

Forum de rentrée 2025 - Atelier

« Comment planter la graine d'un droit à bien manger ? »

*Intervenant·es : **Ugo Bessière**, Conseiller départemental en charge du projet alimentaire départemental, **Aurélie Guitteny**, Maire de Sainte-Pazanne*

Introduction : l'accès à une alimentation saine, un enjeu de société

La table ronde s'est ouverte sur un constat fondamental : l'accès à une alimentation saine et de qualité ne relève pas seulement d'une question de santé physique et psychologique, mais constitue aussi un levier de dynamisme territorial. La qualité de notre alimentation reflète à la fois l'organisation de nos territoires, nos choix de production et notre capacité collective à garantir l'égalité entre citoyennes et citoyens.

Les Projets Alimentaires Territoriaux : relocaliser l'alimentation

Aurélie Guitteny a rappelé que les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), portés par les EPCI, visent à relocaliser l'alimentation et à assurer l'accès de toutes et tous à une nourriture de qualité.

L'exemple du Pays de Retz illustre cette dynamique, avec un projet articulé autour de cinq domaines prioritaires. La commune de Sainte-Pazanne, engagée dans cette démarche, est également adhérente à la Banque alimentaire de Loire-Atlantique et peut s'appuyer sur un tissu associatif dense – une trentaine d'associations, dont le tiers-lieu Écofolies, qui sensibilise au « bien-manger ».

Initiatives locales : sensibiliser et impliquer les habitants

L'échelon communal dispose de plusieurs leviers pour encourager de meilleures pratiques alimentaires.

- Accueil des nouveaux arrivants : Sainte-Pazanne a par exemple distribué des courges issues de la production locale, afin de promouvoir les producteurs du territoire tout en valorisant une alimentation saine.
- Cantines scolaires : l'ouverture de la cantine aux seniors un jour par semaine ou la mise en place de selfs en îlots, où les enfants se servent des portions adaptées, participent à une meilleure gestion des repas et à une lutte contre le gaspillage alimentaire.

- Économie circulaire : le recours à des solutions comme Too Good To Go, permettant aux commerçants et agriculteurs de vendre à prix réduit leurs invendus en fin de journée, contribue à réduire les pertes alimentaires.

Repenser l'autonomie alimentaire

Un paradoxe a été souligné : la Loire-Atlantique affiche une autonomie alimentaire de 89 %, mais exporte près de 90 % de sa production. Cette situation interroge sur la cohérence du système actuel.

Selon Ugo Bessière, la reterritorialisation de la production doit passer notamment par les cantines scolaires et publiques, véritables leviers pour relier production locale et consommation de proximité.

Tarification sociale et justice alimentaire

La question du taux d'effort a également été abordée. Ce dispositif permet d'adapter le prix des repas scolaires aux ressources des familles, garantissant que chacune contribue à hauteur de ses moyens. Plus les revenus sont faibles, plus le tarif est réduit, dans un souci d'équité et de justice sociale.

Innovations et solidarités locales

D'autres initiatives témoignent de la créativité des territoires :

- À Machecoul, une boîte à légumes fonctionne sur le principe des boîtes à livres : chaque habitant peut y déposer des légumes issus de son potager pour en faire profiter gratuitement ses voisins.
- Ces dispositifs favorisent non seulement la solidarité, mais aussi une meilleure reconnaissance des ressources locales et du rôle des habitants dans la chaîne alimentaire.

Conclusion : vers un droit effectif à l'alimentation

Cet atelier a mis en évidence que l'accès à une alimentation de qualité ne peut être considéré comme secondaire. Il est au cœur des enjeux de santé, de justice sociale et de transition écologique.

Garantir ce droit implique de soutenir les initiatives locales, d'encourager la relocalisation de la production et de développer des politiques tarifaires solidaires. C'est en conjuguant innovation, justice sociale et engagement citoyen que nos territoires pourront assurer à toutes et tous une alimentation digne et durable.