

Projet alimentaire territorial du Département de l'Isère

Stratégie de mise en œuvre

I. CONTEXTE ET ENJEUX

Avec près de 1,250 million d'habitants, le département de l'Isère se caractérise par une forte densité de population et une forte pression foncière liée à l'influence des métropoles grenobloise et lyonnaise. L'Isère bénéficie ainsi d'un fort bassin de consommation de proximité où la demande en produits alimentaires locaux est significative, conformément aux attentes sociétales actuelles. Toutefois, entre 2015 et 2019, cette pression foncière s'est traduite par une diminution des surfaces agricoles de l'ordre de 841 ha par an, pour moitié par l'urbanisation, et pour moitié par consommation masquée (achats résidentiels et de loisirs).

L'agriculture en Isère occupe 37 % de la surface départementale, soit une SAU de 295 000 ha, concourant au maintien des paysages, à l'aménagement des zones de plaines et de montagnes et à la vitalité des territoires ruraux. La diversité des types de sols et de climats permet une grande variété de productions : fruits dont la noix, légumes, produits laitiers et fromages, viandes et produits carnés, céréales, vins. Ceci constitue un atout pour répondre à la demande alimentaire des consommateurs, mais présente une fragilité en termes de coûts de production et de compétitivité des filières agricoles.

Même si la commercialisation en circuits courts (marchés, AMAP, magasins de producteurs) est bien implantée sur le département, la majorité des productions est orientée vers les filières longues, soumettant de nombreuses exploitations agricoles iséroises aux fluctuations des prix des cours mondiaux et aux négociations avec les industriels et les centrales d'achats. Les exploitations d'élevage ont ainsi subi de plein fouet la crise économique de 2015.

Dans ce contexte, les élus départementaux ont travaillé avec la profession agricole sur une solution structurelle pour reconnecter la production agricole locale avec le bassin de consommation de proximité, dans une relation commerciale équitable.

La proposition d'un Projet alimentaire territorial (PAT) à l'échelle départementale se justifie alors au regard des actions déjà engagées par le Département de l'Isère pour développer une politique agricole et alimentaire permettant une juste rémunération des agriculteurs, autour de deux enjeux majeurs :

- 1) **préserver le foncier agricole et soutenir une offre agricole de qualité**, avec des aides à la modernisation des exploitations (production, transformation, commercialisation), à la sécurisation des productions (protection contre les aléas climatiques, irrigation, santé animale et hygiène alimentaire), et à une meilleure prise en compte de la préservation des ressources (soutien à l'agriculture biologique, à la certification Haute valeur environnementale HVE).
- 2) **favoriser l'accès à une alimentation de qualité**, en particulier sur les publics cibles des politiques départementales (collégiens, publics fragiles...) grâce à la structuration de circuits de proximité organisés autour d'outils de transformation et de logistique, publics (abattoirs, MIN, Laboratoire vétérinaire...) et privés (PME agroalimentaires, groupements d'agriculteurs pour l'approvisionnement de la restauration collective, petite, moyenne et grande distribution, association Pôle agroalimentaire de l'Isère PAA...). Pour identifier ces produits locaux garantissant qualité et juste rémunération des agriculteurs, le Département a lancé la marque territoriale ISHERE et en a confié le développement et la promotion au PAA.

Pour répondre à ces enjeux, le projet alimentaire territorial du Département de l'Isère s'appuie sur un programme d'actions articulé autour de cinq grands axes :

- **Axe 1 : Conforter une offre alimentaire territoriale de qualité**
- **Axe 2 : Mettre en lien l'offre et la demande locales**
- **Axe 3 : Utiliser le levier de la commande publique en restauration collective pour structurer des filières de proximité**
- **Axe 4 : Favoriser l'accès des publics fragiles à une alimentation de qualité**
- **Axe 5 : Promouvoir une alimentation de proximité et accompagner les initiatives de territoires**

II. PROGRAMME D' ACTIONS

• Axe 1 : Conforter une offre alimentaire territoriale de qualité

1.1. : Préserver le foncier agricole

De par ses compétences en aménagement foncier rural, le Département met en œuvre des procédures permettant de préserver et de valoriser le foncier agricole, notamment les PAEN (périmètres de protection des espaces agricoles et naturels). En 2019 et 2020, le Département de l'Isère a approuvé par délibérations des projets PAEN sur 10 communes de son territoire : Le Touvet, Sassenage et huit communes de la Communauté d'Agglomération Porte de l'Isère. Au total, ce sont environ 5 000 ha sur ces 10 communes qui sont désormais protégés et mis en valeur via l'outil PAEN, pour lesquelles le Département pourra mobiliser jusqu'à 800 000 € d'ici à fin 2024 pour la mise en œuvre des programmes d'actions. D'autres PAEN sont en émergence sur Grenoble Alpes Métropole, Le Grésivaudan et la CAPI.

Le Département soutient également les stratégies foncières territoriales du Grésivaudan et du Sud Isère.

Afin de favoriser une gestion économe du foncier, le Département, assisté de la SAFER et de l'AURG, pilote l'Observatoire foncier partenarial de l'Isère (OFPI) dans l'objectif de connaître et d'échanger sur les marchés fonciers urbains et ruraux avec les 8 EPCI et les 2 EPF adhérents.

1.2. : Aider à l'installation des agriculteurs et à la transmission des exploitations

Face à la diminution du nombre d'agriculteurs, avec chaque année la disparition de 3,3 % des exploitations agricoles de l'Isère, le Département agit en faveur de l'installation de nouvelles générations d'agriculteurs et pour le maintien d'exploitations agricoles viables.

Au travers de la convention qui le lie avec la Chambre d'agriculture, le Département intervient à hauteur de 130 000 € en faveur de l'installation agricole, de la transmission des exploitations (tenue du Répertoire départemental installation) et pour le suivi post-installation. Cet engagement contribue au maintien de l'agriculture sur les territoires de l'Isère, notamment par la reprise d'exploitations sans succession et la venue de jeunes agriculteurs hors cadre familial. Les nouveaux agriculteurs sont également accompagnés dans leur installation sous forme sociétaire, afin de faciliter le regroupement des exploitations agricoles et parvenir à des outils de production de taille adaptée. Pour améliorer les conditions de vie des installés depuis moins de 5 ans et faciliter le recours aux services de remplacement pour se former, prendre des congés... le Département cofinance le coût du remplacement (30 000 € sont réservés annuellement).

