

Ressources & territoires

La revue de l'innovation locale en Gironde N°24 été 2023



Alimentation

Mieux manger, cultiver mieux





« Ce n'est pas seulement
du blé qui sort
de la terre labourée,
**c'est une civilisation
toute entière. »**

Alphonse de Lamartine

Qui n'a jamais entendu dire : « Quand l'appétit va, tout va »,
« Il faut manger pour vivre et non vivre pour manger » ?
Nos souvenirs d'enfance regorgent d'exemples démontrant
que l'alimentation est un des piliers de nos vies individuelles
et collectives.

C'est pourquoi les élu.es du Département de la Gironde
plaident pour un droit à l'alimentation durable et de qualité,
afin qu'elle ne soit plus le privilège d'une minorité. Il en va
aussi de la sortie d'une logique de profit aux conséquences
environnementales désastreuses, pour s'orienter vers une
vie bonne et digne.

Avec les Girondin·es, nos paysan·nes, les communes
et nos partenaires, nous souhaitons donc poser
les fondations d'une Gironde Alimen'terre. Le but ?
Expérimenter localement une démocratie alimentaire
qui permette de se nourrir dignement, de rémunérer à leur
juste valeur les paysannes et paysans qui nous nourrissent
et de prendre soin de notre terroir pour que les générations
futures puissent, elles aussi, en profiter.

Ensemble, creusons les sillons d'une Gironde nourricière !

Jean-Luc Gleyze

Président du Département de la Gironde



**Les
rendez-
vous**

24/06/2023

Inauguration
de la Maison de Grave

26/06/2023

Séance plénière :
compte administratif

04/07/2023

Journée des collèges
à l'Immeuble Gironde

10/07/2023

Séance plénière :
budget supplémentaire

12/07/2023

Anniversaire
du début des incendies
de l'été 2022

22/09/2023

Journée des Maires au
Domaine départemental
d'Hostens

**4****La question
à Christine Bost****5****Les Brèves
d'actu****7****Le grand sujet**

Une alimentation
saine, durable
et accessible

11 ▶ 14**Les solutions
girondines****11**

En ville,
prendre soin des
terres agricoles

12

Manger bio et local,
sans dépenser plus !

13

Aux Dagueys,
élèves et profs
au potager

14

La NOMALI & Co,
conserverie 100 %
Sud-Gironde

15**Les repères****Les chiffres****16****Le Selfie**

Aurélie
le droit de
bien manger



Le Département participe-t-il à la complémentarité territoriale de la chaîne de l'alimentation ?



L'alimentation est aujourd'hui un enjeu majeur pour les collectivités territoriales ; elles ont un rôle ambitieux à jouer.

En Gironde, la complémentarité entre les territoires urbains et ruraux autour de l'alimentation est cruciale pour assurer la sécurité alimentaire, promouvoir une alimentation saine et durable, ainsi que soutenir le développement économique local. En 30 ans, la Métropole bordelaise a perdu près de 80 % de ses exploitations agricoles, il est donc nécessaire de sacrifier le foncier agricole et d'augmenter le nombre d'agriculteurs en ville, d'autant que

le développement de l'installation d'agriculteurs en ville est nécessaire à la sensibilisation des consommateurs ; les cultures sont aussi synonymes de lien social.

La ville est le plus souvent dépendante des territoires ruraux - généralement espaces de production agricole - pour son approvisionnement alimentaire, et l'agriculture en zones rurales est source d'emploi et de développement économique. Encourager les circuits courts, les marchés locaux et les coopératives agricoles permet de rapprocher les producteurs et les consommateurs, aide les territoires ruraux à fournir des produits frais et locaux aux zones urbaines avoisinantes, réduit les distances de transport, et stimule les économies locales en réduisant la dépendance aux importations alimentaires.

La coopération entre territoires et collectivités locales est incontournable pour promouvoir des pratiques agricoles durables, favoriser l'agroécologie et préserver les ressources naturelles. Une collaboration étroite entre les territoires urbains

et ruraux conduira à une chaîne de l'alimentation plus résiliente.

Le Département accompagne, par ailleurs, en ingénierie, les éleveurs, maraîchers, agriculteurs et viticulteurs vers des changements de pratiques : conseil, appui technique ou diagnostics agricoles. Il aide à la mise en place de pratiques agricoles durables : plantations, reconstitution et entretien de haies, agroforesterie, jachère fleurie et prise en charge des frais liés à l'emploi d'un salarié occasionnel. Il faut néanmoins être engagé ou s'engager dans une démarche d'exemplarité en qualité environnementale ou circuits courts, ou encore produire en bio ou être en conversion bio.

Le Département soutient aussi en investissement ses partenaires locaux : bâtiments et matériel d'élevage, serres, clôtures, bâtiments de stockage, locaux de vente, traitements des effluents, économies d'énergie, etc.

