

Contrat de transition écologique

Atelier « alimentation »

Relevé de décisions

Réunion du mercredi 24 mars 2021 à 8 heures 45

Salle du marché couvert 89200 AVALLON

Noms	Prénoms	Institutions/titres	Présence
ABRAHAMSE	Véronique	SCEA Ferme de l'Abbaye Pierre qui Vire	P
ALEXIS	Nathalie	Responsable - Cadre Prévention Insertion - Unité Territoriale de l'Avallonnais	AE
ALLARDI	Jean-Bernard	Conseil de Développement – Pays Avallonnais	AE
BACKRY	Annick	Conseil de Développement – Pays Avallonnais	P
BAGNARD	Florence	Maire de GIVRY	AE
BAILLY	Jean-Philippe	MSA Bourgogne	P
BAPTISTA	Marina	Ets SCHIEVER	P
BARACCO	Charles	GAEC de Chassigny (AVALLON)	AE
BARGAIN	Florestan	Bio-Bourgogne	P
BELGUISE	Sophie	Espace solidarité et famille (ville d'AVALLON)	P
BELLIL-WALLE	Karen	Collège Maurice Clavel (AVALLON)	P
BERREHOUC	Richard	AVALLON Primeurs	AE
BESLE	Jean-Gilles	Conseil de Développement – Pays Avallonnais	P
BOISANDE	Mathieu	Des vertes et des pas mûres	P
BOISE	Anne-Noëlle	CAF de l'Yonne	AE
BONDIER	Odile	Microbrasserie Odile T'en brasse	AE
BREBAN	Guillaume	GAD	P
CHATELAIN	William	SCEA SOIGEOT (MAGNY)	P
CHATELAIN	Denis	SCEA SOIGEOT (MAGNY)	P
CHEDEVILLE	Marina	Ets SCHIEVER	P
CHEVANCE	Nathalie	Chambre des métiers et de l'artisanat	A
CHEVREUX	Michel	Retraités CFDT de l'Yonne	P
COLLIN	Fanny	Silo Rouge	P
DENNAUD	Léa	Agent de la CCAVM	P
DEWEZ	Lydia	Chambre Économique de l'Avallonnais	AE
FARCY	Aurélie	Adjointe au Maire (ville d'AVALLON)	P
FERNANDEZ	Frédéric	EARL DE LA COUR NOBLOT	P
FOUCHET	Marianne	Conseil de Développement – Pays Avallonnais	P
FRAMBOURG	Monica	Agent du PETR du Pays Avallonnais	P
GUY	Bérangère	Agent de la CCAVM	P
GUYOT	Christian	Maire de SAINT-PERE	P
IDES	Didier	Vice-Président de la CCAVM	P
JOURDAIN	Anne-Sophie	Association Ginkgo - échoppe des figuiers	P
LAGNEAU	Aurélie	Des vertes et des pas mûres	P
LARAUD	Jean-Louis	Conseil de Développement – Pays Avallonnais	AE
LEBOURGEOIS	Véronique	AMAP Terre de Morvan	P
LHOSTE	Viviane	Croix rouge (AVALLON)	P
LORIOT	Karina	Agent de la CCAVM	P
MORIN	Pierre	Association TRAVERSESES	P
NISHIMWE	Justin	Agent du PETR du Pays Avallonnais	P
NOEL	Guy	Les jardins Familiaux Avallonnais	A
NOUVEL	Amandine	Commerce d'alimentation générale	AE
PAPIN	Guillaume	Agent PETR du Pays Avallonnais	P

PECHERY	Sylvain	Silo Rouge	P
POUSSIER	Aurore	Centre Hospitalier (AVALLON)	P
RENOIR	Marie	Yonne nature environnement	P
ROBLIN	Colette	ADENY	P
ROUECHES	Hélène	Conseil de Développement – Pays Avallonnais	AE
ROUSSEAU	Christophe	Ferme de Côme	P
ROUX	François	Maire d'ASNIERES-SOUS-BOIS	AE
SFEIR	Martine	ADEME	AE
SIRON	Jean-Pierre	Secours populaire Français (Avallonnais)	P
TELPIC	Yvan	Direction Départementale des Territoires	P
THOMAS	Pascal	DGS de la CCAVM	P
TOUCHARI-BETHERY	Sandrine	Collège Maurice Clavel (AVALLON)	P
TRINOULINARD	Pauline	Les brebis de Pauline (MAGNY)	AE
TURPIN	Cécile	CCI Yonne	AE
VIENNE	Christelle	Gestionnaire Lycée Parc des Chaumes	P
VIGNAUD	Francine	MIEL VIGNAUD (MARRAULT à MAGNY)	P
WOILLEZ	Matthieu	Domaine La Croix Montjoie (THAROISEAU)	AE
ZEHNDER	Emmanuel	Conseiller Municipal (ville d'AVALLON)	P

A : Absent - AE : excusé - P : Présent

Rédacteurs du présent document : Karina LORIOT (karina.loriot.ccavm@orange.fr) et Léa DENNAUD (mobilites@cc-avm.com)

Validé par le Vice-président.

