



CONCOURS INTERNE D'ADMINISTRATEUR TERRITORIAL

SESSION 2021

**Epreuve écrite de valorisation de l'expérience professionnelle
consistant en la résolution d'un cas exposé dans un dossier et portant
sur un problème d'organisation ou de gestion rencontré
par une collectivité territoriale ou un établissement public local**

EPREUVE N° 8

**Durée : 4 h
Coefficient : 5**

SUJET :

Vous êtes directeur - directrice général.e des services d'un Conseil Départemental. Le territoire compte une agglomération importante, marquée par des difficultés économiques et sociales, et des zones rurales avec une activité agricole assez soutenue et diversifiée.

La Présidente du Département souhaite engager la collectivité dans une démarche globale et volontariste en matière d'alimentation, qui permette à la collectivité de tenir les engagements législatifs et réglementaires qui s'imposent et de répondre aux enjeux économiques, sociaux et environnementaux actuel du territoire.

Afin de préparer un séminaire de travail avec l'ensemble des élus de l'exécutif sur ce thème, la Présidente vous demande une note complète permettant de faire le point sur les engagements à tenir, de préciser les enjeux stratégiques, de proposer une démarche de travail et d'identifier des premières propositions à mettre en œuvre, dans une perspective pluriannuelle.

DOCUMENTS JOINTS

Document 1	Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous. Article 24 à 30	Page 3
Document 2	Décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime	Page 7
Document 3	Comment promouvoir l'approvisionnement local en restauration collective – Ministère de l'agriculture – Novembre 2014 – Extrait	Page 9

Document 4	Code de la commande publique - Article R2152-7	Page 11
Document 5	Circuits courts dans les marchés publics - Question écrite n° 09159 Mme Nadia Sollogoub - JO Sénat du 28/02/2019	Page 12
Document 6	Libération – Cantines scolaires : le local et le bio sont sur un plateau – 13 janvier 2020	Page 14
Document 7	Maire-Info : Plan de relance : l'aide aux cantines scolaires accessibles dès maintenant pour 10.000 communes – 2 février 2021	Page 16
Document 8	Construire votre projet alimentaire territorial – Ministère de l'agriculture - Extrait	Page 18
Document 9	LOCALTIS – BANQUE DES TERRITOIRES - Alimentation : des PAT, des PAT, oui mais comment ? - 20 mai 2019	Page 21
Document 10	La Gazette des communes – Les cantines des collèges approvisionnées en circuit court... miam ! – 25/09/2019	Page 24
Document 11	Picardie La Gazette – Les circuits courts au service de la restauration collective – 28 aout 2020	Page 26
Document 12	Vers un projet alimentaire pour la région havraise – CODAH 2016 – 2017 – extrait	Page 28
Document 13	Landes.fr – Vers un plan alimentaire départemental territorial – 15/11/2019	Page 32
Document 14	Ville de Grande-Synthe – Des fermes urbaines multiservices et multisites – fiche projet n° 4 – Les cahiers de l'innovation – ANRU – 2019	Page 33
Document 15	Réseau des collectivités Territoriales pour une Économie Solidaire - Circuits courts et plateformes de distribution solidaires - conférence en ligne novembre 2020	Page 38
Document 16	La Gazette des communes – Les circuits courts alimentaires à la portée des plus modestes, ça se cultive – 21 décembre 2020	Page 40
Document 17	France Relance : un nouvel appel à projets pour développer les projets au service d'une alimentation saine et locale, au cœur des territoires - agriculture.gouv.fr - 03/12/2020	Page 42

NOTA :

- 2 points seront retirés au total de la note sur 20 si la copie contient plus de 10 fautes d'orthographe ou de syntaxe.
- **Les candidats ne doivent porter aucun signe distinctif sur les copies :** pas de signature ou nom, grade, même fictifs. Seuls la date du concours et le destinataire, (celui-ci est clairement identifié dans l'énoncé du sujet) sont à porter sur la copie.
- Les épreuves sont d'une durée limitée. Aucun brouillon ne sera accepté, la gestion du temps faisant partie intégrante des épreuves.
- Les copies doivent être paginées avant la fin de l'épreuve.
- Lorsque les renvois et annotations en bas d'une page ou à la fin d'un document ne sont pas joints au sujet, c'est qu'ils ne sont pas indispensables.

LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (1)

NOR : AGRX1736303L

ELI : <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/loi/2018/10/30/AGRX1736303L/jo/texte>

Titre II : MESURES EN FAVEUR D'UNE ALIMENTATION SAINE, DE QUALITÉ, DURABLE, ACCESSIBLE À TOUS ET RESPECTUEUSE DU BIEN-ÊTRE ANIMAL (Articles 24 à 92)

Chapitre Ier : Accès à une alimentation saine (Articles 24 à 66)

Article 24

Après l'article L. 230-5 du code rural et de la pêche maritime, sont insérés des articles L. 230-5-1 à L. 230-5-7 ainsi rédigés :

« Art. L. 230-5-1.-I.-Au plus tard le 1er janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge comprennent une part au moins égale, en valeur, à 50 % de produits répondant à l'une des conditions suivantes, les produits mentionnés au 2° du présent I devant représenter une part au moins égale, en valeur, à 20 % :

« 1° Produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ;

« 2° Ou issus de l'agriculture biologique au sens du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91, y compris les produits en conversion au sens de l'article 62 du règlement n° 889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles ;

« 3° Ou bénéficiant d'autres signes ou mentions prévus à l'article L. 640-2 dont l'utilisation est subordonnée au respect de règles destinées à favoriser la qualité des produits ou la préservation de l'environnement ;

« 4° Ou bénéficiant de l'écolabel prévu à l'article L. 644-15 ;

