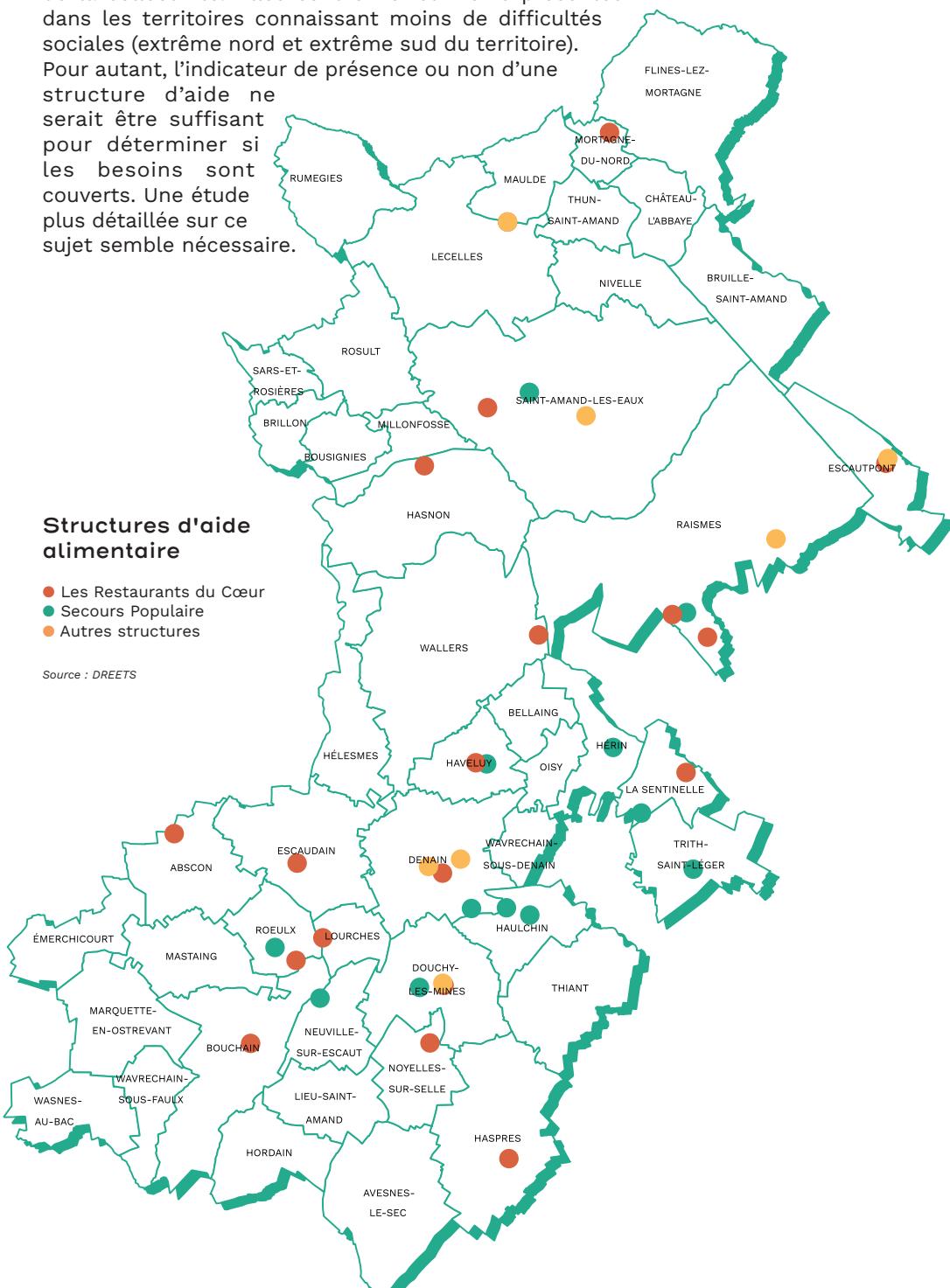


Plusieurs acteurs de l'aide alimentaire sont présents sur le territoire : ANDES, Secours Populaire, Restaurants du Cœur, Maisons de quartier, Associations caritatives.

21 communes sur 47 possèdent au moins une antenne de structure d'aide alimentaire. Ces dernières paraissent équitablement réparties entre les différents bassins de la collectivité. Elles sont en effet moins présentes dans les territoires connaissant moins de difficultés sociales (extrême nord et extrême sud du territoire).

Pour autant, l'indicateur de présence ou non d'une structure d'aide ne serait être suffisant pour déterminer si les besoins sont couverts. Une étude plus détaillée sur ce sujet semble nécessaire.



SOLIDARITÉ ET BIEN-ÊTRE ALIMENTAIRE SUR LA PORTE DU HAINAUT

Ce projet a démarré en mars 2025 par une phase de diagnostic qui se poursuivra jusqu'à septembre prochain. C'est sur cette base que sera co-construit un plan d'actions permettant de répondre aux besoins identifiés.

Si le PAT de La Porte du Hainaut était un plat, lequel serait-il et pourquoi ?

« *L'endive au gratin : cette petite plante et cette recette symbolisent la production et la tradition culinaire locales mais elles sont aussi symboles de nombreux défis à relever : les changements d'habitudes de consommation alimentaire, la perte des transmissions familiales, les surproductions, les retraits communautaires et le gâchis alimentaires qu'elles engendrent, la mobilisation des équipes de l'aide alimentaire pour donner envie de redécouvrir cette plante aux vertus avérées. Bref, beaucoup d'énergie pour permettre à tous de se nourrir sainement, localement, avec plaisir* »

Un membre du groupe ressource du PAT

Notre alimentation : habitudes, éducation et gaspillage alimentaires

Poids journalier de nourriture moyen par français de plus de 15 ans

1,5 kg
D'ALIMENTS SOLIDES

1,4 kg
DE BOISSONS

70

2,9 kg
AU TOTAL

Sources : Manger demain, Frédéric Wallet, Tana Editions / INSEE

Répartition de la consommation moyenne des français par type d'aliment

- Pains et céréales
- Viande
- Poisson
- Oeufs et laitages
- Plats préparés
- Fruits et légumes
- Produits sucrés
- Boissons alcoolisées
- Boissons non alcoolisées
- Autres

Source : Manger demain, Frédéric Wallet, Tana Editions / INSEE

DANS L'ASSIETTE DES FRANÇAIS

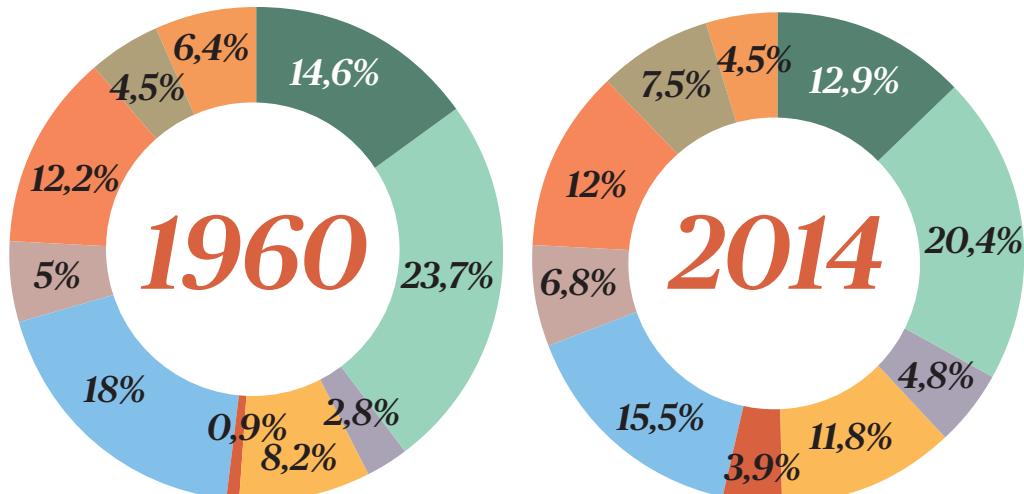
Sur la base des objectifs quantifiés du Haut Conseil de la Santé Publique, le Programme National Nutrition Santé recommande notamment aux adultes de consommer :

- Maximum 500g par semaine de viande hors volaille et 150g par semaine de charcuterie
- Au moins 2 portions par semaine de légumineuses
- 5 fruits et légumes par jour
- 2 produits laitiers par jour
- 2 portions de poisson par semaine (dont un poisson gras)
- Des féculents complets au moins une fois par jour
- 8g/j sel et 6,5g/j pour les femmes
- Des aliments bruts et des plats fait maison
- Des aliments de saison, produits localement et/ou issus de l'agriculture biologique.

