire-savoir** : mieux communiquer et développer des projets collectifs autour de l'offre alimentaire.
- 7 - Picardie. Produits, producteurs et agriculture biologique** : éclairage sur les produits alimentaires AB, leurs modes de préparation et cuisson et rencontre avec un producteur.
- 8 - Picardie. Gaspillage alimentaire et valorisation des bio-déchets** : ou comment faire en sorte de moins gaspiller tout en transformant sur site ce qui peut l'être.
- 9 - Picardie. La bonne utilisation des légumes et fruits du potager d'école** : en suivant la réglementation sanitaire et le bon sens agricole. ( en cours de conception ).



## Une action pluridisciplinaire centrée sur l'offre alimentaire en restauration scolaire

Faire de la restauration scolaire des collèges et des lycées, un véritable enjeu éducatif et de santé publique au cœur des projets d'établissement, tel est l'objectif avoué de *Plaisir à la cantine* ( PALC ).

Aujourd'hui, avec ses neuf modules de formation-sensibilisation (dont un en cours de conception) et ses quatorze journées d'échange, de connaissance et de travaux pratiques déclinées et adaptées en région, le dispositif national *Plaisir à la cantine*, co-piloté par les ministères en charge de l'agriculture, de la santé et de l'éducation nationale, se veut être une première pour la formation professionnelle pluridisciplinaire, associant volontairement les personnels éducatifs, de santé, de gestion et de restauration scolaire y compris les parents et délégué(e)s d'élèves.

L'objectif premier de cette formation est de redéfinir une offre alimentaire collective et participative qui permette de susciter des envies, des projets, des améliorations et de nouvelles façons de concevoir et de faire partager les repas, de nouveaux produits à intégrer ( dont locaux et bio ), et de nouvelles démarches et initiatives à prendre en compte ( gaspillage alimentaire - potager d'école ).

C'est ainsi que la Picardie a volontairement étoffé le référentiel initial de la formation grâce aux partenariats et compétences d'acteurs régionaux associés : chambres d'agriculture Picardie, association Agriculture biologique de Picardie, ADEME, Ireps, association « En savoir Plus », etc.

## Des conseils départementaux, administrations d'État, Région et partenaires associatifs convaincus

Dès Avril 2011, une réunion collective régionale avec les concepteurs et promoteurs nationaux permettait de communiquer sur le dispositif. Mais ce n'est qu'en septembre 2011, à la faveur de la mobilisation des conseils départementaux et la sortie des décret et arrêté nutritionnels ministériels, qu'un groupe de travail régional piloté en Draaf par le Service régional de l'alimentation ( Pôle alimentation ) a permis la mise en place en octobre 2012 d'une première session expérimentale en partenariat avec les départements de l'Aisne et de l'Oise, le pilotage administratif de l'Ireps Picardie, la coordination pédagogique du Club d'experts en nutrition et alimentation ( Cena ) Nord - Pas-de-Calais - Picardie et les co-financements Feader-Draaf-ARS.

Trois autres sessions ont été réalisées depuis durant les années scolaires 2013 à 2015, avec le concours financier du Conseil départemental de l'Oise (dont une session spécifique en 2014 ouverte aux collèges satellites de la cuisine centrale du département) et, à partir de 2014, de celui du Conseil départemental de la Somme. Une cinquième session « collèges » est ouverte depuis le 7 octobre dernier ( neuf établissements ) et, le 20 novembre 2015, la première session « lycées » ( neuf établissements ) sera mise en place avec le concours et partenariat du Conseil régional de Picardie.



## 2012-2016 : Quatre années de déploiement en chiffres

Années	Établissements	Attestations
2012-2013	7	22
2013-2014	13	96
2014-2015	9	52
2015-2016	19	-
<b>Total</b>	<b>48</b>	<b>170</b>



## Délégation américaine



Le 15 octobre 2014 Nicole Klein, préfète de région, préfète de la Somme, accueillait en partenariat avec le président du Conseil général de l'Oise, une délégation de six représentants des villes de New-York, Chicago, Dallas et Miami, et deux fonctionnaires de l'ambassade de France aux États-Unis, intéressés par le dispositif *Plaisir à la cantine* mis en place en région Picardie, afin d'étudier la faisabilité de sa reproductibilité éventuelle aux États-Unis.