Par ailleurs, le Département intervient sur l'aide à la modernisation des bâtiments d'élevage, adossée au Programme de développement rural (PDR), notamment en veillant à la prise en compte de tous les projets liés à l'installation agricole.

1.3. : Favoriser la résilience des systèmes agricoles, soutenir l'irrigation dans le cadre d'une gestion concertée de la ressource en eau

Pour sécuriser les productions et prévenir les risques climatiques, le Département soutient les investissements de protection anti-grêle pour les vergers et la vigne, dans le cadre du PDR (enveloppe annuelle de 80 000 €), mais aussi les projets collectifs d'équipement en outils de détection associés à du matériel de lutte contre la grêle (100 000 € au BP 2021).

Le Département soutient également dans le cadre du PDR les projets d'irrigation structurants à parité avec la Région (3,27 millions € attribués en 2020 à 2 projets collectifs concernant la noyeraie), ainsi que les matériels individuels d'économies d'eau (26 projets aidés en 2020 pour un total de 123 000 €). Seuls les projets maîtrisant les prélèvements et puisant sur des ressources pérennes (rivières Isère et Rhône, de façon à diminuer la pression sur les cours d'eau et nappes plus fragiles) sont aidés.

Depuis les années 2000, les prélèvements agricoles d'irrigation sont gérés dans le cadre d'une gestion concertée de la ressource en eau et d'un partenariat entre Département, Agence de l'Eau, services déconcentrés de l'Etat et Chambre d'agriculture, préfigurant ainsi l'Organisme unique de gestion concertée (OUGC). Les prélèvements d'eau agricoles sont ainsi organisés en accord avec la disponibilité de la ressource et les autres prélèvements afin de respecter l'équilibre des milieux. A ce titre, le Département soutient les actions de l'Association des irrigants à hauteur de 20 000 € annuels et de la Chambre d'agriculture, sur la gestion quantitative de l'eau, comme sur l'impact du changement

climatique, le déploiement de stratégies d'adaptation et l'amélioration de l'autonomie fourragère des élevages.

1.4. : Aider à la transformation/commercialisation à la ferme et dans les industries agroalimentaires (IAA)

S'appuyant sur le PDR, le Département apporte des aides aux agriculteurs pour la création d'ateliers de transformation fermière (fromages, charcuteries...) et pour la commercialisation en circuits de proximité. En 2020, l'intervention du Département sur 29 projets, à hauteur de 458 000 €, en complément des financements de l'Etat et de la Région, a permis la prise en compte de tous les projets déposés. Pour les consommateurs, cette action favorise l'ancrage territorial de l'alimentation, en développant l'offre disponible et le dialogue entre producteurs et consommateurs. Pour les producteurs, elle contribue à une meilleure rémunération grâce à la commercialisation en circuits de proximité.

Se référant également au PDR, le Département soutient les investissements des industries agroalimentaires (IAA) de l'Isère pour la transformation, le conditionnement, le stockage et la commercialisation de la production agricole. Depuis 2015, environ 50 projets ont été aidés financièrement en lien avec les différentes filières agricoles locales : fromageries-laiteries, abattoirs et charcuteries, minoteries, légumeries, transformation fruitière et jus de fruits, huileries... 600 000 € de crédits annuels sont réservés à cet effet.

Le Département entend poursuivre ces aides à l'investissement qui permettent de conforter les exploitations agricoles, le tissu des PME de la transformation, et contribuent à la structuration de filières agricoles et au développement d'une offre alimentaire locale.

1.5. : Garantir la qualité sanitaire des produits alimentaires et la santé des animaux

Le Département gère le Laboratoire vétérinaire départemental (LVD) qui intervient auprès des éleveurs pour maîtriser l'état sanitaire des cheptels, et auprès des producteurs fermiers pour garantir l'hygiène alimentaire des productions. Par ailleurs, le LVD réalise les analyses réglementaires dans les restaurants des collèges et assure un conseil dans la maîtrise sanitaire des ateliers de transformation et des unités de production des repas. Son intervention a permis de sécuriser l'introduction de produits au lait cru dans les repas des collégiens et d'accompagner les producteurs et leurs groupements dans le niveau de qualité sanitaire requis pour servir la restauration collective (agrément européen pour les cuisines mutualisées des collèges) et la grande distribution. Une subvention d'équilibre annuelle d'environ 1,3 million € permet au LVD de mener à bien ces missions et de jouer un rôle de médiateur dans la structuration de circuits alimentaires de proximité.

En complément, le Département soutient financièrement les organismes qui apportent un conseil technique aux éleveurs et producteurs fermiers isérois : Groupement de défense sanitaire du cheptel de l'Isère (GDS), Adice Conseil Elevage, Association des producteurs fermiers de l'Isère (APFI), Chambre d'agriculture, ainsi que ceux qui agissent en faveur des productions fromagères sous signe de qualité et d'origine (Comité pour le Saint-Marcellin, Syndicat interprofessionnel du Bleu du Vercors-Sassenage).

Cet engagement fort du Département, notamment au travers du LVD, permet de proposer aux consommateurs des produits de qualité sanitaire garantie et aux producteurs d'accéder à différents circuits de distribution (grande distribution, restauration collective...).

1.6. : Promouvoir les pratiques agricoles respectueuses de l'environnement (Agriculture Biologique, Haute valeur environnementale...)

L'Isère figure parmi les Départements les plus engagés dans l'accompagnement des agriculteurs contractualisant des mesures agro-environnementales et climatiques (MAEC) : financement des mesures en faveur de la biodiversité et de l'animation afférente pour obtenir l'engagement des agriculteurs, pilotage d'un des 9 PAEC de l'Isère et coordination de l'ensemble des PAEC. Au total, plus de 1 338 000 € ont été versés par le Département au titre des MAEC pour la période 2015-2020 générant environ 5 millions € de contreparties européennes.

