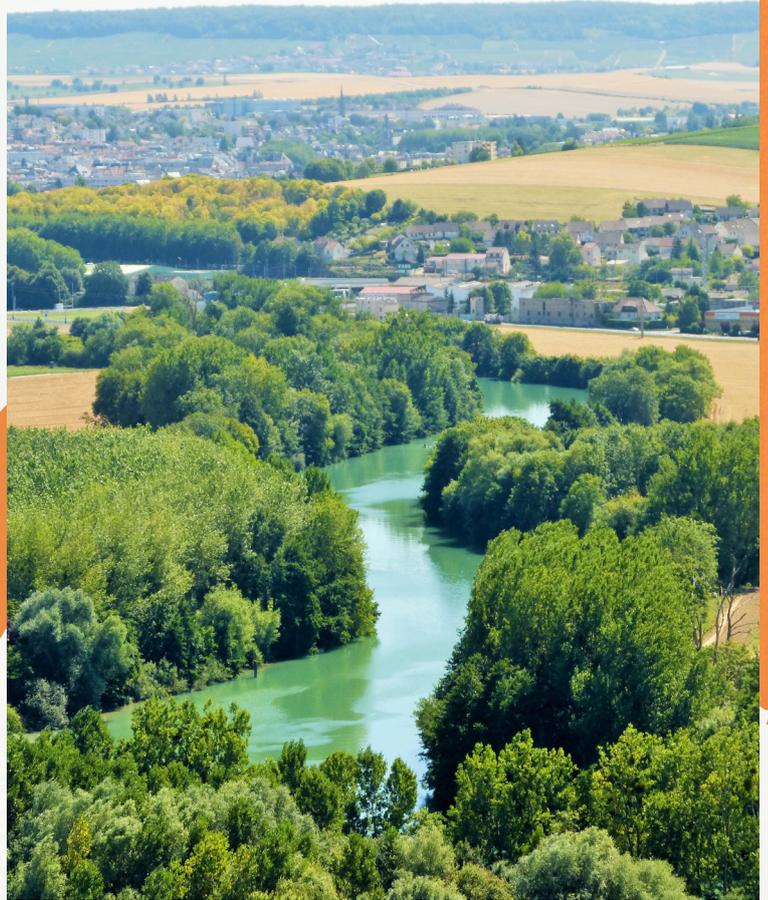


Méristème

Les belles histoires des Parcs
qui se partagent et se multiplient

Le Parc de la Montagne de Reims met tout le monde autour de la table à manger



© PNRMR - Hautvillers

Depuis 2018, le Parc naturel régional anime un Projet alimentaire territorial, qui permet à un vaste territoire marnais d'accéder à plus de produits locaux et de qualité.

Lancer et animer un Projet Alimentaire Territorial (PAT), c'est le défi qu'accomplit, depuis 2018, le Parc naturel régional de la Montagne de Reims. Cet ambitieux projet, aux multiples ramifications, s'étend bien au-delà des frontières du Parc, sur plus de la moitié du département de la Marne. Après un vaste état des lieux de l'agriculture locale, l'heure est désormais à l'action, de la ferme jusqu'à l'assiette. Objectif : favoriser l'accès de tous à une alimentation locale et de qualité.

de rapprocher le consommateur du producteur, explique Nursel Yanasma. Relocaliser l'alimentation, cela permet à la fois de soutenir économiquement nos producteurs, de réduire les transports et les émissions de gaz à effet de serre, et de gagner en fraîcheur et en goût pour le consommateur. » Pour les collectivités, il s'agit aussi d'avancer vers les objectifs de la loi Egalim de 2018, qui promeut une alimentation saine et durable, et impose notamment 50% de produits bio, labellisés ou locaux dans les cantines en 2022.

