

Le colloque du Pôle Développement Durable et Territoires Méditerranéens et de sa plateforme Créativité et Territoires « Deuxième Rencontre de l'Economie circulaire et Territoires »

Alimentation responsable et durable : vers des systèmes alimentaires territorialisés

15 et 16 septembre 2016, Maison Méditerranéenne des Sciences de l'Homme, Aix-en-Provence

Jeudi 15 septembre 2016

9h00-9h30 – Accueil et introduction à la journée

Y. Lazzeri, B. Mésini, M. Domeizel (AMU-CNRS) et H. Rouillé d'Orfeuil (RESOLIS)

9h30 – 10h30 - Conférences introductives

- « Economie circulaire et alimentation », F.M. Lambert, Institut d'Economie Circulaire Paris
- « Les systèmes alimentaires territorialisés dans le monde : enjeux et stratégie », J.L. Rastoin, SupAgro Montpellier
- « Préserver l'agriculture péri-urbaine dans Aix-Marseille-Provence Métropole », Ph. Langevin, AMU

10h30-13h00 – Initiatives d'ARD en région PACA

- « Systèmes alimentaires territorialisés, retour sur les travaux du groupe de l'ORCC », J. Frezel, Réseau rural PACA
- « La commande de la restauration collective comme levier de la transition alimentaire », J.C. Robert, Filière paysanne
- « Les circuits courts et de proximité sur un territoire de montagne : enjeux et stratégie d'un système alimentaire durable local en lien avec les métropoles de la région Paca », R. Desvaux, Pays Dignois
- « Impact des jardins associatifs dans l'alimentation de foyers des quartiers d'habitat social de Marseille », J. N. Consales, Telemme-AMU
- « Pays Gourmand : au départ d'une initiative originale, développement d'un système alimentaire durable et collaboratif », O. D'Haene, Pays d'Asse-Verdon-Vaire-Var
- « Démarche intégrée pour une alimentation durable dans le village rural de Correns », M. Latz, Maire de Correns

14h30-17h30 – De l'initiative d'ARD au SAT : quels acteurs? Quels rôles ? Quels outils ?

- « Système, vous avez-dit système ? », G. Pulliat, Telemme, AMU
- « L'Observatoire Régional des Circuits-Courts en PACA : un mode de gouvernance pour rassembler les acteurs et mutualiser les outils et expériences », A. Leroux, Région Paca
- « AMAP, la nutrition avec plaisirs », A. Bainout, Les AMAP de Provence
- « Des circuits courts aux SAT : quel rôle pour le Parc régional du Luberon ? », M. Maurel, Parc naturel régional du Luberon
- « Boîte à outils : marchés de denrées alimentaires développement durable et circuits courts », V. Barre, ARPE Paca
- « Agrilocal84.fr, plate-forme pour une agriculture de proximité respectueuse de l'environnement », P. Ricard, Conseil départemental du Vaucluse
- « Outils et offre de services du réseau bio aux collectivités pour accompagner les projets de relocalisation de l'alimentation », C. Bauvineau, Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur

Vendredi 16 septembre 2016

9h00-12h00 – Le SAT : contribution à une économie circulaire

- « Optimiser les services écosystémiques des légumineuses en systèmes de culture céréalière de Sud de France », *J.J. Drevon, Inra Montpellier*
- « Le lien nourriture de qualité, recyclage de déchets organiques locaux et itinéraires agro-écologiques », *Rémy Mouton, Chambre d'agriculture 13*
- « Réglementations européenne et française sur les eaux usées », *D. Nazet-Allouche, CERIC-DICE-CNRS-AM*
- « Réutilisation des eaux usées traitées en agriculture : opportunités de la réglementation 2014, solutions techniques », *J. Beraud, Société du Canal de Provence*
- « La Marcotte, une ferme urbaine au service du lien social par la reconnexion au vivant », *E. Delannoy, Institut Inspire*
- « Développer les circuits alimentaires territorialisés par la monnaie complémentaire provençale : LA ROUE », *B. Montel, Association SEVE-La Roue*

14h00 -16h00 – Table ronde

Alors le SAT, rêve ou réalité ?

C. Amiraty (Mairie de Gignac La Nerthe), B. Astruc (Bioconsom'acteurs), S. Briançon (MAMP), M. Chiappero (AMU), E. Dehorter (Paniers marseillais) A. Latz (AMU), M. Latz (Mairie de Correns), Y. Lazzeri (CNRS-AMU), F. Mercadé (CIVAM), J.C. Robert (Filière paysanne)

Comité scientifique

- Guy-Noël ABRAHAM, Chargé de mission, Canal de Provence
- Hélène BALU, Directrice d'Etudes, AGAM Marseille
- Michel CHIAPPERO, Professeur associé, Aix-Marseille Université
- Jefferson BROTONS, Doctorant-Chercheur, DICE-CERIC-CNRS-AMU
- Christine CUENCA, Chargée de mission, Chaire Attractivité et nouveau marketing territorial, IMPGT-AMU
- Emmanuel DELANNOY, Directeur Institut INSPIRE
- Mariane DOMEIZEL, Maître de conférences, Aix-Marseille Université
- Julia FREZEL, Chargée de mission, Conseil régional Paca
- François Michel LAMBERT, Président de l'Institut d'Economie Circulaire, Paris
- Jean-Charles LARDIC, Directeur de la Prospective, Mairie de Marseille
- Arinna LATZ, Enseignant-Chercheur, Aix-Marseille Université
- Yvette LAZZERI, Chercheur, Responsable du Pôle Développement durable, DICE-CERIC-CNRS-AMU
- Béatrice MESINI, Chercheur, TELEMME, CNRS-AMU
- Emmanuelle MOUSTIER, Maître de conférences, IMPGT-AMU
- Gwenn PULLIAT, ATER, TELEMME, CNRS-AMU
- Jean Louis RASTOIN, Professeur émérite à Montpellier SupAgro-UMR Moisa, Directeur de la Chaire Unesco et du réseau Unitwin en Alimentation du monde
- Henri ROUILLÉ D'ORFEUIL, RESOLIS, Académie d'agriculture

Comité d'organisation

M. DOMEIZEL, AMU – mariane.domeizel@univ-amu.fr ; Y. LAZZERI, CNRS-AMU - yvette.lazzeri@univ-amu.fr ; B. MESINI, CNRS-AMU – Mesini@msh.univ-aix.fr



Alimentation responsable et durable : vers des systèmes alimentaires territorialisés

Synthèse

A. Latz, Y. Lazzeri, B. Mésini



Le colloque s'inscrit dans les Rencontres annuelles de l'Economie circulaire et Territoires organisées par le Pôle développement durable et territoires méditerranéens. Après avoir posé lors des premières rencontres, les grands principes d'une économie circulaire pour des territoires durables, le colloque de 2016 propose une entrée thématique sur les systèmes alimentaires territorialisés (SAT), en collaboration avec l'association RESOLIS.

