

VERS UNE ALIMENTATION DURABLE DES TERRITOIRES : L'ENGAGEMENT DES CPIE

Caroline Joigneau-Guesnon

GREP | « Pour »

2012/3 N° 215-216 | pages 203 à 207

ISSN 0245-9442

Article disponible en ligne à l'adresse :

<https://www.cairn.info/revue-pour-2012-3-page-203.htm>

Distribution électronique Cairn.info pour GREP.

© GREP. Tous droits réservés pour tous pays.

La reproduction ou représentation de cet article, notamment par photocopie, n'est autorisée que dans les limites des conditions générales d'utilisation du site ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Toute autre reproduction ou représentation, en tout ou partie, sous quelque forme et de quelque manière que ce soit, est interdite sauf accord préalable et écrit de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France. Il est précisé que son stockage dans une base de données est également interdit.

Caroline JOIGNEAU-GUESNON

Chargée de mission sensibilisation
et éducation de tous à l'environnement
Union nationale des CPIE ¹

Vers une alimentation durable des territoires : l'engagement des CPIE

aujourd'hui, de nombreux messages ou recommandations circulent à propos des liens existant entre notre environnement, les méthodes de productions agricoles, nos habitudes de consommation alimentaire et notre santé. Aider à la compréhension de ces liens et accompagner les acteurs et les citoyens vers des pratiques alimentaires plus durables sont deux objectifs majeurs, prioritaires pour le réseau des CPIE, qui a fait de l'accès de tous à une alimentation de qualité et respectueuse de l'environnement l'un de ses axes forts d'intervention.

Au carrefour de ces priorités, les CPIE tiennent des rôles diversifiés : sensibilisation des publics, coordination de projets collectifs locaux, accompagnement vers une évolution des pratiques de production, d'achats, de consommation... Ils représentent des interlocuteurs capables de nouer les liens qui s'imposent.

¹ Réseau de 80 associations locales à fort ancrage territorial, labellisées CPIE : Centres permanents d'initiatives pour l'environnement. cpie.fr



Pour favoriser l'appropriation des enjeux liés à l'alimentation, la mutualisation de pratiques et la naissance de nouvelles initiatives dans les territoires, l'Union nationale des CPIE anime depuis 2010 son dispositif Environnement-Alimentation-Santé ponctué de journées de formation, de forums pédagogiques et de témoignages d'expériences, auxquels plus de la moitié du réseau a déjà participé.

(R)éveiller la *conscience gustative*

Les CPIE considèrent l'éducation à l'alimentation comme l'une des entrées éducatives essentielles de leurs actions. Ils visent à rendre compréhensibles aux consommateurs les choix (de produits alimentaires, de labels, de modes de production...) qui se présentent à eux, en adaptant les pratiques pédagogiques et les méthodes d'accompagnement aux publics concernés : adultes en formation, enfants et familles, groupes scolaires, grand public... Pour l'élaboration de leur programme d'actions et de sensibilisation, le réseau des CPIE s'appuie sur les enseignements issus de la recherche et d'un groupe d'acteurs qualifiés (INRA, Université de Montpellier, Réseau rural français...) pour hiérarchiser les arguments et tendre le plus possible à l'objectivité. Ils cherchent aussi, et surtout, à faire prendre conscience que d'autres formes d'alimentation sont possibles et accessibles au plus grand nombre.

Pour ce faire, les CPIE travaillent à identifier les représentations initiales et les habitudes alimentaires des publics pour adapter au mieux la sensibilisation. Ils créent ou font régulièrement appel à des outils pédagogiques (photos, jeu vrai/faux sur l'alimentation...) pour susciter l'expression individuelle et collective. L'éveil de la curiosité du public est introduit par des temps de dégustation et de repas, que les éducateurs organisent ou accompagnent. Cette découverte peut s'appuyer sur la mise en pratique et la participation active de chacun avec l'organisation d'ateliers cuisine. L'initiation à de nouveaux goûts par l'introduction de produits méconnus ou l'inversion des aliments dans le déroulé du repas, par exemple, sont des pratiques très utilisées pour favoriser l'expression des sensations et des premières impressions... gustatives !