Introduction

- Le Vice-président introduit l'atelier en expliquant le contexte et les enjeux du Contrat de transition écologique (CTE).
- Karina LORIOT explique la stratégie de la collectivité et l'intérêt d'un CTE.
- Yvan TELPIC présente les mots clés/chiffres en lien avec l'alimentation et présente le déroulement de l'atelier (cf. : *présentation annexée au relevé de décisions*).

1^{er} temps de travail : la première phase de travail (phase de constats de l'alimentation sur le territoire de la CCAVM) a permis de soulever les points suivants :

- Manque d'outil collectifs : abattoirs, transformation, découpe, conserve,
- Manque de pédagogie,
- Manque de mobilité pour les personnes précaires,
- Manque de temps pour les producteurs,
- Difficultés financières des ménages précaires qui ne leur permettent pas d'acheter des produits de bonne qualité,
- Difficultés à trouver du bio et du local,
- Difficultés d'organisation et de logistique,
- Moyens financiers insuffisants,
- Prix de la restauration scolaire territorialisée,
- Recentrer la production locale,
- Manque de prestataires dans les marchés publics de la restauration collective,
- Absence de communication et/ou diffusion limitées de nos producteurs sur la présentation de leurs produits,
- Accès à l'alimentation centralisé à AVALLON au détriment d'un territoire,
- Problème d'éducation au goût : génération du plat tout fait,
- Masse salariale qui tend à baisser dans les cantines et repas de mauvaise qualité,
- Gaspillage alimentaire,
- Multiplication des labels qui porte à confusion.

Il a ensuite été demandé aux participants de réfléchir à une vision idéalisée de l'alimentation d'ici 2040. Les principales idées à retenir sont les suivantes :

- Education alimentaire : sensibilisation des familles (parents et enfants), sensibilisation au gaspillage alimentaire, saisonnalité, visites de fermes, cuisine traditionnelle, semaines du goût...
- Structuration de l'offre : création d'outils collectifs de distribution,
- Investissements collectifs : création d'outils de transformation collective,
- Création d'une unité centrale de restauration pour fournir toutes les restaurations collectives (lycées, collèges, écoles primaires, EHPAD...),

- Favoriser l'installation des agriculteurs,
- Transformer la totalité de la carcasse,
- Volet social : comment la production locale peut servir l'aide alimentaire (paniers solidaires, jardins partagés...)?
- Approvisionnement local des restaurants.

2^{ème} temps de travail : suite aux idées définies dans la vision idéalisée, les participants ont dû choisir au minimum deux sujets et réfléchir à des actions concrètes qui en découlent comme suit :

- Création d'une unité centrale de restauration regroupant le Centre Hospitalier (+ EHPAD), les collectivités locales, les écoles, les collèges, les lycées, les entreprises, les structures d'accueil de la Petite Enfance/Enfance...,
- Création d'un poste d'agent territorial pour l'éducation alimentaire,
- Multiplier et poursuivre les visites de fermes,
- Sensibilisation des familles au gaspillage alimentaire,
- Création d'un atelier collectif de découpe et de conditionnement de viande pour les producteurs locaux,
- Création d'un « contrat local d'éducation alimentaire »,
- Création d'une application / plateforme de dons, comme « to good to go » sur un territoire rural en intégrant restaurateurs, artisans de bouche et producteurs,
- Création d'un collectif d'acteurs sociaux-solidaires pour développer l'aide alimentaire,
- Création d'un espace d'échanges aux familles pour s'exprimer sur les besoins et la difficulté de la diversification alimentaire,
- Création d'ateliers de cuisine parents-enfants mobiles « CUISINOBUS »,
- Création d'un festival ou d'un forum sur l'alimentation,
- Sensibiliser la population à une alimentation saine et aux choix des aliments locaux, de saisonnalité, bio et avec un impact moindre sur le climat,
- Adapter le concept « to good to go ».

Conclusion

- Le Vice-président remercie tous les participants de l'atelier en expliquant :
 - Qu'une réunion de travail sera organisée prochainement avec l'équipe technique pour choisir les actions à intégrer au CTE,
 - Qu'en fonction des actions retenues, des groupes de travail seront organisés afin d'écrire les fiches actions.
- Pour information :
 - L'atelier alimentation a réuni 35 participants.
 - Une rubrique dédiée au Contrat de la transition écologique a été créée sur le site internet de la collectivité (cc-avm.com/cte) afin de permettre à chacun de partager ses idées via le forum dédié et/ou soumettre un projet en remplissant le formulaire.
