

ASSISES DEPARTEMENTALES DE L'ALIMENTATION

vendredi 17 novembre

Atelier thématique :

La question alimentaire dans les territoires :
quels besoins, quelles attentes ?

L'objectif de l'atelier était de permettre aux participants, élus ou acteurs locaux intéressés par tout ou partie de la problématique alimentaire leur territoire, impliqués ou non dans un projet, d'échanger sur les questions soulevées, les besoins rencontrés, et sur les attentes en regard de la démarche engagée par le Conseil départemental à l'échelle du Finistère.

Les différentes interventions et les échanges ont permis :

- 1) de mettre en lumière et partager des expériences menées
- 2) de faire apparaître des priorités ;
- 3) de recenser des besoins méthodologiques (guide dans la démarche, accompagnement, outils, etc.)

1) Des expériences menées ont été rapportées pour être partagées et pour capitaliser leurs effets :

- le choix des « semences paysannes » ;
- la promotion et le développement des variétés locales ;
- les vergers urbains ;
- les dons solidaires ;
- etc.

2) Des priorités ont été fortement soulignées, notamment :

- la nécessité de prendre en compte les questions de santé des habitants et notamment celles des jeunes enfants ;
- la nécessaire éducation des consommateurs ;
- la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- le lien avec les problématiques de l'emploi local et du travail des femmes et des hommes finistérien.ne.s ;
- le lien avec la pression foncière.

3) Des attentes sur la démarche et les outils se sont exprimées, et notamment :

- le besoin d'une gouvernance « mobilisatrice » et d'une communication « positive » ;
- le besoin de préciser les échelles de participation au Projet Alimentaire de Territoire ;
- le besoin de recenser les acteurs et de mettre à leur disposition des outils d'interconnaissance ;
- le besoin d'outils et de relais d'information ;
- le souhait d'un accompagnement méthodologique et technique, aussi bien des collectivités que des producteurs et de leurs organisations ;
- la proposition de mutualiser des moyens, mais aussi certaines compétences, et notamment l'expertise sur l'utilisation des fonds européens disponibles ;
- l'attente de la mise en place d'une logistique dédiée aux circuits courts ;
- la proposition d'inclure dans la démarche la restauration commerciale ;
- la nécessité de proposer des outils d'évaluation et de suivi.