Cet éveil au goût et à la diversité s'accompagne d'une sensibilisation aux aspects nutritionnels des aliments, qui peut être conduite soit par le CPIE, sur la base des programmes de nutrition portés dans le cadre du Plan national nutrition santé ², soit par un partenaire plus spécialisé, l'un des acteurs de la santé. La mise en place de petits déjeuners éducatifs par la ville de Brest en est un bon exemple : le CPIE Vallée de l'Élorn anime le temps de découverte et de dégustation alimentaire du matin, en réunissant élèves et parents, en complément d'interventions de l'association Défi Santé et de l'Instance régionale d'éducation et de promotion de la santé Bretagne.

2 PNNS : mangerbouger.fr

Les CPIE accompagnent ainsi les publics vers une compréhension de ce qu'ils consomment, ils font (re)naître le plaisir de choisir ses ingrédients et de préparer ses repas... Ils redonnent du sens à l'acte quotidien de s'alimenter. Ils s'appuient pour cela sur les richesses de leur territoire d'implantation : les producteurs, les productions, les paysages, l'environnement...

(Re)tisser les liens entre producteurs et consommateurs

En agissant au cœur des territoires ruraux, les CPIE connaissent les pratiques agricoles locales, les productions issues de leur territoire, les caractéristiques des paysages qui reflètent tant l'agriculture que le milieu naturel dans lequel elle s'inscrit. Ils mêlent éducation à l'environnement et accompagnement de projets de territoires pour proposer un rapprochement entre les consommateurs et ceux qui composent le territoire, pour favoriser une lecture du paysage, contribuer à la vie économique locale, et tendre vers une rationalisation des circuits d'approvisionnement.

Pour exemple, la démarche Tomme du Ried révèle la volonté d'associer une pratique agricole durable à une sensibilisation des habitants aux paysages qui caractérisent le milieu de production, comme au produit qui en est issu : nourries avec 65 % d'herbe issue de la zone inondable de l'Ill, les vaches laitières produisent un lait biologique destiné à la fabrication de la tomme du Ried. Ce projet d'agriculture durable permet ainsi de valoriser les paysages typiques des prairies riedennes, de préserver la faune et la flore associées et de sensibiliser les habitants au produit et à la démarche. Cette dernière est valorisée par le CPIE du Ried et de l'Alsace centrale auprès des consommateurs sur des points de vente et s'étend dorénavant aux cantines scolaires.

Usant de leur capacité de médiation territoriale, les CPIE sont en mesure d'initier de nouveaux lieux de dialogue entre producteurs et consommateurs. Même s'ils sont en majorité implantés en milieu rural, les CPIE sont témoins de la pression foncière résultant de l'arrivée de nouveaux habitants sur un bassin d'emploi et du recul de la surface agricole, sources de tensions d'usage.

C'est dans ce contexte qu'évolue le territoire du Contrat de développement Rhône-Alpes Usces et Bornes situé entre Annecy et Genève. Chaque année il voit sa population augmenter de 1 500 habitants alors que sa surface agricole diminue de 60 ha. Les exploitations agricoles doivent à la fois partager cet espace avec les nouveaux arrivants, ce qui n'est pas toujours facile, et proposer des produits en circuit court, ce qui semble être de plus en plus demandé. Comment conjuguer ces demandes tout en maintenant le paysage et des outils de production ?

Comment bien vivre ensemble ?

Afin de faire connaître le métier d'agriculteur, susciter le question-



nement chez les habitants, créer du dialogue entre eux, le CPIE Bugey Genevois a coordonné la production d'un DVD, *Notre espace... on partage. Nos produits... on choisit*, et sa diffusion lors de réunions ouvertes au public. Cette réalisation s'est inscrite dans le cadre des coopérations territoriales portées par l'Union nationale des CPIE, en partenariat avec la Direction générale de l'Enseignement et de la Recherche et l'Assemblée permanente des chambres d'agriculture.

