

### REPRENONS NOTRE AVENIR ALIMENTAIRE EN MAIN !



*Manger ce n'est pas rien ! C'est un besoin essentiel. Mais faut-il placer cet acte quotidien au rang « d'activité menacée » ? Tout le monde ne mange pas encore à sa faim... Et tout ce qu'on ingère n'a pas toujours l'effet escompté sur le bien être et la santé !*

*Nous savons aussi que l'agriculture intensive et l'industrialisation de notre alimentation ne suffisent pas à répondre aux enjeux de la sécurité alimentaire à l'échelle mondiale, ni même en Europe.*

*Cet horizon peut encore s'obscurcir avec la spéculation mondiale sur les ressources agricoles, la diminution des ressources fossiles dont dépend l'agriculture, l'usage du sol à d'autres fins que nourricières (urbanisme, agrocarburants...), la controverses sur l'évolution des technologies de production agroalimentaire (OGM, farines animales...), les difficultés d'adaptation agronomique de nos territoires aux changements climatiques...*

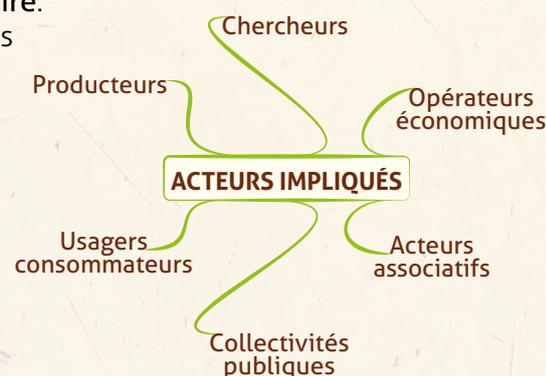
*Il y a peu de temps encore, avec la crise de la viande de cheval, l'on découvrait avec consternation comment l'éloignement des conditions de production permet de nous faire consommer n'importe quoi. Nous ne pouvons pas laisser notre avenir alimentaire nous échapper ainsi. Pour les collectivités publiques, il est temps d'agir...*

### L'ÉLAN "VITAL"

Le projet VITAL propose de **faire société autour de l'enjeu alimentaire**.

Il s'agit de redonner à tous les habitants du territoire et aux acteurs économiques vivant de cette filière, une meilleure assurance pour leur avenir. Cette initiative part de Loos en Gohelle, "ville pilote" du développement durable. Mais elle s'adresse au territoire plus large de la Gohelle (principalement les agglomérations de Lens-Liévin et Hénin-Carvin).

Avec VITAL l'enjeu alimentaire est abordé dans toutes ses dimensions : *agriculture - économie et emplois - santé publique - lien social - environnement...*



### NOS PREMIÈRES ACTIONS

REVUE DES ACTIVITÉS DÉJÀ AMORCÉES AU TITRE DU PROGRAMME EN 2013 ET 2014

#### 1/ Développer un modèle agricole local durable par l'agriculture biologique

Nous avons cherché à intéresser la profession agricole, sans la brusquer, à une forme d'agriculture réellement porteuse d'avenir : l'agriculture biologique. Des mesures incitatives de la commune pour faciliter l'accès à la terre, à condition de cultiver celle-ci en bio, ont mobilisé de premiers agriculteurs Loosois volontaires. Un seul agriculteur s'intéressait à l'agriculture biologique en 2012. Un an plus tard, ils sont quatre, rassemblés dans une structure coopérative en cours de création "Bioloos".

La ville a par ailleurs permis l'installation d'un jardin de cocagne sur le territoire communal.



#### 2/ Rendre les produits biologiques accessibles aux habitants de la Gohelle

Depuis 2013, les repas des sections maternelles sont réalisés à 100 % de produits issus de l'agriculture biologique. Les repas des aînés sont progressivement assurés avec des produits bio.

Depuis janvier 2014, grâce aux paniers "Terre de Gohelle", les produits bio locaux sont accessibles aux Loosois. Des points de livraison de paniers s'ouvrent également à Lens.