## Témoignages d'acteurs

**Isabelle Collery, Diététicienne - Nutritionniste Nord-Pas-De-Calais - Picardie Membre du Club d'Experts en Nutrition et Alimentation ( CENA ) Formatrice et Coordinatrice pédagogique « Plaisir à la cantine » en Picardie**



« Proposer des repas de qualité à la fois gustatifs et nutritionnels est l'un des enjeux de la restauration scolaire et de la formation *Plaisir à la cantine*. La difficulté que je peux observer, réside souvent dans la compréhension de la réglementation relative à la qualité nutritionnelle des repas servis, et notamment les fréquences de présentations des plats et produits. Cependant, l'expérience montre qu'il est tout à fait possible de faire plaisir aux élèves, tout en respectant ces exigences. Le plan alimentaire, largement abordé dans la formation ( Module B ) souvent inexistant, lorsqu'il est élaboré en équipe, n'est plus vécu comme une contrainte et devient alors l'outil indispensable. Mais *Plaisir à la cantine* est aussi une véritable aventure humaine ! Des liens se créent et/ou se renforcent. Nous assistons à la mise en place d'une véritable alliance de travail. Grâce à la conception même de l'action qui se veut interdisciplinaire et participative, des équipes qui ne se comprenaient pas hier, travaillent aujourd'hui ensemble pour le plus grand plaisir des élèves. Des chefs partagent des photos de plats servis ( grâce aussi à l'ouverture d'une page Facebook ), qui sont dignes de grands restaurants ! Ils maîtrisent les présentations, les cuissons, le goût et en plus, proposent des repas équilibrés. Et les élèves et leurs enseignants de leur côté investissent le champ de la communication ( et des ateliers culinaires ) avec un concours régional ( 2016 ) dont l'objectif est la conception d'une affiche collective *Plaisir à la cantine* dans notre établissement ».

## Témoignages d'acteurs

**Nathalie Marquer - Directrice adjointe éducation jeunesse et sport, responsable mission scolaire - Conseil départemental de l'Oise**

« La direction de l'éducation et de la jeunesse ainsi que le service formation du Conseil départemental peuvent témoigner du grand intérêt de PALC. À chaque saison la coordination est exceptionnelle et l'évaluation permet d'améliorer en continu les programmes tant sur le fond que sur la forme afin de répondre au mieux aux attentes des participants. Ainsi, l'Oise a particulièrement apprécié les modules conçus pour les collèges de la restauration satellite [...]. D'autre part, les différents modules sont accessibles et touchent chaque maillon de la restauration scolaire. [...] Réaliser cette formation permet d'augmenter ses connaissances mais surtout de prendre du recul sur « son » service de restauration ( ses atouts, ses contraintes, ses évolutions, ses pistes d'amélioration ). Comme toute formation d'équipe, PALC permet réellement de partager ses expériences et renforce la cohésion, le plaisir de travailler ensemble au service des usagers. La communauté éducative peut en être modifiée positivement tant que l'implication de chacun perdure. La plus value mesurée facilement sur chaque collège « formé » est apportée de façon beaucoup plus large à l'ensemble du service de restauration scolaire départemental. [...] »

Témoignages d'acteurs

Guenael Hallard, animateur pédagogique, union régionale des CPIE de Picardie



« Un fruit pour la récré est une occasion de développer du lien entre producteurs et consommateurs à une échelle très locale. Les enfants s'approprient le fruit en en découvrant son origine, sous toutes ses facettes. Sa consommation devient alors naturelle, et même attendue chaque semaine. Mais la surprise vient peut-être encore plus de l'effet de l'action auprès des producteurs. Certains ont été marqués par la perception de leur produit par les enfants et de ce qui nous semblait important. Du sentiment de gêne du début, lorsqu'un enfant trouvait un ver dans l'une de ses pommes lors d'une visite au verger, certains étaient ensuite contents de montrer cette chenille qui prélevait une petite partie de la pomme, puis qui allait devenir un papillon. Voir que pour les enfants une petite pomme tachée était aussi bonne qu'une grosse luisante à partir du moment où elle est présentée dans un contexte favorable, était formidable !

