



**Saisine du Pôle d'Equilibre Territorial Rural (PETR)
du Pays de Langres
au Conseil de Développement Territorial
« Circuits courts alimentaires »**

POUR UN PROJET ALIMENTAIRE EN PAYS DE LANGRES !

« Nous sommes ce que nous mangeons » (Hippocrate)

Décembre 2017

I. Sommaire

1. La saisine	p.3
2. En préambule, l'évolution de la demande sociale alimentaire.	p.3
3. Quelques chiffres marquants.	
4. Que dit la loi ?	p.4
5. Capitaliser et mettre en synergie les expériences collectives publiques en Pays de langres.	p.5
6. La chaine de valeurs inclusives des circuits courts en pays de langres.	p.7
7. Les enjeux et compétences pour un Projet Alimentaire en Pays de langres.	p.8
8. Le levier de la commande publique dans la restauration collective en pays de langres.	p.9
9. Vers un Projet Alimentaire en pays de Langres ?	p.9
10. Les modalités de mise en œuvre d'un Projet Alimentaire en Pays de Langres	p.12
11. Les annexes pour en savoir plus.	
- Annexe1. La méthode de travail de la saisine.	p.13
- Annexe2. Audition de P.Andriot.	p.14
- Annexe 3. Audition de H.Babouillard et P.François.	p.17
- Annexe 4. Audition de L.Létoré.	p.19
- Annexe 5. Audition de B.Bathier.	p.20
- Annexe 6. Rencontre DRAAF Grand Est. Mise en réseau des territoires en démarche PAT .	p.22
- Annexe 7. La commande publique CC des savoirs faire.	p.23
- Annexe 8. La commande publique CC Grand Langres.	
- Annexe 9. La commande publique CCAVM.	
- Annexe10. Candidature stage Master.	

II. LA SAISINE.

Par courrier en date du 7 avril 2017, le Président du PETR Pays de Langres saisit le Conseil de Développement territorial sur « **la manière et les modalités d’appréhender les thématiques circuits courts, produits du terroir avec un accent sur l’axe alimentaire prépondérant pour notre territoire** ». Ayant accepté la saisine dans ses termes, le Conseil de Développement doit rendre compte de ses travaux pour la fin d’année 2017.

III. EN PREAMBULE, L’EVOLUTION DE LA DEMANDE SOCIALE ALIMENTAIRE.

Le territoire Pays de Langres n’est pas exempt d’initiatives publiques et privées en matière de produits de terroir et de circuits courts alimentaires : de la création du vignoble du Montsaigeonnais en 1989 à la création d’un magasin spécialisé de vente directe de produits locaux à Montigny le Roi en décembre 2017 ; les exemples sont nombreux. Mais un double mouvement de fond généralisé questionne actuellement nos modes de production agricoles et nos modes de consommation alimentaire avec leurs impacts environnementaux et de santé publique. C’est sous ce double prisme que nous traiterons la question des circuits courts alimentaires sur notre territoire.

- 69% des français sont prêts à payer plus cher leurs produits alimentaires pour permettre aux agriculteurs d’être mieux rémunérés.
 - 89% des Français souhaitent être informés de la présence ou non de pesticides dans les produits alimentaires à travers un étiquetage.
 - 62% des Français déclarent consommer des aliments bio soit 2 fois plus qu’il y a 20 ans.
 - A l’école, 6 cantines scolaires sur 10 proposent du bio et 32% de celles-ci proposent des menus entièrement bio.¹
- ⇒ *Il y a donc en France une majorité culturelle qui appelle à une transition agricole et alimentaire et qui est prête à s’affranchir du modèle agricole actuel.*

IV. QUELQUES CHIFFRES MARQUANTS :

- Sur **100€** de consommation alimentaire, en circuit grande distribution **2€** reviennent au territoire contre **65€** en circuits courts !
- **0.20€** de gain sur le coût matière quand on transforme soi-même le produit.
- A 10 ans, les Projets Alimentaires Territoriaux sont porteurs de **2 700** emplois dans l’agriculture et la transformation en Grand Est (DRAAF).
- Au plan national, **85%** des consommateurs font leurs courses en grandes surfaces !

¹ Source : IFOP sondage du 10/10/2017 sur les habitudes et perceptions de consommation des français pour le compte du WWF

V. QUE DIT LA LOI ?

<p>Loi du 27/07/2010</p>	<p>Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche</p>	<p>Une politique publique de l'alimentation qui vise à assurer à la population l'accès, dans des conditions économiques acceptables pour tous, à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, produite dans des conditions durables.</p> <p>Institution du Programme Alimentaire National :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sécurité alimentaire, l'accès à tous, en particulier les populations les plus démunies, à une alimentation en qualité et quantité adaptées. - Sécurité sanitaire des produits agricoles et des aliments. - Santé animale et santé des végétaux. - Education et information en matière de goût, d'équilibre et de diversité alimentaire, d'hygiène, de connaissance des produits, de leur saisonnalité, de l'origine des matières premières agricoles ainsi que les modes de production et de l'impact des activités agricoles sur l'environnement.
<p>Loi du 13/10/2014</p>	<p>Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt</p>	<p>Programme national pour l'alimentation (PNA) « Notre modèle a de l'avenir » avec quatre grandes priorités nationales : La justice sociale, l'éducation alimentaire des jeunes, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine alimentaire.</p> <p>Sur cette dernière priorité, l'accent est mis sur les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT). La reconquête des modes de production, de consommation et de distribution au local.</p> <p>Objectif : 1 Projet Alimentaire Territorial par département et 500 projets suivis d'ici 2020. AP 2018 à paraître à la fin du premier semestre.</p> <p>Appel à Projet annuel. Accompagnement et mise en réseau des territoires retenus par les DRAAF.</p> <p>Création d'un Label national en cours pour apporter de la visibilité aux démarches des territoires.</p>
<p>2017</p>	<p>Les assises nationales de l'alimentation.</p>	<p>Acte 1 (octobre 2017) : La question de la création et de la répartition de la Valeur Ajoutée entre les producteurs, les industries de l'agroalimentaire et de la grande distribution. (Discours du Président de la République du 11/10/2017)</p> <p>Acte 2 (novembre 2017) : la question d'une alimentation saine, sûre, durable et accessible à tous ».</p>

VI. CAPITALISER ET METTRE EN SYNERGIE LES EXPERIENCES COLLECTIVES PUBLIQUES DU PAYS DE LANGRES.

La marque territoriale « Made in Pays de Langres »²

Crée en 2014 et porté par la Ville de Langres en collaboration avec le Pays de Langres, les chambres consulaires, le club d'entreprises Actisud52, l'Office de tourisme du Pays de Langres, l'UCIA de Langres, la marque territoriale vise à soutenir l'identification des produits locaux par le consommateur. Elle regroupe actuellement une centaine de producteurs dont 39 référencés « **Mangeons bien, mangeons sain** ».

Le label « Esprit Parc National ».