Les MAEC sont aujourd'hui dans une période de transition jusqu'en 2023. Les années à venir seront donc consacrées à construire la prochaine programmation de PAEC, en lien avec les partenaires agricoles, environnementaux et locaux.

Le Département soutient les organismes de conseil technique sur l'agriculture biologique (ADABIO, Chambre d'agriculture) ainsi que les actions menées par la Chambre et les organismes économiques (projets LEADER de la Coopérative dauphinoise-Oxyane et des établissements François Cholat) pour accompagner l'évolution des pratiques agricoles vers la certification Haute valeur environnementale (HVE).

Au vu de l'évolution du critère qualité dans le règlement d'usage de la marque ISHERE, les candidats à l'agrément bénéficieront d'un conseil spécifique pour atteindre la certification HVE.

L'articulation des différentes actions de l'Axe 1 permet de conforter une offre alimentaire territoriale de qualité, grâce à la préservation du foncier agricole, au maintien du dynamisme agricole, à l'évolution des modes de production pour répondre à l'attente des consommateurs (respect de l'environnement, qualité des produits...).

Axe 2 : Mettre en lien l'offre et la demande locales

2.1. : Structurer des filières de proximité via le Pôle agroalimentaire de l'Isère (PAA 38)

Face à la crise économique de 2015 et à la nécessité de reconquérir de la valeur ajoutée pour maintenir une agriculture viable et dynamique, les élus départementaux ont souhaité mieux mailler production et consommation locales. Le projet de Pôle agroalimentaire de l'Isère a ainsi été initié en 2016 sous l'impulsion du Département avec une double ambition :

- développer des circuits de commercialisation alimentaires de territoires, rémunérateurs pour les producteurs agricoles de l'Isère,
- favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour l'ensemble des consommateurs isérois, avec des produits frais, de saison, de qualité et d'origine connue.

Dès son démarrage, le Département a fédéré autour de cette initiative des collectivités locales et les quatre chambres consulaires : Grenoble Alpes Métropole, Communauté d'agglomération du Pays Voironnais, Communauté de communes Le Grésivaudan, Communauté de communes Entre Bièvre et Rhône, Chambre d'agriculture, Chambre de métiers et de l'artisanat et Chambres de commerce et d'industrie de Grenoble et du Nord Isère.

Afin d'associer les entreprises de l'amont à l'aval de la filière (producteurs, transformateurs, distributeurs) au-delà des partenaires historiques du projet, le PAA s'est constitué en association en novembre 2018. La gouvernance de l'association a été laissée aux acteurs économiques. Un comité de pilotage réunissant les Présidents des collectivités impliquées et des chambres consulaires définit les orientations données au projet, valide les programmes d'actions annuels proposés par l'association ainsi que les moyens qui lui sont alloués. En sus d'une cotisation annuelle de 10 000 €, le Département subventionne l'association (77 000 € en 2020) et cofinance à hauteur de 50 % l'animation réalisée par les chambres consulaires (total de 525 jours prévus en 2021).

Une marque territoriale ISHERE a été lancée en juin 2018 pour permettre au consommateur d'identifier les produits agricoles et agroalimentaires locaux autour de trois valeurs : une origine iséroise, un juste prix pour les producteurs, un mode de production de qualité selon un cahier des charges respectueux de normes pour la santé, le respect de l'environnement et le bien-être animal. Propriétaire de la marque, le Département en a confié le développement à l'association PAA. Le règlement d'usage de la marque est validé par le comité de pilotage du PAA. Son attribution est gérée par l'association au travers d'un comité d'agrément réunissant des socio-professionnels et des représentants des consommateurs. Un organisme certificateur indépendant vérifie le respect du règlement d'usage selon un plan de contrôles défini par le comité d'agrément.

Le plan d'actions 2021 de l'association s'articule autour de trois grands axes :

- Le développement commercial, en particulier auprès de la GMS avec le lancement d'une interface commerciale ;
- Le développement de la marque ISHERE dans le cadre d'une stratégie de communication grand public revisitée suite à un bilan de notoriété et d'image ;
- Le développement d'une offre structurée de produits ISHERE, en particulier sur les filières légumes, fruits, viandes et lait.

2.2. : Soutenir les outils structurants publics : abattoirs, MIN, Laboratoire vétérinaire départemental...

La mise en lien de l'offre agricole alimentaire locale avec la demande des consommateurs de proximité passe par des outils collectifs de transformation et de distribution, performants et adaptés, publics ou privés, ainsi que par des outils de conseil, comme le Laboratoire vétérinaire départemental qui a contribué au développement de l'approvisionnement de la restauration collective en produits fermiers, en garantissant leur qualité sanitaire.

La plupart des collectivités membres du PAA se retrouvent dans le Syndicat mixte Alpes Abattage (SYMAA) qui a confié la gestion de l'abattoir public du Fontanil à une société ABAG regroupant les usagers de l'abattoir (agriculteurs, cheville, bouchers, transporteurs...). Le SYMAA finance la modernisation de cet outil dans un objectif d'améliorer la protection animale, la santé et la sécurité au travail, la productivité des chaînes d'abattage et de découpe. Il vise le développement de prestations en aval de l'abattage qui permettent aux groupements d'éleveurs de conquérir des marchés en GMS et en RHD, avec le niveau de qualité requis. Ainsi l'ABAG propose des prestations de découpe sous vide, de saucisserie et de viande hachée assaisonnée. Une prestation de surgélation est également prévue. La requalification du site à 3 000 tonnes équivalent carcasses par an (au lieu des 10 000 tec initiales) en faveur des filières locales a permis de libérer des espaces pour l'accueil de nouvelles entreprises liées à la filière, dont le projet Marmites & Saucissons qui va proposer aux éleveurs locaux des prestations de cuisson et de salaison.