Christine BOST

1^{ère} Vice-présidente chargée de l'aménagement territorial, des coopérations et du tourisme

La journée des maires

Vendredi 22 septembre 2023
au Domaine départemental d'Hostens

autour de
La gestion des risques

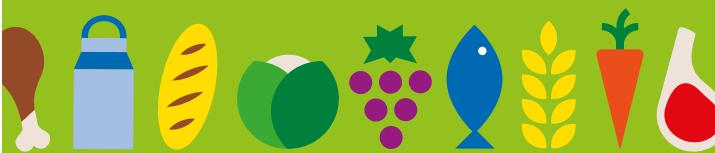


Partager

Rencontre InterPAT au salon de l'agriculture

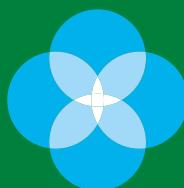
La 9^e session des rencontres de l'InterPAT, pour Projets alimentaires de territoires, a eu lieu en mai dernier à Bordeaux, dans le cadre du salon de l'agriculture Nouvelle-Aquitaine. Outil d'échange et de partage d'expériences créé par le Département à destination des collectivités girondines, chaque session de l'interPAT rassemble environ 60 participants, techniciens et élus. À ce jour, 10 PAT ou démarches alimentaires de territoire couvrent la quasi-totalité du territoire girondin et ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les restaurants scolaires.

☞ gironde.fr/alimenterre



Participer

Trophées A21 : « Agissons ensemble, ici et maintenant »



La 16^{ème} édition des Trophées Agenda 21 du Département valorise, accompagne et récompense des initiatives locales en matière de transition écologique et durable. Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 28 juillet aux citoyens et collectifs, aux associations et structures de l'économie sociale et solidaire, aux collectivités et établissements publics et aux entreprises et structures privées. La remise des trophées aura lieu à l'automne 2023 et récompensera les lauréats et les « prix coup de cœur » jusqu'à 2 500 €. La nouveauté cette année est le prix du public décerné par des citoyens et d'une valeur de 2 000 €. Depuis 2019, 252 initiatives locales ont été recensées. À retrouver sur la carte La Gironde s'invente :

☞ lagirondesinvente.fr

☞ jeparticipe.gironde.fr

Agir

AMI Territoires résilients



Le Département a lancé un Appel à manifestation d'intérêt pour les communes de moins de 10 000 habitants et les communautés de communes girondines. Elles peuvent candidater jusqu'au 30 juin afin d'agir en faveur de la transition écologique par le paysage. Objectif : accompagner les communes vers l'adaptation à l'urgence climatique en favorisant une meilleure intégration des enjeux environnementaux et paysagers en amont, au sein des documents d'urbanisme, puis en aval, dans les opérations d'aménagement qui en découleront.

Le Département accompagne ainsi les collectivités dès la phase de planification, premier levier d'action pour une transition vers des territoires résilients.

☞ gironde.fr/appel-a-projet

Former

École de cuisine du Département : 1^{ère} promotion



Au cœur de sa campagne de recrutements, le Département a lancé son école de cuisine interne qui va permettre aux agents de se former et d'évoluer dans les collèges. Pour anticiper les départs en retraite de 40 chef.fe.s de cuisine dans les prochaines années, la formation délivrée par le GRETA, accueille 10 candidats « aides en restauration » depuis fin avril jusqu'à l'obtention du diplôme à l'automne. Un CAP « métier de bouche » en poche, ils pourront candidater sur les postes de cuisinières ou cuisiniers dans les collèges. La formation se déroule dans les locaux du collège de Bassens. Attentif à l'alimentation dans les collèges, le Département s'efforce de financer l'inflation du prix de l'assiette et de garantir des produits bio ou issus de circuits courts.

☞ gironde.fr

Transformer

Créer une conserverie mobile, étude de faisabilité



Pour accompagner et compléter le volet agricole du Domaine de Nodris, au cœur du Médoc, lieu de production agricole en maraîchage, élevage caprin et transformation fromagère, un service de « ramasse » autrement dit une conserverie itinérante sur le territoire, serait une réponse innovante aux besoins des producteurs et des consommateurs médocains.

Un circuit de diffusion est déjà installé : épiceries solidaires, Amap, producteurs en vente directe...

Le Département a donc lancé une étude d'opportunité et de faisabilité par un cabinet spécialisé sur l'ensemble du Médoc.

Les résultats vont permettre de confirmer les attentes des producteurs et les capacités du réseau de consommateurs, de préconiser une gouvernance et un profil de structure pilote au regard des enjeux solidaires portés par le Département, de préciser les volets réglementaire et technique, et l'investissement financier.

gironde.fr/nodris



Animer

Tournée d'été



De Cadillac à Blaye, en passant par Carcans ou Bazas, la troisième édition de la tournée Un été 100% Gironde fera halte dans 20 communes de Gironde du 24 juillet au 18 août 2023, en partenariat avec France Bleu Gironde qui délocalisera son studio pour l'occasion. Les autres partenaires, Gironde Tourisme et la Chambre des métiers et de l'artisanat, animeront leurs espaces sur le village de la tournée avec des offres touristiques et des artisans locaux. Associée au CAP33 Tour sur 15 dates, la tournée présentera aussi l'offre sportive, culturelle et nature girondine avec CAP33, les Scènes d'été, et les espaces naturels sensibles départementaux. Cerise sur la tournée : en cette année de Coupe du monde, le rugby sera mis à l'honneur sur le CAP33 Tour.

gironde.fr/sorties

Sortir

Scènes d'été !