Or, d'après l'étude INCA 32 % de la population adulte consomme trop de viande hors volaille, 63 % trop de charcuterie, 87 % insuffisamment de légumineuses et 71,7 % insuffisamment de fruits et légumes. La population française consomme en

moyenne environ 200 g de poisson par semaine, un peu trop de sel (en moyenne 9 g/j chez les hommes et 7 g/j chez les femmes), et plus de 60 % des adultes n'incluent pas de produits céréaliers complets dans leur alimentation. A noter également des apports en fibres (20 g/j en moyenne chez les adultes) trop faibles par rapport aux recommandations de l'Anses (30 g/j). Dans son ensemble, l'alimentation quotidienne des Français est composée de plus d'un tiers d'aliments ultra-transformés et de 5,6 % de produits bio.

Enfin, sont aussi constatées des **disparités de comportements** en fonction de l'âge, du sexe, du niveau d'étude ou encore de la région. Ainsi, par exemple, les adultes de 65 à 79 ans consomment plus d'aliments faits maison, les hommes consomment plus de denrées animales crues, les individus ayant un niveau d'étude supérieur ou égal à bac+4 davantage de fruits et deux fois moins de boissons rafraîchissantes sans alcool, et les habitants des grandes agglomérations consomment plus de poissons, confiseries, chocolat et jus de fruits que dans les zones rurales (plus de charcuteries, de légumes et de fromages), etc.



"En 1960, on consomme plus de pain, plus de viande, plus de fruits et de légumes et plus d'alcool. Aujourd'hui, on dévore poissons et œufs, plats préparés et toutes sortes de boissons aromatisées."

Sur le territoire de La Porte du Hainaut

50%
DES DÉPLACEMENTS
EN VOITURE FONT MOINS
DE 5 KM
5 km en vélo = 20 min

Sources : EMC2 / CEREMA / Traitement ExpliCités
Diagnostic Projet de territoire de La Porte du Hainaut

Une étude nationale de l'ObSoCo sur le commerce pointe l'effet des habitudes « un fort intérêt pour les nouveaux commerces à impact dont les commerces de production locale ou raisonnée (direct producteur, magasins bio, made in France) Toutefois, des freins à leur fréquentation subsistent : la 1^{re} vague du baromètre avait permis d'identifier particulièrement le poids des habitudes de consommation et le manque de proximité. »

Cette tendance s'observe sur le territoire, les pratiques de mobilité, de consommation et d'achat semblent peu tournées vers le local. Extraits du diagnostic du Projet de Territoire 2044 :

- « Les périmètres de vie des habitants de la CAPH sont larges. Cela a pour cause et pour conséquence une structuration de l'espace autour de points d'attractivité concentrés. Des polarisations pour les courses ; des polarisations pour les achats récréatifs et les loisirs. Ces lieux de partage, déportés de la proximité des lieux d'habitation ne favorisent pas l'ancre local et la dynamique sociale locale des habitants »
- « Concernant les activités courantes de courses, elles sont réalisées pour une majorité d'habitants, dans une autre commune que celle où ils habitent. Cela est symptomatique d'un mode de vie. À mesure que l'on s'éloigne pour faire ses courses, on réalise des achats massifiés, espacés et concentrés, qui favorisent les grands ensembles commerciaux. Cela renforce : la concentration d'emplois de service autour de ces grands ensembles, une moindre interaction sociale entre les habitants ; un moindre contrôle des circuits de distribution alimentaires locaux (les modèles de consommations massifiés étant

fondés sur l'intermédiation entre le producteur et le consommateur, et une dépendance de ces commerces au système d'achat de centrales avec une autonomie d'approvisionnement limitée) ; une dépendance à la voiture, par la nécessité de déplacer à la fois les personnes et les marchandises. Cette dépendance à la voiture impacte le budget des ménages. »

Le Diagnostic Ruralité pointe aussi « des habitudes alimentaires peu saines ». Une étude réalisée sur les Hauts-de-France confirme ces tendances « Les produits gras et salés sont consommés quotidiennement par deux personnes sur cinq, proportion doublée concernant les produits sucrés ». De la même manière, l'outil CRATer précise que le territoire possède un « régime alimentaire riche et très carné qui induit un besoin important de surfaces agricoles. »

L'ADEME souligne « Une inertie sur l'évolution des comportements alimentaires (croissance de la restauration rapide, rythme de développement de la bio, des AMAP...), dans un contexte de fortes problématiques sur la santé humaine en lien avec les pratiques alimentaires et de précarisation et de vieillissement de la population résidente. »

71

Enquête Vivons en Forme (VIF) par l'association FLVS

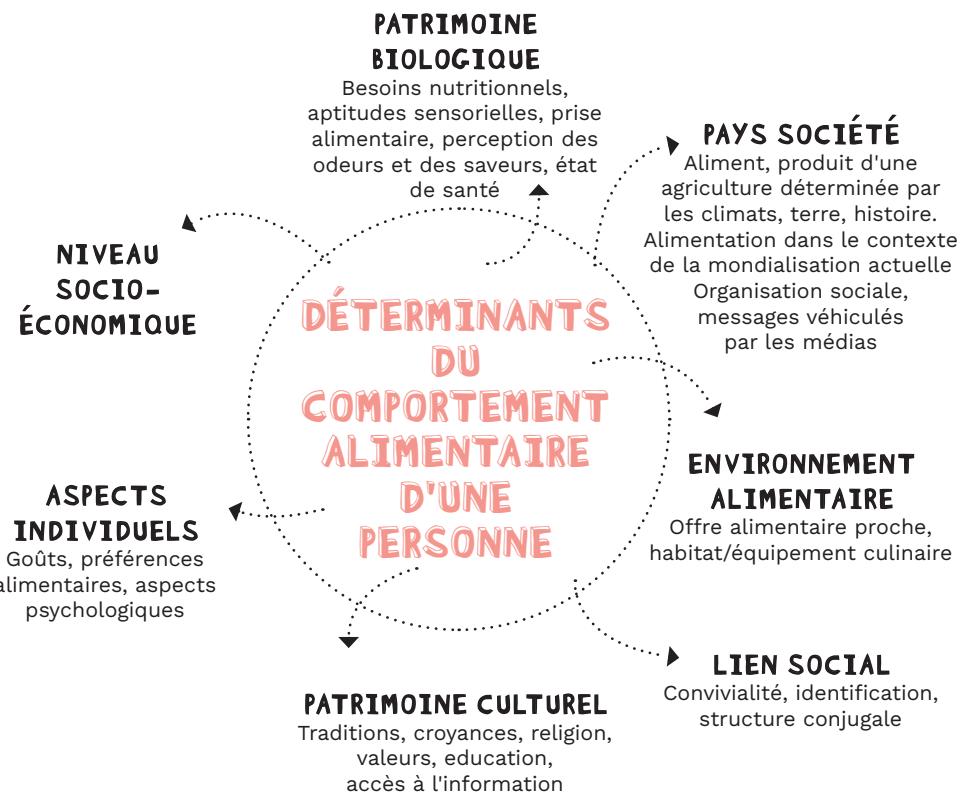
Un outil à investir pour mieux comprendre les habitudes alimentaires

Les enquêtes VIF (Vivons en Forme) permettent d'interroger les comportements et les habitudes alimentaires des habitants. Une enquête a ainsi été réalisée par FLVS sur le territoire de La Porte du Hainaut en 2024. 244 habitants âgés de 16 ans ou plus ont été interrogés. Quelques enseignements de l'enquête : le coût des aliments est un frein majeur, le besoin de sensibilisation, l'expression d'un manque de sommeil, celui-ci induisant possiblemement un impact sur les choix alimentaires. En effet, l'Institut National du Sommeil de la Vigilance (INSV) nous apprend que « La réduction du temps de sommeil a ainsi pour conséquence une diminution de la durée de la sécrétion de l'hormone induisant la satiété (leptine) et une augmentation de celle favorisant la faim (ghréline). L'appétit va donc naturellement augmenter conduisant à manger davantage avec une préférence pour les aliments riches en sucre et en graisse. »

Si vous deviez symboliser votre rôle dans le PAT par un ustensile ou un équipement de cuisine, lequel serait-il et pourquoi ?

« Je serais un fouet : dans mon quotidien, il faut parfois réussir à bousculer les personnes rencontrées, pour les inciter à faire évoluer leurs pratiques, leurs comportements alimentaires. Cela demande de l'énergie, du dynamisme, qui symbolisent bien le fouet. »

Un membre du groupe ressource du PAT



Source : À partir d'un schéma de l'INPES Les différentes dimensions de l'alimentation), MOOC Les précarités alimentaires – FUN MOOC/CNFPT 2024

L'ÉDUCATION : UN OUTIL DE DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE POUR FAIRE ÉVOLUER LES HABITUDES...