1. Système alimentaire territorialisé (SAT) : définition, outils, expériences

De nombreuses voix s'élèvent en faveur de la promotion d'une alimentation responsable et durable et de systèmes alimentaires territorialisés. Les citoyens/habitants sont en demande de produits de qualité et de proximité. Les acteurs publics y voient un enjeu pour l'avenir des territoires (sécurité alimentaire, santé des populations, préservation des espaces agricoles et naturels...). Ces préoccupations ont été exposées dans la Déclaration de Rennes « Pour des systèmes alimentaires territorialisés » par l'Association des Régions de France (juillet 2014). Elles

ont été relayées dans la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt qui expose plusieurs finalités qui font système :

- « 1° D'assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique ;
- « 2° De développer des filières de production et de transformation alliant performance économique, sociale, notamment à travers un haut niveau de protection sociale, environnementale et sanitaire, capables de relever le double défi de la compétitivité et de la transition écologique, dans un contexte de compétition internationale;
- « 3° De soutenir le revenu, de développer l'emploi et d'améliorer la qualité de vie des agriculteurs et des salariés ainsi que de préserver le caractère familial de l'agriculture et l'autonomie et la responsabilité individuelle de l'exploitant ;
- « 4° De soutenir la recherche, l'innovation et le développement, en particulier des filières de produits biosourcés et de la chimie végétale ;
- « 5° De contribuer à la protection de la santé publique et de la santé des agriculteurs et des salariés du secteur agricole, de veiller au bien-être et à la santé des animaux, à la santé des végétaux et à la prévention des zoonoses ;
- « 6° De développer la valeur ajoutée dans chacune des filières agricoles et alimentaires et de renforcer la capacité exportatrice de la France ;
- « 7° De rechercher l'équilibre des relations commerciales, notamment par un meilleur partage de la valeur ajoutée ;
- « 8° De participer au développement des territoires de façon équilibrée et durable, en prenant en compte les situations spécifiques à chaque région ;
- « 9° D'encourager l'ancrage territorial de la production, transformation et commercialisation des produits agricoles, y compris par la promotion de circuits courts, et de favoriser la diversité des produits et le développement des productions sous signes d'identification de la qualité et de l'origine ;
- « 10° De promouvoir l'information des consommateurs quant aux lieux et modes de production et de transformation des produits agricoles et agro-alimentaires ;
- « 11° De promouvoir la conversion et le développement de l'agriculture et des filières biologiques, au sens de l'article L. 641-13 ;
- « 12° De concourir à la transition énergétique, en contribuant aux économies d'énergie, au développement des énergies renouvelables et à l'indépendance énergétique de la nation, notamment par la valorisation optimale et durable des sous-produits d'origine agricole et agroalimentaire dans une perspective d'économie circulaire ;
- « 13° De concourir à l'aide alimentaire ;
- « 14° De répondre à l'accroissement démographique, en rééquilibrant les termes des échanges entre pays dans un cadre européen et de coopération internationale fondé sur le respect du principe de souveraineté alimentaire permettant un développement durable et équitable, en luttant contre la faim dans le monde et en soutenant l'émergence et la consolidation de l'autonomie alimentaire dans le monde ;
- « 15° De contribuer à l'organisation collective des acteurs ;
- « 16° De développer des dispositifs de prévention et de gestion des risques ;
- « 17° De protéger et de valoriser les terres agricoles.

Nous assistons aujourd'hui à une multiplication des initiatives et des projets en faveur d'une alimentation responsable et durable. Une proposition de loi déposée le 25 novembre 2015 vise à favoriser l'ancrage territorial de l'alimentation. Ces approches plaident pour une approche systémique et démocratique.

1.1. SAT : le cadre est posé

Enjeux et définition. *J.L. Rastoin (SupAgro Montpellier)* définit ce qu'est un SAT et ses conditions d'émergence, et en souligne la dimension politique.

Un SAT se définit comme un ensemble de filières agro-alimentaires qui répond aux critères du développement durable, localisé dans un espace géographique de dimension régionale, pour augmenter l'autosuffisance territoriale.

Le SAT est le résultat d'une très longue histoire remontant au néolithique, avec aujourd'hui une grande diversité de formes qui tend cependant à se réduire de façon accélérée sous l'influence hégémonique d'un modèle agroindustriel concentré, spécialisé, globalisé et financiarisé. Les comportements mimétiques des pays émergents font que ce modèle, construit et sophistiqué depuis environ un siècle dans les pays occidentaux, alimente aujourd'hui plus de la moitié de la population mondiale, tandis que 40 % de cette population reste dans un schéma traditionnel et 10 % dans des formes expérimentales que l'on pourrait qualifier de « post-modernes ».

Avec plus de la moitié des habitants de notre planète en situation de malnutrition par carence (environ 2 milliards) ou excès (également 2 milliards) et le lourd fardeau des maladies chroniques d'origine alimentaire qui l'accompagne, le bilan est celui d'un échec collectif aussi consternant que dramatique tant pour le système agroindustriel que pour le traditionnel. Des avancées ont été accomplies, notamment grâce au progrès scientifique et technologique, mais elles se heurtent aujourd'hui à de lourdes externalités négatives aggravées par la crise multiforme — sociale, économique et environnementale — que traverse le monde et de redoutables défis géopolitiques et climatiques à relever.

Il est donc indispensable d'adopter une vision prospective pour imaginer un futur alimentaire souhaitable. Le scénario dit tendanciel se caractérise par la généralisation d'une gouvernance actionnariale par les marchés financiers de l'ensemble des acteurs du système agroindustriel. Pour des raisons éthiques et pratiques — destruction massive d'emplois et de la biodiversité — ce scénario n'est pas acceptable.

Le scénario alternatif est fondé sur un objectif d'alimentation responsable et durable et des filières courtes et équitables. Selon le principe de la souveraineté alimentaire, les territoires (en France, les régions) ont vocation à augmenter leur auto-provisionnement. Dans ce scénario, sur la base d'exploitations agricoles familiales, l'agriculture est connectée à des TPE et PME agroalimentaires et à des circuits courts. Tous ces acteurs remplissent leur rôle dans le développement des espaces ruraux qui n'auraient pour avenir que la désertification en cas de disparition des activités agricoles et agroalimentaires. L'itinéraire technologique est celui de l'agroécologie, de l'éco-conception artisanale et industrielle, de l'économie circulaire et des réseaux numériques.

Ainsi, au Nord comme au Sud, le développement de « systèmes alimentaires territorialisés » contribue à la santé des consommateurs, au bon usage des ressources naturelles et à l'emploi.

Une telle perspective implique un comportement plus éthique des producteurs et des consommateurs, de solides politiques alimentaires nationales et une bonne coordination internationale. A l'échelle des 13 régions françaises c'est jouable, si l'on considère l'espace, les filières, la durabilité, la RSE et les acteurs de l'ESS.