Les Scènes d'été : 500 spectacles sur toute la Gironde

Cet été encore, les Scènes d'été viendront rythmer les journées et animer les soirées des Girondines et Girondins au travers de spectacles tous publics, dans 150 communes girondines. Au total, ce sont 69 festivals et 19 compagnies itinérantes qui feront vibrer les villages et les villes pour les 345 000 spectateurs qui se déplacent chaque année du 1^{er} juillet au 31 septembre. Pour les communes, programmer un spectacle des Scènes d'été en tournée permet d'atténuer le coût de la représentation grâce à une subvention du Département, qui peut monter jusqu'à 50% pour les plus petites communes, mais aussi d'obtenir une aide technique de l'iddac, via du prêt de matériel notamment. Pour les festivals et les spectacles qui maillent le territoire et l'animent, le label Scènes d'été est une reconnaissance parfois depuis plusieurs dizaines d'années. Il leur permet de bénéficier d'une subvention et d'une communication spécifique.

gironde.fr/scenesdete

Alimentation

Mieux manger, cultiver mieux

De la production à la consommation, toute la chaîne de valeurs de l'alimentation vit un moment charnière. Foncier agricole, revenu des paysannes et paysans, tension sur la ressource en eau, respect de l'environnement et de la santé, accès à l'alimentation sont des questions sensibles dans une période de transition.

Le Département a élaboré un programme qui rassemble les acteurs locaux autour des enjeux sociaux, écologiques, économiques et de santé publique : Gironde Alimen'terre donne le cap d'une action résiliente et responsable pour faire de l'alimentation un droit fondamental.





Épicerie sociale et solidaire itinérante La Boussole-Médoc

Une alimentation saine, durable et accessible

Gironde Alimen'terre est un programme solidaire qui porte sur toute la chaîne de valeurs de l'alimentation. Évolutive et résiliente, cette feuille de route engage le Département à aider les Girondines et les Girondins à manger mieux et en circuits courts, à permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur activité et à les encourager dans la pratique bio, à renforcer ses actions vers les plus vulnérabilisés. Des actions qui rassemblent les acteurs de l'alimentation et s'articulent autour des principes de soin des territoires, de justice sociale et de démocratie.

#adaptation #transition #démocratiealimentaire

Accélérer l'adaptation

Foncier agricole à vocation alimentaire

Chaque année, la Gironde perd de la surface agricole du fait notamment de l'artificialisation des sols. Le Département cherche à préserver les terres agricoles en milieu rural et urbain pour accroître la surface agricole utile dédiée à la production alimentaire durable. Il accompagne ainsi les collectivités locales dans l'identification du foncier agricole dans les documents d'urbanisme, prend en charge, pour leur compte, les frais de portage foncier par la Société d'aménagement foncier et d'établissement rural (SAFER),

poursuit le plan d'actions du Périmètre de protection des espaces agricoles naturels (PEANP), aide à la création et l'animation des Projets alimentaires territoriaux (PAT)... et innove. Ainsi, pour expérimenter un système alimentaire local, soutenable et durable, le Département a créé en 2020, le Domaine de Nodris à Vertheuil. Un Appel à manifestation d'intérêt (AMI) sera lancé pour essaimer d'autres fermes Gironde Alimen'terre sur le territoire.

Pratiques alternatives

Labellisée Territoire Bio Engagé en 2015, la Gironde comptait 1649 producteurs bio en 2021

pour 42 560 ha cultivés en agriculture biologique, soit 18,30 % de la surface agricole utile du territoire. Les agriculteurs sont les premiers concernés par les effets du changement climatique, mais sont souvent démunis pour entreprendre cette adaptation nécessaire. C'est là que le Département intervient, en soutenant les agriculteurs qui s'engagent dans les filières d'élevage et de maraîchage de qualité ou en agriculture biologique et dans les projets d'investissement favorisant l'abandon de l'utilisation des produits phytosanitaires. L'objectif est de soutenir financièrement la transition du modèle agricole d'une centaine d'exploitations par an.

Donner accès à l'alimentation

Circuits courts, solidarité alimentaire

Le Département s'emploie à faire connaître au plus grand nombre une offre de proximité constituée de 85 associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP),

une trentaine de magasins de producteurs et 200 producteurs adhérents à « Bienvenue à la ferme ». Il continue de contribuer au rapprochement des producteurs et des consommateurs en favorisant ainsi une culture plus locale, plus équitable et plus écologique, socialement responsable. Ainsi, Gironde Alimen'terre rejoint la politique de développement social pour favoriser l'accès de toutes et tous, et notamment des personnes précarisées, à une alimentation de qualité. Développer la solidarité alimentaire et le pouvoir d'agir citoyen sur les enjeux de l'alimentation, permet de transformer la société, et notamment la santé publique. Jardins partagés, éco-lieux, projets agricoles à dimension sociale, épiceries solidaires, aide alimentaire... sont autant de projets de proximité soutenus mais aussi de lieux d'accueil, d'échanges et de renforcement du lien social à travers la santé et l'alimentation.

L'action départementale participe à la mise en réseau de tous les acteurs pour créer une dynamique collective et vertueuse.

Bien manger, c'est la santé !

Au collège, éducation et sensibilisation

Une alimentation saine est essentielle pour la santé et le bien-être des élèves. Le Département propose un repas par jour pour tous les collégiens et prend

en charge totalement ou partiellement les repas pour les familles moins aisées. Dans un souci de qualité et d'équité, en soutien aux filières alimentaires durables, la charte de la restauration scolaire garantit le service de 60 000 repas par jour et encourage la consommation de produits locaux, issus de l'agriculture paysanne ou biologique. Aujourd'hui, 24 collèges sont labellisés « Etablissement bio engagé » par l'association Interbio Nouvelle-Aquitaine quand leur restaurant scolaire atteint plus de 22,5 % d'approvisionnement bio, jusqu'à 70 % pour le collège le plus moteur. Au-delà des bienfaits d'une alimentation équilibrée et de la lutte contre le gaspillage alimentaire, le Département, avec les acteurs locaux de l'alimentation, sensibilise les élèves à la compréhension de la biodiversité et des pratiques de maraîchage. Ainsi, des appels à projets font fleurir des jardins potagers au sein de 28 collèges, des ateliers éducatifs tels que des cours de cuisine ou encore des visites de fermes locales.