Durant deux ans, le CPIE en a fait l'animation, avec l'appui des élus et en présence d'agriculteurs. 15 réunions publiques ont été organisées, réunissant plus de 600 personnes. Cet outil a permis d'animer des séances d'échanges, mettant en lumière une méconnaissance du contexte et de la réglementation du foncier, faisant émerger des questionnements autour de la qualité des produits, leurs prix, les labels, les OGM, les haies, et conduisant à de possibles évolutions dans l'exercice du métier d'agriculteur. Ce rapprochement entre producteurs et consommateurs ne se limite pas aux informations et aux échanges animés auprès du grand public et des habitants. Certaines initiatives territoriales animées par les CPIE placent le développement de circuits de proximité et d'une alimentation durable au cœur de la restauration collective.

(R)accompagner la restauration collective dans une démarche de développement durable

Au service de projets de développement durable des territoires, en écho aux politiques publiques, les CPIE sont des interlocuteurs référents des collectivités. L'expertise acquise en accompagnement de projets de territoires a permis à l'Union nationale des CPIE et à Mairie-conseils Caisse des dépôts, d'élaborer une méthodologie en faveur d'un plan d'action intercommunal de développement durable : la DDmarche®. La mise en œuvre de cette démarche se concrétise par un accompagnement par le CPIE de la collectivité dans la définition d'objectifs et de plans d'action au regard de ses enjeux territoriaux de développement durable, elle révèle une tendance à une prise en compte plus forte des questions liées à l'alimentation.

Les initiatives conduites localement peuvent prendre diverses formes. En voici deux qui illustrent les modes d'agir CPIE pour les territoires :

- l'accompagnement de la structuration de circuits de proximité, avec deux objectifs : développer l'offre de production locale, renforcer la place des circuits courts sur le territoire, et construire une politique locale et pérenne d'approvisionnement de la restauration collective. La formation des professionnels de la restauration des collectivités et la sensibilisation des convives à l'introduction de produits locaux font partie intégrante des projets auxquels contribuent les CPIE, comme, par exemple, ceux conduits sur les territoires du CPIE Loire Océane (stratégie de développement des

circuits alimentaires de proximité sur le territoire des agglomérations de Saint-Nazaire, de la presqu'île de Guérande et du Parc naturel régional de Brière) et du CPIE Pays de Vaucluse [De la ferme à ta cantine] ;

- l'accompagnement vers une limitation des déchets liés à l'alimentation, en faveur d'une prévention du gaspillage alimentaire jusqu'à la mise en place d'une filière de compostage au sein de la structure collective. Les phases de diagnostic, de définition du plan d'action, de formation de professionnels, de sensibilisation des convives sont aussi pilotées par les CPIE.

L'Union nationale des CPIE a coordonné en 2012 l'élaboration d'un guide méthodologique³ à destination des collectivités prônant la réduction du gaspillage alimentaire et basé sur le recueil d'expériences d'une dizaine de CPIE.

Les CPIE cherchent à éclairer les choix de consommation alimentaire, faciliter l'accès aux produits de qualité pour tous, promouvoir un rapprochement entre producteurs et consommateurs, accompagner les collectivités dans leur démarche de développement durable. Aujourd'hui, les trois partenaires, l'Union nationale des CPIE, la Direction générale de l'Enseignement et de la Recherche et l'Assemblée permanente des chambres d'agriculture, ont décidé d'amplifier l'efficacité des actions territoriales avec la mise en place de dispositifs territoriaux d'initiatives agriculture-environnement (DTIAE), déployés sur les territoires dès le début d'année 2013. ■

³ Union nationale des CPIE, *Guide méthodologique et pratique en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire, à destination des collectivités*, à paraître en janvier 2013, avec le soutien de la Direction générale de l'Alimentation (ministère de l'Agriculture).