« 5° Ou bénéficiant du symbole graphique prévu à l'article 21 du règlement (UE) n° 228/2013 du Parlement européen et du Conseil du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) n° 247/2006 du Conseil, et dont l'utilisation est subordonnée au respect de règles destinées à favoriser la qualité des produits ou la préservation de l'environnement ;

« 6° Ou, jusqu'au 31 décembre 2029, issus d'une exploitation ayant fait l'objet de la certification prévue à l'article L. 611-6 et satisfaisant à un niveau d'exigences environnementales au sens du même article L. 611-6 ;

« 7° Ou, à compter du 1er janvier 2030, issus des exploitations ayant fait l'objet du plus haut niveau de certification prévu à l'article L. 611-6 ;

« 8° Ou satisfaisant, au sens de l'article 43 de la directive 2014/24/ UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 sur la passation des marchés publics et abrogeant la directive 2004/18/

CE, de manière équivalente, aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabel ou certification.

« II.-Les personnes morales de droit public mentionnées au premier alinéa du I du présent article développent par ailleurs l'acquisition de produits issus du commerce équitable tel que défini à l'article 60 de la loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises ainsi que l'acquisition de produits dans le cadre des projets alimentaires territoriaux définis à l'article L. 111-2-2 du présent code.

« III.-Un décret en Conseil d'Etat précise les modalités d'application du présent article, notamment :

« 1° La liste des signes et mentions à prendre en compte ;

« 2° La caractérisation et l'évaluation des modalités de prise en compte des coûts imputés aux externalités environnementales liées aux produits pendant son cycle de vie prévues au 1° du I ;

« 3° Le ou les niveaux d'exigences environnementales prévus au 6° du même I ;

« 4° Les modalités de justification de l'équivalence prévue au 8° dudit I, notamment les conditions dans lesquelles celle-ci fait l'objet, pour les produits mentionnés au 6° du même I, d'une certification par un organisme indépendant ;

« 5° Les conditions d'une application progressive du présent article et les modalités du suivi de sa mise en œuvre.

« Art. L. 230-5-2.-L'article L. 230-5-1 est également applicable aux repas servis dans les restaurants collectifs des établissements mentionnés à l'article L. 230-5 dont les personnes morales de droit privé ont la charge.

« Art. L. 230-5-3.-A compter du 1er janvier 2020, les personnes morales en charge des restaurants collectifs mentionnés aux articles L. 230-5-1 et L. 230-5-2 informent, une fois par an, par voie d'affichage et par communication électronique, les usagers des restaurants collectifs dont elles ont la charge de la part des produits définis au I de l'article L. 230-5-1 entrant dans la composition des repas servis et des démarches qu'elles ont entreprises pour développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable.

« Art. L. 230-5-4.-Les gestionnaires des restaurants collectifs dont les personnes morales mentionnées aux articles L. 230-5-1 et L. 230-5-2 ont la charge servant plus de deux cents couverts par jour en moyenne sur l'année sont tenus de présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent.

« Art. L. 230-5-5.-Il est créé une instance de concertation pour la mise en œuvre au niveau régional du programme national pour l'alimentation, dénommée comité régional pour l'alimentation, présidée par le représentant de l'Etat dans la région. Elle est chargée notamment de la concertation sur l'approvisionnement de la restauration collective pour faciliter l'atteinte des seuils définis à l'article L. 230-5-1. Un décret fixe la composition de ce comité et précise ses modalités de fonctionnement.

« Art. L. 230-5-6.-A titre expérimental, au plus tard un an après la promulgation de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, pour une durée de deux ans, les gestionnaires, publics ou privés, des services de restauration collective scolaire sont tenus de

proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales.

« L'expérimentation fait l'objet d'une évaluation, notamment de son impact sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas, dont les résultats sont transmis au Parlement au plus tard six mois avant son terme.

« Art. L. 230-5-7.-Dans un délai d'un an à compter de la promulgation de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 précitée, le Gouvernement propose aux personnes morales de droit public et aux entreprises privées en charge de la restauration collective publique des outils d'aide à la décision, à la structuration des filières d'approvisionnement sur leurs territoires, à la formulation des marchés publics, à la formation des personnels concernés, nécessaires à l'atteinte des seuils définis à l'article L. 230-5-1 ainsi qu'à l'élaboration du plan pluriannuel de diversification de protéines décrit à l'article L. 230-5-4. »

Article 25

Au plus tard le 1er septembre 2019, le Gouvernement remet au Parlement un rapport évaluant, par catégorie et taille d'établissements, les impacts budgétaires induits par l'application des règles prévues aux articles L. 230-5-1 à L. 230-5-5 du code rural et de la pêche maritime pour les gestionnaires des établissements mentionnés à l'article L. 230-5 du même code ainsi que sur le reste à charge éventuel pour les usagers de ces établissements. Ce rapport comporte, le cas échéant, des propositions pour compenser ces impacts budgétaires.

Au plus tard le 1er janvier 2023, ce rapport est actualisé et remis, dans les mêmes formes, sur la base des données recueillies auprès d'un échantillon représentatif des gestionnaires des établissements visés.

Article 26

A titre expérimental, pour une durée de trois ans à compter de la promulgation de la présente loi, l'Etat autorise les collectivités territoriales qui le demandent à rendre obligatoire l'affichage de la composition des menus dans les services de restauration collective dont elles ont la charge.

Les modalités d'application et de suivi du présent article sont précisées par voie réglementaire.

Article 27

A l'article L. 122-19 du code de la consommation, après le mot : « commerciale », sont insérés les mots : « , de restauration collective ».