Ce label qui ne peut s'appliquer qu'au territoire Parc National, vise la haute qualité environnementale avec cahier des charges, contrôles et renouvellement tous les 3 ans (label conditionné à la création effective du Parc National).

Vers un système alimentaire territorialisé dans la Communauté de Communes du Bassigny pour la valorisation des ressources locales en Pays de Langres (mars 2016- mai 2017)³

Porté par le PETR au bénéfice du territoire du Bassigny, soutenu par la Région Grand Est (Appel à projet « économie de proximité ») et co animé par la Chambre d'agriculture de Haute marne et l'ARDEAR, cette opération visait à établir un plan d'action partagé pour renforcer l'offre et la consommation de produits locaux. Ateliers « Mangeons bien, mangeons local », sondages des attentes des consommateurs, enquêtes vers les entreprises de restauration collective et les exploitants agricoles, partage d'expériences avec la CCAVM et soirées-rencontres ont conclu à :

Des constats	Des propositions
Des consommateurs demandeurs (qualité, lien social) mais peu engagés.	Renforcer le lien social et l'identité territoriale en organisant des rencontres saisonnières.
Des commerces et une restauration collective très demandeurs	Renforcer les partenariats entre acteurs des filières locales via des actions partagées (signalétique et marque collective, annuaire...)
Une offre très insuffisante.	Susciter des projets chez les agriculteurs du territoire.
Une population agricole non impliquée	Organiser une restauration collective locale, créatrice d'emplois de proximité.

A noter, la création d'un magasin spécialisé produits en circuits courts à Montigny en décembre 2017 dans la suite de la dynamique de l'opération. Un pari risqué qu'il convient d'accompagner.

Esquisse de proposition de plan d'action circuits courts CCAVM (année 2017)⁴

² Ref. : audition B.Bâtier.

³ Ref. : PP de la rencontre du 11/05/17 à Montigny

Suite à un projet de création d'un magasin de producteur dans le cadre de la relocalisation de la fromagerie du groupe Rian à Vaux Sous Aubigny, la CCAVM a créé un groupe de travail pour élargir la problématique aux circuits courts sur le territoire. L'expérience du marché public restauration scolaire avec des acteurs locaux, les rencontres collectives avec les producteurs, avec les utilisateurs et la restitution publique avec les élus laissent entrevoir :

- Le besoin d'une animation / coordination pour faciliter les ajustements entre l'offre et la demande et provoquer de l'émulation.
- Des producteurs prêts à jouer le jeu d'un partenariat gagnant-gagnant avec le groupe Rian pour un magasin- vitrine des savoir-faire du territoire.
- La nécessité d'une action publique volontariste pour l'installation agricole.

Le groupe de travail « lutte contre le gaspillage alimentaire » des collèges du département.

Porté par le Conseil Départemental de Haute-Marne et animé par les cuisiniers des collèges de Prauthoy et Chateauvillain, le groupe de travail est une démarche qualité pour faire évoluer les pratiques professionnelles sur la transformation des produits pour réduire le gaspillage alimentaire.

Le label du Ministère de l'écologie et du logement « Territoire à Energie Positive pour la Croissance Verte ».

Ce label a permis, entre autres, d'enclencher une dynamique O phyto pour la gestion des espaces communaux par un accompagnement des acteurs à la gestion différenciée (Animation du collectif Groupement d'Acteurs Ruraux en Eco activités en partenariat avec les structures locales d'Insertion par l'activité économique.) A noter également l'initiative de la commune de St Loup sur Aujon de création d'un coin nature au sein de l'école communale.

La Gestion Territoriale des Emplois et des Compétences.

Ce dispositif, co porté par le PETR du Pays de Langres et le club d'entreprises Actisud 52, facilite les transferts de savoir-faire entre les entreprises locales. Au cours de nos auditions, nous avons repéré l'importance de ces transferts pour permettre l'évolution des pratiques et avant tout d'enclencher l'acceptabilité du changement chez les salariés.

Le Contrat Local de Santé.

Porté par le PETR du Pays de Langres, le Contrat Local de Santé du Pays de Langres sera élaboré en 2018. Il comportera un volet prévention santé / environnement.

Le repérage des exploitations agricoles dont l'exploitant a plus de 55 ans

Porté par la Chambre d'agriculture de Haute-Marne et mené sur le territoire de la CCAVM. La restitution sera menée en 2018.

⁴ Ref. : Audition de P.Andriot

VII. LA CHAÎNE DE VALEURS POUR DES CIRCUITS COURTS EN PAYS DE LANGRES.

La chaîne de valeurs définit ce qu'on entend par circuits courts et fait sens pour l'engagement des parties prenantes dans le processus évolutif de circuits courts alimentaires.

La production :

- L'origine des produits : critère de la marque territoriale « Made in Pays de Langres » : **rayon de 40 Kms autour de Langres** sans se fermer à cette stricte limite.
- La qualité des produits : produits issus de l'Agriculture Biologique, produits du terroir, labels qualité, etc. ; tout produit cultivé localement tendant à une **qualité optimum**.
- Les produits transformés : La part de la production locale dans le produit final. Critère de la marque territoriale « Made in pays de Langres » : **au moins 50% d'origine locale**.

La distribution/commercialisation : 1 intermédiaire maximum

- Vente directe du producteur au consommateur : vente à la ferme, au marché, dans un magasin de producteurs ou tout système lié (AMAP, Ruche qui dit oui, paniers solidaires...).
- Circuits courts avec intermédiaire grande distribution : situation à faire évoluer avec l'objectif d'une agriculture commerçante.
- Circuits courts avec intermédiaire système de plateforme de distribution : ex : les paniers de la RRP associés au grossiste La Cigogne pour les produits bio.

Les échelles économiques pertinentes des filières agricoles :

- Les circuits courts ne peuvent se concevoir uniquement dans les limites d'un territoire. Par exemple, pour la filière viande, la reconstruction de l'abattoir de Chaumont est indispensable pour développer les circuits courts. Le territoire est-il prêt à s'investir dans le projet ?

La recherche des effets induits : La confiance entre le consommateur et le producteur portant sur :

- Une alimentation saine garante de santé publique.
- Le maintien voire le développement d'une agriculture « paysanne ».
- Des prix rémunérateurs pour soutenir le changement des pratiques (des revenus plus que des primes).
- La qualité des eaux superficielles et souterraines.
- De nouveaux liens entre le territoire et ses habitants : l'excellence écologique du territoire, la fierté du territoire et de ses produits qui favorisent l'engagement des consommateurs.