En 2018, le Parc de la Montagne de Reims organise un séminaire sur l'alimentation durable, qui rassemble quelque 110 participants. Cet événement, qui permet à de nombreux acteurs, élus ou professionnels, de se rencontrer et d'échanger, connaît un franc succès. « *Quand la journée s'est terminée, on s'est dit qu'il fallait donner une suite à cette dynamique* », relate Nursel Yanasma, responsable du pôle Éducation au territoire du Parc. Le Parc se saisit alors du Projet Alimentaire Territorial, un outil créé par la Loi d'avenir pour l'agriculture de 2014. En effet, le PAT donne un cadre stratégique et opérationnel à des actions répondant aux enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé sur le territoire tout en favorisant les synergies.

« *Pour nous, le point de départ était*

Vaste diagnostic

Or, le territoire marnais part de loin. « *À ce moment, le public était peu sensibilisé aux produits locaux, de saison... Et on ne connaissait pas les producteurs de notre territoire* », lance Nursel Yanasma. Très vite, le Parc lance le mouvement, structurant une démarche de concertation qui embarque de nombreux acteurs du système agricole et alimentaire sur un vaste territoire, le « Triangle marnais », compris entre le pays de Châlons-en-Champagne, le pays d'Epernay et le Grand Reims... avec en son centre, le Parc naturel régional. En effet, l'alimentation est l'affaire de tous et ne peut s'arrêter aux limites des zones géographiques et de l'aménagement des

Parc de la Montagne de Reims



Thématique :
Agriculture et
alimentation



Les plus-values : Favoriser l'accès à tous à une alimentation locale de qualité ; Étendre l'action au-delà du périmètre du Parc ; Relier les acteurs entre eux, par la concertation.



territoires. 16 partenaires ont ainsi signé une convention de collaboration pour faire de l'alimentation un vrai projet de territoire qui contribuent aux enjeux d'avenir : transition écologique, santé, économie locale, justice sociale, éducation alimentaire...

Pendant près d'un an et demi, un large diagnostic est réalisé, grâce à l'implication de plus de 1400 personnes. Des études sont lancées pour dresser l'état des lieux de la production locale, des besoins de la restauration collective, du foncier disponible... ou encore, des difficultés d'accès aux produits locaux pour les habitants.

Sur ce territoire de grandes cultures et de vigne, tourné vers le marché national et l'export, le défi est de grande ampleur. « On s'est rendu compte que, pour tendre vers plus d'autonomie, il fallait faire évoluer notre système agro-alimentaire dans son ensemble, en développant des filières comme le maraîchage, et en allant vers des fermes plus petites, tournées vers les circuits courts », souligne Gaëtan Louis-Riché, chargé de mission à la Communauté d'agglomération de Châlons-en-Champagne.

Un foisonnement de projets

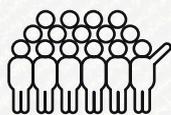
À la suite de ce diagnostic, une stratégie est définie autour de quatre axes : d'abord, maintenir et diversifier le tissu agricole, par exemple en favorisant l'installation des agriculteurs. Ensuite, structurer les filières agricoles durables et locales : outils de transformation, vente directe,

approvisionnement des cantines... Il s'agit aussi de faciliter l'accès à une alimentation de qualité pour tous, notamment en luttant contre la précarité alimentaire. Enfin, le dernier axe prévoit de valoriser et de mettre en réseau les actions agricoles et alimentaires locales.

« Aujourd'hui, on est en train de construire le plan d'action, poursuit Nursel Yanasma. Le Parc pilote le plan, mais chaque acteur a pris un bout en fonction de ses missions : Bio Grand Est pour accompagner les conversions à l'agriculture biologique, Terre de liens pour le foncier... » Le Parc, qui a inscrit les axes du PAT dans son nouveau projet de Charte « Objectif 2039 », mène aussi ses propres actions comme l'accompagnement des projets et la sensibilisation des publics à une alimentation durable, l'animation de réseau de professionnels. Il a aussi inventorié les lieux de vente directe, organisé un marché de producteurs, ou encore des visites à la ferme...