Pourquoi parler de système plutôt que de simple "alimentation" ou de "filiale alimentaire" ? G. Pulliat (*Telemme-AMU*). Il s'agit là d'un changement sémantique relativement récent. L'intérêt de l'approche systémique est d'interroger les interactions des éléments du système et les interactions de ce dernier avec leurs environnements.

L'approche en termes de système met l'accent sur les relations entre les zones de production, les lieux et circuits de distribution et les modalités de consommation. Elle donne ainsi à voir la manière dont l'alimentation s'inscrit dans les territoires et interagit avec eux. Plus encore, elle permet de réinterroger la notion de durabilité du système alimentaire. Si le SAT peut favoriser l'économie locale (relocalisation, circuits-courts, circuits locaux), il y a cependant débat sur les

effets écologiques de la production locale et la logistique associée à de petits systèmes locaux qui s'avère plus couteuse en énergie que celle du transport de masse.

Les dimensions du SAT (*J. Frezel, Réseau rural Paca*). Depuis 2015, dans le cadre de l'Observatoire régional des circuits courts, le Réseau rural régional anime un groupe de travail « Systèmes alimentaires territoriaux ». Ce groupe, sur la base d'échanges nourris de l'expérience des participants et de présentation d'études ou de travaux de recherche, a posé le cadre de construction d'un SAT, autour de sept grandes dimensions.

- Les valeurs partagées : les acteurs du SAT partagent un socle de valeurs propres (ex : ancrage local, éthique, santé, respect de l'environnement, viabilité économique, utilité sociale, coopération...)
- L'action systémique s'appuie sur différents volets : foncier, installation, pratiques agricoles durables, structuration de filières locales, consommation responsable, formation et sensibilisation...
- La gouvernance partagée implique des élus, des agriculteurs, des acteurs de la filière (transformateurs, distributeurs, restaurateurs, cuisiniers...), des consommateurs finaux et citoyens,
- Les méthodes participatives (ex : diagnostic partagé, co-construction de la stratégie, animation et coordination)
- Les moyens humains : volonté et soutien politique, animation, coordination, financements publics et privés
- La coopération inter territoriale. Le territoire travaille avec ses voisins et les échelons infra/supra.
- La convivialité : importance des liens humains, du plaisir et de la convivialité entre les acteurs du SAT.

1.2. Du circuit court à l'approche territoriale intégrée

Circuits courts et de proximité en territoire de montagne (*R. Desvaux, Pays Dignois*). Dans les Alpes méditerranéennes, les circuits courts connaissent un développement certain à côté des filières longues. Les enjeux des circuits courts et de proximité visent à favoriser :

- Harmoniser en caractère 10 comme ci-dessus
- Une économie circulaire et une plus-value territoriale.
- Une alimentation de qualité y compris dans la restauration collective.
- L'attractivité pour un territoire touristique.
- Le maintien et le développement d'outils structurants de proximité.
- Le décloisonnement et la mise en réseau d'acteurs multiples.
- Une identité patrimoniale et culturelle partagée.

Dans une stratégie de développement des circuits courts, il semble déterminant d'améliorer la visibilité de l'offre et de la demande (Plateforme numérique), de mutualiser les outils structurants de transformation et d'approvisionnement et d'innover sur les gouvernances territoriales pour garantir une transparence sur l'origine des produits et les engagements qualitatifs mis en avant. Les relais et partenariats avec les acteurs des métropoles de la région PACA doivent être développés.

Pays Gourmand : du label vers une démarche SAT (*O. D'Haene, Pays A3V*). Le label Pays Gourmand est né de la volonté de valoriser le savoir-faire des restaurateurs et la qualité des produits locaux afin d'améliorer l'image de la restauration auprès de la population touristique. Pays gourmand couvre plusieurs territoires (Pays de l'Asse, du Verdon, de la Vaire et du Var, le Pays dignois, le Pays Serre-Ponçon Ubaye Durance, ainsi que les PNR Verdon et du Mercantour). À partir de cette initiative ciblée, le Pays A3V a développé son action autour de l'agriculture et l'alimentation : public élargi (restauration collective, habitants) ; actions multiples (instances de concertation citoyenne sur l'alimentation, ateliers et concours de cuisine, itinéraires gourmands, artisanat de bouche, transformation des produits agricoles, fiches recettes ...) ; thème du gaspillage alimentaire ; coopération avec les territoires voisins.

Démarche intégrée pour une alimentation durable dans le village rural de Correns (*M. Latz, Maire de Correns*). Depuis 20 ans, la commune s'est inscrite dans une démarche environnementale, en procédant par étapes. En 1995, 40 vignerons sont passés en bio, les maraichers ont suivi. Par la suite toute une série d'actions a été mise en œuvre pour engager la commune dans une démarche de développement durable : restauration scolaire bio et locale, lutte contre le gaspillage, promotion de l'éco-construction (abattement sur le foncier bâti), tourisme durable, création d'entreprises responsables, agenda 21, participation citoyenne, actions dans le champ des énergies renouvelables (1^{ère} AMAP bois de chauffage). La dimension culturelle est très présente (soutien aux musiques traditionnelles, accueil d'artistes en résidence....). La commune agit aussi à l'international (création au Congo d'une école de formation à l'agriculture bio, participation au réseau citadelle, à l'association des villes européennes bio....). En mai 2017, lancement des « Entretiens de Correns ».

1.3. **Des outils pour un changement de l'alimentation et le développement de circuits courts et de proximité**

Impact des jardins associatifs dans l'alimentation de foyers des quartiers d'habitat social de Marseille (*J. N. Consoles, Telemme-AMU*). Une enquête (ANR JASSUR-Jardins ASSociatifs URbains) a été réalisée dans 5 jardins associatifs de Marseille. Elle a porté sur les pratiques de jardinage, l'approvisionnement alimentaire des foyers, en couplant les entretiens avec des femmes (sur le temps long) et l'analyse des tickets de caisse sur un mois. La quasi-exclusivité des jardiniers étant des femmes, généralement responsables des achats. Trois volets de la production des fruits et légumes ont été considérés : productif, nutritif et les aspects social, culturel et symbolique.

Le jardin associatif ne permet pas de s'alimenter (surface trop faible) mais il apporte du bien-être psychologique, de l'estime de soi et renforce le lien social. La recherche révèle qu'avoir accès à un jardin associatif permet à des femmes d'ouvrir une fenêtre de réflexion sur leur alimentation, en stimulant des comportements d'achats alimentaires plus en accord avec les préconisations de santé publique. Les approvisionnements en fruits et légumes de ces jardinières sont, en effet, significativement plus importants que ceux de leurs voisines non jardinières. À la dimension qualitative de la production s'ajoute, par ailleurs, une dimension sociale, culturelle et symbolique dominée par la fierté de produire ses propres légumes et éventuellement d'en faire don. Cuisiner ses propres aliments et améliorer la commensalité familiale sont des actes forts simples mais éminemment valorisants.