De par ses compétences, Grenoble Alpes Métropole gère le MIN de Grenoble, outil essentiel pour l'organisation de la logistique « dernier kilomètre » avec des livraisons respectueuses de la qualité de l'air vers les restaurants et magasins de proximité de l'aire urbaine. Le MIN héberge la plateforme « Mangez Bio Isère », groupement de producteurs et transformateurs bios qui a réalisé un CA de près de 5 millions € en 2019, essentiellement vers la restauration collective. Un tiers de leur chiffre d'affaires est réalisé auprès des restaurants des collèges (cuisines mutualisées du Département et quelques collèges en cuisine autonome).

Le Pays Voironnais et GAM portent un projet de légumerie dont la gestion sera confiée à AB Epluche. Cette société, majoritairement détenue par des agriculteurs, permet d'approvisionner la restauration collective en légumes 4^{ème} gamme bio et locaux. Près de la moitié de leur chiffre d'affaires est réalisé auprès des restaurants des collèges (cuisines mutualisées du Département et quelques collèges en cuisine autonome).

2.3. : Identifier et promouvoir les produits locaux au travers de la marque ISHERE : origine, qualité, juste rémunération des producteurs

La marque ISHERE a été initiée par le Département pour permettre aux consommateurs d'identifier les produits alimentaires issus de l'agriculture locale et de savoir où les trouver (GMS, magasins spécialisés, marchés...). A cet effet, un site internet lui est dédié qui comporte un volet grand public et un volet réservé aux professionnels adhérents du Pôle agroalimentaire, visant à faciliter la mise en lien entre l'offre et la demande pour les commerces de proximité. Lancée en avril 2020 pendant la crise sanitaire, cet outil de mise en lien s'est avéré peu utilisé par la GMS car inadapté à ses pratiques d'achat. En 2021, l'association PAA embauche une commerciale et propose une interface commerciale spécifique pour développer les ventes de produits ISHERE en GMS (référencement, commandes, visibilité en rayons).

Cette marque territoriale, déposée à l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI) par le Département et reconnue par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) à travers une charte cosignée, garantit trois promesses pour le consommateur :

- des produits alimentaires issus de l'agriculture iséroise ou élaborés à partir de produits agricoles isérois ;
- des prix qui intègrent les coûts de production des agriculteurs, dans l'objectif de leur juste rémunération ;
- de bonnes pratiques culturelles, pour la préservation de l'environnement et des ressources naturelles, ou de modes d'élevages respectueux du bien-être animal. Le volet qualité de la marque évolue en 2021 vers la certification HVE.

L'attribution de la marque ISHERE est décernée par un Comité d'agrément réunissant des professionnels de l'agriculture et de l'alimentation, des représentants des chambres consulaires et d'associations de consommateurs en Isère. La marque est attribuée à des produits bruts ou transformés qui respectent le cahier des charges et ne sont ni AOP, ni IGP, ni des produits concurrents aux produits sous signe de qualité et d'origine (SIQO). Les organisations interprofessionnelles de défense des SIQO iséroises sont

associées aux animations collectives. Au 1^{er} mars 2021, la marque rassemble plus de 120 producteurs (agriculteurs et artisans) pour près de 1 000 produits référencés.

L'usage de la marque par les distributeurs, restaurateurs, traiteurs, etc. fera l'objet d'une réflexion spécifique en 2021, de même que la stratégie de communication grand public qui sera refondée suite à la réalisation d'un bilan de notoriété et d'image.

2.4. : Soutenir les circuits courts : aider les points de vente collectifs et le réseau des AMAP

Même si le Département a fortement investi sur le PAA pour massifier l'offre locale disponible, à un prix rémunérateur pour les producteurs, et toucher les consommateurs là où ils réalisent majoritairement leurs achats, en GMS, il poursuit son soutien historique aux circuits courts « classiques ».

Ainsi, le Département aide les investissements réalisés par les points de vente collectifs gérés par les agriculteurs dans le cadre du PDR (3 projets aidés en 2020 pour un montant de 128 000 €). Aujourd'hui, l'Isère est le département de France qui compte le plus de magasins de producteurs avec 25 points de vente collectifs répartis sur l'ensemble de ses territoires.

Par convention avec la Chambre d'agriculture, le Département contribue aux actions d'animation pour faciliter l'organisation collective des producteurs et promouvoir les circuits courts. Il accompagne également des projets de ventes directes portés par des agriculteurs en concertation avec des initiatives citoyennes, notamment en soutenant la structuration du réseau des AMAP en Isère (6 000 € d'aide annuelle au réseau des AMAP).

En lien avec l'association du personnel, le Département a testé la distribution de colis d'agneaux d'alpage et de nos fermes par l'Association des viandes agropastorales, ainsi que la vente de colis de Noël de produits ISHERE : 735 boîtes vendues en décembre 2020 dont près des 2/3 à des salariés du Département.

Cet axe 2 de structuration de filières alimentaires de proximité constitue le point fort du PAT du Département. Avec la création du Pôle agroalimentaire de l'Isère, structure novatrice qui réunit acteurs publics, chambres consulaires et entreprises des différents maillons de la filière, le Département a mis en place la gouvernance et les outils nécessaires pour développer une offre structurée à destination de la grande distribution, dans le respect d'une juste rémunération des agriculteurs. Les acteurs du PAA se sont emparés de la marque ISHERE pour que ces produits, garantissant origine, qualité et prix équitable, soient reconnus par le consommateur et soient disponibles dans les lieux d'achat habituels. Au-delà des circuits courts traditionnels, l'enjeu du PAA est de structurer des « systèmes alimentaires du milieu » en capacité de proposer au fort bassin de consommation isérois des volumes significatifs de produits locaux, sur les différents circuits de distribution.

- **Axe 3 : Utiliser le levier de la commande publique en restauration collective pour structurer des filières de proximité**

L'Isère compte 97 collèges publics et le Département sert chaque jour 37 500 repas aux collégiens. Il a créé huit cuisines mutualisées (CMC) produisant 60 % des repas pour le compte de 68 collèges satellites, les autres collèges, sur les zones rurales excentrées ou en territoires de montagne, ayant gardé une cuisine autonome. A ce titre, le Département achète directement des denrées alimentaires et a besoin d'une offre structurée garantissant des volumes suffisants, une régularité et une fiabilité dans la livraison et la gestion administrative.