Un programme aussi bénéfique pour les enfants, pour les éducateurs, que pour les producteurs. »

Un fruit pour la récré en chiffres

Années	Établissements	élèves
2009-2014 <sup>(1)</sup>	-	9424
2013-2014 <sup>(2)</sup>	8	1156
2014-2015	12	2486
2015-2016	16	4097 <sup>(3)</sup>

<sup>(1)</sup> Hors protocole régional. Source FAM  
<sup>(2)</sup> Expérimentation du protocole <sup>(3)</sup> Estimation

# Adaptation et déploiement des dispositifs témoins PNA en région Picardie



## un dispositif repensé en Picardie

### Un essoufflement initial

Développé en Picardie depuis septembre 2009, d'abord ouvert aux écoles maternelles et primaires, et, dès l'année scolaire 2011-2012, aux collèges et lycées, le dispositif national *Un fruit pour la récré*, après une mobilisation relative durant deux ans (8 732 élèves en juin 2012), s'est très rapidement essoufflé au point, en Picardie, de devoir mobiliser les partenaires institutionnels : Rectorat, collectivités, ARS et associations impliquées (juillet 2012) pour en tirer un état des lieux et envisager collectivement des solutions appropriées.

Les contraintes relevées par bon nombre d'établissements qui n'ont pas souhaité renouveler l'opération sont multiples : distribution de fruits bruts (sans élaboration et accompagnement pédagogique adéquate) qui n'intéresse pas forcément les élèves, participation difficile des personnels de restauration en collèges qui ne sont plus en service, peu ou pas d'accompagnement et engagement des personnels enseignants, pas de lien existant avec les programmes scolaires et d'implication (en amont et en aval) des enseignants en relais, pas de temps complémentaire (personnel de restauration et/ou personnel éducatif) pour l'opération, implication de producteurs locaux minimisée et produits issus (pour une large part) de marchés d'approvisionnements conventionnels...

### L'illustration d'un continuum entre dispositifs et niveaux, PNNS et PNA : le dispositif Bouge, une priorité pour ta santé de la Mutualité française de Picardie

La convention Alimentation-nutrition-santé a permis d'articuler le programme *Bouge, une priorité pour ta santé* avec certains dispositifs du PNA/Pralim tels que *Un fruit pour la récré* ou *Plaisir à la cantine*. Ainsi, grâce à ces derniers, les élèves ont pu allier théorie et pratique. Une diététicienne est intervenue sur l'importance d'une alimentation équilibrée, enseignants et élèves ont travaillé sur la saisonnalité, plusieurs distributions de pommes ont eu lieu, des outils ont été créés par les élèves. Des collégiens ont également eu accès aux cuisines des établissements pour préparer des petits déjeuners pour des élèves de primaire. D'autres articulations sont encore possibles, le travail ne fait que commencer et la convention alimentation-nutrition-santé est un véritable levier pour les acteurs de terrain.

Source : Anthony Lemoine - Mutualité française de Picardie



### La conception d'un protocole régional en écoles primaires et collèges

À la demande du collectif et encouragé par le Rectorat **un nouveau protocole régional a été conçu en février 2013** par les associations Échanges pour une terre solidaires (ETS) 60 et Passerelles.info, en liaison avec le guide *Manger-bouger pour ma santé*, puis réaménagé début 2014 après une phase d'expérimentation auprès de huit écoles primaires de l'arrondissement de Creil.

Les enjeux redéfinis par l'accompagnement mis en œuvre par le porteur territorial (deux interventions auprès des personnels et élèves pour six distributions de fruits) en primaire et collège, permettent une plus grande cohérence avec les orientations ministérielles et celles du PNA :

- **un lien pédagogique** : articulation avec le socle commun (sciences expérimentales et technologies, français, géographie, culture...);
- **un lien avec la santé**, le PNNS et la nouvelle réglementation nutritionnelle (Maaf) en établissements scolaires : alimentation saine et équilibre alimentaire;
- **un lien avec le territoire** : circuit de proximité, saisonnalité et agriculture locale, impliquant systématiquement un arboriculteur local, son intervention, l'achat de ses fruits et la visite possible de son verger.

Depuis septembre 2014, outre l'implication d'ETS dans les secteurs de l'Oise, trois autres associations opèrent sur les territoires du sud et nord de l'Aisne et de l'ouest de la Somme : Vie et paysages (Château-Thierry, 02), CPIE de l'Aisne (Fouquerolles-et-Merlieux, 02), CPIE Vallée de Somme (Dury, 80), ces deux dernières sous l'égide de l'URCPIE.