La commande de la restauration collective en milieu scolaire : levier de la transition alimentaire (*J.C. Robert, Filière paysanne*). Modifier le contenu des assiettes proposé par nos établissements scolaires, en augmentant la part des protéines végétales et en diminuant celle des protéines animales, peut permettre de diminuer les troubles de santé liés à surconsommation de produits animaux (en particulier la viande). Les préconisations de nombreux scientifiques qui promeuvent les bénéfices du régime méditerranéen vont clairement dans ce sens. Cela peut également permettre de limiter le coût de chaque repas lié à ces produits onéreux au bénéfice de la qualité des autres aliments tels que les fruits et légumes notamment.

Avec l'appui des scientifiques, des parents d'élèves, des responsables d'établissements et des filières agricoles locales, les collectivités territoriales peuvent donc faire évoluer leur commande publique dans ce sens. Cela les encouragera, en même temps, à préserver davantage les surfaces

agricoles dont elles disposent pour y développer de l'emploi durable. Elles pourront ainsi contribuer activement à la mise en place de "Projets alimentaires territoriaux" comme les y invite la loi d'avenir agricole de 2014.

Un observatoire Régional des Circuits-Courts en PACA pour rassembler les acteurs et mutualiser les outils & expériences (*A. Leroux, ORCC*). Né en 2010, à l'initiative de la région et de la DRAAF, l'ORCC avait pour objet de connaître les initiatives et de les mettre en réseau, afin d'en faciliter la lisibilité et l'appropriation par la collectivité, tout en optimisant l'efficacité du denier public. L'organisation concrète de l'ORCC a été l'occasion de créer une instance de gouvernance, un espace technique où les clivages politiques ont pu s'apaiser, voire s'effacer au profit de collaborations et de synergies entre réseaux et acteurs d'horizons très différents.

Le Parc régional : un outil de médiation, de coordination et de mise en réseau (*M. Maurel, PNRL*). Le parc naturel régional du Luberon témoigne du rôle d'un parc en faveur d'un SAT, en lien avec la mission d'aménagement et de préservation du patrimoine, des paysages, de la biodiversité, de l'expérimentation et d'une pédagogie au territoire. Dans la continuité de l'action pour les circuits courts et de proximité initiée en 2009, le Parc se positionne sur différents champs du système alimentaire : marché de producteurs, de la ferme à la cantine, travail sur le foncier. De nombreuses initiatives visent à structurer l'offre alimentaire (points de vente collectifs, plateforme agri-locale, ateliers de transformation/légumerie, buffets fermiers) et développer des variétés locales et régionales (agro-écologie, maison de la biodiversité, vergers conservatoires).

Une boîte à outil pour la commande publique de denrées alimentaires (*V. Barre, ARPE Paca*). L'Agence Régionale Pour l'Environnement, dans le cadre de l'Observatoire régional des circuits courts, a élaboré un guide pour rédiger un marché de restauration collective, en conformité avec le Code des marchés publics. Elle contient les préalables avant la rédaction du marché (diagnostic territorial de l'offre, diagnostic de fonctionnement de la restauration collective, réflexion sur la définition d'une nomenclature, groupement de commandes). Elle donne des éléments pour établir le règlement de consultation (denrées alimentaires respectueuses de l'environnement, procédure d'allotissement, action sur la durée du marché pour structurer la filière). Elle indique aussi les critères de choix pour départager les offres (quantité disponible, éléments qualitatifs, labels, conditions de livraison et délais, prix de référence du marché, bilan carbone, insertion par l'activité économique). Le guide est en ligne sur le site de l'ARPE.

Une plateforme numérique pour une mise en relation : Agrilocal84.fr (*P. Ricard, Conseil départemental du Vaucluse*). Créée en 2014 par le département du Vaucluse, la plateforme permet de passer des marchés publics dématérialisés auprès d'agriculteurs locaux (choix du type de marché, définition d'un produit et de sa quantité (et variété) dans un rayon de localisation, date de livraison, date de fermeture de consultation et indication des critères). La plate-forme envoie un mail à l'agriculteur pour pouvoir répondre en ligne à l'établissement intéressé. À la fin du délai, le responsable de cantine récupère les réponses, choisit les producteurs. La plateforme regroupe 60 acheteurs (collèges, lycées, communes et un hôpital) et une centaine de fournisseurs, des producteurs et grossistes. Il y a environ trois réponses par consultation. Un nouveau logiciel mis en place en septembre 2016, offre la possibilité de passer des marchés annuels.

Des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (*Mr. Mercadet, CIVAM*). Associations d'agriculteurs (120 en France), les CIVAM sont consultés par des collectivités, des

Parcs pour les accompagner en concertation avec les acteurs des territoires. Le ministère les a consultés sur les Projets Alimentaires Territoriaux. Le Pôle « Initiatives Pour des Agricultures Citoyennes et Territoriales » INPACT, regroupe 30 associations d'agriculteurs et de citoyens, 2000 agriculteurs, 11 000 citoyens, et anime une campagne « agriculture et alimentation » pour co-construire ensemble.

Un réseau bio pour accompagner les projets de relocalisation de l'alimentation (C. Bauvineau, Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur). Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur (échelon régional de la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique) fédère six groupements départementaux d'agriculteurs biologiques de PACA. Trois axes d'actions sont privilégiés : restauration collective, préservation et reconquête de la qualité de l'eau, accompagnement des collectivités pour faire évoluer la demande. Plusieurs outils ont été développés : accompagnement de différents publics (gestionnaires, cuisiniers, convives, équipes éducatives...) ; plate-forme de producteurs en produits bio et locaux ; initiatives innovantes (manger bio et local en entreprise, défis familles à alimentation positive pour les accompagner à passer en bio à budget constant, édition d'un kit pour décrire la méthodologie) ; formations via le CNFPT ou en direct avec les collectivités ; animation d'une campagne annuelle pour une alimentation bio et locale.

1.4. Pour aller plus loin dans l'approche systémique : des recherches scientifiques, des expérimentations

Pour une sécurité alimentaire : optimisation des services écosystémiques des légumineuses pour les systèmes céréaliers (J.J. Drevon, Inra Montpellier). Diminuer les engrais minéraux et produits phytosanitaires issus de la pétrochimie, devient essentiel pour la sécurité alimentaire et l'impact environnemental de la production agricole. Ceci implique de nouvelles orientations pour la sélection des légumineuses, en particulier dans les systèmes cultureux de production de grains. La faible disponibilité du phosphore (P) dans près de 40% des terres cultivables de la planète limite le rendement des légumineuses, d'autant plus quand leur croissance dépend de la fixation symbiotique d'azote (FSN). L'épuisement des mines de phosphore (ex. la fermeture de la Mine de Gafsa en Tunisie) invite à accroître l'efficacité d'utilisation du phosphore pour la fixation de l'azote.