3.1. : Soutenir l'organisation collective des producteurs (plateformes)

Pour répondre aux besoins d'approvisionnement local de la restauration collective, en particulier des cuisines des collèges, le Département a accompagné et soutenu la création de trois groupements de producteurs en Isère (Mangez Bio Isère, ReColTer, Isère à saisonner-légumerie AB Epluche). Par la suite, il a lancé des appels d'offre d'achats de fournitures (denrées alimentaires) et de prestations intellectuelles (animations pédagogiques) sur lesquels ces groupements ont pu être retenus.

La structuration en plateformes locales permet de fournir les établissements de restauration collective avec différents produits issus de l'agriculture conventionnelle et de l'agriculture biologique de l'Isère (fruits, légumes bruts et 4^e gamme, fromages et produits laitiers, viandes et charcuteries, pains...) avec la fiabilité, la régularité et la qualité sanitaire requises. Au sein de chaque structure, une organisation collégiale par filière permet de fixer des prix catalogue qui tiennent compte des coûts de production des adhérents. Pour les producteurs, l'organisation collective permet de mutualiser les coûts de gestion

administrative (commandes, facturation) et logistique, et de répondre à des appels d'offre qui leur auraient été inaccessibles.

Par ailleurs, le dialogue entre les services techniques du Département (directeurs de CMC, diététicienne, LVD...) et les producteurs a permis à chacun d'adapter ses pratiques, tant au niveau de la réalisation des repas (menus qui intègrent des produits frais, de saison, tests d'utilisation de légumes transformés, adaptation des plannings de commandes de viande à la valorisation de carcasses entières...) qu'au niveau de l'organisation des producteurs (exigences sanitaires, respect des horaires et des formalités de livraison, étiquetage...).

3.2. : Positionner le Département comme acheteur et adopter une organisation transversale pour rendre la commande publique accessible aux producteurs locaux

Avec la création de huit cuisines mutualisées de collèges (CMC), le Département s'est positionné comme :

- opérateur pour la production de repas en cuisines mutualisées et leur livraison en cuisines satellites,
- décideur dans l'élaboration des menus et le choix de leurs composants,
- responsable d'achats de denrées alimentaires,
- organisateur de la commande publique à travers la rédaction d'appels d'offre ouverts aux collèges en cuisine autonome, aux lycées et aux établissements médico-sociaux isérois.

Le Département de l'Isère a élaboré des appels d'offres adaptés, dans le respect du Code des marchés publics, pour rendre sa commande publique accessible aux groupements de producteurs de l'Isère, avec différents lots techniques pour chaque filière agricole (fruits, légumes, produits laitiers et fromages, viandes et produits carnés...) et leurs modes de production (agriculture conventionnelle ou biologique), et répartis en lots géographiques cohérents avec les périmètres de livraison des plateformes locales. Ces marchés sont renouvelés tous les quatre ans.

Un travail transversal entre les directions de l'éducation (connaissance des besoins), de l'agriculture (connaissance de l'offre disponible) et du juridique (connaissance des règles de la commande publique) a permis de répondre à la volonté politique d'introduction de produits bio et locaux dans les repas des collégiens. A ce jour, onze marchés ont permis de retenir quatre groupements d'agriculteurs et neuf artisans locaux, ce qui représente environ 30 % des 5,8 millions € d'achats annuels de denrées alimentaires pour les cuisines mutualisées des collèges.

Au-delà de cet impact économique certain, la commande publique incite les producteurs à se structurer et à se conformer à des exigences réglementaires, sanitaires, organisationnelles... leur permettant d'accéder à des marchés similaires pour la restauration commerciale, les magasins spécialisés AB ou la grande distribution en Isère.

3.3. : Augmenter la part de produits bio et locaux dans les repas des collégiens

Entre 2015 et 2019, la part des produits d'origine iséroise dans les composants des repas des collégiens, est passée de 25 à 34 % de produits locaux et de 18 à 26 % de produits bio (en grande partie originaires de l'Isère). Les objectifs de la Loi agriculture et alimentation (Egalim) sont atteints. Les huit cuisines mutualisées des collèges, de même que quatre cuisines autonomes, sont labellisées « Ecocert – En cuisine » (niveau 1 ou 2). Avant la crise sanitaire, l'objectif poursuivi par le Département était d'accompagner toutes les CMC à atteindre la labellisation Ecocert de niveau 2 dès 2021.

Grâce au travail effectué en amont au sein du PAA de structuration d'une offre locale, à la mobilisation des outils locaux de transformation et à la commande publique, des produits isérois spécifiques ont pu être introduits au menu des collégiens : viande bovine de races bouchères (Limousine, Charolaise) découpée ou hachée à l'abattoir du Fontanil avec l'association « Eleveurs de saveurs iséroises », pains fournis par un réseau d'artisans boulangers isérois travaillant avec des farines agréées ISHERE...

En 2021, une action spécifique est prévue pour mobiliser davantage de producteurs isérois de cultures légumières de plein champ pour approvisionner Mangez Bio et AB Epluche.

3.4. : Lutter contre le gaspillage alimentaire

Le Département, en partenariat avec l'ADEME, a engagé un Plan de lutte contre le gaspillage alimentaire dans l'objectif de réduire de moitié le gaspillage alimentaire dans les collèges (cuisines et restaurants), de maîtriser l'impact environnemental de la restauration, de responsabiliser et d'éduquer les collégiens en tant que futur citoyens (voir action 5.2) et de valoriser la restauration scolaire.

Entre 2015 et 2019, le nombre d'élèves sensibilisés est passé de 4 000 à 37 500 et les volumes gaspillés par élève ont diminué en moyenne de 150 grammes à 73 grammes par repas, avec des résultats aujourd'hui inférieurs à 40 grammes dans certains collèges ; soit une économie globale de plus d'un million d'euros par an. Les gains financiers réalisés grâce à la baisse du gaspillage alimentaire sont réinvestis dans l'achat de produits bio et locaux de qualité, ce qui permet d'en augmenter leur part dans les repas des collégiens, tout en limitant l'incidence sur le prix payé par les familles.

