



# Faire évoluer les systèmes alimentaires locaux

Travailler sur une alimentation plus durable, c'est toucher à tout ce qui fait la vie d'un territoire, de l'intimité vitale de chaque habitant jusqu'aux circuits économiques et au système de santé et d'éducation au territoire. Deux Parcs ont beaucoup investi dans l'expérimentation sur ce thème, le Vercors et Scarpe-Escout, avec l'aide de tous les partenaires concernés et la participation active de la population.

Quelle offre alimentaire et quel système économique voulons-nous dans nos territoires ? Comment contribuer à plus de bien-être et à une meilleure santé ? Comment réduire notre empreinte sur l'environnement ? Comment réduire le gaspillage alimentaire ? Autant de questions dont les territoires engagés dans le développement durable doivent se saisir. L'alimentation étant une des bases vitales de l'individu, travailler sur le sujet oblige à traverser toutes les autres.

Beaucoup de Parcs naturels régionaux travaillent sur la production agricole et sa qualité, sur les circuits courts. Le Parc naturel régional Scarpe-Escout et celui du Vercors ont décidé de prendre les moyens de conduire une véritable politique alimentaire territoriale. En Scarpe-Escout, on a imaginé un projet collectif pour faire évoluer le système alimentaire local, « Nos P'tites Fabriques d'ici » (voir l'encadré ci-contre). Le Parc bénéficie également de la réflexion de Danielle Pautrel (voir notre entretien page suivante). Elle écoute ce que lui racontent les techniciens du Parc et les questionne sur ce qui s'est passé. Elle aide le Parc à tenir bon dans son



— SCARPE-ESCAUT

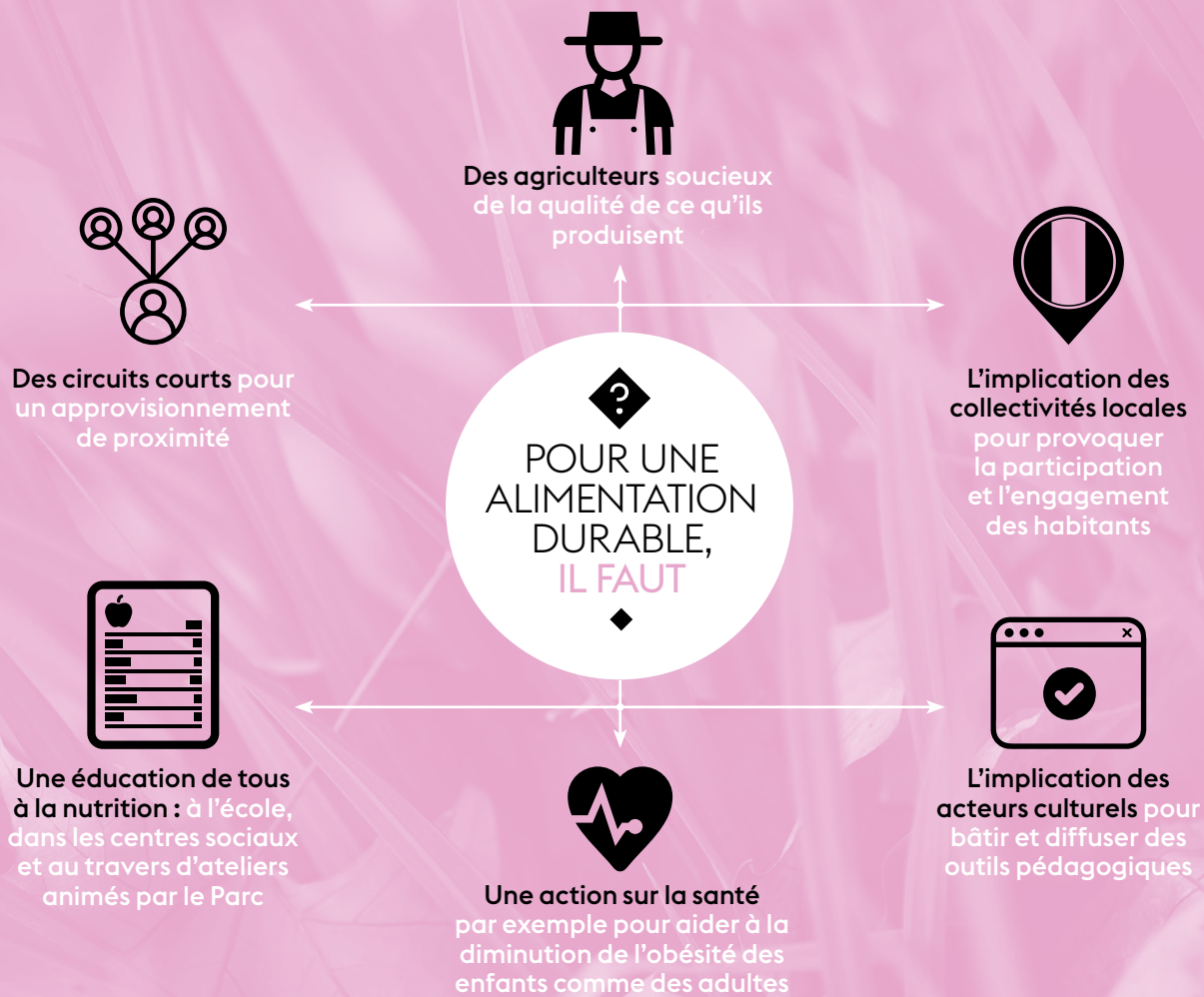
## Impliquer tous les partenaires et tous les habitants