Article 28

I.-Le III de l'article L. 541-10-5 du code de l'environnement est ainsi modifié :

1° Au premier alinéa, après le mot : « table », sont insérés les mots : « , pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre jetables, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons » ;

2° Après le troisième alinéa, sont insérés deux alinéas ainsi rédigés :

« Au plus tard le 1er janvier 2025, il est mis fin à l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration collective des établissements scolaires et universitaires ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans. Dans les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants, le présent alinéa est applicable au plus tard le 1er janvier 2028.

« Au plus tard le 1er janvier 2020, il est mis fin à l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique dans le cadre des services de restauration collective scolaire. Le présent alinéa n'est pas applicable aux services situés sur des territoires non desservis par un réseau d'eau potable ou lorsqu'une restriction de l'eau destinée à la consommation humaine pour les usages alimentaires est prononcée par le représentant de l'Etat dans le département. » ;

3° Au dernier alinéa, après le mot : « application », sont insérés les mots : « des trois premiers alinéas ».

II.-Après l'article L. 230-5 du code rural et de la pêche maritime, il est inséré un article L. 230-5-8 ainsi rédigé :

« Art. L. 230-5-8.-Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans sont soumis aux dispositions du quatrième alinéa du III de l'article L. 541-10-5. »

Article 29

Avant le dernier alinéa de l'article L. 230-5 du code rural et de la pêche maritime, il est inséré un alinéa ainsi rédigé :

« Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration collective scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration collective des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans sont tenus d'informer et de consulter régulièrement, dans chaque établissement et par tous moyens utiles, les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis. »

Article 30

Le Gouvernement remet au Parlement, au plus tard le 31 décembre 2020, un rapport évaluant l'opportunité et la possibilité juridique d'une extension des règles prévues aux articles L. 230-5-1 à L. 230-5-4 du code rural et de la pêche maritime aux opérateurs de restauration collective du secteur privé autres que ceux mentionnés à l'article L. 230-5 du même code.

Document 2

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime

NOR : AGRG1904273D

Publics concernés : les personnes morales de droit public et les personnes morales de droit privé qui ont en charge les services de restauration mentionnés à l'article L. 230-5 du code rural et de la pêche maritime.

Objet : composition des repas servis dans les restaurants collectifs.

Entrée en vigueur : le texte entre en vigueur le 1^{er} janvier 2022.

Notice : le décret précise les catégories de produits pouvant entrer dans le décompte des objectifs quantitatifs d'approvisionnement en denrées alimentaires de qualité et durables fixés pour les restaurants collectifs, ainsi que les modalités de suivi et de mise en œuvre de ces objectifs.

Références : le décret est pris pour l'application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime introduit par l'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous. Le code rural et de la pêche modifié par le présent décret peut être consulté, dans sa rédaction issue de cette modification, sur le site Légifrance (<https://www.legifrance.gouv.fr>).

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture et de l'alimentation,

Vu le code de la commande publique ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L. 230-5-1 et L. 230-5-2 ;

Vu les avis du Conseil national d'évaluation des normes en date des 7 mars et 4 avril 2019 ;

Le Conseil d'Etat (section des travaux publics) entendu,

Décrète :

Art. 1^{er}. – I. – L'intitulé de la section 3 du chapitre préliminaire du titre III du livre II du code rural et de la pêche maritime est remplacé par l'intitulé suivant : « Qualité nutritionnelle et composition des repas servis en restauration collective ».

II. – Cette section est complétée par les articles R. 230-30-1 à R. 230-30-4 ainsi rédigés :

« *Art. R. 230-30-1.* – La proportion de 50 % de produits servis dans les repas par les restaurants collectifs, mentionnée au I de l'article L. 230-5-1, correspond à la valeur hors taxe des achats de produits remplissant les conditions exigées pour entrer dans le calcul de cette proportion, rapportée à la valeur totale hors taxe des achats des produits destinés à entrer dans la composition des repas servis pour chaque restaurant collectif.

« La proportion de 20 % mentionnée à ce même I de l'article L. 230-5-1 correspond à la valeur hors taxe des achats de produits remplissant les conditions exigées pour entrer dans le calcul de cette proportion, rapportée à la valeur totale hors taxe des achats des produits destinés à entrer dans la composition des repas servis pour chaque restaurant collectif.

« Ces proportions s'apprécient sur une année civile.

« *Art. R. 230-30-2.* – Pour l'application du 1^{er} du I de l'article L. 230-5-1, la prise en compte des coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie est réalisée selon les modalités prévues au 2^o de l'article R. 2152-9 du code de la commande publique et au deuxième alinéa de l'article R. 2152-10 du même code.

« Pour les personnes morales de droit public mentionnées à l'article L. 230-5-1, la pondération de ce critère parmi les critères de choix de l'offre économiquement la plus avantageuse est fixée par arrêté du ministre chargé de l'agriculture, sans pouvoir être inférieure à 10 % ni supérieure à 30 %. La note qui lui est attribuée représente au minimum quatre dixièmes de la note maximale.

« Pour les personnes morales de droit privé mentionnées à l'article L. 230-5-2, les produits sont acquis conformément à une méthode préalablement formalisée leur permettant de justifier la prise en compte des coûts

imputés aux externalités environnementales liées au produit à un niveau égal à celui fixé par l'arrêté mentionné au deuxième alinéa.

« *Art. R. 230-30-3.* – Les signes ou mentions pris en compte pour l'application du 3° du I de l'article L. 230-5-1 sont :

« 1° Le label rouge ;

« 2° L'appellation d'origine ;

« 3° L'indication géographique ;

« 4° La spécialité traditionnelle garantie ;

« 5° La mention "issus d'une exploitation de haute valeur environnementale" ;

« 6° La mention "fermier" ou "produit de la ferme" ou "produit à la ferme", pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.