Les résultats sont encore inégaux selon les collèges et le Département s'est assigné l'objectif de réduire partout le gaspillage alimentaire de 20 % supplémentaires. Depuis 2019, l'engagement du Département pour une alimentation saine et durable est assorti d'une action pour la suppression des plastiques à usage unique.

L'amplification de cette action permettra également de valoriser les agents de la restauration et de responsabiliser l'ensemble des acteurs, notamment les convives, dans un objectif pédagogique et éducatif.

3.5. : Partager l'expérience du Département auprès d'autres structures en charge de la restauration collective

Le Département entend renforcer son action en faveur de l'ancrage territorial de l'alimentation, grâce au levier de l'approvisionnement local de la restauration collective, avec le partage des acquis de son expérience pour introduire des produits d'origine iséroise dans les repas des collégiens. Pour cela, par le biais d'une « convention de commandes groupées », il a ouvert les marchés élaborés pour les cuisines des collèges à d'autres acteurs publics responsables de restauration collective en Isère : collèges avec cuisine autonome, établissements médico-sociaux pour personnes âgées et/ou personnes handicapées, maisons pour l'enfance à caractère social (MECS), lycées...

En outre, il accompagne des responsables de restauration collective, notamment des communes pour les crèches et écoles, ou des gestionnaires de restaurants d'entreprises ou administrations, en recherche de conseils et de moyens pour se conformer aux objectifs de la loi Egalim. Son action pourrait être renforcée du fait de la disparition, prévue fin 2021, des groupements d'achats sous responsabilité de l'Education Nationale en Isère en lien avec la centrale d'achat régionale.

Le Département, qui maîtrise directement la production de 60 % des repas des collégiens dans huit cuisines mutualisées, mène une politique volontariste d'approvisionnement en produits locaux (34 % des achats de denrées) et bio (26 % des achats de denrées) des cantines des collèges. Il a lancé des appels d'offre sur lesquels les groupements de producteurs et artisans locaux ont pu être retenus.

Au-delà de l'impact économique de ces achats sur l'économie locale (environ 1,5 million €/an), cette commande publique a incité les producteurs à se structurer et leur a permis d'accéder à des marchés qui présentent des exigences similaires en termes règlementaires, d'organisation, d'hygiène alimentaire et de qualité.

Le PAT du Département s'attachera à poursuivre et amplifier toutes les actions entreprises dans l'Axe 3 et à les disséminer grâce au partage de son expérience et de ses bonnes pratiques.

• Axe 4 : Favoriser l'accès des publics fragiles à une alimentation de qualité

Au-delà des collégiens, le Département, chef de file de l'action sociale sur son territoire, a souhaité développer l'approvisionnement local de la restauration collective auprès des autres publics cibles du domaine social. Il favorise ainsi l'accès à une alimentation de qualité aux publics les plus fragiles, via les établissements médico-sociaux et ses partenaires (Banque alimentaire de l'Isère, Secours populaire, épiceries solidaires...).

4.1. : Accompagner l'accès à une alimentation locale de qualité dans les établissements médico-sociaux : EHPAD, MECS...

Répondant à la proposition des services de l'Etat (DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes), le Département s'est engagé dans le projet pilote « Alimentation : plaisir et sens pour les résidents en EHPAD » auprès d'établissements pour personnes âgées rattachés à la Fondation Partage et Vie en Isère. En raison de la crise COVID-19, l'animation de cette action auprès de ces établissements médico-sociaux est actuellement suspendue et elle sera relancée dès que possible.

Deux EHPAD publics de l'Isère ont déjà signé la convention proposée par le Département pour bénéficier des marchés publics élaborés pour l'approvisionnement des cuisines des collèges. Les cuisines de ces EHPAD peuvent ainsi s'approvisionner auprès de la plateforme Mangez Bio Isère, ce qui leur permet d'atteindre aujourd'hui 40 % de produits AB dans les composantes de leurs repas. Elles sont labellisées « Ecocert - En cuisine » depuis 2016.

En lien avec sa compétence relative à la protection de l'enfance et dans la continuité de son action en faveur d'une alimentation saine et durable pour les collégiens, le Département pourra étendre son action pour favoriser l'approvisionnement local en restauration collective dans les Maisons de l'enfance à caractère social (MECS).

4.2. : Lutter contre la précarité alimentaire en lien avec les organisations caritatives solidaires

Depuis octobre 2015, le Département met à disposition de la Banque alimentaire de l'Isère (BAI) la cuisine du collège Marc Sangnier sur la commune de Seyssins. Cette initiative permet à la BAI de collecter des denrées alimentaires (dont de la viande) fraîches ou proches de la date limite de consommation pour les cuisiner et les conditionner en barquettes. Ces plats solidaires, contribuant à la lutte contre le gaspillage alimentaire, sont distribués aux plus démunis. Ce dispositif a été baptisé « Trois étoiles solidaires » et l'appui du Département pour son fonctionnement sera maintenu.

En 2020, lors des périodes de confinement lié à la crise COVID-19, le Département a acheté des fruits et légumes auprès des plateformes locales ReCoITer et Mangez Bio Isère, titulaires des marchés d'approvisionnement des cuisines des collèges, pour les livrer à la Banque alimentaire confrontée à une forte hausse de ses bénéficiaires. Cette action a permis de livrer au total 15 627 kg de fruits et légumes, à raison d'une tonne par semaine durant six semaines de mai à juin, puis durant dix semaines de novembre 2020 à janvier 2021. Alors qu'habituellement elle ne maîtrise pas la qualité et la nature des produits collectés par dons, la Banque alimentaire a ainsi pu choisir selon ses besoins la gamme et les quantités de fruits et légumes, au regard de l'offre de saison disponible auprès des agriculteurs de l'Isère.