Une recherche interdisciplinaire (projet FABATROPIMED d'Agropolis-Montpellier) a pour objectif d'augmenter le bénéfice des légumineuses, pour les systèmes de culture céréalière et l'environnement, par la réduction de l'utilisation des fertilisants minéraux et l'augmentation de la séquestration du carbone, en favorisant les interactions entre les micro-organismes du sol pour l'acquisition et l'utilisation de l'azote et du phosphore par les plantes.



Moins de déchets par le compostage (M. Domeizel, AMU). Le compost est le produit issu de la fermentation des déchets organiques. Les composts, quelle que soit leur origine, doivent respecter la réglementation française sur les matières fertilisantes. Deux [normes d'application obligatoire](#) sont utilisées :

- - Norme NF U 44-051 d'avril 2006 « Amendements organiques », et son amendement de décembre 2010 et l'avant -projet de révision de la norme d'avril 2012.

- Norme NF U 44-095 de mai 2002 « Amendements organiques – Composts contenant des matières d'intérêt agronomique, issues du traitement des eaux » et son amendement A1 d'octobre 2008 sur les inertes et impuretés.

Un projet de compost à usage local a été initié Aubagne : formation des agriculteurs, analyse des sols, inventaire des déchets organiques locaux, essai de compostage sur fumier équin pailleux.



La Marcotte, une ferme urbaine au service du lien social par la reconexion au vivant (*E. Delannoy, Institut Inspire*). La Marcotte est un projet de ferme urbaine et citoyenne, en réponse à l'accroissement démographique. Sous forme d'ilôt végétal et d'oasis urbaine, le projet réconcilie économie, écologie et social, économie circulaire et de fonctionnalité, par le réinvestissement dans le capital naturel. Son originalité est de rassembler en un même lieu de nombreuses solutions se renforçant mutuellement par leur proximité et leurs interactions. Ainsi, ses concepteurs ont cherché à combiner de nombreux aspects souvent traités séparément : valorisation de bio déchets, productions agricoles, autonomie énergétique, formations, biodiversité, lien social : tout est lié et fait ici système.

Serre à semis, culture en aquaponie (combinaison aquaculture et hydroponie), maraichage en bac reconstitué (avec la matière locale disponible : matière organique, tonte, élagage, entretien espaces verts, cafés, restaurants), permaculture. Cela évite de sortir les déchets des villes et de prendre de la terre ailleurs, tout en offrant un rafraîchissement des espaces urbains et une petite biodiversité ordinaire. Lieu d'accueil au public, à vocation de sens, de compétence et lien social. Utilisation de plastique recyclé. Bâtiment éco-conçu modulable et autonome.

Le projet est en phase de prototypage à Gardanne. Aujourd'hui le site occupe 60 m², à terme 200 m² bâti et 1500 m² de culture. Objectif : animation d'un réseau de Marcotte, partage d'expériences et multi-dimensionnalité de la démarche. Site la-marcotte.com

Une monnaie complémentaire pour développer les circuits alimentaires territorialisés : LA ROUE (*B. Montel, Association SEVE-La Roue*). Face à l'urgence des crises systémiques, il devient indispensable de développer des filières circulaires et d'impliquer le « citoyen-consommateur » afin qu'il devienne « consomm'acteur ». Les monnaies locales (autorisées par la loi 2014) sont une des réponses pour atteindre ces 2 objectifs. Elles ont pour caractéristique d'être « locales » (ce terme pouvant désigner un territoire régional), de stimuler l'économie réelle, non spéculative, et de favoriser des professionnels adhérant à des valeurs éthiques, favorables à la terre, l'humain et les produits du terroir à forte densité nutritionnelle. La Roue, monnaie complémentaire provençale est en service depuis 2012.

La Roue couvre 3 départements, Vaucluse, Bouches-du-Rhône et Alpes de Haute Provence, et est utilisée par 650 familles auprès de 250 professionnels, dont 90 de la filière alimentaire, selon l'équivalence de 1 roue = 1 euro. 40 000 roues ont été imprimées en 4 ans. Afin d'augmenter son impact auprès de tous les publics de particuliers, une action « d'abondement » démarre en septembre 2016 en Vaucluse et à Salon de Provence.

Elle permet de toucher un large public, notamment plus populaire, dont les habitudes alimentaires vont souvent vers les supermarchés. Elle vise aussi à renforcer la « supply chain » locale en aidant les professionnels de l'alimentation à se fournir sur leur territoire, et de ce fait à augmenter les échanges entre filières implantées en région.

Le développement de La Roue en Provence est un atout pour renforcer ces filières, voire même en créer de nouvelles. Le principal écueil est qu'elle reste marginale dans un cercle de militants convaincus. Elle est ouverte à tous les particuliers qui, par son usage, se réapproprient les fondamentaux de l'économie réelle.

Réutiliser les eaux usées traitées en agriculture (D. Nazet-Allouche, CERIC-CNRS-AMU, J. Beraud, Société du Canal de Provence)



Avec la parution de lignes directrices FAO / OMS en 1989, les pratiques de réutilisation des eaux usées traitées ont pris de l'ampleur au niveau mondial, et notamment dans le pourtour méditerranéen. Le droit distingue différents types d'eaux usées : celles chargées en polluants solubles ou non, qui sont altérées et doivent bénéficier d'une dépollution avant d'être rejetées dans la nature ou réintroduites dans l'alimentation (on parle d'eaux résiduaires), les eaux domestiques ou ménagères, puis celles industrielles et de ruissellement. Deux directives européennes encadrent la réglementation nationale (celle de 1991 sur le traitement des eaux usées résiduaires et celle de 2000 visant au bon état écologique des eaux de surface et souterraines). Il a fallu attendre 2010 en France pour qu'un arrêté, sur la réutilisation des eaux usées traitées dans l'irrigation des cultures et des espaces verts, soit adopté. En 2014, une nouvelle réglementation porte sur la réutilisation des eaux usées traitées dans l'agriculture.



La réutilisation des eaux usées traitées est une démarche intégrée et multi-thématiques : sanitaire, agronomique, technique. À ce jour, les opérations de réutilisation des eaux usées restent peu courantes, et, même si de nouveaux projets sont sur le point d'aboutir, les réalisations les plus structurantes datent des années 1990 (ex : REUSE agricole à Clermont-Ferrand et Noirmoutier). Pourtant, des besoins peuvent exister localement, qui justifieraient cette pratique (territoires déficitaires et zones côtières). Deux logiques sont alors possibles : une approche « risque zéro », tournée vers une épuration tertiaire poussée, et une approche de « gestion multi-barrières » du risque sanitaire. Quelle que soit la logique appliquée, chaque cas de réutilisation est spécifique, et s'inscrit dans un contexte local de gestion de la ressource en eau et des milieux.