Une des pistes d'action évoquée dans les études analysées est l'éducation alimentaire. Un outil au service des changements « d'habitus » mais aussi au service des transitions : « promouvoir les pratiques de production, de transformation et de commercialisation contribuant au développement d'une offre de produits issus de méthodes de production plus respectueuses de l'environnement, du bien-être animal et de la santé humaine en limitant le gaspillage alimentaire [...] Mieux éduquer et informer sur les pratiques alimentaires et les modes de production cohérents avec les objectifs de transition vers des systèmes alimentaires durables. »

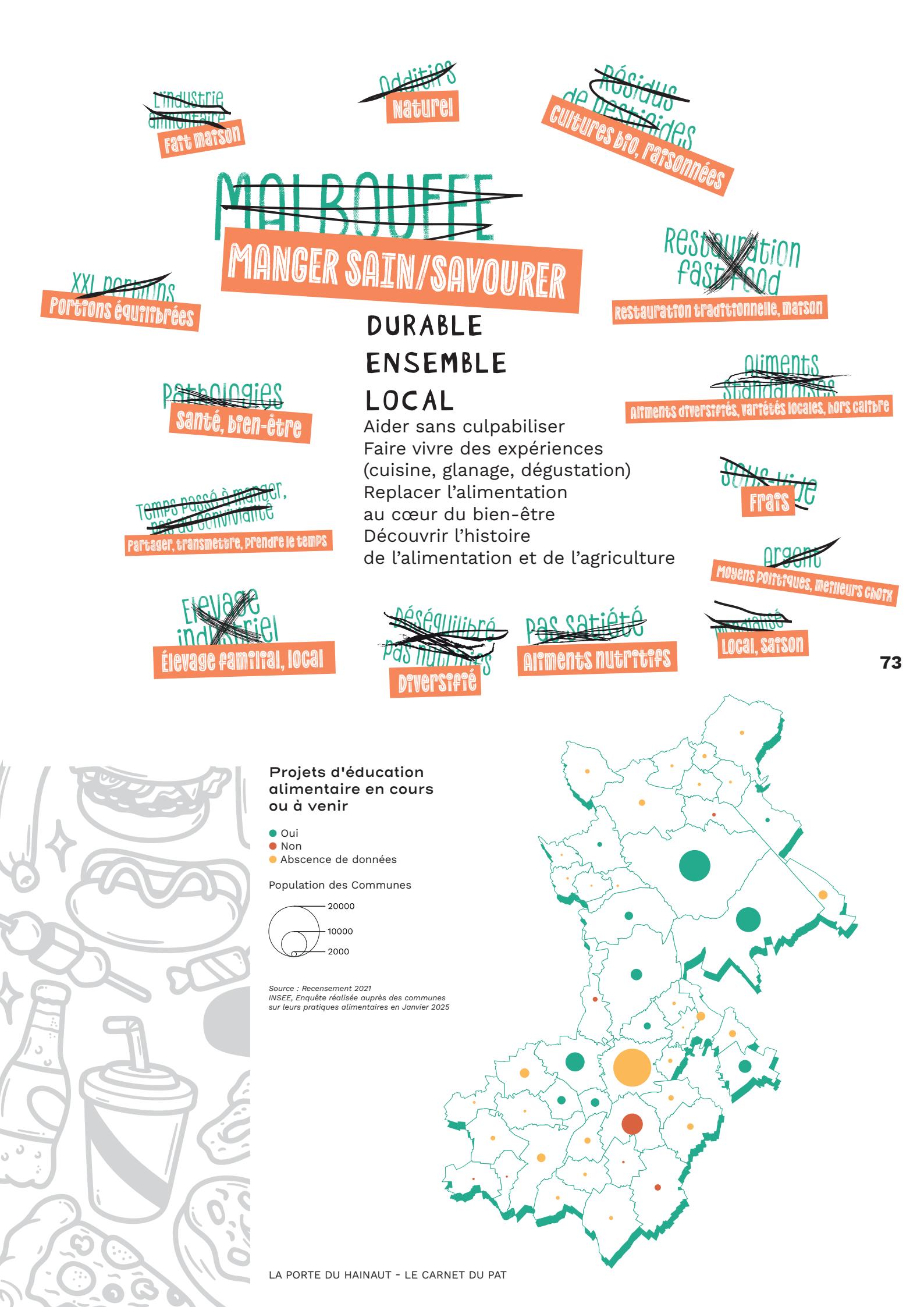
...ET (RE)DONNER DU POUVOIR D'AGIR POUR UN SYSTÈME ALIMENTAIRE PLUS DURABLE

Donner les moyens aux nouvelles générations d'écrire un futur où l'alimentation serait un vecteur d'émancipation et de lien social entre les individus. « La transition alimentaire renforce les liens, et la solidarité. Pour la chaire UNESCO Alimentation du monde, la commensalité - c'est-à-dire le fait de partager un repas – est créatrice ou réparatrice de liens sociaux, familiaux, amicaux ou professionnels. »

Pour cela, il faut par exemple investir dans « La petite enfance comme politique prioritaire pour casser la reproduction sociale (opportunités). »

L'alimentation est « source de bienfaits sur les territoires : identité, fierté, nutrition, santé, participation, lien social, insertion, solidarité, sécurité / souveraineté, sens, allègement de l'éco anxiété, transition écologique. »
et si c'était « l'approche sensible de régénération [de notre] territoire » ?

Définition LAROUSSE de régénérer :
« Réformer en ramenant à un état antérieur jugé supérieur »



CE QUE DISENT LES ACTEURS

Démocratie alimentaire

- ▶ Définition collective de la démocratie alimentaire : construire ensemble, avec les différents acteurs, une façon de « bien consommer » ; créer un lien, une dynamique avec les producteurs, transformateurs et les consommateurs
- ▶ Inconvénients/freins à la mise en place cette démocratie alimentaire : lutter contre un lobby industriel de la consommation « effet de mode » ; faire réagir les politiques, leur faire changer leurs décisions ; marchés publics qui sont un frein dans le choix des achats
- ▶ Avantages : mieux consommer, avec respect pour l'environnement ; faire des choix forts collectifs sur le comment mieux consommer ; manger mieux et moins cher et fait maison ; changer le modèle alimentaire et garantir un accès à une alimentation pour tous
- ▶ Acteurs positifs : collectivités, consommateurs, la population ; les parents, les enfants, restauration à caractère social ; éducation de la jeunesse sur le gaspillage ; charte des acteurs locaux (échanges sur le terrain des idées) ; habitants citoyens.

Papote et popote (atelier 1 démocratie alimentaire), septembre 2023

- ▶ Manque de sensibilisation, de temps, d'éducation du consommateur au produit/goût/saisonnalité/”réalité de l'agriculture”
- ▶ Écarts entre habitants et agriculteurs ; incompréhension ; vivre ensemble qui devient de plus en plus difficile

Parlons agriculture sur La Porte du Hainaut, juin 2024

- ▶ « [...] maintenant je sais faire cuire des brocolis, faire des pancakes, je sais où on peut se fournir pour moins cher et plus local. »
- ▶ « [...] J'ai également appris qu'il est possible de préparer un menu à la fois simple, économique et savoureux. »

Paroles de participants (public 16/25 ans) - Ateliers rendez-vous du goût, animés par les Sens du Goût, novembre et décembre 2024

« Les ateliers du goût ont permis à nos jeunes de créer des repas variés avec des ingrédients méconnus pour certains, de s'investir dans une cohésion de groupe sur plusieurs ateliers qui ont donné une suite logique aux ateliers mis en place par l'institut Pasteur, d'apprendre les valeurs du partage avec différentes générations, de manger un repas équilibré plein de saveurs, de développer des compétences culinaires, de croire en leur capacité à réaliser quelque chose de nouveau. »

Paroles d'accompagnant socio-professionnel - Ateliers rendez-vous du goût, animés par les Sens du Goût, novembre et décembre 2024



GASPILLAGE ALIMENTAIRE

En France, en 2022, 9,4 millions de tonnes de déchets alimentaires ont été produits ; parmi eux, **4 millions de tonnes** étaient encore **comestibles** : *produits abîmés, restes de repas, etc.*

CHAQUE ANNÉE
UN FRANÇAIS JETTE

58 kg
DE DÉCHETS
ALIMENTAIRES

DONT
24 kg
DE NOURRITURE
ENCORE COMESTIBLE

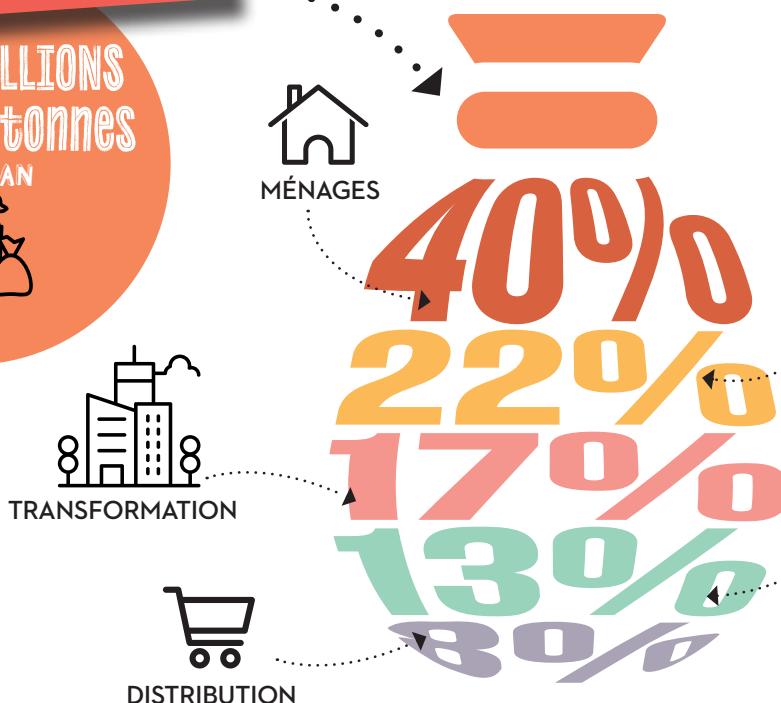
VALEUR MOYENNE
DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

100 €
PAR HAB/AN

Valeur qui peut rapidement s'envoler en période d'inflation, notamment sur les produits tels que la charcuterie, viande, poissons...