D'autres actions en faveur d'une alimentation de qualité pour tous pourront être engagées aux côtés du Secours Populaire et de la BAI. En particulier, le Département pourra accompagner le projet de la BAI visant à déployer un véhicule « L'Atelier cuisine » pour se rapprocher des populations et intervenir sur tous les territoires de l'Isère.

4.3. : Développer les actions collectives avec les publics fragiles

Le Département intervient pour favoriser la sécurité alimentaire des personnes en situation de précarité et de pauvreté, en lien avec les initiatives locales accompagnées par les associations de solidarité, les CCAS...

Des actions pour soutenir les épiceries solidaires et faciliter leur approvisionnement en produits locaux, frais, de saison et de qualité sont développées sur différents territoires de l'Isère, en zones urbaines comme en zones rurales.

Des projets de collectes ou de glanages, en partenariat avec des agriculteurs de proximité, pourront également être examinés pour favoriser l'accès de tous à une alimentation de qualité, avec des produits de saison et d'origine connue, et pour renforcer la lutte contre le gaspillage alimentaire.

La thématique de l'alimentation fait également partie des sujets abordés quasi-quotidiennement par les agents départementaux de l'action sociale (conseillères en économie sociale et familiale, puéricultrices, médecins, diététiciennes, assistants familiaux...) dans une approche de « santé globale » des bénéficiaires. Sont notamment organisés : des repas partagés, des animations sur la nutrition (en particulier pour les jeunes enfants et les seniors), des cours pour apprendre à cuisiner les produits frais et de saison, des ateliers « comment manger sainement à petit prix »...

Cet axe 4 sera à développer dans les années à venir grâce à la dynamique du PAT, en s'appuyant sur plusieurs points d'ancrage et d'intervention du Département : les professionnels de l'action sociale, les Conférences territoriales des solidarités, les établissements médico-sociaux. Il sera notamment important de favoriser la mutualisation, de capitaliser, valoriser et essaimer plus largement les initiatives, en interne comme avec les partenaires (collectivités, associations, CAF, MSA...).

• **Axe 5 : Promouvoir une alimentation de proximité et accompagner les initiatives de territoires**

Le Département agit pour susciter et faciliter la consommation de produits locaux par le déploiement de la marque territoriale ISHERE, et les actions de sensibilisation et de communication auprès d'un large public : dans les collèges, sur des événements et salons grand public, dans les magazines départementaux Isère Mag et Alpes Isère magazine... Cette communication s'appuie sur des partenariats multiples dans les secteurs de l'agriculture, de la restauration, de l'éducation, de la gastronomie, du tourisme, du sport, des médias...

L'intérêt des Isérois pour une alimentation de proximité s'est accru avec la crise sanitaire et les initiatives locales se multiplient : le rôle du PAT du Département est d'accompagner ces dynamiques, dans une posture de facilitateur de projets et de coordination, tout en laissant les acteurs locaux s'en emparer.

5.1. : Promouvoir les produits isérois (AOP, IGP, ISHERE) par la communication et l'évènementiel grand public

Par le biais de ses multiples moyens de communications (Isère Mag, affichage abribus, réseaux sociaux...), le Département participe à la promotion de l'agriculture iséroise, notamment ses produits d'excellence sous signes officiels de qualité et d'origine (AOP, IGP, AB, HVE) ou agréés à la marque territoriale ISHERE. Cette communication régulière permet de faire connaître les initiatives innovantes de production, de transformation ou de commercialisation portées par les agriculteurs et les artisans de l'alimentaire sur les territoires isérois.

Le Département participe à différents événements grand public sur les territoires isérois (Foire de Beaucroissant, Fête de la descente d'alpages à Grenoble, Fête du Saint-Marcellin, Salon de l'agriculture à Paris, Foulée blanche sur le Vercors, Tour de France cycliste...). Des stands ISHERE sont mis à disposition des agriculteurs et artisans de l'alimentaire pour la vente de leurs produits. Chaque mois depuis 2015, le Département organise une animation avec un chef restaurateur sur un marché plein air d'une commune de l'Isère, avec une diffusion radio en direct sur les ondes de France Bleu Isère. Cette initiative qui rencontre un fort succès permet de sensibiliser les consommateurs sur la diversité des productions agricoles iséroises et montrer qu'en toutes saisons, il est possible de se nourrir localement avec des recettes simples, pas chères et savoureuses.

Autre projet mené en 2019 et 2020, en partenariat avec l'EFS (Etablissement français du sang) : deux journées exceptionnelles de collecte de sang organisées à Vienne, au cours desquelles les donateurs ont bénéficié d'une collation constituée de produits locaux, agréés à la marque territoriale ISHERE. Cette initiative est née d'une action du Département pour accompagner des personnes en situation de précarité dans une démarche d'ambassadeurs du don du sang, leur permettant de développer des compétences pour la recherche d'un emploi (récompensée d'un Trophée Argent - Prix Territoria 2020).

Ces différentes animations et événements en direction du grand public seront repris dès que les restrictions sanitaires liées à la crise COVID-19 seront levées.

5.2. : Sensibiliser les jeunes publics, dont les collégiens, à une alimentation saine et durable

Par la communication trimestrielle des menus et quotidiennement sur les selfs des restaurants des collèges, les convives disposent d'une information sur l'origine et la qualité (label AB, marque ISHERE...) des denrées alimentaires composant les repas. Grâce à la nature des marchés passés (fournitures et prestations), les groupements de producteurs retenus viennent réaliser des animations pédagogiques pendant le temps des repas.

Avec le dispositif du Pass isérois du collégien citoyen (PICC), le Département permet de réaliser des projets éducatifs dans lesquels le collégien est pleinement acteur. L'action « Mon restaurant scolaire écoresponsable » est organisée autour de deux volets :

1. la découverte de l'agriculture locale avec une animation en classe et la visite d'une exploitation agricole du territoire ;
2. la lutte contre le gaspillage alimentaire en impliquant les collégiens, notamment dans la composition de leur plateau.

Cette action, maintenue de façon adaptée pour se conformer aux dispositions particulières liées à la crise sanitaire COVID-19, sera pleinement développée sous sa forme prévue dès que possible. Un guide des bonnes pratiques à destination des collégiens est en cours d'élaboration avec les agents et les intervenants volontaires en service civique.