2. Freins et leviers pour une alimentation de proximité

Les initiatives sont souvent originales, portées par les acteurs de terrain, des institutions ou des associations. Elles sont généreuses et revendiquent des valeurs (solidarité, écoresponsabilité...). Pour autant, elles sont souvent fragiles et singulières, portées à titre expérimental mais n'engagent pas l'ensemble des institutions. Si elles font un peu bouger les choses, on est encore loin des changements attendus, ou espérés. On a réinventé les guichets non plus d'argent mais d'ingénierie ou de méthodes normatives.

Des freins à dépasser. Dans le cadre de la restauration collective, le code des marchés publics recommande de privilégier l'offre la moins chère, ce qui détourne les agriculteurs vers d'autres formes de valorisation.

Le réseau des producteurs bio a essayé de s'engager avec Agri-local mais les producteurs ne plantaient que ce qu'ils vendaient.

Il faut faire évoluer la filière alimentation de l'amont à l'aval et favoriser l'intelligence collective alimentaire.

La réaction de rejet du consommateur vis-à-vis des fruits avec tavelures ou des salades avec des pucerons, montre à quel point il est formaté. Il faut refaire l'éducation.

Il y a une difficulté d'accès aux produits locaux. Les freins sont financiers et physiques, en raison de la distance des exploitations et livraisons. Dans la loi NOTRe (Nouvelle Organisation Territoriale de la République), il n'y a pas d'objectifs de développement : pas de travail sur le foncier, l'installation des jeunes, la transmission.... Ainsi, dans l'initiative Pays gourmand, les financements sont cloisonnés, en direction des touristes et de la restauration collective.

Le vieillissement des agriculteurs peut être un frein au changement (agro-écologie, bio, agriculture raisonnée, permaculture...). Les questions de transmission et d'accompagnement doivent être posées.

Au niveau des politiques, on déplore leur manque d'implication et d'ambition. Les actions et les discours sont de façade. En témoigne le cas de la métropole d'Aix Marseille Provence. La situation est catastrophique en raison de la réduction des terres agricoles, avec de nombreux problèmes de conflits d'usages dans un territoire contraint et très urbanisé. Le Projet alimentaire territorial se greffe autour de la bio et de l'agriculture localisée, mais 25% de la population marseillaise vit en dessous du seuil de pauvreté. Par ailleurs, il faudrait réserver dans les PLU des terres pour l'agriculture. Il y a une demande grandissante de qualité et de sécurité alimentaire. Tous les documents d'urbanisme, SCOT... souhaitent protéger l'agriculture, les PADD les prennent en compte, mais c'est principalement du discours parce que l'urbanisation s'accroît. Outre le problème du foncier, restent posés ceux de l'industrie, des transports.

Le cloisonnement infra et inter institutionnel ne favorise pas l'intelligence collective. Des expériences sont réalisées par des collectivités mais les techniciens qui travaillent ne communiquent pas suffisamment sur leurs travaux.

Les leviers. Plusieurs exposés ont montré à quel point le niveau humain, relationnel dont le terreau est local, est le vecteur pour conduire une transformation ou un changement. Il faut revenir au local, au convivial. Les recherches sur les jardins associatifs témoignent que c'est bien la proximité, le lien social qui est fondateur d'une nouvelle forme d'alimentation et non le petit lopin de terre attribué. À Correns, le portage a été le fait des viticulteurs, relayés par des projets

culturels qui ont contribué à la logique intégrative de cette expérience. L'initiative Pays gourmand qui inclut les consommateurs, paysans, artisans, témoigne qu'en deux années les comportements ont évolué, avec un décroisement entre restaurateurs et producteurs, une conscience se remet en place vers le manger sain et local.

Le premier outil nécessaire est la volonté politique, le reste relève de la technique. Si les élus le souhaitent vraiment, avec un investissement de long terme, du local à l'intercommunal, l'action est possible.

Des propositions pour la Métropole Aix Marseille Provence

La métropole est aujourd'hui mobilisée sur les transports, le développement économique et le logement. Les questions alimentaires pèsent d'autant moins que les terres agricoles sont peu importantes (3% de la communauté urbaine) et que les maires ont tendance à rendre ces terres constructibles. Il faut une politique de reconquête agricole (lutte contre le détournement d'usage des terres agricoles, constat des infractions à l'urbanisme, rencontre avec les procureurs).

A Gignac, 13 hectares de coulée verte, initialement classés dans la Communauté urbaine en zone à urbaniser, ont été rachetés par la mairie au prix de terres constructibles pour accueillir un projet de « GardenLab » : lieu de rencontre, de biodiversité potagère, de qualité paysagère, d'éducation à l'environnement.

Une action de lobbying autour du « bien vivre et bien manger » contribuerait à sensibiliser les populations et faire pression sur les élus. Il faut aussi décroiser pour impliquer les élus dans les démarches (porter les travaux sur l'agriculture et la forêt à connaissance de la commission habitat, coupler agriculture, aménagement et urbanisme, inciter à travailler avec les territoires périphériques, témoigner/communiquer entre techniciens de collectivités différentes...).

L'alimentation est un enjeu de politique locale et communautaire qui réclame un raisonnement global, sur les questions d'éducation, d'aménagement, de paysage, de lien social... Il est nécessaire de sortir du seul monde agricole pour l'ouvrir largement aux citoyens. Le Projet Alimentaire Territorial à l'échelle du département (PAT Métropole et Pays d'Arles) doit connecter la question de l'habitat, des formes urbaines au foncier agricole et s'appuyer sur les structures agricoles et citoyennes (CIQ, Conseil de développement et associations). La mer, en tant que jardin périphérique, pourrait être intégrée dans les réflexions.

Des moyens humains et financiers doivent être dédiés à l'échelle des enjeux de la métropole, pour : aider les initiatives locales, identifier les mesures en appui des politiques publiques (banques de données, boîte à outils), développer de l'ingénierie de projet avec une animation territoriale mettant en lien agriculteurs, paysans, consommateurs, restaurateurs, consommateurs...et faire évoluer les pratiques de consommation et de production.

Des soutiens scientifiques et multidisciplinaires, sont à rechercher pour construire une alternative crédible, auprès des sciences dures mais aussi des sciences humaines et sociales (éthique, valeurs, outils juridiques, appréhension de la demande, accompagnement des politiques dans leurs choix, ...).

Les mots clé : Ancrage local de l'alimentation-Approche globale-Coopération-Volonté politique-Financements-Lien social-Participation citoyenne--Usagers/habitants-Interdisciplinarité -Médiation scientifique.

*Et pour les vidéos du colloque, rendez-vous sur la chaîne you tube « Tcréatif »
<https://www.youtube.com/channel/UCPIVlmsTdtTBy5dikTb4Dfg>*

RÉGION

ALIMENTATION ET TERRITOIRES

L'économie circulaire et les territoires

Les universitaires s'intéressent depuis longtemps aux évolutions sociologiques des territoires. Ils ont présenté les 15 et 16 septembre à Aix-en-Provence leurs résultats et leurs pistes de réflexion au travers d'un colloque.