COMMENT SE RÉPARTIT
LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

4 MILLIONS
de tonnes
PAR AN



75

POUR CHAQUE SECTEUR, QUEL EST LA PART DU GASPILLAGE*
SUR LE TOTAL DES DÉCHETS ALIMENTAIRES ?

*Produits comestibles jetés



PRODUCTION
AGRICOLE



CONSOMMATION
HORS DOMICILE



MÉNAGES



DISTRIBUTION



TRANSFORMATION

Source : ADEME 2022

La restauration collective, un levier

La restauration collective désigne l'ensemble des activités qui fournissent des repas préparés à des groupes de personnes du secteur public ou privé. Elle revêt un caractère social dans le sens où elle propose des repas à un prix modéré. On peut citer la restauration scolaire (de la crèche à l'université) mais aussi médico-sociale (hôpitaux, maisons de retraite) ou en entreprise.

La loi EGALIM, dont l'un des principaux objectifs est de favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous, prévoit de nombreuses dispositions pour la restauration collective. La plus emblématique étant de proposer au moins 50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits bio dans les repas servis.

Parmi les multiples études que nous avons analysées, un terme revient souvent quand on parle de restauration collective : le mot « levier ». Par leur place centrale dans la vie quotidienne (par exemple « 82% des élèves scolarisés fréquentent le service de restauration scolaire »), les lieux de restauration collective peuvent être une des premières clefs de transformation des pratiques alimentaires sur un territoire : « *La restauration collective, en servant en moyenne chaque année 7,3 milliards de repas, peu chers et de bonne qualité, constitue un modèle unique en son genre, particulièrement vertueux qu'il incombe de préserver. Avec au moins 140 repas consommés chaque année par élève, le restaurant scolaire est de surcroît un lieu essentiel de l'éducation alimentaire.* »

D'autant plus que L'UNESCO explique dans une étude que « *des enfants et des adolescents en bonne santé, bien nourris et heureux apprennent mieux et sont plus susceptibles de mener une vie saine et épanouie.* » Garantir une bonne nutrition dans l'assiette d'un enfant c'est donc investir pour son apprentissage, sa santé mais aussi pour son épanouissement. L'étude précise aussi « *La santé et la nutrition scolaires consistent à investir à la fois dans l'éducation des élèves et dans leur santé, produisant des effets positifs qui profitent également aux familles et à la communauté.* » Le rapport de l'HCFAE parle des « *grands enjeux de la restauration scolaire* » (alimentation équilibrée, apprentissage scolaire, lutte contre la malnutrition, santé...).

Pour autant, la situation actuelle n'est pas satisfaisante puisque l'UNICEF nous précise que « *les enfants jugent majoritairement les repas servis à la cantine de mauvaise qualité (goût, température des plats, fraîcheur des aliments, ...).* »

Mieux manger de la crèche à l'EHPAD tel est le slogan de l'outil « Ma Cantine ». Cet outil est une plateforme numérique gouvernementale vise à aider les acteurs de la restauration collective vers la mise en œuvre des objectifs de la loi EGALIM. « *L'outil « Ma Cantine » est utile mais il est encore trop méconnu [...] Mais il a été jugé comme étant complexe pour certaines collectivités de petite taille et tous les établissements ne sont pas encore enregistrés.* » nous apprend un rapport de l'IGEDD et du CGAAER. Sur ce sujet de la restauration collective, les municipalités ont un rôle déterminant à jouer. De nombreuses difficultés sont

La restauration collective, un projet emblématique du Projet de Territoire

Les projets emblématiques sont des projets structurants ou ayant une fonction totem. Ils ont pour but d'incarner les engagements du projet de territoire, de manière à ce que l'ensemble du territoire soit mobilisé dans leur mise en œuvre et pour que les atouts des différents bassins de vie soient mis en exergue.



énoncées dans les études analysées : difficulté d'approvisionnement en produits de qualité et durable, réglementation inadaptée, complexité des règles de la commande publique, inégalité entre territoire. Pour réussir, il faudra la jouer collectif : « *Les facteurs de réussite passent par une mobilisation et une adhésion de l'ensemble de l'écosystème de la restauration collective à savoir les parents d'élèves, les collectivités territoriales, les gestionnaires, les diététiciens... »*

Et si on parlait coût ? Une étude de l'ADEME de 2023 le démontre « *la mise en œuvre de la loi EGALIM engendre une augmentation limitée des coûts complets de la restauration scolaire (moins de 5%). Au-delà de la loi EGALIM, l'étude met en évidence que plus les leviers de durabilité sont activés simultanément et de manière ambitieuse par les collectivités (pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique, part de repas végétariens, réduction du gaspillage), plus les surcoûts sont compensés par des gains environnementaux. »*

CE QUE DISENT LES ACTEURS

La restauration collective

- ▶ Contribuer à la mise en place de cuisines centrales (par La Porte du Hainaut ?) : pour le bio, pour une baisse des coûts

Parlons agriculture sur La Porte du Hainaut, juin 2024

► Dimension/enjeux

- Santé : comment dépasser les productions industrielles ; alimentation saine -> réduction des maladies, élèves bien nourris, meilleure attention
- Parcours éducatif à l'alimentation tout au long de la vie - « bien manger » en séquences adaptées
- Agriculture : trouver des débouchés aux producteurs locaux ; intégrer la production au cœur des écoles ; rapprocher production locale et transformation locale
- Education : revenir au goût ; alimentation saine ; pédagogie alimentaire
- Reconnaissance des métiers et des savoir-faire
- Économique : coût du repas, augmentation coût pour prestataires ; pas de régulation (coordination des acheteurs)
- Gestion des déchets : prévention, qualité nutritive (produits) = moins de perte, valorisation dans des solutions locales, coût à la charge des communes, former les convives et les agents aux évolutions des repas (végétalisation)

« Papote et popote », septembre 2023 et GP1 du PAT, mars 2024

Les besoins qui semblent ressortir sont :

- ▶ Le souhait d'être accompagné dans l'écriture des marchés publics
- ▶ La volonté de mieux lutter contre le gaspillage alimentaire
- ▶ Le besoin de mieux former le personnel encadrant à l'alimentation durable
- ▶ La volonté de sensibiliser davantage les enfants à l'alimentation durable

Journée restauration collective (Plan bio, PNRSE – A pro bio), décembre 2023

Si le PAT de La Porte du Hainaut était un plat, lequel serait-il et pourquoi ?

« Un potage aux légumes bio locaux de saison fabriqué par des cuisines centrales et distribué aux enfants du territoire car il est riche en vitamines, en anti-oxydants et en minéraux. Ce plat représente l'essence même du PAT de La Porte du Hainaut par la variété de ses personnalités qui le compose et l'approche systémique des sujets traités sur un territoire. »

Un membre du groupe ressource du PAT

Sur le territoire de La Porte du Hainaut

une étude sur la restauration collective des communes sera lancée en septembre 2025 et permettra de compléter et d'affiner les données ci-dessous.