VIII. LES ENJEUX ET COMPETENCES POUR UN PROJET ALIMENTAIRE EN PAYS DE LANGRES.

Enjeux / Défis prioritaires	Enjeux / Défis secondaires	Compétences et dispositifs mobilisables
<p>1. Des filières économiques alimentaires qui permettent le développement d'une agriculture plus commerciale, plus diversifiée avec une image santé/environnement valorisante.</p>	<p>Faire revenir ou maintenir de la Valeur Ajoutée sur le territoire.</p> <p>L'installation et la transmission des exploitations.</p> <p>La transformation de la matière en produit au local. Première transformation, conditionnement pour vente au détail, stockage, livraison...</p> <p>Approvisionnement local et bio dans la restauration scolaire.</p> <p>La vente directe en limitant les intermédiaires</p>	<p>Organiser l'offre : de l'animation pour rapprocher et organiser l'offre et la demande.</p> <p>Espace test agricole EPLEFPA Fayl Billot. Réserve foncière (PLUI/SCOT/SRADDET)</p> <p>Projet de nouvel abattoir de Chaumont avec financements territoriaux. Un ou des système(s) de distribution de gré à gré à construire.</p> <p>La commande publique des EPCI (compétence scolaire).</p> <p>La dynamisation des marchés de producteurs permanents ou saisonniers. Les initiatives « La ruche qui dit oui ». Les systèmes AMAP et paniers solidaires...</p>
<p>2. L'identification des produits au territoire</p>	<p>Les aménités des consommateurs vis-à-vis du territoire par le renouvellement des relations entre producteurs et consommateurs. L'accessibilité sociale aux produits locaux. La valorisation des produits et productions du terroir (huile de colza, cassis d'Alice, vins du Montsaigeonnais et Coiffy...)</p>	<p>La marque territoriale « Made in pays de langres ». Le label « Esprit Parc National » La création d'une monnaie territoriale complémentaire pour inciter aux achats locaux.</p>
<p>3. Mieux produire, mieux consommer</p>	<p>Instituer de nouveaux modèles de production et de consommation.</p>	<p>La reconversion des systèmes de production agricole AMI 2018 Agences de l'eau/Région Grand Est</p>

<p>sur notre territoire pour préserver les ressources naturelles (eau, biodiversité...).</p>	<p>Territoire 0 produits phyto sanitaire. Des exploitations agricoles résilientes.</p>	<p>« Soutien aux filières favorables à la protection des ressources en eau » (élevage à l’herbe et projets de filières.) Réseau départemental Chambre d’agriculture/ARDEAR/Agences de l’eau.</p>
	<p>Eduquer à la prévention santé-alimentation Eduquer à la consommation responsable : gaspillage alimentaire, achats locaux, légumes et fruits de saison, transformation domestique des produits....</p>	<p>Projet Régional Santé-Environnement 3 (2017-2021) : des dispositifs financiers mobilisables (Région/ARS). Projet local Santé du PETR.</p>

IX. LE LEVIER DE LA COMMANDE PUBLIQUE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE.

Nous nous intéressons ici qu’à la gestion des restaurations où les collectivités locales ont la main : la restauration scolaire et les EPHAD sous gestion publique (non comptabilisé ici).

Territoire	Nbr d’enfants	Nbr de repas/jour	Mode opératoire	Date de fin de contrat
CC des Savoir-Faire	1073	347	DSP API, Sodexo Partenariat EPLEA Fayl Billot	06/2018
CC Grand Langres		593	Sodexo Collège Montigny pour écoles de Montigny	31/12/2019
CCAVM	681	573	Collège Prauthoy. SARL DRUT Maison de Courcelles	Aout 2021 01/09/2018 07/2018

*La commande publique de la restauration collective du primaire représente un volume de **1513** repas/jour.*

X. VERS UN PROJET ALIMENTAIRE EN PAYS DE LANGRES ?

Le Pays de Langres dispose d’atouts pour développer un projet alimentaire fédérateur et porteur d’initiatives publiques et privées. Mais il faut un chef de file qui initie, impulse et coordonne. C’est donc naturellement au PETR du Pays de Langres que doit revenir cette responsabilité en étroite collaboration avec les trois Communautés de communes du territoire et la société civile.

Qu'est-ce qu'un Projet Alimentaire Territorial (PAT) ?

On entend par PAT : un **projet collectif visant à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs et à développer l'agriculture sur les territoires ainsi que la qualité de l'alimentation.**

Pour les PAT aboutis, le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt labellise le territoire pour lui donner de la visibilité⁵.

L'appel à projet national « Programme national pour l'alimentation : notre modèle a de l'avenir »⁶

Le renouvellement de cet appel à projet est prévu pour la fin d'année 2018. Il a déjà été édité 5 fois (2011, 2014, 2015, 2016 et 2017), un territoire ne peut y prétendre qu'une fois et le projet ne peut excéder 24 mois.

Son champ : des projets qui visent à assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique.

Les priorités : le projet devra s'inscrire au minimum dans l'une des quatre grandes priorités du PNA :

- La justice sociale : Elle vise à garantir l'accès de tous à une nourriture de qualité, sûre et en quantité suffisante, ainsi que l'insertion et la réinsertion par les métiers de l'alimentation et de l'agriculture.
- L'éducation à l'alimentation de la jeunesse : elle passe notamment par une valorisation des métiers de l'alimentation, des produits, des territoires et, plus globalement, par une transmission des savoirs et des connaissances sur l'équilibre alimentaire et l'alimentation durable.
- La lutte contre le gaspillage alimentaire : elle s'appuie, en particulier, sur la diffusion de bonnes pratiques, l'éducation des jeunes et le développement des dons de produits aujourd'hui détruits ou jetés.
- L'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine alimentaire : il s'agit de rétablir le lien entre l'agriculture et la société, notamment en favorisant l'approvisionnement de proximité et de qualité.

Les + ADEME : des projets comportant une dimension environnementale forte, à savoir :

- Sur des projets transversaux en faveur d'une alimentation durable : un volet environnemental avec un ou plusieurs autres aspects (santé, social, économie...).
- Sur des projets d'éducation alimentaire de la jeunesse : nécessité d'un volet environnemental significatif.
- Sur des projets de lutte contre le gaspillage alimentaire : un diagnostic prenant en compte l'impact GES et calcul des gains environnementaux.

⁵ <http://agriculture.gouv.fr/faire-reconnaitre-un-projet-alimentaire-territorial>

⁶ Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt/ADEME, Ministère des Solidarités et de la Santé

- Sur des projets d'ancrage territorial et de mise en valeur du patrimoine alimentaire : dès lors qu'il s'agit de mettre en valeur des produits présentant un intérêt environnemental. Ex : légumineuses, produits de saison... et qu'ils sont associés à un diagnostic environnemental.

Les + Ministère des solidarités et de la Santé : des projets comportant une dimension sociale importante, à savoir :

- L'amélioration de l'accès autonome à l'alimentation pour des personnes démunies.
- La mise à disposition, par les structures distributrices de denrées, de produits au plus proche des besoins.
- La mise en œuvre de partenariats territoriaux visant à apporter une réponse concrète à l'insécurité alimentaire.
- L'élaboration d'outils permettant de favoriser une alimentation équilibrée et conviviale malgré des moyens limités.
- L'utilisation de l'alimentation comme support d'un accompagnement social global.

Qui peut concourir, avec quelles modalités de financement ?

- Les organismes publics ou privés à but non lucratif.
- Le projet s'appuie sur un ou plusieurs co-financement et le financement de l'Etat est plafonné à 70% du montant total du projet.

La candidature.