Poules pondeuses à La Ferme du Bosquet

La ferme départementale en exemple

Plus qu'une ferme expérimentale, Nodris est le premier projet emblématique à vocation agricole, culturelle et sociale départemental. 8 hectares, sur près de 44 au total, sont ainsi mis à disposition d'un élevage de chèvres en pâturage libre et d'un maraîchage en bio. Les récoltes approvisionnent la demande locale en circuits courts. Sur le site existent aussi un atelier de production apicole bio d'une trentaine de ruches, une grainothèque de fleurs, fruits et légumes pour le troc, une collection variétale de haies utiles à la préservation de la biodiversité, un point de vente en relais AMAP et, à l'étude, une conserverie-légumerie.

gironde.fr/nodris



Sécurité sociale de l'alimentation, **une utopie nécessaire**



par Corinne
MARTINEZ
Conseillère
départementale
déléguée à la
résilience et
l'innovation
territoriale

Quoi ?

Un système universel : Mettre en œuvre un droit à l'alimentation durable et transformer le système agricole et alimentaire. S'appuyer sur le système général de la Sécurité sociale.

Où ?

Expérimentation sur 4 territoires girondins : Sud Gironde, Pays foyen, Bègles, Bordeaux.

Quand ?

Prototypage en 2023.
Expérimentation en 2024.

Comment ?

Cadre départemental avec un pilotage citoyen de l'expérimentation, animé par le collectif Acclimat'Action, et par un engagement actif dans la gouvernance. Conventionnement avec choix démocratique des produits et des lieux où se les procurer. Cotisations selon ses moyens, utilisation selon ses besoins.

Pourquoi ?

Renforcer la capacité des habitants à se nourrir sainement selon leur choix et en quantité suffisante. Renforcer la résilience alimentaire du territoire. Sécuriser une partie des revenus des agriculteurs. Accélérer la transition agro-écologique du territoire. Développer le pouvoir d'agir alimentaire.

Le mot de

Stéphane LE BOT

« Le programme Gironde Alimen’terre confirme l’engagement du Département de la terre à l’assiette, pour une alimentation saine, locale et accessible à tous :

Le soutien financier et l’ingénierie du Département accompagnent les agriculteurs dans des pratiques durables et en circuits courts pour leur permettre de vivre mieux de leurs productions. Les nombreux projets de développement social favorisent l’accès à une alimentation saine pour toutes et tous et en circuits-courts : épiceries sociales et solidaires et jardins partagés pour lutter contre la précarité alimentaire. Dans les collèges, la part du bio dans les assiettes ne cesse de progresser avec l’objectif de 100% des établissements labellisés « bio engagés » d’ici la fin du mandat. Enfin, la Gironde veut expérimenter la Sécurité sociale de l’alimentation sur quatre territoires avec des acteurs locaux et des habitants pour affirmer un droit à l’alimentation universel. »



Stéphane LE BOT

Vice-président chargé de l’agriculture, de l’alimentation et des forêts.

Les contacts, les ressources

Département de la Gironde

DGATerritoires

Direction des Coopérations et du Développement des Territoires - DCDT
✉ dgat-dcdt-saft@gironde.fr

Mission Agenda 21

✉ agenda21@gironde.fr
📞 05 56 99 67 64

DGAJeunesse

✉ dgaj-dc-restauration@gironde.fr

DGASolidarités

Direction Insertion Inclusion - D2I
Mission territoires et développement social
✉ dids-dev-social@gironde.fr

Les projets alimentaires territoriaux en Gironde (PAT)

PAT de l'Estuaire

CDC de l'Estuaire
✉ agenda21@cc-estuaire.fr
🌐 cc-estuaire.fr/vivre-s-installer/1236-l-alimentation.html

PAT de Montesquieu

CDC de Montesquieu
🌐 cc-montesquieu.fr

PAT du Sud Gironde

Cap Solidaire
🌐 capsolidaire.org/nos-actions/demande-alimentaire-territoriale

PAT du Médoc

PNR du Médoc
🌐 pnr-medoc.fr

PAT du Cœur Entre-deux-mers

PETR du Cœur Entre-deux-mers
🌐 coeurentre2mers.com/le-projet-alimentaire-territorial-du-coeur-entre-deux-mers

PAT du Grand Libournais

PETR du Grand Libournais
🌐 grandlibournais.eu/alimentation

PAT Territoire Rive Droite

GIP GPV Rive Droite
🌐 surlarivedroite.fr

PAT Pays Barval

Pays Bassin d'Arcachon – Val de l'Eyre
🌐 valdeleyre.fr/-Le-Pays-.html

PAT Cubzaguais Nord Gironde

CDC du Grand Cubzaguais
CDC Latitude Nord Gironde
🌐 grand-cubzaguais.fr

PAT de Bordeaux Métropole

Bordeaux Métropole
🌐 ccgad.bordeaux-metropole.fr

Chambre d'agriculture

🌐 gironde.chambre-agriculture.fr

Pays et Quartiers Nouvelle-Aquitaine

Centre de ressources démarches alimentaires
🌐 pqn-a.fr

DRAAF Nouvelle-Aquitaine

Unité alimentation
🌐 draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/alimentation-r7.html

Acclimat'aktion

Le collectif
🌐 acclimataction.fr

Collectif de la Sécurité sociale de l'alimentation

🌐 securite-sociale-alimentation.org

En ville, prendre soin des terres agricoles

En 2022, le Grand Projet des Villes Rive droite a lancé un Appel à manifestation d'intérêt (AMI) pour installer une production agricole bio sur du foncier de ses communes membres : Bassens, Lormont, Cenon et Floirac. Sur le site du Canon à Floirac, c'est la ferme biologique Les Jardins garonnais associée au CREDER, organisme de formation, qui a été sélectionnée.