78

94

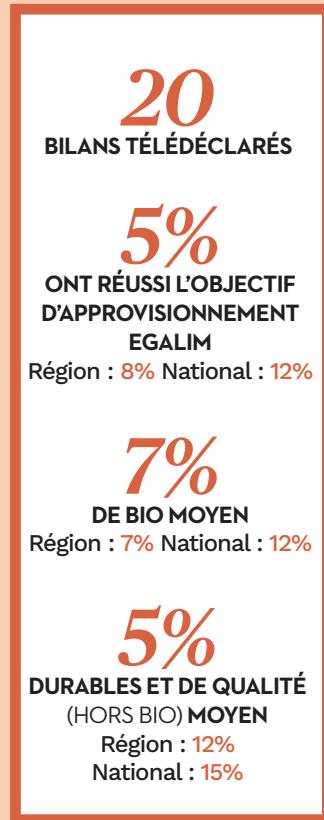
CANTINES INSCRITES
SUR "MA CANTINE"

32 899
PERSONNES SCOLARISÉES
DE 2 À 17 ANS

5

CUISINES CENTRALES

13
COMMUNES ET
1
COLLÈGE
ACCOMPAGNÉS DANS
LA LUTTE CONTRE LE
GASPILLAGE
ALIMENTAIRE



Sources : Ma Cantine 2023 / Rapport d'activité
SIAVED 2022



CE QUE L'ON RETIENT

- Une situation sanitaire dégradée (avec des disparités importantes) : niveau élevé de mortalité prématuée.
- Une part importante de la population exposée au risque de précarité alimentaire avec une aggravation de celle-ci et un élargissement des profils des bénéficiaires ces dernières années.
- Le poids des habitudes ancrées et la nécessité d'accompagner les habitants vers des habitudes alimentaires bénéfiques pour le bien-être et la santé.
- La lutte contre le gaspillage alimentaire, un levier significatif.
- Une approche communautaire de la restauration collective engagée et à développer au bénéfice de la santé des enfants et de l'ensemble du territoire avec des débouchés supplémentaires potentiels pour les agriculteurs.





Partie 3

L'ASSIETTE

81

Ce que l'on a dans notre assiette.
La synthèse.

PRODUCTION

TRANSFORMATION

CONSOMMATION
DISTRIBUTION

RESSOURCES

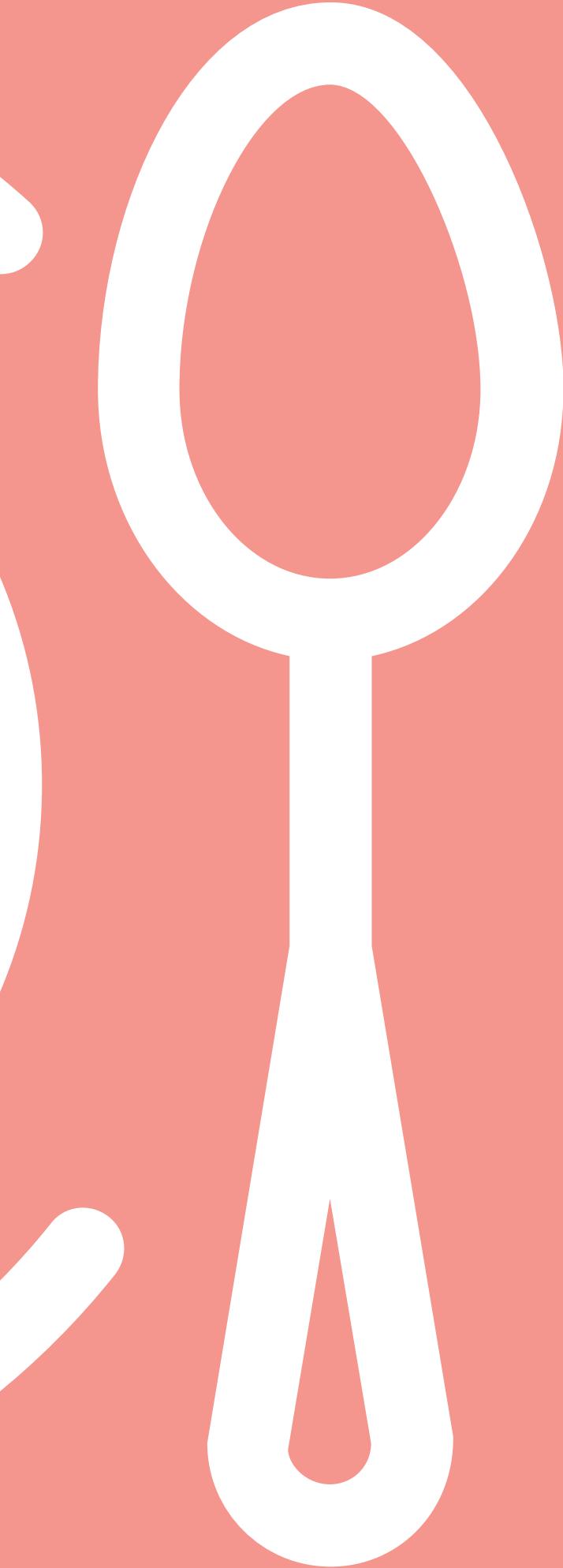
La SYNTHÈSE DU SOL À L'ASSIETTE

LE SYSTÈME ALIMENTAIRE

- ▶ Vulnérable, injuste et générateur de pressions sociales et environnementales
- ▶ Nécessite : une approche globale et collective – des réponses multiples fondées sur la coopération des acteurs

LA COOPÉRATION AU CŒUR DU PAT

- ▶ 91 structures partenaires impliquées
- ▶ Démarche collective et agile
 - Faire avec – Fédérer – Décloisonner
- ▶ Développer l'interconnaissance et la coopération
- ▶ Ne pas se limiter aux frontières administratives



RESSOURCES

- L'alimentation représente 1/4 de l'empreinte carbone des français
- 79% de l'artificialisation sur des terres agricoles
- Des ressources naturelles à préserver et sous pression
- Agriculture vulnérable aux dérèglements climatiques
- Les sols, puits de carbone
- Potentiel de développement d'énergies renouvelables
- L'élevage contribue au maintien des éléments écopaysagers (1/5 de la SAU toujours en herbe)
- Pressions écologiques sur les sols et financières sur le foncier

PRODUCTION

- 47% de Surfaces agricoles utiles
- Une production diversifiée au cœur de 3 petites régions agricoles
- Baisse du nombre des exploitations et agrandissement
- Question du renouvellement des générations (vieillissement des exploitants)
- 4% de surfaces agricoles bio
- Le potentiel nourricier théorique insuffisant
- Potentiel d'autoproduction inégalement réparti
- Des dynamiques de jardins collectifs, familiaux et de vergers communaux

TRANSFORMATION

- Peu d'outils de transformation en local, ce qui implique une forte dépendance aux produits issus d'autres territoires
- Dépendance au transport routier
- Une émergence des activités de transformation à la ferme
- Des industries agroalimentaires extra-territoriales influent les types de productions agricoles

83

DISTRIBUTION

- Faiblesse de l'offre commerciale de proximité
- Marchés et halles points d'appui pour une offre alimentaire de proximité
- 70% de restauration rapide
- Dépendance à la voiture
- Des polarisations des actes d'achats
- L'ESS un levier de distribution alimentaire à explorer

CONSOMMATION

- Indicateurs humains et de santé dégradés
- Impacts négatifs du système alimentaire sur la santé
- Aggravation de la précarité alimentaire et un élargissement des profils
- Risques élevés de précarité alimentaire sur le territoire
- Forte hausse de la demande d'aide alimentaire
- Une précarité alimentaire quantitative (ne pas avoir assez à manger) et qualitative (avoir assez à manger mais pas toujours les aliments que l'on souhaiterait)
- Inertie des habitudes alimentaires, des comportements ancrés
- Une consommation peu saine, importante en produits ultra-transformés
- Bonne alimentation = épanouissement de l'enfant
- La restauration collective : un levier pour répondre à des enjeux sociaux, sanitaires, environnementaux et économiques



Partie 4

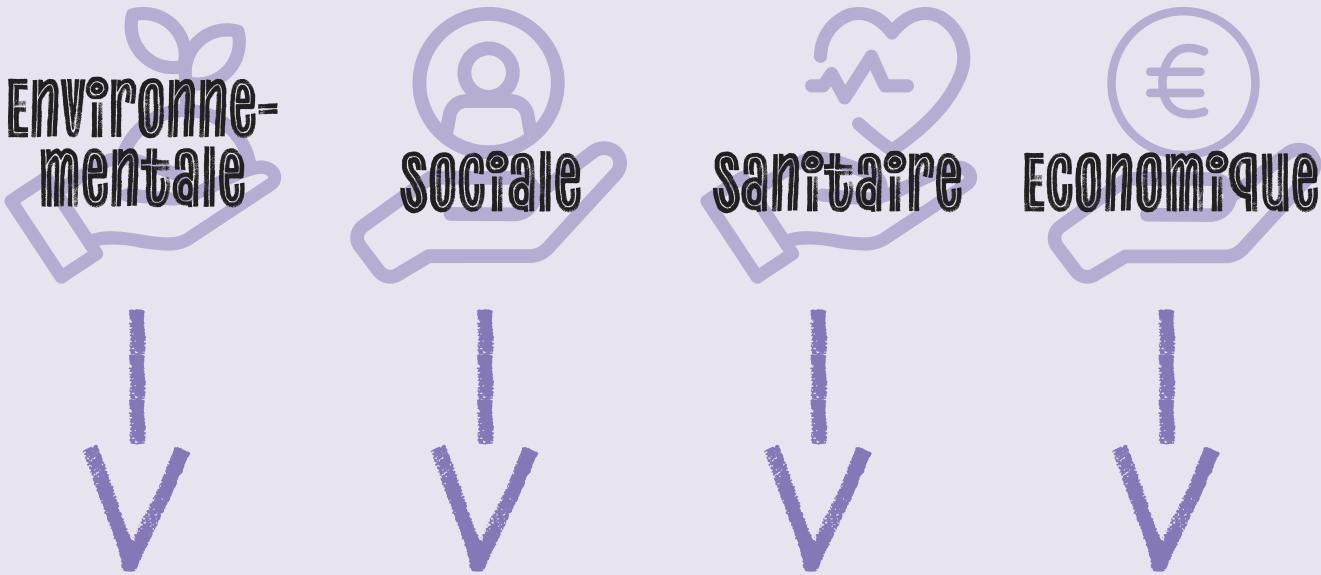
LE MENU

85

C'est quoi le menu ?
Que mange-t-on ensemble demain ?
Dans cette partie, pas question de livrer un plat tout préparé. Autrement dit c'est ensemble et dans la co-construction que va s'écrire la stratégie et le plan d'action futur du PAT. Mais à ce stade, ce diagnostic nous permet néanmoins de détecter des enjeux prioritaires, les voici.