« *Art. R. 230-30-4.* – Un bilan statistique de la mise en œuvre des obligations prévues par l'article L. 230-5-1 est établi annuellement, au plus tard le 31 mars de l'année suivant celle de l'exercice considéré, sur la base des éléments transmis, dans des conditions fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture, par les personnes morales de droit public et de droit privé mentionnées aux articles L. 230-5-1 et L. 230-5-2. »

Art. 2. – Jusqu'au 31 décembre 2029, les produits mentionnés au 6° du I de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime sont ceux issus des exploitations auxquelles est attribuée la certification de deuxième niveau dénommée « certification environnementale de l'exploitation » mentionnée à l'article D. 617-3 du même code.

Pour ces produits, l'équivalence prévue au 8° du I du même article L. 230-5-1 est justifiée par une certification par un organisme indépendant accrédité par un organisme d'accréditation signataire de l'accord multilatéral pris dans le cadre de la coordination européenne des organismes d'accréditation, sur la base de la norme relative aux exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services applicable aux organismes procédant à la certification de produits.

Art. 3. – Les dispositions du présent décret entrent en vigueur le 1^{er} janvier 2022.

Art. 4. – Le ministre de l'agriculture et de l'alimentation est chargé de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 23 avril 2019.

EDOUARD PHILIPPE

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'agriculture
et de l'alimentation,*

DIDIER GUILLAUME



Comment promouvoir l'approvisionnement local en restauration collective ?

Novembre 2014

I. AU STADE DE LA DÉFINITION DES BESOINS ET DE LA RÉDACTION DES PIÈCES DU MARCHÉ

➔ En définissant précisément ses besoins

L'article 5 du code des marchés publics prévoit l'obligation pour l'acheteur public de définir « avec précision (...) en prenant en compte des objectifs de développement durable » ses besoins. La définition des besoins permet à la personne de définir l'objet du marché qui en est la traduction. Il permettra de justifier tant ses critères d'attribution que ses critères d'exécution, et doit être rédigé dans cette optique.

Lors de cette phase de préparation du marché, l'acheteur public peut ainsi s'attacher à identifier les attentes des usagers du service de restauration collective, au regard notamment de la saisonnalité ou de la fraîcheur des produits.

Il peut également définir ses besoins de telle sorte qu'ils puissent permettre le recours à des critères environnementaux, ayant trait à la qualité, au goût et à la saisonnalité des produits ou à des délais de livraison rapides. À titre d'exemple, on peut définir ainsi l'objet d'un marché : « la fourniture de denrées alimentaires issues d'un mode de production respectueux de l'environnement et destinés à réduire les impacts environnementaux de la consommation alimentaire ».

L'acheteur public se doit également d'identifier ses besoins au regard de son environnement économique. Il peut être ainsi tout à fait utile pour l'acheteur public de connaître les types de production et les opérateurs de son environnement proche, de façon à pouvoir, dès la définition de ses besoins, s'assurer que ceux-ci pourront également être satisfaits par des fournisseurs locaux.

Différents outils peuvent permettre d'accompagner une telle démarche qui a vocation à se dérouler en partenariat avec les acteurs économiques du territoire : il est ainsi possible de s'appuyer sur des « projets alimentaires territoriaux » créés par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, ou sur les plateformes d'approvisionnement collectif (un guide du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la forêt pour faciliter la mise en place de ces plateformes sera finalisé d'ici la fin de l'année).

➔ En allotissant finement les marchés

L'article 10 du code des marchés publics pose le principe de l'obligation de la division des marchés en lots, pour susciter la plus large concurrence entre les entreprises et leur permettre, quelle que soit leur taille, d'accéder à la commande publique. Il ne s'agit pas ici de favoriser les acteurs locaux pour l'obtention d'un marché mais de lever les freins procéduraux qui pourraient les évincer de ce type de procédures, pour leur donner toutes leurs chances face à de plus grosses structures.

L'acheteur de denrées alimentaires peut avoir intérêt à découper son marché en lots très fins, ce qui permettra aux acteurs de taille réduite et spécialisés de participer à ces marchés. Il est ainsi possible :

- ▶ D'allotir par type de denrées (légumes, volaille, fruits, ...)
- ▶ D'allotir par secteur géographique lorsque le marché concerne plusieurs sites ;
- ▶ D'allotir selon la nature des produits (fruits de saison, légumes frais, ...).

Là encore, une connaissance préalable de l'environnement économique est de nature à favoriser un découpage adapté.

➔ En définissant des conditions d'exécution adaptées

L'article 14 du code des marchés publics rend possible l'insertion, dans le cahier des charges, de conditions d'exécution du marché liées à son objet, qui prennent en compte l'impact de cette exécution sur l'environnement et, indirectement, constituent autant de moyens efficaces de privilégier certains modes d'approvisionnement.

Il sera possible dans ce cadre, par exemple, de prévoir la réduction des déplacements des véhicules de livraison, de manière à limiter la production des émissions de gaz à effet de serre. Toutefois, dès lors que l'acheteur public ne saurait prévoir des conditions d'exécution discriminatoires, il est impératif de pouvoir démontrer le lien entre de telles conditions d'exécution et l'objet du marché.

II. AU STADE DE LA PUBLICITÉ SUR LA COMMANDE PUBLIQUE, EN S'ASSURANT QUE LES OPÉRATEURS LOCAUX ONT CONNAISSANCE DU MARCHÉ

Les obligations en matière de publicité et de procédure de mise en concurrence sont régies par le code des marchés publics, qui fixe des seuils auxquels correspondent des procédures obligatoires auxquelles l'acheteur public ne peut se soustraire (article 26 et 40 du code des marchés publics).

Toutefois, l'acheteur public peut à sa convenance prévoir une publicité qui aille au-delà de ses obligations réglementaires, permettant ainsi l'information d'opérateurs locaux qui n'accèdent pas aux publications officielles telles que le Bulletin officiel des annonces de marchés publics. Un affichage supplémentaire des publicités relatives aux marchés sur des panneaux communaux est également possible.