#foncier #urbain #circuitscourts

Pour le GPV et la ville de Floirac, l'ambition de l'agriculture urbaine dépasse la simple fonction alimentaire. Certes, elle permet d'approvisionner en partie la restauration collective publique en produits locaux et bio et de vendre à la ferme, mais l'agriculteur réduit aussi l'empreinte carbone en diminuant ses distances de transport et favorise la biodiversité et la sensibilisation des habitants du territoire aux réalités agricoles et alimentaires. La ville signera un bail environnemental de 9 ans minimum avec Les Jardins garonnais et sanctuarise ainsi plus d'un hectare de foncier public autrefois cultivé. Un renouveau environnemental, éducatif et social pour cette parcelle voisine du Domaine de La Burthe et de la rocade.

Relier urbain et rural

Syméon Gurnade, paysagiste de formation et jeune paysan convaincu de sa démarche sobre et écologique, cultive sa récente exploitation sur les bords de Garonne, à Baurech, dans l'Entre-deux-Mers. La petite surface floiracaise lui permet d'élargir le cadre de son projet initial : « C'est le moment parfait pour dimensionner mon projet agricole ». Situées à 20 minutes l'une de l'autre, les deux exploitations présentent une agronomie complémentaire et relient territoires rural et urbain. Les cultures d'automne et primeurs démarreront dès cette année sur les coteaux de Floirac alors que les cultures d'été profiteront de l'eau des bords de Garonne. « En complément de la

livraison de légumes locaux et bio aux cuisines centrales, une vente directe à la ferme verra le jour à Floirac, avec un étal diversifié pour les habitants, la clientèle de passage et les abonnements au panier ». Son projet, présenté en partenariat avec le CREDER, vise aussi à favoriser l'insertion par l'activité et la formation professionnelle dont les jardins seront les supports pratiques et pédagogiques.

Du local, du global

« Le foncier sera viabilisé prochainement avec la réalisation d'un bassin de collecte des eaux pluviales, des clôtures, plus d'accessibilité », précise Anne Casenave, cheffe de projet du Projet alimentaire territorial (PAT) Rive droite au GPV. « Ce sont des sujets très techniques et la démarche est longue : l'étude environnementale a confirmé deux zones humides entourant la parcelle cultivable dont la préservation est partie intégrante du projet agricole ». L'enjeu de la zone humide est désormais levé. La parcelle de 4 000 m² qui n'est pas soumise à protection va donc être cultivée dès l'automne et celle de 6 000 m² sera compensée par 1,3 ha sanctuarisé au Domaine de la Burthe. Anne Casenave ajoute : « Le site du Canon à Floirac, sous convention de prêt à usage avec



Site du Canon à Floirac

Bordeaux-Métropole, dispose d'un bâtiment agricole et d'un logement qui pourront également accueillir un futur collaborateur, après rénovation ». Accueil des scolaires, création d'une légumerie à Cenon... Les perspectives sont nombreuses et s'inscrivent dans une approche globale de l'alimentation pour Floirac, le GPV et plus largement Bordeaux-Métropole. De l'utilité foncière, sociale et environnementale de l'agriculture urbaine.

☞ gironde.fr/alimenterre

Contacts

Grand Projet des Villes Rive droite

✉ anne.casenave@surlarivedroite.fr
☞ surlarivedroite.fr

Les jardins garonnais

33880 Baurech
✉ symeon@lesjardinsgaronnais.fr

Manger bio et local, sans dépenser plus !

Comment démontrer de manière conviviale que l'on peut avoir une alimentation savoureuse, bio et locale, sans augmenter son budget alimentaire ? La deuxième édition du Défi alimentation positive organisé par le Pôle territorial du Cœur Entre-deux-Mers aura encore permis cette année à 38 foyers du territoire regroupés en équipes de relever l'enjeu.

#consommer #local #budget

Ce Défi pédagogique et ludique, porté par la Fédération nationale d'agriculture biologique (FNAB), s'inscrit dans la démarche du Projet alimentaire territorial (PAT) Cœur Entre-deux-Mers labellisé en 2018. Au-delà de la dimension foncière et écologique, le PAT encourage la relocalisation de productions agricoles plus responsables. Réciproquement, le Défi propose aux habitants de se poser

Alexandre Laurent et leurs trois filles habitent à Camarsac et se sont engagés dans une équipe. À la faveur d'un atelier de jardinage collectif au jardin Toignan à Saint-Loubès, Palmyre retrace leur décision : « Nous sommes une famille nombreuse avec des habitudes alimentaires mal organisées. En rejoignant le Défi, nous voulions apprendre à manger plus sainement avec le même temps

aimé l'escape game ! » Depuis 5 mois, la famille Laurent est embarquée dans le même bateau, les filles sont très mobilisées et aujourd'hui reconnaissent les plantes aromatiques semées dans le jardin.

