

Séminaire international Suffisance Alimentaire Urbaine

// La restauration collective, un élément essentiel pour développer les chaînes d'approvisionnement alimentaire territorialisées

// Eléments facilitant ou contraignant le déploiement des options pour améliorer et accroître la suffisance alimentaire urbaine en Méditerranée

Avignon, 26-28 Septembre 2019

Programme provisionnel au 5 septembre 2019

Judi 26 Septembre 2019

La restauration collective, un élément essentiel pour développer les chaînes d'approvisionnement alimentaire territorialisées

9:15/9:30 Présentation du séminaire.

9:30/10:00 Contexte scientifique et social. Esther SANZ SANZ, Aurélie CARDONA et Claude NAPOLEONE (INRA Ecodéveloppement). La restauration collective, un catalyseur pour promouvoir « les exploitations territoriales » et accroître la suffisance alimentaire urbaine (projet Aliville).

10:00/10:45 Catherine BRINKLEY (University of California, Davis). Visualiser l'enracinement social et géographique des systèmes alimentaires locaux pour alimenter les villes : des propositions pour l'agenda des chercheurs et praticiens afin d'augmenter la sécurité alimentaire.

10:45/11:00 *Pause-café*

11:00/12:30 **Table ronde 1.** Produits alimentaires locaux et restauration collective (offre et demande).

- Christian ROCCI (Délégué à l'agriculture, ville d'Avignon)
- Pierre-Noël CANITROT (Chargé de mission alimentation DRAAF PACA)
- Pauline MARTY (Maitresse de conférences en géographie et aménagement du territoire, Université de technologie de Troyes)
- Valérie ANGEON (Economiste, directrice de recherche, INRA Ecodéveloppement)

12:30/13:30 *Déjeuner*

13:30/14:10 Eric VERGER (Chargé de recherche en épidémiologie nutritionnelle, IRD UMR Nutripass). Les répercussions de la restauration collective sur la suffisance alimentaire urbaine et la sécurité nutritionnelle des ménages vulnérables.

14:10/15:15 **Table ronde 2.** De l'introduction de produits locaux dans la restauration scolaire à la structuration des filières de proximité.

- Valérie BARRE (Chargée de projet achats publics durables – alimentation durable, ARPE PACA –Agence Régionale pour l'Environnement-)
- Pascale FALCO (Responsable de la Division Prestation Alimentaire au Service de la Restauration, Ville de Marseille)
- Hugues FORTUNA (Directeur exploitation cuisine centrale, ville d'Avignon)

15:15/15:30 *Pause-café*

15:30/17:00 **Table ronde 3.** La structuration des filières de proximité : quels apports des structures intermédiaires à la suffisance alimentaire urbaine ?

- Pauline RICARD (Chargée de mission plateforme AGRILocal, Conseil Départemental de Vaucluse)
- Albert ALAMELDINE (Coordinateur du dispositif REGAL, Service Education du Département des Alpes-de-Haute-Provence)
- Eric GRUNEWALD (Coordinateur du réseau Manger Bio Ici et Maintenant (MBIM), Valence)
- Rosalia FILIPPINI (Economiste, chercheuse, Università Milano, Italy)

17:00/17:15 Conclusion de la journée & introduction de la journée du lendemain

Vendredi 27 Septembre 2019

Éléments facilitant ou contraignant le déploiement des options pour améliorer et accroître la suffisance alimentaire urbaine en Méditerranée

9:30/9:45 Introduction de la journée. Christophe SOULARD, en représentation du département INRA-SAD : recherches du département sur les systèmes alimentaires territorialisés

9:45/10:15 Esther SANZ SANZ et Claude NAPOLEONE. Au-delà de la restauration collective : éléments facilitant ou contraignant la suffisance alimentaire urbaine en Méditerranée (projet Divercrop)

10:15/11:00 Catherine BRINKLEY. La « rugosité » des villes : la pathologie géographique, économique et réglementaire de la plupart des aires urbaines américaines non-concentriques. L'exemple de la Californie, une région au climat méditerranéen.

11:00/11:15 *Pause-café*

11:15/12:45 **Table ronde 4.** Éléments facilitant ou contraignant la suffisance alimentaire urbaine en Méditerranée : innovations sociales et technologiques.

- Abdelmajid SAIDI (Economiste, enseignant-chercheur, Université Moulay Ismail, Meknès, Maroc)
- Claire Lesur-Dumoulin (Ingénieure de recherche, animatrice du Réseau Mixte Technologique –RMT- Alimentation locale, INRA Alenya)
- Christelle RUYSSCHAERT (présidente de la commission valorisation des productions, agroalimentaire et circuits-courts, Communauté de communes des Baronnies en Drôme Provençale. PAT des Baronnies Provençales). *A confirmer*
- Lamia ARFA (Economiste, maître-assistant, Institut National de la Recherche Agronomique de Tunisie, Tunis)

12:45/13:45 *Déjeuner*

13:45/15:30 **Table ronde 5.** Eléments facilitant ou contraignant la suffisance alimentaire urbaine en Méditerranée : gouvernance.

- Nabil HASNAOUI AMRI (formateur à l'Ifocap, chercheur associé à l'UMR Innovation)
- Joël Guitard (Vice-président de Terre de Liens PACA)
- Mylène MAUREL (Responsable du Pôle Agriculture, Tourisme, Développement économique au Parc naturel régional du Luberon. PAT du Lubéron)
- Oriane et Tristan ARLAUD (Maraichers bio au Puy-Sainte-Réparate, 13)
- Carolina YACAMAN (consultante chez Heliconia, enseignante-chercheuse en géographie et aménagement du territoire à l'Universidad Complutense de Madrid)

15:30/15:45 *Pause-café*

15:45/16:15 Esther SANZ SANZ : Discussion et conclusions. Perspectives pour l'action publique. Perspectives pour un numéro spécial de revue (Food policy? Urban studies? Agriculture and human values?, Environmental Science and Policy ?....)

Samedi 28 Septembre 2019

9:30/12:30 : Visite de trois exploitations agricoles afin de illustrer la diversité de modèles agricoles en périurbain, par rapport aux modes de production et de commercialisation :

- Modèle avec production très diversifiée vendant l'ensemble de la production en circuits courts dans la ville de proximité. Il ne peut pas approvisionner la restauration collective.
- Modèle avec production peu diversifiée ou monoculture, avec diversification de modes de commercialisation. Il peut approvisionner la restauration collective.
- Modèle avec production peu diversifiée ou monoculture, avec peu ou sans diversification de modes de commercialisation. Il n'approvisionne pas la restauration collective mais pourrait le faire.