Le pôle Développement durable et territoires méditerranéens de l'université d'Aix Marseille, en partenariat avec le CNRS et diverses autres structures, a réuni les chercheurs sur sa plateforme "Créativité et Territoires", pour présenter en deux jours un condensé de tout ce qui se fait en matière d'économie circulaire. Par ce terme, il faut entendre toutes les initiatives prises dans le cadre des circuits courts, par les professionnels eux-mêmes voire par les simples particuliers (jardins familiaux).

Les circuits-courts dans tous leurs états

Ces rencontres sont les deuxièmes du genre et deviendront certainement annuelles. "Ce que nous avons voulu", explique Yvette Lazzeri, l'une des coorganisatrices du colloque, "c'est proposer une entrée thématique sur les systèmes alimentaires territorialisés (SAT). Nous avons posé lors du précédent colloque les grands principes de l'économie circulaire. Cette année, l'inclusion de la loi d'avenir pour l'agriculture offre de multiples possibilités qu'il faut savoir optimiser. C'est pourquoi nous avons tenu à marquer encore plus notre ancrage local, mêlant des chercheurs à des praticiens sur le terrain, qui créent et façonnent leur environnement, que ce soit pour des raisons économiques, environnementales, ou les deux. Beaucoup de choses se font sur le terrain et nous avons réuni des équipes interdisciplinaires qui apportent une vision synthétique des choses".

Le colloque était chargé. Après des conférences introductives sur les enjeux et stratégies des systèmes alimentaires territorialisés (toujours penser "circuits courts") que ce soit au niveau national ou international avec les initiatives de chacun, la journée du jeudi 15 septembre s'est focalisée sur des exemples concrets. Avec des thématiques comme : "la commande de la restauration collective comme levier de transition alimentaire"; "l'impact des jardins associatifs dans l'alimentation de

foyers des quartiers d'habitat social de Marseille"; "les Amap, la nutrition avec plaisir" ou "les circuits courts sur un territoire de montagne"; la diversité des actions est non seulement florissante, mais aussi positive puisque de nombreuses collectivités territoriales s'investissent de plus en plus sur ces sujets. Pour preuve l'opération Pays Gourmand, une association varoise (Pays d'Asse Verdon) promouvant les produits du terroir dans le cadre plus large des traditions inscrites sur un programme touristique mêlant restaurateurs, hôteliers et agriculteurs.

La journée du vendredi 16 septembre était beaucoup plus centrée sur les apports techniques proposés par des institutions comme l'Inra, les Chambres d'agriculture, le canal de Provence, etc. Au programme notamment : les réglementations européenne et française sur les eaux usées, le recyclage des déchets organiques sur des itinéraires agro-écologiques, une ferme urbaine au service du lien social, etc. A noter que durant ces deux jours, après le déjeuner, était projeté le film "Faim de Terre" (Voir notre article page 13) Une table ronde intitulée : "Alors le SAT, rêve ou réalité ?" a conclu ces journées.

Alimentation responsable et durable

Ce qu'il faut retenir : appliquée à l'échelle d'un SAT, l'économie circulaire renvoie à l'optimisation de la consommation de surfaces, de matières, d'énergie, d'eau, et vise à favoriser au niveau local la création d'emplois et une agriculture plus sobre en terme d'émission de carbone. La consommation de ressources (solutions techniques de culture et d'élevage, technologies de transformation et de conservation, sans oublier l'optimisation logistique des transports), tout cela nécessite des comportements nouveaux de mutualisation (intrants, services, équipements), de recyclage ou de limitation du gaspillage. "L'inventaire des initiatives régionales en matière d'alimentation responsable et durable



Les coorganisateurs du colloque, Béatrice Mesigni, Marianne Domeizel, Yvette Lazzeri et Henri Rouillé d'Orfeuil.

mentation responsable et durable participe d'une prise de conscience globale, qu'il ne faut pas mésestimer", expliquent les organisateurs de la plateforme, "à condition de donner à tous, et notamment aux agriculteurs, les moyens de passer le cap des muta-

tions. Les normes de plus en plus restrictives en Europe comme ailleurs obligent à accompagner et ne pas subir. Dans le contexte de changement climatique, l'ampleur des enjeux pour la décennie à venir est devenue perceptible et exige d'accélérer les actions

innovantes et créatives. Nos communications s'adressent à tous car la prise de conscience est réelle. A nous d'aider aux échanges, et à la construction d'outils utiles de mises en œuvre".

SAMI LEKHAL

Correns, premier village "Bio" de France



Michaël Latz

Correns, Michaël Latz, lui-même vigneron (et président actuel du syndicat régional Paca des Vignerons Indépendants) était donc convié au colloque pour apporter son expérience. Avec lui, pas de beaux discours mais du concret : "Une fois les modalités agricoles posées en matière de bio, il fallait poursuivre notre démarche et c'est ainsi que la municipalité a favorisé ce que l'on appelle l'éco-construction. La mairie, la cantine, mais aussi les particuliers puisque nous avons mis en place une politique d'exemption fiscale pour ce type de construction, avec des abattements fonciers pour les bâtiments économes en énergie".

Lutter contre le gaspillage alimentaire

La cantine scolaire offre 60 % de produits alimentaires bio et fournit une fois par semaine un repas végétarien. La démarche Bio s'accompagne également d'une politique drastique contre les pertes de nourriture, de l'ordre de 30 % en moyenne dans la restauration, alors qu'à Correns, la cantine scolaire a réduit ce chiffre à 5 % de perte par jour. "Nous avons également tenu à ce que la démarche Agenda 21 se fasse indépendamment de la mairie, afin que les citoyens se approprient eux-

mêmes, regroupé déjà 300 villes concernées par l'agriculture biologique. A Copenhague, cela fait plus de 30 ans que les élèves mangent bio. Sans compter Vienne, Dusseldorf, etc. Il y a six mois, s'est créée l'association des villes européennes axées sur le Bio. Dont Correns. En mai 2017 s'y tiendra "Les entretiens de Correns, pour découvrir d'autres expériences".