### Approvisionnement local et AB, et lutte contre le gaspillage alimentaire : l'ancrage territorial des dispositifs

Sans ôter la qualité du référentiel PALC et des modules conçus et expérimentés initialement (Île-de-France, 2009-2010), de même que la démarche *Un fruit pour la récré* et la maquette pédagogique associée, il s'est avéré fondamental, lorsqu'il s'est agi de reformuler un protocole régional pédagogique pour l'un, ou de concevoir ou d'adapter de nouveaux modules régionaux pour l'autre, d'intégrer du mieux possible les acteurs de la production locale en fruits, légumes et autres produits carnés. Une démarche qui a été formalisée au plus proche de la localisation des écoles et des établissements scolaires, convergente avec le référencement des producteurs par les chambres d'agriculture via la structuration des plates-formes d'approvisionnement de l'Aisne, de l'Oise et de la Somme et par l'association Agriculture biologique Picardie (ABP).

De fait l'utilisation et la connaissance de l'outil «plate-forme d'approvisionnement», le positionnement et l'engagement au quotidien d'un producteur de proximité, en bio ou développement durable, leurs interventions «en classes» ou leur rencontre à la ferme ou au verger avec les élèves, ne pouvaient qu'ancrer encore mieux ces dispositifs à l'origine nationaux sur les territoires picards et impacter la priorité aujourd'hui du Maaf d'un accroissement des produits locaux en restauration collective et scolaire.

De même, en se servant de l'expérimentation en Nord - Pas-de-Calais (partenariat Ademe) menée par le Conseil régional et l'association Espace environnement dans le cadre du projet européen *Greencook* (dix établissements scolaires) et en l'adaptant à la problématique des collèges picards, on ne pouvait que répondre à une demande croissante des acteurs scolaires et locaux.

En associant la valorisation des bio-déchets en compostage autonome à ce module engagée initialement sur quelques collèges par la chambre d'agriculture de la Somme et les conseils départementaux de la Somme et de l'Oise, la démarche, identique, permet au cercle vertueux de se construire avec l'accompagnement en établissements de l'action *Un potager d'école* tout en intégrant un module de rappel à *Plaisir à la cantine*.

Témoignages d'acteurs

Laurence Da Silva - Animatrice territoriale *Un fruit pour la récré* - association Échange pour une terre solidaire (ETS) - 60



« Tranche de vie... et de fruits - courriel aux partenaires institutionnels - Oct. 2015

Bonjour, nous sommes au cœur du dispositif *Un fruit pour la récré* dans l'Oise. Les premières animations ont eu lieu mi-septembre et ont rencontré un vif succès. Plusieurs projets en lien sont envisagés ou ont eu lieu dans les deux établissements de l'Oise occidentale (Warabiot à Grandvilliers et George-Sand à Beauvais) :

- afin de maximiser le lien avec le territoire et de responsabiliser les élèves pilotes dans leur mission, les enseignants ont choisi d'offrir aux classes porteuses du projet une visite à la ferme de la Mottelette (cinq classes concernées) ;
- quatorze pommiers seront plantés à Grandvilliers (un par classe) le 25 novembre en lien avec la COP21 ;
- la D1 à George-Sand aura lieu le jour du cross annuel et les pommes viendront remplacer le traditionnel gâteau pré-emballé et la boisson sucrée. À Creil :

- une plantation de pommiers est prévue ;
  - Le travail sur les mallettes de la Mutualité française (action *Bouge...*) et sur Passerelles (action *Manger bouger...*) est en cours ;
  - un lien sera probablement fait à l'occasion de la *Foulée scolaire*, regroupant 1100 élèves de CM1 et CM2 en novembre.
- Le planning des D1 est le suivant :
- école primaire de Warabiot à Grandvilliers : le mardi 13 octobre de 8h30 à 12h00 ;
  - collège George-Sand à Beauvais : le vendredi 16 octobre de 8h30 à 12h00 - distributions des pommes l'après-midi (des dégustations ont été ajoutées le matin afin de faire le lien avec la présentation de l'arboricultrice) ;
  - école élémentaire Rabelais à Creil : le jeudi 5 novembre de 8h30 à 11h30 ;
  - école élémentaire Louise-Michel à Creil : le jeudi 5 novembre de 13h30 à 16h30.