5.3. : Accompagner les initiatives citoyennes et favoriser l'émergence de tiers-lieux nourriciers

La crise sanitaire et le confinement du printemps 2020 ont été un révélateur des fragilités de nos systèmes alimentaires. Ils ont amené de nombreux citoyens à revoir leurs habitudes et à rechercher des

produits locaux, frais et de saison. De multiples initiatives ont émergé « dans l'urgence » en circuits courts : drive fermiers, magasins éphémères, groupements d'achats de consommateurs... L'enjeu est aujourd'hui d'accompagner les dynamiques citoyennes en faveur de l'alimentation durable, de s'appuyer sur le regain d'intérêt du consommateur pour la qualité et l'origine des produits qu'il met dans son assiette.

En 2021, le Département structure sa démarche transversale de modernisation du service public par l'innovation publique et sociétale et lance un plan de soutien aux tiers-lieux en milieu rural, doté d'une enveloppe budgétaire de 11 millions € jusqu'en 2023. Dans ce cadre, des « tiers lieux nourriciers » pourront émerger à l'initiative d'acteurs locaux, à travers des projets co-construits par les bénéficiaires et les collectivités, contribuant à développer l'ancrage territorial de l'alimentation et à renforcer l'accès de tous les publics à une alimentation de qualité.

Cette approche a vocation à faire intervenir un grand nombre d'acteurs, d'horizons très variés, et nécessitera la structuration d'une gouvernance évolutive et multi-niveaux, partagée avec ses partenaires.

5.4. : Favoriser l'ancrage territorial de l'alimentation en lien avec les professionnels du tourisme et de la restauration

L'agence Isère Attractivité a pour mission de valoriser l'excellence iséroise en terme de communication interne et externe et de porter des projets innovants permettant le développement du territoire. Elle est chargée par le Département de déployer la marque territoriale ALPES ISHERE pour améliorer l'attractivité et la notoriété de l'Isère. La marque ISHERE est la déclinaison de cette marque territoriale pour les produits agricoles et alimentaires.

Isère Attractivité développe le réseau local des Maîtres restaurateurs, qui compte plus de 90 membres, et sur lequel le Département s'appuie pour valoriser le patrimoine gastronomique de l'Isère et inciter à l'usage de denrées alimentaires agréées ISHERE ou sous labels officiels de qualité et d'origine (AOP Noix de Grenoble, AOP Bleu du Vercors-Sassenage, IGP Saint-Marcellin, IGP des vins de l'Isère).

En lien avec le plan d'actions du Pôle agroalimentaire, le Département encourage l'approvisionnement des professionnels isérois de la restauration en produits locaux et de qualité. Un règlement d'usage de la marque ISHERE par les professionnels de restauration sera élaboré afin de porter à la connaissance du grand public les établissements de restauration (restaurants, bars, cafés) servant des plats et des boissons d'origine iséroise.

En partenariat avec l'agence Isère Attractivité, le Département développera également l'offre alimentaire locale auprès des professionnels du tourisme. La vente de produits ISHERE sera développée dans les offices de tourisme, dans les musées ou sur des sites spécialisés. L'Isère compte le deuxième village de marque à l'échelle européenne en termes de fréquentation « The Village », à Villefontaine, dans lequel sera prochainement implantée la boutique ALPES ISHERE, mettant à l'honneur les produits ISHERE et les produits emblématiques du territoire.

5.5. : Favoriser l'échange d'expériences entre PAT et accompagner les collectivités iséroises développant une stratégie alimentaire

Le Département, compétent pour la promotion des solidarités et la cohésion territoriale, veillera à mettre en réseau les PAT portés par des territoires isérois (Vals du Dauphiné, Balcons du Dauphiné, Matheysine, Trièves, Entre Bièvre et Rhône...) et à poursuivre son partenariat avec les collectivités engagées dans le PAiT, Projet alimentaire interterritorial autour du grand bassin de consommation de l'agglomération grenobloise (Grenoble Alpes Métropole, Communauté d'agglomération du Pays Voironnais, Communautés de communes du Grésivaudan et du Trièves, Parcs naturels régionaux du Vercors et de Chartreuse). Il sera proposé aux EPCI qui ne l'ont pas encore fait d'adhérer à l'association Pôle agroalimentaire de l'Isère afin que le volet de structuration de filières alimentaires de proximité soit géré de façon coordonnée et efficace entre les différents échelons territoriaux.

Le Département mobilise ses outils de communication et l'agence d'attractivité pour promouvoir les produits ISHERE, AOP, IGP, AB, auprès du grand public et des acteurs du tourisme. Il s'appuiera sur la dynamique des adhérents du Pôle agroalimentaire pour proposer à la clientèle touristique des produits de qualité emblématiques du territoire.

En charge des solidarités et de la cohésion territoriale, il accompagnera les collectivités s'engageant dans des projets alimentaires dans un souci de coordination et de mutualisation. Engagé dans une nouvelle approche d'innovation sociétale, il soutiendra les initiatives portées par des citoyens, favorisant l'ancrage territorial de l'alimentation.

III. PILOTAGE ET SUIVI DU PLAN D' ACTIONS

Pour piloter cette stratégie alimentaire et suivre sa mise en œuvre, il est proposé de s'appuyer sur les instances partenariales propres à chaque action spécifique et de mettre en place au sein du Département un comité de pilotage ad hoc regroupant les Vice-présidents en charge des politiques concernées et les principaux partenaires (Etat, collectivités partenaires, Chambre d'agriculture de l'Isère, Pôle agroalimentaire, Banque alimentaire de l'Isère, Isère Attractivité...).

Le Comité de pilotage se réunira au minimum deux fois par an pour fixer les orientations stratégiques, suivre l'avancement des actions, selon des indicateurs à préciser, dans le cadre des moyens alloués par l'assemblée départementale lors du vote du budget. Il permettra d'avoir une vision d'ensemble de la démarche et de garantir l'articulation entre les différents enjeux.