Progressivement, l'offre de produits bios locaux sera également rendue accessible à tous les professionnels de la restauration hors domicile, grâce à la plateforme Terre de Gohelle.

[WWW.TERREDEGOHELLE.FR](http://WWW.TERREDEGOHELLE.FR)

### 3/ Mobiliser les habitants sur les enjeux d'une alimentation saine

La municipalité s'est engagée depuis 2000 dans un important programme d'éducation à la santé liée à l'alimentation : le plan santé nutrition.

Conçu pour donner envie plutôt que faire peur, le Plan santé - nutrition loossois est

caractérisé par une approche mettant en avant la dimension plaisir et bien-être de l'alimentation et de l'activité physique : de se reconnecter au plaisir de vivre, de se sentir vivre et de partager des activités avec un groupe. Cette approche particulière, sensorielle, a été remarquée en 2010 par l'Institut National de Prévention et d'Éducation pour la Santé (INPES).



### 4/ Susciter l'intérêt de tous pour le jardin nourricier et la consommation relocalisée

Nés en Angleterre, les « Incroyables comestibles » sont des initiatives volontaires de création de micro jardins potagers. La nourriture qui s'y cultive est laissée en libre partage aux passants et riverains. Le phénomène est désormais mondial. Loos-en-Gohelle soutient cet élan de simplicité volontaire. En mars 2013, le premier potager incroyablement comestible est réalisé. En 2014, 6 projets de « micro potagers publics » seront accompagnés. Pour cela, la ville a contractualisé l'aménagement de ces jardins avec l'association

3A. Elle a déjà formé 6 ambassadeurs du jardinage et du bien vivre alimentaire pour démultiplier ces opérations de jardin. Toutes ces nouvelles activités viennent compléter des formes de pratiques du jardin potager encore très présentes dans le Bassin Minier.

### 5/ Réapprendre l'alimentation avec la réforme des rythmes scolaires

La Ville a décidé de placer l'alimentation (du jardin ou des fermes à l'assiette) au rang des 3 principales activités développées par les Temps d'Apprentissage Périscolaire (TAP). L'objectif de ce programme consiste à rendre familier le jardinage, la vie de la ferme, l'éveil des sens par le goût... Chaque enfant concerné par les TAP pourra bénéficier, selon la saison, d'apprentissages pour une véritable éducation par l'alimentation.

### 6/ Des temps célébratifs et de mesure de nos avancées

La ville de Loos-en-Gohelle est assez coutumière des temps forts consacrés à la culture, au sport. Avec Agrimieux, elle le fut même dans le domaine de l'innovation agricole... Notre alimentation mérite de retrouver une place au sein des principales manifestations festives. La première fête régionale de l'agriculture paysanne et du mieux vivre alimentaire inaugure un cycle nouveau de rassemblement populaire touchant à la mémoire et au devenir des activités liées à la production agricole, à la transformation alimentaire et à la consommation.



### 7/ La gouvernance la plus large pour une question des plus essentielles

Dès l'automne 2014, un Conseil Local de l'Alimentation Durable (CLAD) sera institué pour stimuler l'ensemble des parties prenantes du fait alimentaire. Ce conseil aura pour charge de valider les actions, d'en proposer de nouvelles et de doter celles-ci du plus large partenariat.

### 8/ Un programme de recherche et de diffusion de la connaissance

Le propre d'une ville pilote du développement durable est d'entreprendre des actions innovantes, de les analyser, d'en mesurer la portée et les éventuelles conditions de reproductibilité. Deux chercheurs, Hélène Melin (Lille 1) et Christian du Tertre (ATEMIS, club économie de la fonctionnalité) avec l'appui de leurs collaborateurs, sont associés au programme VITAL pour assurer le travail d'analyse et d'interprétation en vue du transfert de ce programme dans un contexte local élargi. Parallèlement, une maison virtuelle de l'alimentation permettra de capitaliser progressivement toute l'expérience de VITAL et de la partager.