Acquérir les bons réflexes

« Cette aventure collective et gratuite est jalonnée d'ateliers de sensibilisation : jardinage, cours de cuisine, visites de fermes bio et autres lieux de production, compostage... Des temps conviviaux qui créent du lien social. » C'est Marine Hurtaud qui parle, coordinatrice de l'Espace Agri'Alim et du PAT au sein du Pôle territorial Cœur Entre-deux-Mers et chef d'orchestre du Défi. « Ce n'est pas un drame de mal manger, il faut essayer de déculpabiliser les gens, de donner envie de faire. Le Défi permet à tous ces foyers d'être sur les rails des bons réflexes en à peine 6 mois, c'est positif ! » Les ateliers et visites, animés par des acteurs de l'alimentation du territoire, favorisent la rencontre de l'écosystème alimentaire très local et des participants, révélant ainsi d'où ils sont. Marine Hurtaud analyse la progression des équipes tout au long du Défi. Pour cela, les participants évaluent l'évolution de leur consommation de produits bio et locaux, et du coût de leur repas. Elle conclut : « Pour cela, ils effectuent des relevés d'achat précis pendant 15 jours, avant et après le Défi. C'est concret. » La soirée finale de l'aventure a eu lieu en mai dernier avec la remise des prix aux meilleures équipes : comme le territoire, toutes gagnantes !

gironde.fr/alimenterre

Contact

Projet alimentaire territorial (PAT)

Cœur Entre-deux-Mers

05 56 23 95 17

pat@coeurentre2mers.com

defi.alim@coeurentre2mers.com

coeurentre2mers.com



La famille Laurent à l'atelier jardinage - Jardin partagé Toignan à Saint-Loubès

la question écologique autour de leur assiette pour faire évoluer leurs pratiques de consommation et les mettre en lien avec les producteurs locaux.

Par où commencer ?

En janvier dernier, 38 foyers des deux Communautés de communes partenaires des Rives de Laurence et des Coteaux bordelais se sont lancés dans le Défi. Palmyre et

et un budget maîtrisé, à éviter aussi les emballages, mais on ne savait pas par où commencer... » En fin de Défi, le pari est en passe d'être gagné ! Chloé, la plus grande, vante la soupe aux poireaux et pois cassés de sa maman et s'enthousiasme : « J'ai 11 ans, et moi aussi je cuisine maintenant ! Je reproduis des recettes qu'on a apprises et échangées lors de l'atelier cuisine. J'ai aussi beaucoup

Aux Dagueys, élèves et profs au potager

Il aura fallu transporter 15 m³ de terre pour aménager la parcelle qui accueille le potager du collège Les Dagueys ! Une belle récolte plus tard, les élèves volontaires cultivent toujours leur jardin. Pour la seconde année, l'établissement libournais est lauréat de l'appel à projet départemental « Un collège, un potager », comme 28 autres collèges Girondins en 2023.

#appelàprojet #écocitoyenneté #tousmobilisés

À son démarrage fin 2021, le projet est une petite graine dans la démarche plus globale de développement durable de l'établissement (E3D), labellisée par l'Education Nationale. Pourtant, ce ne sont pas moins de 20 élèves des classes ULIS (Unité localisée pour l'inclusion scolaire) et SEGPA (Section d'enseignement général et professionnel adapté) Habitat et Hygiène alimentation services (HAS), ainsi que 10 éco-délégués qui sont impliqués dans toutes les étapes. Responsabilisés et sécurisés par des professeurs motivés et le savoir-faire d'une intervenante professionnelle, ils ont délimité et observé le terrain, esquissé les aménagements avant de construire les bacs en bois, de semer, arroser, récolter... et, tous ensemble, de cuisiner et déguster !

Dynamique de projet

« Nous travaillons dans un collège très actif en projets pédagogiques. Ici, il s'agit de sensibiliser les élèves aux enjeux et pratiques de l'agriculture durable et de valoriser et consommer les produits du potager » expliquent Sarah Coudret et Céline Lotodé, respectivement professeures documentaliste et de physique.

« Les enfants n'ont pas toujours de rapport à la culture de la terre », ajoute la principale Aurélie Garotte, soutien sans faille de cette démarche jusqu'au sein du restaurant scolaire où le chef sert des produits frais, le plus souvent locaux et bio. Les éco-délégués initient les actions et ce sont les élèves qui font, transforment les pratiques, verdissent le collège, ramassent les déchets dans la cour ou

viennent arroser le jardin sur leur pause récré, entourés par des professeurs qui organisent avec eux les ateliers : cuisine des légumes du potager avec la SEGPA HAS, fabrication des bacs avec la SEGPA Habitat... Même l'agent technique a installé un système d'arrosage automatique !

Transmission de valeurs

Chacun se mobilise pour ce projet transversal et le Département apporte une aide de 2 000 euros

pédagogiques. Elle permet d'étudier le vivant, le rythme des saisons, le cycle de l'eau, du sol..., mais touche aussi à la géographie, aux mathématiques, au français... et à la transmission de l'éco-citoyenneté. » Éveil de la curiosité et de l'imaginaire, connaissance de leur territoire, confiance en soi et respect de la vie collective sont des notions et des valeurs en construction à l'adolescence. L'activité y contribue. La valorisation du projet devant des adultes ou l'écriture du carnet de bord racontent aussi leur cheminement, comme celui d'Antoine, éco-délégué déterminé, qui annonce : « Les objectifs du développement durable ne servent pas que la lutte contre la pollution mais aussi les combats contre la pauvreté. » Ecologie et justice sociale aux Dagueys : l'humain au cœur du jardin...