Outre le choix de la thématique du projet, la candidature doit porter sur un diagnostic de la production / alimentation du territoire :

- Connaître ce qui est produit/transformé/consommé sur le territoire.
- Connaître ce qui est importé, ce qui sort du territoire, la distribution et les marchés municipaux où les élus ont la main.
- Analyser les flux physiques : consommation des foyers, hors foyers (restauration collective), consommations pour la transformation, pertes et gaspillages.
- Identifier et analyser des mesures d'amélioration sur les acteurs (producteurs/consommateurs/collectivités...) sur l'agriculture du territoire (qualité de la production).
- Identifier les flux de population (tourisme).
- Analyser les jeux d'acteurs : qui fait quoi, comment et dans quel but ? Les partenaires à associer (Agriculture/entreprises de transformation et de distribution, collectivités et organismes de l'Etat, acteurs de l'ESS, financeurs....

Le PETR Pays de Langres a la capacité de candidater à l'APN « **Programme national pour l'alimentation : notre modèle a de l'avenir** » pour un projet 2019-2020 portant sur :

- L'axe prioritaire : **ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine alimentaire.**

avec la mobilisation :

- Du programme **LEADER « Innovons en pays de langres »**

Une candidature présuppose, en amont, l'élaboration d'un Projet Alimentaire Local.

Le soutien de la Région Grand Est et des Agences de l'eau Seine Normandie, Rhin Meuse et Méditerranée Corse pour la protection de la ressource en eau.

Les nouvelles orientations du 11^{ème} programme des Agences de l'eau (2019-2029) seront vraisemblablement axées sur « l'aide à des projets centrés sur les cultures à bas niveau d'impact sur la ressource (herbe, agriculture biologique et autres cultures sans intrants), en lien avec les territoires à enjeu eau (bassins versants, captages...), garantissant leur efficacité sur la ressource et assurant une pérennisation des changements de pratique amenés par le projet ».

Dès 2018, en collaboration avec la Région Grand Est, un Appel à manifestation d'Intérêt « **Soutien aux filières favorables à la protection des ressources en eau** » sera lancé en direction des agriculteurs, collectivités, industriels, distributeurs, coopératives et négoce. Les interventions financières porteront sur les études, animations et investissements.

Une première rencontre d'acteurs au niveau départemental, animée par la Chambre d'Agriculture, a défini 3 grandes priorités pour une éventuelle candidature à l'AMI :

- Conforter les filières valorisant l'herbe.
- Faire émerger de nouvelles filières végétales.
- Développer les circuits courts en cohérence avec les enjeux environnementaux.

Nécessité de veiller, pour installer une filière circuits courts alimentaires, à la cohérence et aux synergies d'acteurs dans un cadre plus large que celui du PETR (REF : Les échelles économiques pertinentes des filières agricoles de la chaîne de valeurs.)

A suivre si la chambre d'agriculture de Haute Marne pense candidater à l'AP Région / Agences de l'eau en 2018.

Le projet de reconstruction de l'abattoir de Chaumont⁷

La proximité d'un abattoir proportionné aux besoins du territoire est un atout indispensable pour les circuits courts viande. A suivre le plan de financement du projet d'investissement.

⁷ Ref : audition de H.Babouillard

XI. LES MODALITES DE MISE EN ŒUVRE D'UN PROJET ALIMENTAIRE EN PAYS DE LANGRES.

Quand	Quoi	Comment	Avec quels moyens	Financements mobilisables	Production attendue
Février 2018	La décision politique d'engagement du PETER dans une démarche Projet Alimentaire du Pays de Langres suite à cette saisine.	Création d'un COPIL de suivi du projet (Représentants PETER / CC / CDT). Valide les phases d'élaboration du projet.			
Avril-septembre 2018	Elaborer un projet alimentaire en pays de langres porté par le territoire.	<u>Création d'un groupe de travail</u> chargé d'élaborer concrètement le projet (Etat des lieux, Diagnostic, Objectifs, plan d'action, alliances, budget). Composition : Des acteurs partie prenante de la démarche <u>Désignation d'une expertise</u> pour accompagner / coordonner et garantir la production.	Des acteurs locaux parties prenantes de la démarche. Soit des moyens internes PETER, soit 1 stagiaire master (CF annexe), soit une prestation de service avec un partenaire externe. (de 5 à 15 000€)	Leader « innovons en pays de langres (dossier 1 à déposer suite à la décision politique du PETER)	Un projet alimentaire territorial partagé et validé par le COPIL PETER.
Octobre / novembre 2018	Candidature PETER à l'APN 2019-2020 « Programme national pour l'alimentation : notre modèle a de l'avenir »	Décision PETER au vu du cahier des charges (choix stratégiques). Passage du PAT dans les tuyaux de l'APN et de Leader.	Chargé de mission PETER		Une candidature qui répond au projet du territoire et aux exigences des financeurs.
2019/2020	Mise en œuvre de la phase 1 du projet alimentaire en Pays de Langres		Mission d'animation interne ou externe PETER	MAAF + Leader (dossier 2)	Un premier programme d'actions sur les axes prioritaires.
2020/2021	L'évaluation du projet, la phase rebond (mise en œuvre de la seconde phase)	COPIL			

XII. LES ANNEXES

ANNEXE 1 : LA METHODE DE TRAVAIL DU CONDEIL DE DEVELOPPEMENT TERRITORIAL

Un groupe de travail mixte Conseil de Développement – Expert associé :

D.Camburet	Collège des associations. Rapporteur
Yves Doucey	Collège des représentants des territoires (CCAVM)
MF.Aptel	Collège des associations
JP.Hurson	Collège des individuels
C.Piquard	Collège des associations
P.Vignot	Collège des associations
H.Babouillard	Expert associé, représentant ARDEAR et Multiferm.
T.Fourrier	Expert associé, représentant du Groupement des Agriculteurs Biologique de Hte Marne.

Des auditions d'acteurs locaux.

Nous avons effectivement démarré nos travaux au cours du dernier trimestre 2017 en auditionnant un panel d'acteurs locaux pour nous éclairer de leurs visions relatives aux enjeux et aux problématiques techniques.

09/10/2017	P.Andriot	Elue CCAVM référente du groupe de travail « Plan d'action circuits courts CCAVM » Fonctionnaire à la cellule nationale « réseau Rural » du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt.
15/11/2017	P.François H.Babouillard	Maraîcher bio à Dommarien. Président Multiferm, administrateur ARDEAR
24/11/2017	L.Létoré	Directeur de l'association maison de Courcelles.
30/11/2017	B.Bathier	Responsable de la marque territoriale « Made in Pays de langres ».