Pour l'anecdote, sachez que Correns est aussi le village où s'est installé le couple mythique du cinéma international : Angelina et Brad. Ils ont acheté en 2008 le somptueux domaine viticole "Château de Miraval" dont ils en ont fait leur résidence principale. Mais n'espérez pas les croiser dans les rues du bourg médiéval. Ils vivent en autarcie. Jets privés et hélicoptères. Deux planètes différentes. Le maire n'a même pas été convié à leur mariage (23 août 2014). Il n'a rencontré qu'une seule fois Angelina Jolie qui voulait l'interroger à l'époque sur l'école de formation au Bio, créée à Goma en République du Congo et financée par les vignerons de Correns. Ah, l'attachement caritatif des Châtellains... Lorsqu'on interroge monsieur le maire républicain pour savoir si les contacts se sont améliorés entre-temps, le vice président

Retrouvez votre magasin le plus proche sur internet
www.omag.fr - ☎04 90 90 20 20

L'AVIS NATURE

Protection des cultures
 Palissage
 Irrigation
 Fertilisation

Conseils & fournitures aux Prof. aux

Liste des participants Atelier de T.Créatif "Ingénierie territoriale et développement durable", 3 octobre 2014

NOM	Prénom	Fonction	Organisme
ABRAHAM	Guy-Noel	Chargé de mission	Société du Canal de Provence
AMIRATY	Christian	Maire	Gignac la Nerthe
ARTIERES	Philippe	Journaliste	Image de Ville
ASTRUC	Bernard	Président	Bio Consom'acteurs provence
AUDIFREDI	Stefano	Chargé de projets	AVITeM
BABILLOT	Pascale	Chargée de projets	DREAL PACA
BALU	Helène	Retraité AGAM	
BAUVINEAU	Christophe	Directeur	Bio de Provence
BERAUD	Jacques	Chargé de mission	Société du Canal de Provence
BONDU	Pascal	Chargé de mission	CBE Pertuis
BOUCHET-FALCO	Pascale	Resp.prestation alimentaire	Ville de Marseille
BRIANCON	Serge	Chef de service agriculture	Métropole Aix-Marseille Provence-Pays d'Aix
CAROLL	Eric	Ingénieur Système d'information	CNRS-TELEMME
CHIAPPERO	Michel	Professeur	AMU-LIEU
COLLEONI	Delphine	Chargée d'études	Agence d'urbanisme Toulon
CONARE	Damien	Secrétaire général	Montpellier SupAgro
CONSALES	Jean-Noël	Maître de conférences	AMU-TELEMME
DAHAN	Elodie	Chargé de mission DD	MAMP-Pays d'Aubagne
D'HAENE	Olivia	Chargée de mission	Pays A3V
DEHORTER	Eric	Administrateur	Les paniers marseillais
DELANNOY	Emmanuel	Fondateur	Institut INSPIRE
DEMEESTER	Marie-Luce	Professeur	AMU
DESVAUX	Robert	Chargé de mission	Pays Dignoïs
DIANO	Monique	Membre	Les Paniers marseillais
DOMEIZEL	Mariane	VP Développement durable	AMU
DOUBLAT	Corinne	Vice-Présidente	Bio Consom'acteurs provence
DREVON	Jean- Jacques	Directeur de recherche	INRA Eco&Sols
DUBOIS	Jérôme	Professeur	IUAR/LIEU-AMU
DURAND	Nathalie	Consultante	AOP Communication et Relations presse
FAURE	Christian	Chef de mission partenariat	Société du Canl de Provence
FERNANDEZ	Claire	Chargée de mission	CBE Luberon
FREZEL	Julia	Animatrice Réseau rural	Région Paca
GAILLARD	Laure	Chef de projets évènements	Ville de Marseille
GAUSSET	Claire	Chef de projets urbains	Ville de Marseille
GOUIRAN	Mireille	Resp. Jardins collectifs	Ville de Marseille

GROS	Marielle	Directrice artistique Film de l'environnement	Image de Ville	m
HAGOBIAN	Marjorie	Collaboratrice député	Député Lambert	ha
HAINCAUD	Agnès	Animatrice de réseau	Les Paniers marseillais	ag
HEIM	Odile	Resp. Achats	Ville de Marseille	ol
HERNANDEZ	Sylvie	Syndicat mixte Pays d'Arles	Chargée d'animation CD	s.
JACQUEMIN	Odile	Directrice	MALTAE	oc
LAIRON	Denis	Directeur de recherche	INSERM/SOLAGRO	de
LAMBERT	François Michel	Député	Institut d'économie circulaire	la
LAMBERTIN	Mireille	Présidente	Follavoine	pa
LANGEVIN	Philippe	Président	ARDL Paca	pl
LAPUJADE	Jeanne	Coordinatrice Réseau et Développement	ANIMA	je
LARDIC	Jean-Charles	Directeur de la prospective	Mairie de Marseille	jc
LATZ	Arinna	Consultante	CAP	la
LATZ	Michaël	Maire	Mairie de Correns	m
LAUTIER	Alexandre	Serv. Aménagement et habitat	MAMP-Pays salonais	al
LAZZERI	Yvette	Enseignant-Chercheur	CNRS-Aix-Marseille Université	yv
LEQUIN	Julie	Doctorante	Agrocampus Ouest, Rennes	ju
LEROUX	Aurore	Chargée de mission	Région Paca	al
LOPEZ MERINO	Pedro	Etudiant	CERMOSEM	pe
MAGNIEN	Jean-Paul	Chargé de mission	Ville de Marseille	jp
MARCADE	François	Coordinateur	Groupement CIVAM PACA	fr
MAUREL	Mylène	Chargée de mission	Parc du Luberon	m
MERCIER	Virginie	Maître de conférences	AMU- IDEDD	vi
MESINI	Béatrice	Chargée de recherche	TELEMME-CNRS	M
MEURIOT	Gilles	Animateur permaculture	Pays d'Aix en Transition	gi
MONCEL	Nathalie	Chef de projet	Région Paca	nr
MONTEL	Bruno	Membre fondateur	Association SEVE-LA ROUE	br
MOUTON	Rémy	Conseiller	Chambre régionale d'agriculture	r.
MOTTE	Elisabeth	Métropole Aix-Marseille Provence–Pays d'Aix	Dir. Interventions économiques	e.
NAZET ALLOUCHE	Dominique	Chercheur	CERIC-AMU	d.
PACITTO	Jean-L1s	Doctorant	ESPACE-AMU	jl
PERRON	Martine	Ingénieur Etudes	CERIC-AMU	m
PRIN DERRE	Alexandra	Urbaniste	Pays d'Aix en Transition	al
PULLIAT	Gwenn	ATER	TELEMME	gw
RASTOIN	Jean L1s	Directeur	Chaire UNESCO SupAgro Inra	ra
ROBERT	Jean Christophe	Directeur	Filière paysanne	fil

ROUILLE D'ORFEUIL	Henri	Membre titulaire de l'Académie	RESOLIS-Académie d'Agriculture de France	r1
SCOTTI	Nicole	Directeur Pôle juridique	Ville de Marseille	ns
SENAME	Vincent	Directeur Environnement	MAMP-Pays d'Aix	V3
STANESCU	Marie	Secrétaire	Follavoine	pa
THEROND	Martine	Dir. agriculture périurbaine	MAMP-Pays d'Aubagne	m
TISSONE	Flore	Etudiante	AMU-IMPGT	fl
VALEIX	Mathilde	Chargée de mission DD	CPIE Côte Provençale	m
VERNIER	Sarah	Chargée de projet	CRES Paca	sa