L'arboriculteur qui nous accompagne tout au long de ce projet est la Ferme de la Mottelette. Bien entendu vous êtes cordialement invités à vous joindre à nous. »

### Les plates-formes Somme, Aisne et Oise - Produits locaux en chiffres (2013-2015) <sup>(1)</sup>

	Nombre de commandes	Nombre de producteurs ayant livré (moy mensuelle)	Chiffre d'affaires (€)
Somme	5 253	30	616 225
Oise	293	5	41 980
Aisne	1 814	6	265 307
Picardie	7 360	14	935 512

<sup>(1)</sup> Chiffres arrêtés au 31 septembre  
 Source : Chambres d'agriculture Picardie

« Pour une politique de l'alimentation renouvelée » L'avenir de l'agriculture est subordonné aux nécessités de sa principale finalité : l'alimentation. La loi n°2010-874 de juillet 2010 avait ouvert la voie en plaçant l'alimentation dans le processus de modernisation de l'agriculture. La volonté affichée par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 est de recentrer l'action de l'État autour d'un nombre réduit de priorités plus clairement identifiées. C'est notamment le cas dans la conception voulue d'une gouvernance du nouveau programme national de l'alimentation (PNA2), l'État continuant d'intervenir comme un « facilitateur » et un « catalyseur » des initiatives de l'ensemble des partenaires impliqués, dans une gouvernance « qui soit à la fois souple, réactive et opérationnelle », tout en s'inscrivant dans les axes prioritaires du nouveau PNA. Cette gouvernance est assurée selon les lignes directrices suivantes :

- un ciblage des actions régionales sur des projets d'envergure en limitant leur nombre ;
- une priorité donnée aux actions cofinancées par les collectivités territoriales et ou d'autres services de l'État ;
- la formalisation de conventions cadres de partenariats interministériels, associant notamment les Draaf, ARS et rectorats. « La légitimité et l'efficacité de l'action des services déconcentrés de l'État étant d'autant plus grandes qu'elles reposent sur une coopération interministérielle claire dans sa définition et forte dans son expression ».



« Cultiver son potager permet de gagner en autonomie, ce qui renforce l'estime de soi, permet d'acquérir des savoir-faire horticoles, de produire ses graines, de conduire son potager chez soi et d'inciter d'autres personnes à en faire autant »

R. Grosleziat, auteur et consultant Ireps

## Le Projet Afibaa (Accompagnement et formation des intervenants et bénéficiaires de l'aide alimentaire) : Cuisine & potager nourriciers

### Les origines

Ce projet a été conçu en région à partir de la fin 2012 et a été mis en place au printemps 2013 à la faveur des partenariats des villes et CCAS d'Amiens et de Beauvais, de l'Ireps de Picardie, de l'Institut LaSalle Beauvais, des associations Amiens Avenir Jeune et Jardin des vertueux (80) ainsi que de la Fondation Daniel et Nina Carraso. Il trouve ses origines à la convergence d'un contexte régional, d'initiatives locales et sociales, pour lequel la Draaf a joué un rôle d'accompagnateur et de « promoteur » régional.

### Sur le plan nutritionnel

Le constat est posé d'une tranche de population précaire en Picardie qui génère d'importantes disparités de comportements alimentaires. L'enquête Obépi-Roche 2012 fait ressortir en matière de santé publique une forte prévalence du surpoids et de l'obésité parmi la population (20 % de prévalence de l'obésité chez les adultes picards).

### Sur le plan alimentaire (et des dons alimentaires)

Une enquête de la Draaf menée en 2012 auprès d'une trentaine de structures caritatives régionales, couplée à l'organisation et la distribution conjoncturelle de dons alimentaires agricoles (30 tonnes de pommes de terre), ont permis d'avoir un aperçu des contraintes et besoins exprimés par les structures pour :

- le développement d'ateliers culinaires, de jardins potagers et de structuration de dons alimentaires (invendus agricoles) ;
- l'identification d'une dizaine de légumes et fruits d'origine locale susceptibles d'être consommés frais par les usagers.

### Sur le plan de l'accompagnement des acteurs sociaux

Le projet Afibaa : C&PN (Cuisine et potager nourriciers) a été conçu à partir de la formation d'intervenants de structures d'aide alimentaire en 2012 par l'Ireps de Picardie, en cohérence avec la circulaire Maaf CAB/C2013-0001 du 16 janvier 2013<sup>(2)</sup> et avec le Plan pluriannuel contre la pauvreté et pour

l'inclusion sociale (pilotage régional DRJSCS). Celui-ci a permis la création d'un volet complémentaire dans la continuité de l'action de l'Ireps : concevoir les bases d'un jardin potager solidaire, le faire fonctionner et favoriser l'apprentissage du jardinage aux usagers. Objectif premier : leur permettre de produire des légumes, d'apprendre à les cuisiner et de prendre l'habitude de les consommer.

