Le projet alimentaire territorial,

ou la redécouverte du bon sens pour nourrir son territoire …

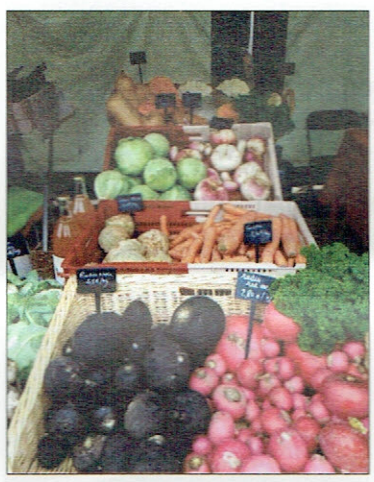
ou histoire d'une évidence pas si simple à mettre en place …

Se nourrir avec des produits de son territoire, le plein d'avantages...

Territoire très agricole, le Pays de Langres a décidé, depuis quelques années déjà, de s'intéresser à la question de son alimentation et de sa connexion avec son agriculture.
Car une réalité semble bien connue mais aussi regrettable : on a beau être un territoire agricole, finalement bien peu de produits consommés sur le territoire proviennent de ses agriculteurs ; cette part est estimée à moins de 5%.
L'enjeu est donc de réinstaller une proximité entre producteurs et consommateurs au sein de nos villages.
A la clef, une alimentation dont on connaît la provenance, ce qui n'est pas gage immédiat de qualité en soi.
La proximité induit la responsabilité et la responsabilité, la qualité. Pour illustrer, il est plus facile d'être en lien direct avec le producteur de nos légumes, de nos côtelettes, par exemple, pour lui dire ce qu'on pense de la qualité de ses produits ; plutôt que d'être confronté aux 3 couches d'emballage d'un produit, de lire des codes-barres et autres signes abscons pour imaginer le destinataire à qui on pourrait transmettre des récriminations.
A la clef également, un meilleur bilan carbone, des aliments qui ne traversent plus la planète pour arriver à contre saison, muris selon des procédés chimiques.
A la clef encore, un goût retrouvé et une nette réduction du gaspillage alimentaire.
A la clef enfin, un revenu consolidé par les agriculteurs qui perçoivent une plus grande partie de la marge laissée.
Les enjeux sont donc de taille, la cohérence évidente, le bon sens de mise.

Une évidence pourtant semée d'embuches

Pour autant, pas si simple à mettre en place concrètement, tant aujourd'hui les circuits de transformation et de distribution entre la production agricole et le consommateur sont organisés dans une logique industrielle, mondialisée et non par la proximité.
Même une loi, la loi Egalim, ne semble pas changer la donne pour autant.
Alors, l'idée est de prendre les choses à la base, à l'échelle du bassin de vie, en commençant par ce sur quoi on a prise. C'est donc cette démarche que le PETR du Pays de Langres a entrepris, en élaborant un Projet alimentaire territorial (PAT).
Concrètement, cet organisme est une sorte de fédération des 3 Communautés de Communes (CC Auberive, Vingeanne et Montsaugeonnais, CC du Grand Langres et CC des Savoir-faire), l'idée est d'agir sur les domaines de compétences de ces collectivités, et donc, de commencer par la restauration scolaire puisque c'est une responsabilité communautaire et de faire en sorte que les repas des enfants comportent plus de produits locaux. Il ne suffit pas de le dire pour le faire le lendemain, c'est un peu plus compliqué. Il faut d'abord composer avec les marchés publics qui, au nom du principe de concurrence, ne permettent pas de travailler avec qui on veut, et de privilégier systématiquement la proximité.
Ensuite, introduire des produits locaux en restauration collective induit une logistique particulière. Pour un chef de cuisine en collège, travailler avec un des 5 ou 6 grands groupes de distribution de la restauration collective implique un coup de fil par semaine et des livraisons de repas tout composés, etc. et des sachets à ouvrir. Travailler avec des producteurs locaux signifie 10 coups de fil chaque matin, ne pas avoir les salades prévues car il a gelé plus fort que prévu, s'avoir s'adapter mais aussi être équipé pour éplucher les légumes, et notamment cuisiner les produits, etc.
Bref, et ces exemples de petites difficultés se multiplient (…) donc pour mettre en place une telle dynamique sur un territoire, cela signifie anticiper, accompagner les choses, s'organiser, etc.



C'est pour cela que les 6 et 7 février derniers, nous avons réuni les producteurs d'une part, et les acteurs de la restauration collective (gestionnaires, chefs de cuisine, etc.) d'autre part, pour comprendre leurs besoins, pour organiser et mettre en place ce qui pourrait leur faciliter la vie.

Dominique Thiebaud, président du PETR de Langres, Claire Colliat, maire de Saint-Loup sur Aujon, Bérangère Abba, députée de Haute-Marne et Patricia Andriot, élue à la communauté de communes Auberive, Vingeanne et Montsaugeonnais le 18 octobre à Saint-Loup/Aujon

Trois groupes techniques seront prochainement au travail : le premier pour faciliter l'acheminement et le stockage des produits locaux, notamment, le second pour mieux accompagner les acteurs du territoire dans la rédaction de leurs marchés publics et enfin, le troisième pour travailler sur des actions de sensibilisation liées à l'alimentation, au sens large.

Pour cela aussi, l'idée est de s'appuyer sur les pépites que notre territoire a la chance de compter. Certains n'ont pas attendu les collectivités pour agir sur la question, le collège Les Vignes du Crey à Prauthoy, le collège Montmorency à Bourbonne les bains, la Maison de Courcelles à Courcelles-sur-Aujon, la Régie rurale du Plateau à Vaillant, par exemple.
Ensuite, l'idée est de pouvoir étendre cette dynamique à d'autres établissements qui mobilisent de la restauration collective (EPHAD ; hôpitaux, etc.).

Au-delà de l'introduction plus massive de produits locaux dans la restauration collective, d'autres pistes de travail se mettent en route.

Une rencontre a eu lieu avec la Métropole de Dijon qui souhaite introduire, dans la restauration collective, 30 % de produits issus d'un rayon de moins de 80 kms d'ici 2030, afin d'alimenter l'ensemble de sa population. Cela pourrait constituer un débouché intéressant pour nos producteurs, inciter et consolider ainsi la mise en place de filières locales de produits transformés sur les exploitations.

Des discussions ont aussi lieu à l'échelle du Parc National de Forêts car nous sommes bien conscients du devoir d'exemplarité sur ce sujet pour être à la hauteur de cette reconnaissance, mais aussi parce que c'est à cette échelle qu'il nous faut désormais apprendre à penser et à nous identifier.

A noter enfin que ce n'est pas une démarche isolée, on dénombre environ 500 territoires en France qui se sont lancés dans des actions similaires. Le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation soutient et encourage ce processus, le finance aussi parfois. C'est en partie le cas pour le projet du Pays de Langres qui a reçu l'aide de l'État et de l'Europe pour soutenir cette dynamique.

Patricia Andriot