Les vulnérabilités et le manque de résilience du système alimentaire actuel laissent apparaître des urgences face auxquelles il faut agir pour construire un système alimentaire territorial plus durable, plus résilient et plus juste.

Ces urgences sont au nombre de 4 :



Nous avons choisi de les transformer **en enjeux** :

ENJEU

ENVIRONNEMENTAL

- 86
- Protéger les ressources naturelles (sols, eau, biodiversité, qualité de l'air, climat...)
 - Accompagner la transition des modes de faire
 - Favoriser une alimentation plus locale (le territoire nourricier)

ENJEU

SOCIAL

- Favoriser la démocratie alimentaire : (Re)donner du pouvoir d'agir aux habitants
- Garantir une sécurité et un droit alimentaire pour tous
- Enfance, politique prioritaire

ENJEU

SANITAIRE

- Re(trouver) le bien-être alimentaire (santé + bonheur)
- Changer durablement les pratiques / comportements alimentaires

ENJEU

ÉCONOMIQUE

- Structurer une offre alimentaire de qualité en proximité
- Soutenir l'innovation et l'entrepreneuriat alimentaire
- Accompagner le maintien/l'émergence d'activités agricoles et éventuellement de nouveaux outils de transformation

Pour mener à bien ces enjeux, le diagnostic a aussi permis de percevoir **des LEVIERS**, des chantiers potentiellement prioritaires :

Précarité alimentaire

Agir où cela est nécessaire et vers les profils prioritaires

Restauration collective

L'assiette des enfants, activer le levier de la commande publique

Démocratie alimentaire

Sensibiliser, informer, éduquer pour changer les pratiques, les habitudes et permettre une réappropriation citoyenne de l'alimentation

Foncier agricole

Préserver et gérer durablement les terres agricoles

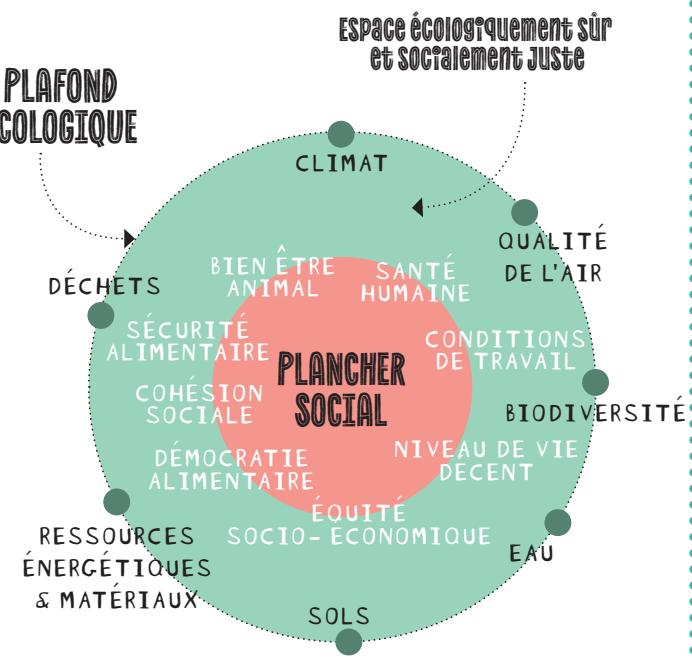
Zoom

La boussole de durabilité : un outil pédagogique

Pour poser de façon didactique les principaux enjeux de durabilité d'une filière, d'un secteur d'activité, d'un territoire, voire d'une entreprise ou d'un produit, nous pourrions utiliser un outil appelé "la boussole de durabilité".

Cette boussole s'inspire du "donut" imaginé par l'économiste britannique Kate Raworth pour matérialiser les limites écologiques à ne pas dépasser tout en garantissant les conditions socio-économiques nécessaires au bien-être.

Appliquée à l'agriculture et l'alimentation, la boussole de durabilité fait ainsi ressortir 15 enjeux. Sept d'entre eux représentent les limites écologiques, comme le climat et la qualité de l'eau. Des seuils à ne pas dépasser sont définis pour chacun d'entre eux sous peine de perdre la stabilité du système et donc l'hospitalité de la Terre. Huit enjeux sont relatifs au bien-être socio-économique, dont la santé humaine et un niveau de vie décent. Ils sont fondés sur la Déclaration universelle des droits de l'homme et les objectifs de développement durable des Nations unies. Afin de dépasser une vision uniquement anthropocentrique de ces besoins fondamentaux, nous avons inclus le bien-être animal dans ce cercle intérieur, suivant en cela la Déclaration mondiale de l'IUCN sur l'état de droit environnemental et un nombre croissant de textes internationaux.



Source : Le Basic

87

La partie 1 de ce diagnostic nous a montré que l'approche territoriale, coopérative et systémique que sont les PAT est une partie de la réponse pour trouver et mettre en place des solutions opérationnelles face à ces urgences. Des solutions à coordonner autour d'un système alimentaire territorialisé et durable. Afin d'accompagner les territoires engagés dans ce type de démarché, le Cerdd a formulé 4 enjeux dont on peut s'inspirer et qu'il convient, idéalement, d'aborder en même temps .

ENJEU 1

Une alimentation bénéfique et accessible à tous

ENJEU 2

Une contribution positive sur le bien-être et la santé

ENJEU 3

une empreinte minimale sur l'environnement

ENJEU 4

un système économiquement équitable et performant

C'est sur cette vision que s'est engagée La Porte du Hainaut avec la mise en œuvre de **TOUS à T.A.B.L.E. !**, son projet alimentaire territorial. Et pour construire stratégie et plan d'actions de ce PAT, l'ensemble des parties prenantes

pourra prendre appui sur les politiques publiques menées par La Porte du Hainaut. Des politiques portées par les élus communautaires, construites avec les partenaires du territoire et formalisées dans des documents et projets cadres que sont :

- Le Projet de territoire 2044
- Le Plan climat air énergie territorial (PCAET)
- Le contrat quartiers 2030
- Le contrat local de santé (CLS)

Bien d'autres synergies seront également à développer avec les projets de l'ensemble des partenaires et acteurs du système alimentaire territorial.

Enfin, la démarche de diagnostic a révélé l'importance de l'approche collective et systémique. Déjà adoptée depuis le début du PAT, il semble nécessaire de l'inscrire en **SOCLE** de ce projet (et donc d'y accorder du temps et des moyens) :

- **Culture de la Coopération** : Gouvernance, développer une dynamique collective, rassembler et faciliter le leadership politique local, démarche agile, étape par étape, diagnostic au long cours, intelligence collective, mise en débat...

Zoom

Les scénarios prospectifs

Et si nous aussi demain nous écrivions notre futur alimentaire souhaitable sur le territoire ?

Nous finirons par une approche prospective. Tout d'abord un extrait du « Diagnostic du système alimentaire des Hauts-de-France » qui évoque un avenir souhaitable en 2050 (face à des tendances beaucoup plus négatives) avec des « transformations majeures à chaque niveau des chaînes de valeur alimentaire régionales (consommation alimentaire, transformation alimentaire, production agricole et acteurs publics) ». Cette approche prospective est aussi adoptée par l'ADEME (TRANSITION(S) : 4 scénarios* pour atteindre la neutralité carbone en

2050) et Aflterres2050 (le scénario Afterres2050 propose un horizon pour l'agriculture et l'alimentation en France). Les différents leviers et mesures présentés ici, dont la liste est non exhaustive, doivent être vus comme une « boîte à idées » pour générer échanges et débats. Il pourra être envisager de les enrichir par des études de faisabilité complémentaires.