☞ gironde.fr/acteurs-jeunesse



Antoine et Gabrielle, éco-délégués au collège Les Dagueys

au collège, destinée à prendre en charge l'accompagnement. Ainsi, Florence Ardouin de l'association *Ecosystème, une Terre pour Tous* anime ces ateliers d'écologie pratique à raison de 11 séances de 2 heures durant l'année scolaire. Pour Florence, « l'expérimentation du jardin nourricier traverse plusieurs disciplines

Contacts

Collège Les Dagueys

33500 Libourne
collegelesdagueys.fr

Écosystème, une Terre pour Tous

✉ ecosysteme.uneterrepourtous@gmail.com
☛ Écosystème, une Terre pour Tous

La NOMALI & Co :

conserverie 100 % Sud-Gironde

Ce matin d'avril, l'ancien séchoir à tabac typique du Sud Gironde est encore en travaux. Mi-juillet, il abritera un laboratoire de transformation alimentaire à Castets-et-Castillon. Sous la haute voûte en bois, Noémie Lebastard, future cuisinière de la conserverie La NOMALI & Co, commente le projet avec passion et donne déjà vie au lieu, très attendu localement.

#bio #local #durable

Dans le séchoir, les artisans locaux s'activent depuis novembre 2022 pour une ouverture estivale du laboratoire qui transformera les produits végétaux et animaux des producteurs sud-girondins. Comme « ensemble on est plus fort », les 11 associés de la SARL de l'économie sociale et solidaire La NOMALI & Co ont choisi d'inscrire leur idée et leur lieu dans la dynamique plus globale du projet nourricier de La ferme lab du Carbouey. Champs, prairies, terres agricoles en jachère et bâtis anciens sont voués à devenir un futur pôle d'excellence en agroécologie.



Noémie, cuisinière, et Lucile, maraîchère et éleveuse de poulets à la Ferme du Bosquet.

Tactique collective

La NOMALI & Co s'égrenne comme les prénoms des instigatrices du projet : NOémie, MARie, MARina et LesLle, cuisinière, maraîchères et directrice de la ferme lab. Aujourd'hui, 7 femmes et 4 hommes, maraîchers, arboricultrices, éleveuse de poulets, tous en agriculture biologique, chargée de projet et cuisinière constituent le jeune collectif déterminé à faire vivre la première conserverie bio de proximité en Sud Gironde – la plus proche étant à Bergerac.

Les maraîchers bio viendront transformer les légumes en conserves notamment pour compléter leurs revenus en période creuse ou encore écouler leur surplus de production afin de limiter le gaspillage alimentaire. Les éleveurs seront accueillis ainsi que les particuliers qui auront des fruits et légumes en surplus. Les écoles, centres de loisirs

et entreprises participeront à des ateliers cuisine et d'éducation au goût. Les professionnels de la restauration pourront se former au volet végétal et biologique... Une palette de prestations et de sensibilisations auxquelles s'ajoutent la vente directe de produits bio transformés pour la restauration collective et une marque propre d'épicerie fine et de jus de fruits pasteurisés. Le programme des recettes a d'ailleurs été testé avec un panel d'habitants.

Ambitions multiples

Salariée-gérante depuis mars et cuisinière, formée et agréée pour le fonctionnement des autoclaves de 210 kg, Noémie précise : « Même si les travaux ne sont pas finis, nous travaillons déjà tous ensemble et anticipons l'ouverture dans son

fonctionnement administratif, financier et agricole. Le projet est déjà accessible au territoire et rassemble un réseau d'acteurs de l'alimentation, des partenaires et des habitants, au-delà du Sud Gironde. »

Le Département soutient l'investissement de La NOMALI & Co à hauteur de

46 000 euros, rejoint par l'Agence bio et la Région.

« Pour compléter, nous avons lancé un financement participatif au printemps et obtenu le 1^{er} Prix de La Start-up est dans le pré ! Nous sommes aussi adhérents au réseau Interbio Nouvelle-Aquitaine, » ajoute-t-elle. Un véritable bouillon d'acculturation d'acteurs locaux de l'alimentation, en lien avec les grossistes de la métropole. « Il est essentiel de dire que quand on cuisine en direct maraîcher, le bio n'est pas plus cher que

les produits de la grande distribution, avec les qualités gustatives et les couleurs en plus ! De plus, l'ensemble de la production est zéro carbone : phyto-épuration, pas de plastique, bouteilles et bacs consignés, pas de déchet et... pas de chocolat ! » sourit Noémie. « Nous éviterons les produits qui prennent l'avion. C'est l'essence-même de notre projet. » Rendez-vous en juillet.

 gironde.fr/alimenterre

Contact

La NOMALI & Co

Lieu-dit Carbouey,

242, route de Mercadet.

33210 Castets-et-Castillon

07 72 20 05 40

lanomaliandco@gmail.com

carbouey.com/lab/

  La Nomali & Co

Pour prolonger la lecture

ou approfondir la thématique de chaque numéro de Ressources & territoires, la direction de la documentation du Département propose une sélection d'articles, le plus souvent parus dans la presse professionnelle.