Enfin, dans le cas d'un marché alloti, l'acheteur public pourra adapter la publicité de chaque lot à ses spécificités propres.

III. AU STADE DE LA SÉLECTION DES CANDIDATS ET DES OFFRES

➔ En n'évincant pas les petits candidats

L'article 52 du code des marchés publics impose à l'acheteur public de ne retenir que les offres des candidats qui justifient des capacités professionnelles, techniques, et financières mentionnées dans l'avis d'appel public à la concurrence ou dans le règlement de la consultation.

L'acheteur public doit cependant veiller à ce que les capacités exigées soient limitées au strict nécessaire, et non disproportionnées par rapport à l'objet du marché de façon à ne pas évincer des candidats qui auraient pourtant été en mesure de présenter des offres valables.

Afin de donner toutes leurs chances aux petits fournisseurs, les exigences en la matière sont plafonnées depuis l'entrée en vigueur du décret n° 2014-1097 du 26 septembre 2014 portant mesures de simplification applicables aux marchés publics. L'article 45 du code des marchés publics précise désormais que lorsque le pouvoir adjudicateur demande un chiffre d'affaires annuel minimal donné, ce niveau minimal ne peut être supérieur à deux fois le montant estimé du marché ou du lot, sauf justifications liées à l'objet du marché ou à ses conditions d'exécution.

➔ En utilisant une pluralité de critères pour choisir les offres

L'article 53 du code des marchés publics prévoit une pluralité de critères sur lequel l'acheteur public peut se fonder pour attribuer le marché au candidat ayant présenté la meilleure offre.

La définition et le choix de la pondération de ces critères fournissent alors l'occasion à l'acheteur public, qui estime que ces produits sont à même de satisfaire au mieux ses besoins, de prévoir des critères qui valorisent indirectement les produits locaux, non pas du fait de leur origine, mais du fait de leurs autres caractéristiques propres.

Ainsi peuvent être mis en avant des critères environnementaux, ceux ayant trait à la qualité, au goût et à la saisonnalité des produits, à

des délais de livraison rapides, dès lors toutefois qu'ils sont en adéquation avec l'objet du marché.

Surtout, depuis l'adoption du décret n° 2011-1000 du 25 août 2011, « les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture » sont un critère qui peut être pris en compte comme critère d'attribution des marchés publics.

Ce critère, auquel un certain poids peut être donné même s'il ne peut être le critère principal d'attribution des marchés, pourra utilement être institué par l'acheteur public qui considère qu'il est en adéquation avec ses besoins.

Ainsi, le producteur, groupement de producteurs ou l'opérateur se fournissant auprès de ceux-ci bénéficiera d'un avantage sur ses concurrents et, à offre égale par ailleurs, sera regardé comme le « mieux-disant » et devra être choisi.

➔ En utilisant la possibilité de négocier dans le cas de marché ressortant de procédures adaptées

Lorsque le marché ressort d'une procédure adaptée, les articles 28 et 30 du code des marchés publics autorisent les pouvoirs adjudicateurs à négocier avec les candidats ayant présenté une offre. Cette possibilité permet aux candidats d'adapter des offres aux besoins exacts de l'acheteur public et de permettre aux opérateurs peu habitués à ce type de procédures de candidater utilement.

Pour la personne publique, cette procédure permet de mettre effectivement en concurrence les entreprises capables de satisfaire ses besoins et non les seules capables d'appréhender immédiatement l'ensemble de ses besoins au regard des éléments contenus dans les mesures de publicité. Et là encore, les acteurs locaux peuvent y trouver un avantage.

Code de la commande publique

Version en vigueur au 15 mars 2021

Article R2152-7

Création Décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018 - art.

Pour attribuer le marché au soumissionnaire ou, le cas échéant, aux soumissionnaires qui ont présenté l'offre économiquement la plus avantageuse, l'acheteur se fonde :

1° Soit sur un critère unique qui peut être :

a) Le prix, à condition que le marché ait pour seul objet l'achat de services ou de fournitures standardisés dont la qualité est insusceptible de variation d'un opérateur économique à l'autre ;

b) Le coût, déterminé selon une approche globale qui peut être fondée sur le coût du cycle de vie défini à l'article R. 2152-9 ;

2° Soit sur une pluralité de critères non-discriminatoires et liés à l'objet du marché ou à ses conditions d'exécution, parmi lesquels figure le critère du prix ou du coût et un ou plusieurs autres critères comprenant des aspects qualitatifs, environnementaux ou sociaux. Il peut s'agir des critères suivants :

a) La qualité, y compris la valeur technique et les caractéristiques esthétiques ou fonctionnelles, l'accessibilité, l'apprentissage, la diversité, les conditions de production et de commercialisation, la garantie de la rémunération équitable des producteurs, le caractère innovant, les performances en matière de protection de l'environnement, de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, d'insertion professionnelle des publics en difficulté, la biodiversité, le bien-être animal ;

b) Les délais d'exécution, les conditions de livraison, le service après-vente et l'assistance technique, la sécurité des approvisionnements, l'interopérabilité et les caractéristiques opérationnelles ;

c) L'organisation, les qualifications et l'expérience du personnel assigné à l'exécution du marché lorsque la qualité du personnel assigné peut avoir une influence significative sur le niveau d'exécution du marché.

D'autres critères peuvent être pris en compte s'ils sont justifiés par l'objet du marché ou ses conditions d'exécution.

Les critères d'attribution retenus doivent pouvoir être appliqués tant aux variantes qu'aux offres de base.