* Scénario 1 (S1) : génération frugale / Scénario 2 (S2) : coopération territoriale / Scénario 3 (S3) : technologies vertes / Scénario 4 (S4) : pari réparateur

L'AVENIR SOUHAITABLE DE L'ALIMENTATION DES HAUTS DE FRANCE EN 2050	AFTERRES 2050	TRANSITION(S) 2050
<ul style="list-style-type: none"> Développement de petits élevages et réimplantation de surfaces en herbe contribuent à l'autonomie des fermes, améliorant ainsi leur résilience. Diversification des productions et évolution des pratiques entrent en résonnance avec les enjeux de santé publique du PNNS. Réduction de la taille des parcelles de 40% par rapport à 2021, couplée à la réintroduction d'infrastructures agroécologiques (haies, arbres, prairies). Rééquilibrage des débouchés de l'agriculture entre les marchés locaux, régionaux, nationaux et internationaux. Revalorisation des métiers agricoles : augmentation de la rémunération et diminution de la pénibilité. Combinaison de la politique régionale et intercommunale pour accompagner efficacement l'investissement agricole. Les paiements pour services environnementaux sont préférés aux subventions agricoles, sans dégrader le revenu des agriculteurs. 	<ul style="list-style-type: none"> Division par deux de l'artificialisation des terres agricoles. Faible diminution des prairies naturelles permanentes. Augmentation de la surface forestière et des haies. Production végétale -45% en agriculture biologique travail du sol simplifié, cultures associées, couverts végétaux. -45% en production intégrée : semis direct, couverts végétaux, faible recours aux intrants chimiques. Production animale essentiellement placée sous label ou signe de qualité. L'autonomie alimentaire des élevages est privilégiée, avec : Des cheptels réduits pour s'adapter à la baisse de la consommation de viande et de lait. Les races bovines mixtes qui valorisent les prairies naturelles tandis qu'on observe une forte diminution des cheptels spécialisés. 	<ul style="list-style-type: none"> La demande en produits à forte valeur environnementale (bas niveau d'intrants), dont on suppose qu'ils deviennent majoritaires dans S1 et S2. <p><u>Zoom sur la filière protéines</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Accompagner les transitions agro-écologique et démographique de l'agriculture : <p>Restriction de l'utilisation excessive des engrains azotés de synthèse.</p> <p>Formation, conseils et nouveaux schémas de R&D. Accompagner l'installation d'exploitations agricoles dans des modèles résilients</p>

LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE

LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

L'AVENIR SOUHAITABLE DE L'ALIMENTATION DES HAUTS DE FRANCE EN 2050	AFTERRES 2050	TRANSITION(S) 2050
<ul style="list-style-type: none"> • Re-création d'emplois de qualité et attractifs. • Emergence de nouvelles activités de transformation artisanales et de taille intermédiaire. • La demande des consommateurs en produits origine France, favorise le développement de PME (soutenu par les pouvoirs publics) et la réduction des investissement étrangers dans les systèmes productifs agricoles et agroalimentaires en région. • Interconnexion et maillage des entreprises des territoires en région en cohérence avec leurs spécificités pédoclimatiques. • Massification du tissu d'acteurs et des volumes permet d'optimiser et de rentabiliser le modèle logistique des filières 		<ul style="list-style-type: none"> • Implication des industries agro-alimentaires dans les démarches d'éco-conception. <p><u>Zoom sur la filière protéine</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Accompagner les transitions agro-industrielles : <ul style="list-style-type: none"> Mise en place d'un contrat de transition pour les filières animales. Mise en place d'un contrat de transition pour les filières émergentes.
<ul style="list-style-type: none"> • Un schéma régional de l'autonomie alimentaire permet d'orienter la politique agricole et alimentaire régionale, en articulation avec les PAT. • Place plus centrale de l'alimentation, le prix bas n'est plus le critère principal de choix. • Baisse de la consommation de viandes importées au profit de productions locales favorisant les systèmes pâturents. • Appropriation des enjeux de santé liés à l'alimentation. • Réduction du gaspillage et valorisation des déchets alimentaires. • Accompagnement par les pouvoirs publics de l'évolution des pratiques alimentaires. • Les collectivités accompagnent l'évolution des pratiques alimentaires par l'éducation à l'alimentation et le levier de la commande publique. • Mise en place d'un dispositif type « sécurité sociale de l'alimentation » 	<ul style="list-style-type: none"> • 1/3 de surconsommation en moins • Gaspillage (divisé par 2). • Evolution du régime alimentaire 1/3 de protéines animales. 2/3 de protéines végétales. • Plus de «bio» 	<ul style="list-style-type: none"> • Augmentation de la part du bio dans les assiettes : + 70% (S1), + 50 % (S2), + 30% (S3) • Évolution des régimes alimentaires vers des régimes plus sains et moins carnés via, en particulier des consommations de viande par rapport à aujourd'hui (moins mais mieux) : <ul style="list-style-type: none"> Divisée par 3 (S1) : -70% Divisée par 2 (S2) -50% Baisse de 1/3 (S3) -30% Baisse de 10% (S4) • Réintroduction des protéines végétales. • Réduction de la consommation des produits importés à forte empreinte : café / thé / chocolat, produits exotiques et hors saison. • Réduction de 50% des pertes et gaspillages via des : <ul style="list-style-type: none"> Leviers comportementaux (S1 et S2) Leviers technologiques et digitaux (S4) <p><u>Zoom sur la filière protéine</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Accompagner la transition alimentaire des consommateurs : <ul style="list-style-type: none"> Éducation alimentaire tout au long de la vie. TVA modulable sur les produits alimentaires en fonction de leur impact environnemental et/ou sanitaire. Création d'une sécurité sociale de l'alimentation



TABLE DES MATIÈRES

Edito du Président	3	Sommaire	8
Remerciements	4	Table des sigles,	
Présentation synthétique du territoire	6	abréviations et acronymes	9

Partie 1 LA RECETTE ET LES INGRÉDIENTS *10*

1. DU GLOBAL AU LOCAL	12	2. NOTRE MÉTHODE	26
Organisation du système alimentaire	12	Le rôle du diagnostic dans le PAT	26
Vulnérable et injuste : un système alimentaire à repenser	14	Objectifs du diagnostic	27
TOUS à T.A.B.L.E. !,		Méthodologie – Nos ingrédients	28
LE PAT de La Porte du Hainaut	17	Outils – Nos “ ustensiles”	29
La coopération au cœur du PAT	21		

Partie 2 CE QUE L'ON A CUISINÉ *32*

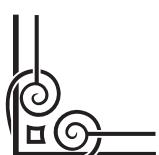
1. RESSOURCES	34	4. DISTRIBUTION	58
Sols - Foncier	35	Paysage alimentaire	59
Biodiversité	36	Circuits courts de proximité	63
Empreinte carbone et consommation énergétique	37		
2. PRODUCTION	44	5. CONSOMMATION	64
Agriculture	44	Santé et alimentation : La Porte du Hainaut, un territoire « à risque »	65
Potentiel nourricier	52	Solidarités et précarités alimentaires	67
Autoproduction	53	Notre alimentation : habitudes, éducation et gaspillage alimentaires	70
3. TRANSFORMATION	55	La restauration collective, projet emblématique du projet de territoire	76
Industries agroalimentaires	56		
Transformation à la ferme	56		

Partie 3 L'ASSIETTE

80

Partie 4 LE MENU

84



Notes

PAGE 13

Manger demain, Frédéric Wallet, Tana Editions, 2021 • Malassis Louis, Ghersi gérard, Sociétés et économie alimentaire. In : Économie rurale. N°255-256, 2000. Les cinquante premières années de la sfer. Quel avenir pour l'économie rurale ? pp. 54-60

PAGE 16

L'injuste prix de notre alimentation, quels coûts pour la société et la planète ? chiffres du Basic, 2024 • Lutter contre la précarité alimentaire en milieu rural : enjeux et initiatives inspirantes – Chaire UNESCO – 2024

PAGE 21

Diagnostic du système alimentaire des Hauts-de-France – ADEME – 2021

PAGE 34

www.hauts-de-france.developpement-durable.gouv.fr • Diagnostic du système alimentaire des Hauts-de-France – ADEME – 2021

PAGE 35

www.transitionfonciere.fr • L'artificialisation des sols : un phénomène difficile à maîtriser – France Stratégie – novembre 2023 • La Porte du Hainaut (Direction Valorisation et Harmonisation du Territoire Urbain et Rural) pilote actuellement une étude de stratégie foncière avec la réalisation d'un compte foncier. Cette étude permettra de connaître précisément la situation du marché foncier sur le territoire.