Une délégation du groupe de travail CDT a également participé à deux rencontres extra territoriales pour la mise en réseau de filières circuits courts :

04/10/2017	Chambre d'agriculture de Hte Marne / ARDEAR / Agences de l'eau Seine Normandie, Rhin Meuse, Rhône Corse.	« Mieux produire, mieux vendre, mieux consommer sur nos territoires pour préserver l'eau » Comment conforter des filières valorisant l'herbe ? Comment faire émerger de nouvelles filières végétales ? Quelles actions pour développer les circuits courts en cohérence avec les enjeux environnementaux ?
------------	--	--

09/11/2017	DRAAF Grand Est	Mettre en Réseau les territoires en démarche de Projet Alimentaire Territorial à l'échelle de la Région Grand Est. Quels besoins en ressources méthodologiques et techniques ? Comment favoriser les échanges de pratiques ?
------------	-----------------	---

Un représentant du groupe de travail a également suivi les travaux circuits courts CCAVM.

12/05/2017	Rencontre des Consommateurs	Collège de Prauthoy, Petite Récré, restauration Villegusien...
29/05/2017	Rencontre des producteurs	Multiferm, Grattedos, ferme Bel air...
06/09/2017	Commissions CCAVM économie et environnement	Débat entre les commissions.
16/10/2017	Seconde rencontre des producteurs	

Le groupe de travail a tenu 4 rencontres de synthèse.

03/10/2017	Planning de la saisine	Les attendus de la saisine, La méthode de travail, le rétro planning.
16/10/2017	Les retours d'expérience	Les démarches CC Bassigny et CCAVM.
20/11/2017	Les défis et les enjeux.	Priorisation des enjeux et des compétences.
07/12/2017	Finalisation de la saisine	Adoption du document de travail final. Elaboration de l'avis.

ANNEXE 2 : L'AUDITION DE P. ANDRIOT, CELLULE RESEAU RURAL DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION ET DE LA FORET ET ELUE DE LA CCAVM, REFERENTE DU GROUPE DE TRAVAIL CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES (09/10/2017)

Réseau rural national.

Le budget PAC France s'élève à 16 milliards d'€ (11 milliards de fonds européen + 5 milliards du budget de l'Etat). 25 millions d'€ sont consacré au budget du Réseau Rural National avec les missions de prospectives, de ressources et de veille stratégique sur les thématiques :

- Agro écologie
- Relations urbain/rural
- Gouvernance alimentaire territoriale : sujet clé pour le développement rural (site internet reseaurural)
- ESS

Nouveaux enjeux de la PAC.

La contribution nette de la Grande Bretagne était de 7 milliards d'€. L'évaluation du Brexit sur la dotation PAC de l'UE à la France serait de -1 milliard d'€. Quels vont être les arbitrages en regard des 3 piliers PAC ? :

- Soutien direct aux exploitations.

- Mesure Agro environnementale et climatique
- Développement rural.

L'Europe priorise le lien agriculteurs/consommateurs avec une attention particulière sur les impacts environnementaux (Consultation sur la qualité alimentaire en court)). La profession défendant ses revenus, c'est le pilier développement rural qui risque de faire les frais des contraintes budgétaires.

Les priorités du ministère.

- Loi d'avenir pour l'alimentation, l'agriculture et la forêt du 13/10/ 2014 institue les Projets Alimentaires Territoriaux. Appel à Projet annuel de « labellisation » de territoires volontaristes avec mise en réseau par les DRAAF. La DRAFF grand Est a lancé une étude sur l'émergence de PAT (S. Sidibé a répondu au questionnaire pour notre territoire) et envisage d'organiser des séances de restitution à l'échelon infra régional (Chalons en C pour la Champagne Ardenne).
- Etats généraux de l'alimentation en cours.

Les motivations : la crise sanitaire alimentaire (Qu'est-ce qu'on a dans nos assiettes ?), l'impact environnemental de l'agriculture conventionnelle, le modèle économique agricole avec une régulation des prix qui ne fonctionne plus (marché ouvert) et des revenus agricoles exsangues.

Les états généraux de l'alimentation (première phase) : forte présence de l'agro-industrie et de la grande distribution dans les tables de travail thématiques. En attente du discours du Président de la République du 11/10 sur les orientations retenues.

NB : le ministère est organisé en « silo » avec la Direction Générale de l'Alimentation (agrément, contrôles...), la Direction Générale Economique (PAC, filières, forêt) et la Direction Générale de la Formation Professionnelle (enseignement agricole...) ce qui ne facilite pas les approches transversales des problématiques alimentaires et agricoles.

Terre en ville : réseau des pactes alimentaires territoriaux (voir site internet) : sur 100€ de consommation alimentaire, en circuit grande distribution 2€ reviennent au territoire contre 65€ en circuits courts !

A consulter également l'approche PAT du labo de l'ESS (lelabodeless).

En guise de première conclusion, une interrogation : Veut on instituer de nouveaux modèles de production/consommation ou simplement conforter le modèle actuel avec un habillage local ?

Proposition de plan d'action circuits courts CCAVM.

Genèse :

- Commission scolaire a modifié, en 2016, son appel d'offre pour la restauration scolaire en introduisant une clause approvisionnement local. Retour rapide de satisfaction des parents d'élèves... et des producteurs locaux.
- Pollutions agricoles (qualité des eaux de robinet à Leuchey) nécessitant un accompagnement au changement de système production. CCAVM non compétente mais problématique prégnante.
- Relocalisation de la fromagerie Germain (groupe Rian) à Vaux/Aubigny avec accompagnement public (crédit-bail bâtiment). Demande CCAVM d'installation d'un magasin de producteurs « produits du terroir » qui semble ne pas correspondre aux attentes des producteurs locaux.

Constitution d'un groupe de travail piloté par Patricia pour « **un raisonnement global pour des circuits courts qui contribuent à faire revenir de la valeur ajoutée sur le territoire.** »

Trois rencontres organisées :

- Avec les utilisateurs potentiels et notamment avec les « donneurs d'ordre » de la restauration collective (S/Traitant de la restauration scolaire CCAVM, Collège Prauthoy, Maison de Courcelles....)
- Avec les producteurs locaux.
- Avec les commissions Environnement et Economie de la CCAVM.

Une prochaine étape de restitution avec le témoignage d'une expérience externe (Lons le Saunier).

Un texte d'orientation générale portant sur :

- La rencontre entre l'offre et la demande sur le plan logistique.
- La mise en réseau des acteurs et le lien avec d'autres territoires
- L'image territoire de circuits courts alimentaires pour créer les aménités de consommateurs.

Un positionnement CCAVM (ou PETR) pour :

- Porter l'animation/médiation territoriale
- Organiser la communication/sensibilisation
- Multiplier les réseaux de distribution (inventaire des producteurs, marchés locaux, vente de gré à gré...)

Une alerte : La visibilité du pays de Langres comme territoire à projets s'estompé peu à peu dans les grands réseaux nationaux. C'est primordial de continuer à se faire repérer...

En guise de seconde conclusion, un sentiment : l'agriculture locale est prête à bouger pour peu que le territoire soutienne.

ANNEXE 3 : L'AUDITION DE PHILIPPE FRANÇOIS, MARAICHER A DOMMARIEN ET D'HYPOLITE BABOILLARD, ELEVEUR DE VOLAILLES A LEUCHEY / PRESIDENT DE MULTIFERM (15/11/2017)

1. Exploitation en maraîchage bio de P.François sur 2.5 Ha dont 4 000m² en couvert qui permet 2 à 3 rotations /an.

Restauration scolaire : retour d'expérience d'approvisionnement du collège de Prauthoy (2 saisons).