Circuits courts dans les marchés publics

15^e législatureQuestion écrite n° 09159 de Mme Nadia Sollogoub (Nièvre - UC)

publiée dans le JO Sénat du 28/02/2019 - page 1083

Mme Nadia Sollogoub attire l'attention de M. le ministre de l'économie et des finances sur la possibilité d'avoir recours aux circuits courts dans les marchés publics. Depuis la publication du décret n° 2011-100 du 25 août 2011, le code des marchés publics autorise le recours à des circuits courts définis comme tels : « Est considéré comme circuit court un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur ». En théorie, cette disposition vise à permettre à la commande publique de dynamiser le tissu économique local. Dans la pratique, elle peut se heurter aux principes de non-discrimination et de liberté de circulation qui sont les piliers des grands traités européens. L'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015, en introduisant les clauses sociales et environnementales a autorisé les acheteurs publics à justifier le recours à une petite ou moyenne entreprise (PME) de proximité en avançant que l'empreinte environnementale du marché en sera considérablement réduite. En 2014, le Gouvernement a publié un guide juridique destiné à promouvoir un approvisionnement local et de qualité dans la restauration à un échelon régional. Dernièrement la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous a prévu pour 2020 50 % de produit locaux dont 20 % de bio. Certains pays tels le Canada, la Corée du Sud ou bien les États Unis ont obtenu des exceptions pour protéger leurs entreprises locales. S'agissant de la France, le Conseil constitutionnel, par sa décision n° 2003-473 DC du 26 juin 2003, a affirmé que la liberté d'accès à la commande publique et l'égalité de traitement des candidats à des contrats de la commande publique, étaient des principes à valeur constitutionnelle, découlant des articles 6 et 14 de la Déclaration des droits de l'homme et du citoyen de 1789. La cour de justice de l'Union européenne s'est elle-même prononcée sur les critères de choix dans les marchés publics et a constamment réaffirmé l'interdiction des critères visant à réserver les marchés publics à des opérateurs économiques installés dans un ressort géographique donné, tout comme les critères relatifs à l'utilisation de produits locaux. Sans vouloir rompre avec ces principes fondamentaux se pose la question de la possibilité de configurer certains marchés, avec des critères détaillés notamment par type de denrée et par territoire, pour susciter une large concurrence et lever les obstacles à l'accès à la commande publique des producteurs locaux et de leurs groupements. Puisque la volonté affichée d'encourager les circuits courts doit se traduire dans les faits, elle souhaite savoir si de tels critères porteraient atteinte aux principes de liberté d'accès à la commande publique et de non-discrimination, et si la France aurait besoin de l'accord des autres membres de l'Union européenne pour déroger aux règles actuelles.

Réponse du Ministère de l'économie et des finances

publiée dans le JO Sénat du 23/05/2019 - page 2755

Le choix des critères permettant, eu égard à l'objet du marché, de sélectionner l'offre économiquement la plus avantageuse relève de la liberté de l'acheteur. Celui-ci peut ainsi choisir les critères qui lui semblent les plus pertinents pour déterminer l'offre la plus adaptée à son besoin, à condition toutefois que ces critères soient non discriminatoires et liés à l'objet du marché ou à ses conditions d'exécution au sens de l'article L. 2112-3 du code de la commande publique. En outre, les critères retenus doivent être objectifs et suffisamment précis afin de ne pas laisser une liberté de choix discrétionnaire à l'acheteur. Enfin, ce dernier doit veiller à respecter les grands principes de la commande publique que sont l'égalité de traitement des candidats, la liberté d'accès à la commande publique et la transparence des procédures. Dès lors, l'attribution des marchés sur la base d'un critère de préférence locale, que ce soit sur l'origine des produits ou sur l'implantation des entreprises, méconnaîtrait ces principes. À cet égard, la Cour de Justice de l'Union européenne s'est prononcée sur les critères de choix dans les marchés publics et a constamment réaffirmé l'interdiction des critères visant à réserver les marchés publics à des opérateurs économiques installés dans un ressort géographique donné. De tels critères porteraient atteinte au principe de liberté d'accès à la commande publique et de non-discrimination. Pour autant, le droit de la commande publique ne fait aucunement obstacle à la mise en œuvre de critères d'attribution, et plus globalement, d'une politique d'achats, en faveur des circuits courts. Pour cela, il revient à l'acheteur d'utiliser l'ensemble des outils juridiques mis à sa disposition par le droit de la commande publique. À cet effet notamment, l'article R. 2111-1 du code de la commande publique encourage le sourcing,

qui permet à l'acheteur de mieux connaître son territoire et ses producteurs. D'autre part, l'article L. 2113-10 du code de la commande publique pose une obligation de principe d'allotir les marchés publics, afin de faciliter l'accès des PME à la commande publique. Un allotissement fin, notamment par type de denrée et par territoire, permet de susciter une large concurrence et de lever les obstacles à l'accès à la commande publique des PME, et notamment des producteurs locaux. Par ailleurs, l'article R. 2152-7 du code de la commande publique prévoit que l'acheteur peut se fonder sur les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture pour attribuer ses marchés. Ce critère vise à promouvoir le développement des circuits courts de commercialisation dans le domaine des produits agricoles. L'acheteur prenant en considération le circuit de fourniture et non pas l'implantation géographique du producteur, un tel critère ne peut être qualifié de critère géographique. Pour les mêmes raisons, il est également possible pour l'acheteur de prendre en compte la part de produits frais que le soumissionnaire s'engagerait à acquérir dans le cadre de l'exécution du marché. La rapidité d'intervention d'un prestataire ou sa disponibilité peut aussi constituer un critère de choix de l'offre au titre du délai d'exécution. Lorsqu'il est justifié au regard de l'objet du marché ou de la nature des prestations attendues, il n'a pas nécessairement un caractère de préférence locale et n'est donc pas en soi discriminatoire. En outre, l'article L. 2111-1 du code de la commande publique fait obligation à l'acheteur de déterminer ses besoins, avant le lancement de la consultation, en prenant en compte des objectifs de développement durable dans leurs dimensions économique, sociale et environnementale. L'acheteur peut ainsi exiger que les fournisseurs garantissent la fraîcheur ou la saisonnalité de leurs produits, ou garantisse un niveau minimal de produits frais à fournir dans le cadre de l'exécution du marché. Enfin, l'acheteur peut également formuler ses exigences (conformément à l'article R. 2111-12 et s. du code de la commande publique) sur la base de spécifications techniques définies soit par référence à des labels permettant de garantir la qualité des produits et de leur production, comme ceux ayant trait aux « spécialités traditionnelles garanties » ou à l'agriculture biologique. Ce cadre juridique permet ainsi de promouvoir les circuits courts dans le respect du droit de la commande publique.