Scannez le QR code



ou
gironde.fr/les-reperes

Pour découvrir les liens vers la veille documentaire :

gironde.fr/les-reperes

Pour retrouver la veille documentaire dans la newsletter mensuelle de Ressources & territoires :

gironde.fr/newsletter

Pour plus d'informations liées à la veille documentaire :

Direction de la Documentation
 05 56 99 33 33 - poste : 2 36 70
 dgac-pcdd- ddoc@gironde.fr

Les chiffres à retenir : Gironde Alimen'terre

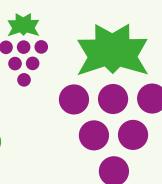


7000

exploitations agricoles
soit 271000 hectares
(44 % dédiés à la vigne)

178

viticulteurs accompagnés,
dont 87 en bio ou en conversion



24 %

d'exploitations agricoles en bio



11

agriculteurs soutenus
pour 5 km de haies plantées ou reconstituées



3^e

département français en agriculture bio
1^{er} en Nouvelle-Aquitaine

40

épiceries solidaires
et 35 en projets



4,2 M €

budget départemental
pour la production et l'agriculture

24

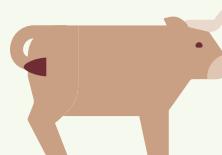
collèges labellisés bio engagés



94

éleveurs

- 3 CUMA d'élevage
- 17 élevages en agriculture biologique accompagnés



Sources : Département de la Gironde – mars 2023



Aurélie le droit de bien manger

Aurélie Meziani habite à Brach. Ce vendredi, elle se rend à Sainte-Hélène pour faire ses courses au Foyer des Sociétés où, comme tous les 15 jours, s'arrête le camion de l'épicerie sociale et solidaire itinérante La Boussole-Médoc. Le brouhaha chaleureux des bénévoles qui déchargent les denrées l'accueille.

Parmi les clients bénéficiaires des épiceries solidaires, 57 % sont des femmes. Aurélie, 47 ans, 3 enfants dont un adolescent à charge, est bénéficiaire des minima sociaux (RSA) après la perte de l'Allocation adulte handicapé (AAH). Divorcée depuis 3 ans et une pandémie plus tard, sans emploi, elle est en situation de vulnérabilité économique et sociale avec un « reste à vivre » inférieur à 13 € par jour à consacrer à l'alimentation. C'est le critère pour pouvoir accéder à l'épicerie solidaire La Boussole-Médoc. Aurélie aujourd'hui a payé 5 € pour son panier de courses. « Je suis contente quand il y a du frais, même si une fois tous les 15 jours, ça ne suffit pas... Je cuisine beaucoup et je choisis les produits selon les besoins du moment pour ne pas gaspiller, » confie-t-elle.

Se nourrir, un droit

Aurélie pense que le contexte est de plus en plus compliqué : « Les gens n'osent pas dire qu'ils sont dans le besoin... Il ne faut pas avoir peur de venir, même si on travaille. Chacun a droit à un repas sain par jour ! Il y a une solution : savoir ouvrir une porte même si on a un peu honte. C'est juste une période de la vie plus compliquée, des accidents de parcours... Cela fait presque un an que je n'ai pas rempli un caddy et que je cumule les sources d'approvisionnement, La Boussole-Médoc et Les Restos du Cœur à Castelnau-Médoc, après avoir mangé des biscuits avec du lait pendant des mois. » À ce moment-là, orientée

par le CCAS de Castelnau-Médoc, elle a reçu un accueil ouvert, compréhensif et rassurant de Béatrice Rolland, présidente de La Boussole-Médoc. Grâce à l'épicerie, les habitants en situation de précarité trouvent sur les étals des produits variés et de qualité, frais, secs, d'hygiène, tous à bas coût (de 10 à 30 % du prix du commerce). En 2022, La Boussole a approvisionné 74 foyers soit 188 personnes nourries. « Notre camion, aménagé et réfrigéré, mis en service en novembre 2021 et financé dans le cadre du plan France Relance, parcourt la Communauté de communes Médulienne, » raconte Béatrice Rolland.

« Chacun a droit à un repas sain par jour ! »

Se nourrir et au-delà

« Chaque vendredi, les communes de Castelnau, Sainte-Hélène et Avensan mettent à disposition une salle pour nous accueillir. Aller vers les gens, c'est important ! Certains villages n'ont plus de commerces ou alors les bénéficiaires ne peuvent pas se déplacer. » L'épicerie solidaire compte 36 bénévoles et deux salariées. Une responsable opérationnelle assure les achats de denrées et organise les stocks et une conseillère en insertion sociale met en œuvre des ateliers partagés de vie quotidienne. Car l'épicerie mobile est aussi un lieu de convivialité,



de partage et d'échanges favorisant le lien social et la lutte contre l'isolement. Couture, cuisine, jardinage ou budget... Les ateliers, construits avec les participants, sont animés par des bénévoles et ouverts à tous. La prise en charge est globale. Béatrice explique : « Aurélie a un tempérament positif, elle a participé à l'atelier « gérer son budget », elle s'implique et aide aussi les bénévoles. Faire ses courses est parfois la seule sortie de la semaine... ». Elle conclut : « Tout cela tient sur le bénévolat et le soutien du Département pour le financement d'un emploi à hauteur de 15 000 euros. Il nous accompagne à chaque étape du projet, ça remonte le moral ! ». À ce jour, la collectivité accompagne 40 épiceries solidaires et 35 sont en projets.

☞ gironde.fr/epiceries-solidaires

Contact

La Boussole Médoc

Epicerie sociale et solidaire itinérante

✉ laboussole.epicerie.solidaire

@gmail.com

📞 06 72 00 78 90

FACEBOOK La Boussole Médoc