Les atouts

- Volontarisme de l'équipe de cuisine et de l'encadrement du collège.
- Travail de l'équipe de cuisine sur le 0 déchet avec des portions présentées proportionnées et sur la qualité/diversité des produits.
- Livraison sur commande de gré à gré suivant les disponibilités en légumes (choux, aubergines, poivrons, haricot vert, salades...).
- Légumes de saison.
- Pas de problèmes sur les quantités et les tarifs.
- Relation de confiance sur la base des valeurs du bio et du local.

Approvisionnement des particuliers. Peu de vente directe en maraîchage.

- Marché hebdomadaire de Chalindrey (Baisse en vitalité face au vieillissement de la population).
- Restauration de Chassigny.
- Distribution avec les magasins biomonde/multiferm/Brin de campagne et les paniers de la Régie Rurale du Plateau.

Appréciation globale :

- Demande supérieure à l'offre, il convient d'encourager les installations.
- Besoin d'une légumerie pour fédérer les producteurs.
- Marque territoriale « Made in Pays de Langres » : une bonne initiative contrecarrée par l'absence, dans les marchés publics, de clauses protectrices de la production locale : pas de cohérence entre l'affichage et les pratiques.

2. Multiferm : transformation et vente directe entre 14 associés dont 13 en productions complémentaires autour du Val d'Esnois (génisses blonde d'Aquitaine ou limousine, volaille, lapin, caille, produits laitier, veau de lait...).

Atelier de transformation des carcasses + atelier d'abattage des volailles à Courcelles Val d'Esnois.

Point de vente à Courcelles (2006) et Asnière les Dijon (2007).

Création en 2006 avec un investissement d'environ 800 000€ (Peu de soutien de la CC de l'époque mais précieuse aide de la commune du Val d'Esnois).

Principes de fonctionnement :

- Chaque associé donne du temps de travail au collectif suivant ses compétences : vente, entretien/réparation, administratif....
- Chaque associé est maître de sa production (récupération des invendus)

- Marge de 10 à 25% laissées par les associés à multiferm (rémunération des salariés, charges d'exploitation....)
- Pacte entre associés : ne pas chuintier multiferm (profiter des équipements pour vendre individuellement en direct par ex)
- Fonction de magasin de producteurs pour les producteurs locaux (marge commerciale de 30%).
- Equipements aux normes : agrément sanitaire et agrément salariés.

Production :

- Croissance continue sur 10 ans avec concurrence accrue ces dernières années (La valeur ajoutée se fait dans la vente au détail).
- CA de 1.6 millions d'€ (1.3 M€ à Asnière et 300 000€ à Courcelles).
- 1000 clients par semaine.
- 15 emplois directs.

Abattage bovins et ovins.

- Abattoir de Chaumont menacé de disparition (conçu pour traiter 2400t alors qu'actuellement il ne traite que 180 t) : dérogation d'habilitation jusqu'à fin 2019. C'est un outil indispensable pour développer les circuits courts (plus proches abattoirs : Chatillon/Seine, Mirecourt, Vesoul).
- Projet de reconstruction en cours de négociation avec les pouvoirs publics porté principalement par Multiferm et Brin de campagne : projet d' abattoir multi espèce de 5 000t avec salles de découpe et capacité de stockage de 4 000t pour un investissement estimé à 6 Millions d'€. Projet de création d'une SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) avec apport en capital de 200 000€ des producteurs associés et recherche de 40% de financements publics.
- Bien-être animal : actuellement, certaines boucheries abattent le bétail en Bretagne (groupe Bigard) avec plus de 500Kms de transport pour les bêtes et autant pour les carcasses (on comprend les motivations des bonnets rouges !). On peut parier qu'à l'avenir la loi limitera ces distances (Inférieur à 200 Kms ?). Un argument pour le maintien d'une capacité d'abattage dans le département.
- Les ateliers/points de vente de Multiferm et Brin de campagne représenteraient 20% du tonnage du futur abattoir.

Les enjeux des circuits courts :

- Des filières économiques qui permettent le développement d'une agriculture plus commerçante, plus diversifiée avec une image valorisante sur les problématiques santé/environnement.
- Marque territoriale « Made in Pays de Langres » : un outil important pour donner de la visibilité aux productions locales (veiller sur les cohérences citées précédemment).
- Maintien d'une agriculture paysanne : Après quelques années fastes (réinvestissement des bénéfiques dans du matériel) et 3 années catastrophiques (conditions climatiques, cours mondiaux des matières premières...), 30% des exploitations sont détenues par le système bancaire : perte de résilience des fermes.

Note du rapporteur : *Un Projet Alimentaire Territorial ne peut se concevoir que dans les limites d'un territoire. Pour l'offre, il faut des outils mutualisés entre territoires (exemple de l'abattoir) et pour la demande, notamment publique, les compétences échappent au local*

(Département pour les collèges, Région pour les lycées). Voir l'exemple du département de Côte d'Or : achat de 20 ha dont 15 pour installer des maraîchers, 2 ha pour un espace test agricole, 2 ha pour expérimenter la permaculture et 2 ha de bâtiment... Le tout pour l'approvisionnement des collèges et EPHAD de Côte d'Or.

ANNEXE 4 : L'AUDITION DE LOUIS ETORE, DIRECTEUR MAISON DE COURCELLES.(24/11/2017)

La maison de Courcelles est l'association gestionnaire du centre d'accueil de 110 lits implanté à Courcelles/Aujon depuis le début des années quatre-vingt qui porte le même nom. L'association met en œuvre des classes de découverte et des colonies de vacances avec des approches pédagogiques actives basées sur la responsabilité de l'enfant. Depuis peu, l'association gère également la restauration scolaire d'Auberive et de St Loup (Fabrication des repas mais pas les liaisons avec les cantines scolaires).

Genèse de la démarche approvisionnement en circuits courts pour la restauration collective de la maison de Courcelles et des restaurations scolaires d'Auberive et St Loup.

Louis a pris les fonctions de Direction en 2014. A l'époque, l'association, soucieuse de la cohérence entre la transmission des valeurs du Développement Durable et ses pratiques au quotidien, avait envisagé l'approvisionnement de sa restauration en circuits courts. Elle se heurtait alors aux freins des personnels de cuisine : « la législation interdit la viande hachée », « Les circuits courts font exploser le coût vivre »... autant de représentations qui annihilent toutes velléités de changement (« Le changement fait peur »). De plus, dans un contexte de tension sur les emplois, donc de temps à consacrer sur les tâches d'approvisionnement, il est bien plus simple d'adopter « la praticité (la commande hebdomadaire au fournisseur) au détriment de l'origine et de la qualité des produits ». Cette praticité est illustrée par le système groupement d'achat Transgourmet avec sa formule équilibre qui rationalise les produits donc les coûts mais individualise les portions (bonjour les emballages) et déresponsabilise sur le produit (peu importe sa provenance...). Un système jugé pervers : tant que c'est pratique, on ne préoccupe pas du reste !

