

États Généraux  
des Pôles territoriaux  
et des Pays

TERRITOIRES DE PROJETS : LE MAILLON FORT !



8 & 9 octobre 2018

Centre des congrès Prouvé  
NANCY

**Atelier :** Mardi 9 octobre 10h10 – 12h10

## **Territoires de projets : Consommons local !**

*L'atelier a été conduit sous forme de témoignages avec les différents intervenants, et alimenté par les échanges avec l'ensemble des participants.*

### **Ecueils à éviter (méthodologie, gouvernance...) :**

- 1 : Des Projets Alimentaires de territoire parfois contradictoires (ex : grossissement des abattoirs) / il y a un manque de cohérence entre les politiques et la réalité du territoire
- 2 : Ne pas oublier le consommateur
- 3 : Dépasser le Marketing (promotion idéale), en développant ses ingénieries

### **Freins - difficultés**

- 1 : La limites du budget : Comment on optimise ? Comment on structure une stratégie ?
- 2 : Des métropoles qui consomment beaucoup face au territoire avoisinant.
- 3 : Des pratiques / des modes de vie (habitus) difficile à changer
- 4 : La logistique (Le coût du dernier kilomètre est difficile à rentabiliser)
- 5 : Les parties prenantes ne se connaissent pas entre elles : opposition et manque de communication
- 6 : L'équilibre entre la consommation excessive et les productions.
- 7 : Législation lourde, notamment concernant les normes environnementales (surtout pour les agriculteurs).

### **Leviers à privilégier (méthodologie, gouvernance...) :**

- 1 : Favoriser les alliances et la complémentarité entre les acteurs de la restauration collective responsable
- 2 : Implication des consommateurs prévoir une méthode efficace et simple pour obtenir leurs attentes
- 3 : Démarche expérimentale avec partenaires ; pour un ancrage territorial (→Notion de territorialisation)
- 4 : Soutien et valorisation aux "signaux faibles" (tel que les AMA, les Micro-fermes. etc.); la plus-value de toutes actions n'est pas à négliger, bien au contraire.
- 5 : Réfléchir aux rôles acteurs publics :
  - Le levier de la restauration collective (pour changement des pratiques de consommation)
  - Prix du foncier.
- 7 : Révéler la capacité à agir de la restauration collective
- 8 : Réunir tous les acteurs pour répondre ensemble aux diverses problématiques (logistique, communication) → Création de plateformes
- 9 : Réflexion commune entre toutes les parties prenantes pour lutter contre la précarité

10 : Utilisation des outils proposés pour mesurer son empreinte carbone à tous niveaux (l'IFSTTAR à développer une application pour les citoyens)

**Bonnes pratiques (suite aux échanges avec la salle) :**

1 : Partenariat ("Jeux de territoire" → Réunir sur une journée l'ensemble des acteurs de l'alimentaire) ; entre les collectivités et le monde agricole

2 : Principe d'écoute et de respect sur des projets partagés

3 : Mettre en cohérence l'ensemble des acteurs

4 : Réexpliquer ce qu'impliquent l'alimentation et ses enjeux (également auprès des enfants)

5 : Une vraie gouvernance en matière d'ingénierie de projet pour les territoires.

6 : Proposer à la grande distribution d'intervenir dans les Projets alimentaires de territoire

7 : Favoriser l'achat de terres maraîchères locales, par les grandes distributions.

8 : Les petits producteurs n'ont pas du tout l'idée de se tourner vers la grande distribution. Une solution → La création d'une plateforme pour la visibilité des magasins du secteur, avec des prix fixes, et non négociables. Ainsi, le producteur reste dans son écosystème

*Enfin, l'objectif global est d'atteindre la notion de "bonheur territorial".*

**Synthèse réalisée par les étudiants M2 du MASTER Conduite de projets et développement des territoires (PROJ&TER) de l'Université de Lorraine**