En parallèle, une multitude de projets émergent partout dans le Triangle marnais, certains grâce au financement du Plan de relance. Un seul exemple parmi tant d'autres : l'Esat (Etablissement et service d'aide par le travail, pour les personnes handicapées) Ateliers de la forêt a créé une légumerie, qui transforme des produits locaux et approvisionne, notamment, sa cantine. « Toutes ces initiatives sont le fruit de cette dynamique qui traverse désormais tous les acteurs. C'est une belle aventure humaine », s'enthousiasme Nursel Yanasma.

CHIFFRES CLÉS



110 participants
lors du Séminaire sur l'alimentation durable



1 PAT, 4 territoires
PNR, Pays de Châlons-en-Champagne, Pays d'Epervay, Grand Reims



16 partenaires signataires



1400 contributions
au diagnostic



4 axes stratégiques
15 objectifs opérationnels



38 initiatives locales référencées



3 QUESTIONS

à Romain Sinner, maire de Condé-sur-Marne et élu référent du PAT pour la communauté d'agglomération de Châlons-en-Champagne, et Pascal Lefort, maire de Compertrix et élu référent du PAT pour le Pays de Châlons.

Comment les élus locaux ont-ils adhéré au PAT du triangle marnais ?

Romain Sinner : Après l'organisation du séminaire sur l'alimentation durable et le lancement du PAT par le Parc, nous avons senti une forte attente sur ces questions, et Châlons aggro s'est tout de suite montré intéressé. Nous avons réussi à se rassembler, avec plusieurs collectivités, dans un ensemble territorial assez grand pour pouvoir répondre aux besoins locaux, sans se concurrencer entre nous. Nous nous coordonnons, nous travaillons ensemble entre agglomérations urbaines et intercommunalités rurales... Notre idée n'est pas de vivre en autarcie, mais de produire et valoriser ce qui peut l'être sur le territoire.

Quelles sont les priorités sur votre territoire ?

Pascal Lefort : Nous sommes situés dans une région de grandes cultures, avec des carences en maraîchage, en arboriculture ou en élevage. Pour nous, la première chose à faire est de maintenir et de développer les cultures maraîchères, qui ont tendance à décliner, ce qui est très complexe. On a Nous avons mené une démarche concrète de recensement du foncier disponible dans nos communes.

R.S. : Nous réfléchissons aussi à créer une régie agricole : il s'agit pour les communes, avec éventuellement une tutelle de Châlons Agglo, de trouver des terres et de salarier des maraîchers, dont les produits pourront être transformés sur place, à destination de nos cantines.

Quelles sont les pistes d'amélioration du côté de la distribution et de la consommation ?

P.L. : Dans le cadre du PAT, les notions de circuits courts, d'économie circulaire et de gestion des déchets sont bien présents. Sur notre territoire, il existe plusieurs marchés locaux, magasins de producteurs, cueillettes et vente à la ferme...

Aujourd'hui, nous nous concentrons surtout sur l'étape de la production, en amont, mais cela aura aussi des répercussions positives sur le gaspillage alimentaire notamment. A Compertrix par exemple, je m'approvisionne désormais dans une boulangerie locale pour les repas de nos deux écoles. Depuis, le pain ne finit plus à la poubelle. Les enfants sont sensibles aux produits locaux, plus frais, plus artisanaux. L'idée est, non pas d'exclure qui que ce soit, mais de trouver des équilibres pour aller vers plus de qualité et de proximité.



Méristème, les belles histoires des Parcs qui se partagent et se multiplient.

Méristème du grec *meristos*, partagé : tissu végétal indifférencié, dont les cellules se divisent activement, permettant ainsi la croissance de la plante et sa différenciation. Ces actions expérimentales ou innovantes constituent ces cellules de base qui se développent au sein du réseau des Parcs et au-delà, et deviennent parfois même des politiques publiques. Elles ont été rédigées par Angela Bolis, mises en page par Camille Garnier.

Retrouvez-les sur www.parc-naturels-regionaux.fr