### Le déploiement à deux ans

Trois phases de ce projet étaient initialement prévues sur une période de trois ans (printemps-été 2013-2016). Une première phase a permis d'expérimenter sur huit mois et au-delà l'accompagnement formatif et éducatif des encadrants et usagers des sites pilotes des deux jardins solidaires : Saint-Maurice à Amiens et Ecospace à Beauvais. Celle-ci a été réalisée avec l'aide de l'Ireps, de l'association Le jardin des vertueux, sur fond de pratiques agro-écologiques, de l'Institut LaSalle Beauvais et de l'association Amiens Avenir Jeune, en accompagnement culinaire.

Cette phase et son évaluation (collectif en pilotage Ireps) ont permis de mettre en évidence les nombreuses contraintes liées à la mise en place d'un potager solidaire et à son fonctionnement mais aussi la plus-value pour le bien-être social et l'équilibre alimentaire des usagers. Une deuxième phase (automne 2014 et hiver-printemps 2015) a favorisé, à partir du retour et de l'évaluation de cet accompagnement, la mise en place d'une première formation sur le territoire de la Somme à l'usage des structures de l'aide alimentaire combinée aux structures « jardins collectifs d'insertion » (Conseil départemental de la Somme). L'objectif a été de donner à chacun les bases premières de la réussite de la mise en place et du fonctionnement d'un potager solidaire.

### La suite à donner

Si l'on considère,

d'une part :

- les nouveaux contrats de ville dont se sont doté, il y a peu, les collectivités territoriales et la volonté de développement de jardins partagés ;

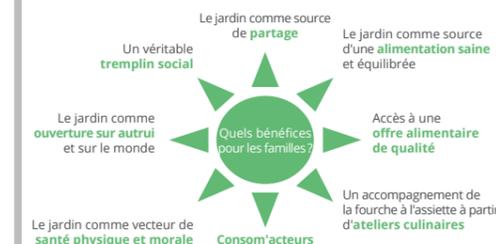
et d'autre part :

- le développement dans les territoires picards de dynamiques d'accompagnement croisées autour de la conception de jardins naturels et partagés via l'implication des associations régionales (dispositifs « Les jardins s'emmèlent », « Jardins au naturel », ...), encouragées par les agences de l'eau, les collectivités locales et la Draaf ;

force est de constater la nécessité, en 2016, de rassembler les acteurs régionaux pour envisager la meilleure façon de toucher élus, services techniques, structures d'aide alimentaire et usagers pour que la formation actuelle *Cuisine et potager nourriciers* devienne sur les territoires encore non couverts un « outil » concerté au service de tous.



## Impact du jardin solidaire sur les familles



D'après Mathieu Vicente, encadrant Jardin solidaire d'Ecospace, Beauvais (2013)

## Formation Afibaa C&PN : les modules en question

### Jour 1 : Les facteurs de départ

Construire son projet (ou appréhender les améliorations à apporter aux projets en cours) et l'inscrire dans une démarche territoriale et de santé publique.

### Jour 2 : Budget et recherche de financement

Estimer au mieux le coût du projet ou des améliorations à envisager.

### Jours 3 et 4 : Fonctionnement d'un potager

Apprendre à gérer un groupe multi-social, connaître les bonnes pratiques au potager, savoir gérer la production.

### Jour 5 : La cuisine au quotidien

Mettre en place son atelier cuisine.

### Jour 6 : Prise en main d'outils

La plus-value nutritionnelle et alimentaire des légumes et des fruits : outils *Alimentation à tout prix* (Inpes), malette *Légumady* (Maaf - Andes).

### Jour 7 : Bilan - perspectives

Réflexion individuelle et collective sur les impacts

## Les quatre axes du PNA 2

### Axe 1 : La Justice sociale

Actions ciblées autour de l'aide et des dons alimentaires, l'accompagnement éducatif et social : ateliers culinaires, jardins potagers collectifs, chantiers d'insertion etc.