A l'occasion du départ d'un agent de cuisine dans ce contexte en tension, l'arrivée d'un expert doublé d'un passionné du produit (en la personne d'Hervé Simonel, le cuisinier du collège de Prauthoy) a prouvé à l'équipe « qu'on pouvait faire des choses pour peu de faire évoluer les pratiques ».

Oui mais pas sans casse ! 2 départs dans l'équipe de cuisine donc des compétences nouvelles à recruter dans un projet de restauration mêlant pédagogie (cuisine ouverte), qualité et provenance locale des produits (circuits courts), lutte contre le gaspillage (service en table et en plats avec petites quantités à volonté et recyclage du non consommé sous une autre forme...) et soutien à l'installation de producteurs (Baptiste Gallissot, maraîcher et animateur à ses heures, projet d'installation d'un boulanger avec la rénovation du four à pain de la colo.....). Tout un programme !

Les incontournables :

- Le plan de maîtrise sanitaire : les diagrammes, les procédures, la pédagogie.... Tout est possible à condition de le penser, le transcrire et « faire ce qu'on écrit » : les services sanitaires suivent....

- Lutte contre le gâchis alimentaire : ex : la gestion des stocks se faisait au visuel et au souvenir avec le syndrome de la rupture de stock. Obligation de rationaliser à travers l'outil informatique donc investissement dans un gestionnaire et de la formation-adaptation des personnels.
- Problématique de l'évolution des compétences internes et des nécessaires adaptations des RH au projet : ex : formation de l'équipe avec une nutritionniste tant sur la composition des menus que sur les techniques de l'approvisionnement local ou encore la gestion des stocks. A noter le rôle de la **Gestion Territoriale des Compétences** avec les visites régulières de l'équipe de cuisine aux collèges de Prauthoy et Chateauvillain, l'accompagnement in situ des deux experts départementaux (H.Simonel et cuisinier de Chateauvillain) et la bienveillance du Conseil Départemental dans le cadre des classes de découverte.
- La difficulté à trouver des producteurs locaux La: mobilisation de l'ADEAR et des réseaux de producteurs.
- Les prix : Coût vivre passé de 2.75€ en 2016 à 2.60€ en 2017 (L'augmentation des volumes avec restauration scolaire d'Auberive n'y est pas pour rien). Echanges basés sur la confiance, chacun doit s'y retrouver, l'essentiel est d'atteindre un coût vivre acceptable et non pas de tirer sans arrêt vers le bas, relation donnant-donnant, « pas de négociation sur les tarifs, faut qu'on se construise un savoir avec l'expérience ».
- Les investissements : Obligation d'un outil de travail qui permette de travailler le produit brut (Magasin de stockage, four multi services, hachoirs pour steaks hachés, cellules de refroidissement...) soit 40 000€ d'investissements. A savoir, 0.20€ de gain sur le coût vivre quand on fait soi-même. Le jeu en vaut la chandelle.
- Les livraisons : a travailler en réseau donc a organiser dans un système d'entraide.
- La commande publique CCAVM : Pas de prise de responsabilité de l'association sur les liaisons (Coûts matériels et humains des liaisons chaudes). c'est la CCAVM qui assume cette fonction avec son matériel et son personnel. Coût repas par convention à 4.80€.

Enjeux des circuits courts :

- Fierté du territoire, image positive, attractivité.(Demande forte des usagers adultes en produits du terroir).
- Des choix économiques en fonction de la qualité et de la cohérence entre ce qu'on dit et ce qu'on fait.
- L'ancrage de l'association sur son territoire par un réseau d'acteurs engagés sur des valeurs communes.

ANNEXE 5 : L'AUDITION DE BENEDICTE BATIER, MARQUE TERRITORIALE « MADE IN PAYS DE LANGRES » (30/11/2017)

Genèse de la démarche marque territoriale.

- 2011 : suite à l'édition de la journée des métiers d'art, réflexion prospective des partenaires pour mieux valoriser les produits fabriqués localement.
- 2013 : labo du changement en Pays de Langres et étude sur la stratégie de communication du pays de langres : engagement de la ville de Langres pour porter une marque territoriale dans le cadre de son opération de dynamisation du commerce local.
- 2014 : lancement de la marque territoriale « Made in Pays de Langres » avec 70 adhérents engagés.
- 2017 : La marque « Made in Pays de Langres » rassemble plus de 100 adhérents.

NB : la marque territoriale n'est pas un label avec soumission à un cahier des charges rigoureux, un contrôle et une période de labélisation.

La marque territoriale « Made in pays de langres »

Les objectifs :

- Valoriser les compétences locales à l'intérieur du territoire et en dehors de ses frontières.
- Fédérer les acteurs économiques du territoire pour encourager les partenariats, les associations de compétences et l'innovation.

La promesse :

- « Pour nous tous, les valeurs d'un territoire à taille humaine : où que vous soyez en Pays de Langres, découvrez des savoir-faire à moins de 20 Kms à la ronde.
- Pour les entreprises : la force d'un réseau : une bannière collective unissant et valorisant les forces vives de notre territoire. »

La communication :

- Mangeons bien, mangeons sain. 39 adhérents référencés
- Métiers d'Art et artisans : 42 adhérents référencés.
- Cultivons-nous : 16 adhérents référencés.

La promotion :

- Le marché estival « Made in Pays de Langres » à Langres.
- La boutique de Noël « Made in Pays de langres » à Langres.

Modes opératoires :

- Marque déposée NPI : PETR propriétaire.
- Adhésion volontaire du producteur avec tacite reconduction. Le COPIL statue sur les adhérents suivant les critères de la chaîne de valeurs :

Critères objectifs :

Produit fabriqué dans un rayon de 40 Kms autour de Langres (intégration du nogentais).

Producteur à jour de ses obligations consulaires.

Critères subjectifs :

Au moins 50% des matériaux composant le produit sont issus du territoire.

Pas de prestations de service, pas de simples revendeurs.

Intégration des compétences intellectuelles (communication territoriale) telles l'abbaye d'Auberive, la Cnie des hallebardiers....

- COPIL rassemblant les chambres consulaires, la ville de langres, le PETR, l'UCIA, Acti sud 52 gère la marque.
- Financements : Ville de langres (12 000€ + 20% de temps de travail de sa chargée de dynamisation du commerce local), PETR (15 000€ sur 2016-2017).

- Animation : Poste chargée de mission dynamisation du commerce local de la ville de Langres (perte du temps de travail PETR suite au départ de sa salariée non remplacée).

Le développement de la Marque territoriale.

Court terme (2018) :

Créer une association marque territoriale pour :

- Assurer une représentation des adhérents de la marque au COPIL.
- Favoriser le travail partenarial dans le montage et la réalisation des manifestations (marché estival, boutique de Noël).
- Assurer de nouvelles rentrées financières complémentaires aux soutiens de la Ville et du PETR.