PAGE 36

État des lieux de la biodiversité dans les Hauts-de-France | année 2019 • À partir de 110 m linéaires de haies par hectare de SAU, on atteint un seuil minimum de biodiversité

PAGE 37

www.ecologie.gouv.fr

PAGE 38

Vers un système alimentaire promoteur de santé : Le rôle structurant de l'ESS – ESS France - 2024 • Des agriculteurs de La Porte du Hainaut se mobilisent pour faire face à ces défis : le GEDA Scarpe Hainaut (développement des Outils d'Aide à la Décision dont le Bulletin de Santé du Végétal pour favoriser l'utilisation raisonnée des produits phytopharmaceutiques), les GIEE pour développer de nouvelles pratiques en collectif, le PMAZH SE pour favoriser le maintien des élevages et des prairies.

PAGE 39

www.notre-environnement.gouv.fr

PAGE 40

Diagnostic et Stratégie territoriale du PCAET, 2023 / ADEME « Transition(s) 2050 »

PAGE 42

Système alimentaire es Hauts de France – Diagnostic de sa durabilité et de sa résilience, ADEME Hauts de France, 2023. 5 objectifs (parmi les dix-sept) établis par les Etats membres des Nations unies et qui sont rassemblés dans l'Agenda 2030.

PAGE 47

www.hautsdefrance-sinstallertransmettreenagriculture.fr. Recensement agricole 2020

PAGE 48

La valeur pour l'année 2040 a été calculée en prolongeant la tendance observée entre 1988 et 2010

PAGE 49

Recensement agricole 2020 • Diagnostic du système alimentaire des Hauts-de-France – ADEME – 2021 • Données de l'outil CRATER sur le territoire de La Porte du Hainaut

PAGE 50

SNANC (version projet) - Cf. Dallaporta B., Gentil-Sergent C., Lacarce E., Cisowski, F., Vidal R., Sautereau N., 2024, Note

synthétique | Quantification des externalités de l'Agriculture Biologique, 2024, ITAB, 4p

PAGE 53

L'observatoire de l'autoproduction – GAMM VERT/ L'ObSoCo – mai 2022

PAGE 55

Agestre (2023) GraphAgri 2023. Entreprises agroalimentaires. Chiffres donnés hors microentreprises. • www.utopies.com/wp-content/uploads/2019/12/autonomie-alimentaire-des-villes-notedeposition1.pdf

PAGE 56

Hors « Pâtisserie », « Boulangerie et boulangerie-pâtisserie » « Cuisson de produits de boulangerie » et « Charcuterie » « traiteur » • Panorama des industries agroalimentaires 2024 Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire et de la forêt

PAGE 58

L'injuste prix de notre alimentation – Secours Catholique, Réseau CIVAM, Solidarités paysans, FFD - 2024

PAGE 59

Etude Commerce – La Porte du Hainaut - 2022 • Enquête acteurs du territoire Diagnostic du Projet de Territoire 2044 – La Porte du Hainaut - 2022 • Etude Commerce – La Porte du Hainaut - 2022

PAGE 63

Consommer mieux, oui mais où ? – ObSoCo - 2023 • Diagnostic du système alimentaire des Hauts-de-France – ADEME - 2021 • Alimentation durable & ESS, enjeux et leviers d'action des collectivités locales – RTES - 2024 • Observatoire des Épiceries Solidaires 2025 - Andès, réseau national des épiceries solidaires

PAGE 65

Diagnostic du Projet de Territoire 2044 – La Porte du Hainaut - 2022 • Vers un système alimentaire promoteur de santé : Le rôle structurant de l'ESS – ESS France - 2024 • Fracture alimentaire : maux communs, remède collectif - Institut Montaigne - 2024 • www.hauts-de-france.ars.sante.fr/lutte-contre-les-surpoids-et-lobesite • www.who.int/fr/news-room/fact-sheets/

PAGE 66

www.inrae.fr/alimentation-sante-globale/one-health-seule-sante

PAGE 67

Taux standardisé de mortalité par cancers (Cim 10) pour 100 000 personnes. Il s'agit d'une standardisation directe suivant l'âge à partir de la population de France hexagonale au RP 2020. • taux standardisé de mortalité par maladies de l'appareil circulatoire (Cim 10) pour 100 000 personnes. Il s'agit d'une standardisation directe suivant l'âge à partir de la population de France hexagonale au RP 2020. • taux standardisé d'admission en ALD pour diabète de type 2 pour 100 000 personnes (pour les trois principaux régimes d'Assurance maladie - CCMSA, Cnamts et CNRSI-). Il s'agit d'une standardisation directe suivant l'âge à partir de la population de France hexagonale au RP 2020. • Fracture alimentaire : maux communs, remède collectif - Institut Montaigne - 2024 51 Le Baromètre des Territoires France désemparé en quête de tranquillité Institut Montaigne 2025 • Données de l'outil CRATER sur le territoire de La Porte du Hainaut • La précarité alimentaire, en hausse, est liée à moins de diversité dans l'alimentation CREDOC 2024 • Diagnostic ruralité pauvreté – La Porte du Hainaut - 2024 • Consommer mieux, oui mais où ? – ObSoCo - 2023 • Observatoire des Épiceries Solidaires 2025 - Andès, réseau national des épiceries solidaires

PAGE 68

La précarité alimentaire, en hausse, est liée à moins de diversité dans l'alimentation CREDOC 2024 • Observatoire des Épiceries Solidaires 2025 - Andès, réseau national des épiceries solidaires • Diagnostic ruralité pauvreté – La Porte du Hainaut - 2024

PAGE 69

Étude INCA 3, ANSES • Observatoire de la consommation bio, Agence Bio, 202

PAGE 71

Le commerce : au cœur du lien social ObSoCo 2024 • Diagnostic du système alimentaire des Hauts-de-France – ADEME - 2021 • FLVS est une association loi 1901 à but non-lucratif, reconnue d'intérêt général depuis 1991. Elle a pour objectif d'accompagner les collectivités locales et territoriales en leur apportant des solutions concrètes pour la mise en œuvre d'actions de santé publique. vivonsenforme.org • Cet échantillon est n'est pas statistiquement représentatif de la population du territoire. Néanmoins, les enseignements de l'enquête sont une première mise et seront à approfondir dans le cadre d'un travail sur l'éducation alimentaire. • INSV – Les carnets du sommeil, n°9 Sommeil et nutrition • Spiegel K, Tasali E, Penev P, Van Cauter E. Sleep curtailment in healthy young men is associated with decreased leptin levels, elevated ghrelin levels, and increased hunger and appetite. Ann Intern Med 2004 ; 141: 846-50.

PAGE 72

Nouveaux comportements alimentaires : propositions d'actions pour une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables Conseil National de l'Alimentation - avis n°90 2022 • Territoires heureux : approches et pratiques pour des territoires et modes de vie heureux – Fabrique Spinoza – 2023 • Diagnostic du Projet de Territoire 2044 – La Porte du Hainaut - 2022

PAGE 75

Source et répartition du gaspillage alimentaire en France – Ministère de l'agriculture, de la Souveraineté Alimentaire et de la Forêt

PAGE 76

La restauration scolaire Des communes volontaires malgré les difficultés persistantes – AMF – 2024 • Fracture alimentaire : maux communs, remède collectif - Institut Montaigne - 2024 • Etude Jeunes UNESCO Apprendre et s'épanouir : santé et nutrition scolaires dans le monde – UNESCO - 2022 • La restauration scolaire : un enjeu majeur de politique publique – Haut conseil de la famille, de l'enfance et de l'âge - 2024 • Évaluation de l'expérimentation de l'option végétarienne quotidienne pour les collectivités territoriales volontaires introduit par l'article 252 de la loi Climat et Résilience IGEDD (Inspection générale de l'environnement et du développement durable) / CGAAER (Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux) 2023

PAGE 77

Coûts complets et recettes financières de la restauration scolaire : Quelles marges de manœuvre pour la transition écologique ? ADEME 2023

PAGE 87

Systèmes alimentaires durables territorialisés, Cerd 2016 • www.lebasic.com/analyse-expertise/boussole-de-durabilite/

PAGE 88

Extrait du diagnostic du système alimentaire des Hauts-de-France de l'ADEME. Source : BASIC, Bio en Hauts de France, 2021 • https://afterres2050.solagro.org/ • www.ademe.fr/les-futurs-en-transition/ • Prospective - Transitions 2050 - Feuilleton Filières - Protéines : Ces mesures structurantes peuvent être très transverses (en termes d'acteurs, de maillon de la chaîne de valeur) et systémiques, ou au contraire porter sur une catégorie plus précise d'acteurs. Ces mesures peuvent faire appel à différents types d'instruments (économiques, réglementaires, informationnels...) et être totalement innovantes ou déjà existantes mais à réorienter. Certaines de ces mesures ne pourraient être prises qu'à l'échelle européenne.

La Porte du Hainaut

Communauté
d'Agglomération

Site minier d'Arenberg – La Porte du Hainaut
Rue Michel-Rondet – BP 59
59135 Wallers-Arenberg

Tél. 03 27 09 05 05 – tousatable.pat@agglo-porteduhainaut.fr