Le projet « Nos P'tites Fabriques d'ici », que le Parc Scarpe-Escout a créé en 2014, porte depuis 2015 sur l'alimentation durable. Pour cette opération, sept groupes d'habitants ont été mobilisés. Tous ont participé à des séances de réflexion collective sur une alimentation accessible à tous, des circuits courts, une alimentation de proximité, la lutte contre le gaspillage alimentaire, manger et bouger pour une meilleure santé, ou encore les liens entre eau et santé. L'action se poursuit en 2016 et se poursuivra en 2017, avec les participants au comité de pilotage du projet constitué d'agriculteurs, de collectivités territoriales, d'artisans, de transformateurs et de distributeurs, de professionnels de santé, d'associations régionales, etc.

projet de changement. Sur la question du gaspillage alimentaire, pour prendre un exemple concret, elle insiste pour qu'on n'oublie pas la finalité de l'action, c'est-à-dire celui qui mange. Dans un milieu populaire, un maraîcher bio qui vend, sans explication, des légumes « oubliés » dont les gens ne savent pas quoi faire provoque du gaspillage avec les meilleures intentions du monde.

## LA QUALITÉ POUR TOUS, UN ENJEU DE SANTÉ PUBLIQUE

Le Parc du Vercors est parti du double constat que l'alimentation durable constitue un levier de développement pour les territoires et que garantir une alimentation de qualité pour tous est un enjeu majeur de santé publique reconnu par tous. Il est un des rares Parcs à salarier une chargée de mission dédiée à l'alimentation qui cherche à rendre accessible à tous une alimentation composée de produits frais, sains, de qualité et de saison. Elle éveille aux goûts, aux odeurs, aux couleurs et aux textures ; elle favorise les produits issus de l'agriculture biologique, encourage les circuits courts et l'économie locale, elle anime avec les habitants des ateliers dédiés à l'alimentation... ■



### 3 questions à

**DANIELLE PAUTREL, INGÉNIEURE DE PROJET EN ALIMENTATION DURABLE**  
© PNR Scarpe-Escout

— **Qu'est-ce qui vous a amenée à travailler sur la question de l'alimentation ?** J'ai moi-même une relation sereine, plaisante, apaisée avec l'alimentation. Et j'ai envie de partager ce goût pour une alimentation que je veux durable, désirable, délicieuse et attentive avec laquelle on retrouve le plaisir.

— **Quel parcours avez-vous suivi pour en faire un métier ?** J'ai travaillé dans le tourisme, j'ai dirigé un centre

d'animation, un écomusée et j'ai créé une association, Les Sens du goût, qui valorise les « initiatives pour une approche globale de l'alimentation et des mangeurs ». Plus tard, j'ai créé des clubs du goût pour une formation à l'éducation sensorielle, j'ai fait des interventions pédagogiques sur l'alimentation et j'ai aussi passé un master 2 en sciences sociales sur l'alimentation. Je travaille – en coulisses – pour le Parc naturel régional Scarpe-Escout depuis 2015.

— **Pourquoi dites-vous que vous travaillez en coulisses pour le Parc ?** J'aide l'équipe du Parc à réfléchir de manière transversale à la question, à coordonner les projets et nous imaginons ensemble les moyens à mettre en place pour, à la fois, faire évoluer le système alimentaire local et aider les habitants à se connecter à l'autre et au territoire. Car tout se tient.