Assurer des opérations de promotion / communication à l'externe du territoire (marché de Noël à Dijon par ex).

Moyen terme :

- Créer un système point de vente permanent physique ou virtuel sur Langres.
- Développer une stratégie de synergies et de complémentarités avec la future marque « Esprit Parc National » (label).

Long terme : dubitative sur une monnaie complémentaire, à étudier suivant la situation (ce n'est pas prioritaire).

Les enjeux des circuits courts :

- L'identification des consommateurs au territoire.
- La valorisation d'une agriculture saine et respectueuse de l'environnement.

ANNEXE 6 : LA RENCONTRE DRAAF GRAND EST MISE EN RESEAU DES TERRITOIRES EN DEMARCHE PAT (PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAUX). 09/11/2017 METZ.

J'aime la nourriture, je la respecte. Qui jette un œuf jette un bœuf. Manger c'est bien, jeter ça craint. Je sauve les restes. Ma beauté est intérieure. Stop au gaspillage alimentaire. (travaux d'écriture de collégiens, PAT PETR du pays Barrois).

Les politiques étatiques de l'alimentation :

- Loi du 27/10/2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche.
- Loi d'avenir pour l'agriculture et la forêt de juillet 2014 qui instaure les Projets Alimentaires Locaux.
- Assises de l'alimentation lancée en juillet 2017 et qui doivent se terminer en décembre 2017 (premier round terminé sur le partage de la Valeur, deuxième round en cours sur l'accès à une alimentation saine, sûre et durable)

Les PAT :

« Nous sommes ce que nous mangeons » (Hippocrate) : rapprocher les contrats locaux santé et les Projets alimentaires territoriaux.

- Rapprocher les acteurs de la chaîne alimentaire.
- Développer l'agriculture sur les territoires.
- Améliorer la qualité de l'alimentation et son accès.

Orchestration des PAT dans les outils de planification des politiques publiques : SCOT, SRADET, Plan santé 3 (2017-2020), Contrat local de santé.

PAT porteurs de 2 700 emplois dans l'agriculture et la transformation à 10 ans.

2016. Premier appel à projet : 47 territoires lauréat

2017 : Dépôt des dossiers pour le 23/11/2017.

2018 : AP à prévoir fin 2018 (?)

Label PAT : procédure de reconnaissance des territoires en démarche PAT par un label déposé NPI :

- Identifier les PAT/loi 2014.
- Visibilité des territoires PAT.
- Soutien et accompagnement des PAT par accès aux outils.

PAT Pays Barrois (PETR)

Projet ciblé sur le gaspillage alimentaire. Création d'une mallette pédagogique à 20 exemplaires de la maternelle au lycée.

PAT Sud Meurthe et Moselle (Conseil Départemental).

Convention avec DRAAF de 18 mois (mars 2017- septembre 2018). 190 000€ financé à hauteur de 25% par la DRAAF.

Projet axé sur une meilleure connaissance des flux de matière et sur une étude de consommation des produits locaux.

Important maillage des partenariats entre le Conseil Départemental qui pilote et les territoires qui mettent en œuvre des actions en fonction de leurs propres réalités.

Perspectives de mise en réseau des porteurs de projet :

- Connaissance fine des projets et des porteurs.
- Echange de pratiques et d'expériences
- Création d'un site portail web dédié.

ANNEXE 7 : LA COMMANDE PUBLIQUE DE LA CC DES SAVOIRS FAIRE

	TPS	PS	MS	GS	CP	CE1	CE2	CM1	CM2	Total	Repas	Fournisseur	Fin DSP
Chalindrey	2	17	23	25	17	32	15	26	30	187	82	API : liaison froide	06/18
Culmont Torcenay	3	12	8	14	3	14	9	13	14	90			
Le Pailly		7	8	6	6	8	3	7	6	51			
Chaudenay		11	3	6						20			
Corgirnon					4	6	3	3	3	19			

Heuilley le Grd							3	8	5	16	Villegusien		
Heuilley Cotton			4	2	2					8			
Bussières		3	8	7	1	6	9	5	3	42			
Fayl Billot		15	17	10	17	13	19	19	15	125	13 38	API EPLEA	
Rosoy	3	15	11	14						43			
Hortes					10	11	13	16	14	64	34	API	
Laferté		3	1	6						10	26	API	
Guyonville					3	8	2	7	8	28			
Poinson les fayl	4	6	4	1						15			
Pressigny					6	6	5	8	3	28			
Varenes	2	3	2	8	3	3	7	5	8	41	9	API	
Bourbonne										240	120	Collège	
Parnot										46	25	Sodexo	
										1073	347		

ANNEXE 8 : LA COMMANDE PUBLIQUE DE LA CCAVM.

Ecoles	Repas distribués 2016/2017	Nbr d'élèves 2017/2018	Nbr d'élèves cantine	Prestataires
Esnoms au Val	4 893	80	63	Collège « Vignes du Crey »
Cusey	3 303	36	35	Echéance août 2021
Vaux /Aubigny	8 986	144	118	Idem
Prauthoy	3 105	55	37	Idem
Chassigny	2 993	34	29	SARL DRUT
Longeau-Percey	12 698	153	135	Echéance 01/09/18
Villegusien	3 913	53	47	(possible + 1an)
Auberive	6 482	67	67	Maison de Courcelles
St Loup / Aujon	3 094	51	42	Echéance 07/18
Heuilley Cotton		8		Pas de restauration
Total	49 467	681	573	

ANNEXE 9 : LA COMMANDE PUBLIQUE DU GRAND LANGRES.

	Elèves inscrits cantine	Fournisseurs	Echéance
Bannes	7	Sodexo	31/12/2019
Dampierre	4	Sodexo	31/12/2019
Neuilly l'Evêque*	29	Sodexo	31/12/2019
Langres marne	120	API	31/12/2019
Jean Duvet	122	API	31/12/2019
Turenne	108	API	31/12/2019
St Geosmes	61	API	31/12/2019
Rolampont	55	Sodexo	31/12/2019
Chauffourt Sarrey	7	Sodexo	31/12/2019
Montigny	50	Collège	Convention annuelle
Provenchères	30	Sodexo	31/12/2019
Total	593		

*Neuilly l'Evêque : en gestion jusqu'en juillet 2018 par le SITS puis transfert à la CC Grand Langres.

ANNEXE 10 : UNE DEMANDE DE STAGE MASTER.

Lors de nos travaux sur la saisine, nous avons eu l'occasion fortuite de rencontrer un élève de l'INSA Strasbourg en recherche d'un stage pour la période d'avril à septembre 2018 et qui se montre très intéressé par les problématiques des circuits courts.

Quelques éléments de son cursus.

Formation.

2017-2018 : Master éco conseiller INSA Strasbourg.

2014 : HEC Paris (MOOC) Devenir entrepreneur du changement.

2011-2014 : INSEEC Bordeaux : MBA wine and Spirit marketing

Expérience professionnelle.

2015-2017 : chef de produit à l'international chez Cognac Bisquit.