LIBERATION

publié le 13 janvier 2020

Cantines scolaires : le local et le bio sont sur un plateau

Nous sommes à trois mois des municipales. Gardant en tête le succès des écolos aux européennes et de récents sondages selon lesquels la protection de l'environnement est désormais une préoccupation majeure des Français, bon nombre de candidats cherchent à « verdier » leur programme. Parmi les solutions concrètes, efficaces, éprouvées mais encore trop peu mises en œuvre qui s'offrent à eux, figure le bio et local dans les cantines. C'est de fait dans nos assiettes, et surtout dans celles de nos enfants, à l'école, que se joue une bonne partie de la transition de notre société vers plus d'écologie, plus de social. Les enjeux ne sont pas qu'alimentaires : ils sont aussi climatiques, économiques, agricoles, sanitaires, éducatifs, sociaux... Bref, la restauration collective bio, locale, moins carnée, « *c'est politique* », clame « Un plus bio », le « *premier réseau national des cantines bio* ».

C'est aussi la conclusion d'un rapport du groupe de réflexion Terra Nova (classé à gauche), intitulé « Les enfants à table : accélérer la transition alimentaire dans les cantines scolaires ». Ce document dresse un état des lieux où tout ou presque reste à faire, malgré les retours d'expérience encourageants des collectivités qui se sont lancées. Le texte identifie les difficultés rencontrées par les décideurs publics et formule une série de propositions pour « *aller plus loin et plus vite* » que la loi.

Une amorce de transition

Mettre du bio dans les assiettes des enfants n'est pas la lubie de quelques maires militants. C'est dans la loi. Celle dite Egalim, promulguée fin 2018, oblige les cantines à faire leur popote avec 50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % de bio avant le 1er janvier 2022. Il ne reste plus que deux ans pour se mettre en règle. Et même lorsque l'école dépend d'une cuisine centrale, partagée avec d'autres établissements, elle peut durcir son cahier des charges. L'idéal est d'y associer les parents d'élèves. Plusieurs communes pionnières ont déjà dépassé la barre des 50 % de bio, et une poignée cuisinent exclusivement avec des produits sans pesticides. Pour beaucoup d'autres, le chemin vers la transition est encore long. En moyenne, sur le territoire, le bio ne représente que 3 % des achats en restauration collective, selon les chiffres de l'Agence bio en 2018. Les communes moyennes sont celles qui ont le plus de mal. Les grandes ont davantage de moyens de revoir leur stratégie, les plus petites peuvent se soustraire à quelques lourdeurs administratives. Depuis le 1er novembre 2019, toutes les cantines scolaires doivent en plus proposer un menu végétarien au moins une fois par semaine. L'expérimentation doit durer deux ans. Et puisque mieux manger c'est travailler sur le contenu, mais aussi le contenant, les collectivités locales devront abandonner les barquettes en plastique, qui peuvent libérer des perturbateurs endocriniens, d'ici à 2025. Les cantines vont donc revoir leur modèle de fond en comble pour résoudre une nouvelle équation. Elles devront « *combinaison au mieux un haut niveau de qualité nutritionnelle et sanitaire, une moindre empreinte environnementale et une meilleure soutenabilité économique et sociale* », rappelle le rapport de Terra Nova. Ambitieux projet.

Les écoles, levier clé

Chaque année, en France, quelque 3,8 milliards de repas sont servis dans la restauration collective, dont une bonne partie dans la restauration scolaire et environ 320 millions pour les seules écoles primaires publiques. Près de 50 % d'une classe d'âge passe aujourd'hui par les restaurants scolaires plus ou moins régulièrement. Vu le nombre de familles concernées et les volumes en jeu, les cantines scolaires peuvent donc devenir un levier majeur de la transition vers une alimentation plus saine, plus respectueuse de l'environnement et plus rémunératrice pour les agriculteurs. Servir des repas équilibrés permet de lutter contre l'obésité et les inégalités sociales, mais aussi d'améliorer la capacité de concentration des enfants. La cantine scolaire peut aussi leur apprendre à bien manger - ce qu'ils pourront transmettre à leur famille - et à installer pour la vie des habitudes vertueuses. Comme le fait de préférer les protéines végétales aux protéines animales, dont la production est très émettrice de gaz à effet de serre (GES) : un kilo de viande émet cinq à trente fois plus de CO₂ qu'un kilo de céréales. En privilégiant des produits locaux et issus d'une agriculture moins émettrice de GES, moins utilisatrice d'engrais et pesticides pétrochimiques et plus soucieuse de la santé du sol et de la biodiversité, telle que l'agriculture biologique, la restauration scolaire peut contribuer à réduire l'impact écologique désastreux de l'agriculture (en France, celle-ci représente près de 20 % des émissions de GES, après les transports et à égalité avec l'industrie et les bâtiments). Et stimuler l'économie locale ou régionale. La demande croissante des cantines

peut en outre accélérer le mouvement de conversion d'agriculteurs au bio, qui sont aussi soucieux d'avoir des débouchés autres que la grande distribution.