### Axe 2 : L'éducation alimentaire de la jeunesse

Renforcement des dispositifs d'éducation à l'alimentation et de promotion d'habitudes alimentaires adaptées en combinant les actions menées sur les temps scolaires et périscolaires<sup>(1)</sup>.

### Axe 3 : La lutte contre le gaspillage alimentaire

Diffusion de bonnes pratiques et d'initiatives recensées dans le cadre du comité de suivi du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire et dans le cadre des appels à projets « anti-gaspi ».

### Axe 4 : L'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine

Renouer les liens distendus entre le consommateur et son alimentation, remettre les produits locaux et de saison au cœur des Projets alimentaires territoriaux (PAT) définis par la loi d'avenir, structurer les circuits de production et le développement de plate formes d'approvisionnement de proximité... valoriser le patrimoine alimentaire régional.

<sup>(1)</sup> Le code de l'éducation est complété en ce sens : « art.L.312-17-3. du code de l'éducation - Une information et une éducation à l'alimentation, cohérentes avec les orientations du programme national relatif à la nutrition et à la santé mentionné à l'article L.3231-1 du code de la santé publique et du programme national pour l'alimentation mentionné à l'article L.1 du code rural et de la pêche maritime, sont dispensées dans les écoles, dans le cadre des enseignements ou du projet éducatif territorial mentionné à l'article L.551-1 du présent code »

<sup>(2)</sup> Cette dernière préconise entre autre en matière de justice sociale que « l'accent doit être mis sur les projets fédérateurs combinant l'aide alimentaire et les actions d'accompagnement éducatives et sociales » dont notamment « le développement de jardins potagers collectifs ».



## Accompagnement Pralim Picardie — Bilan 2010 - 2015

Années	Projets - dispositifs soutenus	Arrêtés de Financement	Conventions financières projets annuels		Conventions financières projets pluriannuels		co-financement DRAAF (moy) / total projets	co-financement ARS (moy) / total projets
	Nombre	Montant	Nombre	Montant	Nombre	Montant		
2010	15		15	83 000 €	-	-		
2011	38	35 100 €	9	42 480 €	4	25 620 €		
2012	11		8	48 703 €	3	26 786 €	45,7 %	25 %
2013	7		1	7 000 €	6	112 000 €	45,5 %	20 %
2014	5		2	22 000 €	8	124 300 €	45,5 %	24,7 %
2015	8		2	27 800 €	9	147 000 €	53 %	26 %

## 2016 : Consolider et développer la Politique publique de l'alimentation au sein de la nouvelle grande région !

La déclinaison de la « Politique nationale de l'offre alimentaire » en région Picardie fête ses 5 ans à l'occasion du Comité régional de l'alimentation (Cralim) du 9 novembre 2015.

Un jeune âge à l'échelle du temps administratif.

L'âge de la maturité en région Picardie, grâce à la participation active, à la ténacité et à la volonté d'innovation des acteurs locaux, pour penser et construire collectivement une « alimentation de qualité, diversifiée et durable..., accessible au plus grand nombre ».

Si cette maturité a été atteinte aussi rapidement en Picardie, c'est en grande partie parce que les différentes administrations concernées de l'État, les collectivités territoriales (Région, Départements, municipalités), mais aussi les acteurs régionaux, institutionnels, scolaires, associatifs et sociétaux ont voulu (et su) fédérer, organiser, hiérarchiser leurs initiatives, au sein du Plan régional de l'alimentation (Pralim) picard comme en témoigne le schéma contenu dans le présent document.

Je les en remercie vivement et chaleureusement !

Je salue également l'implication sans faille de mon collaborateur au sein de la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (Draaf), Christian RICHARD, dans l'animation de tous les jours de cette riche et diversifiée politique publique de l'alimentation picarde.

Il nous appartient toutes et tous, désormais, de consolider et développer COLLECTIVEMENT nos actions au sein de la future Grande région Nord-Pas-de-Calais-Picardie.

Je ne doute pas que nous y arriverons...

**Philippe KIM-BONBLED, Préfigurateur du Service régional de l'alimentation (SRAL) – Draaf - Nord - Pas-de-Calais - Picardie.**



Conception / rédaction : Christian Richard, Chef de projet, chef de pôle politique publique de l'alimentation DRAAF Picardie

Conception graphique : Raphaël Grossot, Chargé de communication Ireps de Picardie

Imprimé sur papier recyclé, avec encres écologiques.

