



DR

DU CHAMP À L'ASSIETTE, GRANDANGOULÈME CULTIVE L'ESPRIT D'INITIATIVE

Des centaines de projets alimentaires territoriaux ont vu le jour, en France, pour relocaliser l'agriculture, soutenir l'installation de producteurs ou favoriser les achats locaux. Le plan de relance soutient d'ailleurs cette dynamique. Zoom sur le foisonnant projet de GrandAngoulême.

Une production céréalière transformée aux quatre coins de la France et de l'Europe, des achats majoritairement effectués en grandes surfaces, des récoltes de légumes importantes mais pas suffisantes pour les besoins du territoire... « *En matière d'agriculture et d'alimentation, GrandAngoulême est assez représentatif des villes moyennes de métropole* », constate Aurore Dupont, chargée de mission agriculture et alimentation au sein de l'agglomération. À un gros détail près : lauréate de l'appel à projets du Programme

national de l'alimentation (PNA) de 2018, la collectivité charentaise multiplie les initiatives pour faire bouger les lignes, dans le cadre de son projet agricole et alimentaire territorial durable (PAATD) élaboré notamment avec l'association Les Greniers d'abondance. Objectif : favoriser la transition agroécologique du territoire, assurer sa résilience alimentaire et développer l'éducation à l'alimentation.

En concertation avec une quinzaine de partenaires et l'appui d'un réseau d'une trentaine d'élus référents très impliqués, GrandAngoulême s'est

Les cantines scolaires des 26 communes du GrandAngoulême bénéficient du réseau « Bien manger à l'école », qui favorise les achats locaux et de qualité, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'éducation à l'alimentation.

ainsi attaqué à plusieurs problématiques typiques du système agro-alimentaire français. Pour lutter contre la disparition des exploitations, lors du départ à la retraite des agriculteurs, la collectivité recense par exemple les exploitants de 57 ans et les sensibilise à l'idée d'une transmission. Deux reprises seraient en cours. Un soutien à l'agriculture bio s'est par ailleurs organisé avec le financement de diagnostics à la conversion ; cinq producteurs se sont déjà lancés. Un espace test de maraîchage en bio a également été créé, permettant à deux candidats de choisir cette voie. Côté jeunesse, les cantines scolaires des 26 communes bénéficient du réseau « Bien manger à l'école » qui favorise les achats locaux et de qualité, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'éducation à l'alimentation. Chaque mois de novembre, le festival des Gastronomades permet aux enfants des cantines, mais aussi aux plus grands dans les restaurants ou aux aînés dans les Ehpad, de déguster un menu à base de produits locaux concocté par un grand chef et un cuisinier local. « *L'objectif n'est pas de se substituer aux communes et aux acteurs locaux*, souligne Aurore Dupont. *Nous sommes surtout des animateurs. Nous diagnostiquons les enjeux, impulsions des initiatives, organisons des formations, partageons les constats ou les bonnes pratiques. Mais surtout, nous mettons les acteurs locaux en lien, les producteurs avec les responsables des achats, les élus avec les techniciens, les communes entre elles...* » Cette année, le PAATD aborde une deuxième phase avec d'autres projets, comme la création de nouveaux espaces tests temporaires au sein des exploitations, ou une réflexion sur le stockage et la logistique. ●

CONTACT :
a.dupont@grandangouleme.fr

+ www.grandangouleme.fr/vivre-et-habiter/agriculture-et-alimentation/projet-agricole-alimentaire-territorial-durable-de-grandangouleme