La question du prix

Certes, les produits de l'agriculture biologique sont en général plus chers que ceux de l'agriculture dite « conventionnelle », ne serait-ce que parce que désherber mécaniquement est plus chronophage et nécessite plus de main-d'œuvre que désherber à coups de glyphosate. Mais le coût des denrées ne représente qu'environ 25 % du coût d'un repas en restauration scolaire. Et le coût moyen des denrées des cantines proposant des produits bio n'est « *pas plus élevé que la moyenne nationale* », selon l'enquête annuelle de l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable, publiée en novembre et menée auprès de 280 collectivités dont dépendent 4 000 cantines. Dans les écoles primaires, en effet, « *le coût matière est de 1,88 euro par repas pour 32 % de bio, un coût qui se situe dans la moyenne* » des coûts généralement observés pour le scolaire (entre 1,50 et 2 euros). Pour compenser les légers surcoûts liés aux produits bio, les collectivités font des économies ailleurs. Le principal levier est la lutte contre le gaspillage alimentaire (près de 44 kilos de nourriture sont jetés en moyenne par service dans un établissement scolaire, selon l'Ademe) : 73 % des collectivités interrogées la pratiquent. Il s'agit par exemple de réduire le volume des portions, quitte à ce que les élèves se resservent s'ils ont encore faim. Mais aussi de proposer des pommes coupées en quartiers plutôt qu'entières (celles-ci se retrouvent sinon à peine croquées à la poubelle), d'organiser des repas « zéro déchet », de peser ces derniers, d'installer un composteur ou un poulailler (pour éviter de payer le traitement des ordures) ... A Mouans-Sartoux (Alpes-Maritimes), où 100 % des repas scolaires sont bio tout en restant à petit prix pour les familles (de 2 à 6,80 euros selon le quotient familial), le gaspillage par repas servi est passé de 147 grammes au début des années 2000 à 30 grammes aujourd'hui. Pour faire des économies, il est aussi possible de proposer des menus végétariens (53 % des communes le font), d'utiliser des produits bruts et /ou de saison (46 %) et de former les équipes pour qu'elles changent de pratiques (33 %). Vient ensuite un meilleur équipement des cuisines, par exemple pour aménager une légumerie ou d'autres ateliers de transformation de produits bruts. Et l'évolution des modes d'approvisionnement, pour privilégier le local (groupement des achats, plateformes...).

Quels freins peut-il y avoir ?

Même quand la volonté politique est là, le manque de moyens humains et financiers peut être un obstacle. En plus du surcoût lié au prix des aliments, le changement de modèle occasionne au début de grosses dépenses, par exemple pour l'achat de nouveaux équipements afin de cuisiner davantage sur place et la formation du personnel, indispensable. La mutualisation entre villes voisines peut être une piste. Terra Nova propose surtout de mettre en place une « *prime à l'investissement pour les cantines qui s'engagent dans la transition alimentaire* ».

Deuxième frein principal : l'approvisionnement en produits bio et locaux. Dans certains territoires, la production bio est insuffisante pour répondre à la demande des cantines, d'autant que la grande distribution lorgne les mêmes produits. Les protéines végétales (légumineuses, soja, oléagineux) pour l'alimentation humaine sont par exemple trop peu cultivées en France. Des outils de recensement des agriculteurs permettent de mieux identifier le tissu local. La démarche peut aussi être inversée : construire les menus à partir de ce qui est déjà produit en quantités suffisantes à proximité. Enfin, certaines communes décident d'acheter de terres pour alimenter la cantine. C'est encore marginal mais ça progresse. Cependant, la réglementation reste contraignante. Pour choisir leurs fournisseurs, les communes doivent passer par des appels d'offres, dans le respect de l'égalité de traitement des candidats. Elles ne peuvent donc pas formuler une préférence géographique stricte. Mais plusieurs villes ont déniché des astuces, comme demander des produits qui respectent la saison et leurs variantes locales.

Coralie Shaub et Margaux Lacroux



Plan de relance : l'aide aux cantines scolaires accessible dès maintenant pour 10 000 communes

02/02/2021

Restauration scolaire

Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a dévoilé jeudi 28 janvier les détails des mesures du plan de relance visant à aider les petites communes rurales à équiper leurs cantines, dans le but de remplir les objectifs de qualité de la loi Egalim, mais aussi celles qui ont trait à la politique alimentaire des collectivités dans leur ensemble.

Les 50 millions d'euros de la mesure « Cantines scolaires rurales » du plan de relance concerne uniquement « les communes éligibles à la fraction cible de la dotation de solidarité rurale (DSR) et les EPCI ayant la compétence restauration scolaire, pour les communes éligibles à cette fraction cible », a précisé Cédric Prévost, sous-directeur de la politique de l'alimentation au ministère, lors d'une conférence des Rencontres de l'alimentation durable organisées par la fondation Carasso. Cela représente donc potentiellement les 10 000 communes bénéficiant de la DSR-cible (mais qui n'ont pas toutes un service de restauration scolaire) et un nombre encore imprécis d'intercommunalités.

Aide directe

Il s'agit d'une aide directe, visant à financer de l'achat de matériel ou d'investir dans de nouveaux locaux, des équipements de transformation (légumerie, chambre froide, etc.), mais aussi les investissements immatériels : formation du personnel, logiciels (gestion des commandes, des inscriptions, traçabilité), ingénierie et consultation de cabinets d'études... « Les conditions ne sont pas strictes, mais les investissements devront être réalisés dans le cadre des objectifs Egalim », a précisé le haut fonctionnaire : approvisionnement en produits locaux, bio et/ou de qualité, lutte contre le gaspillage alimentaire, repas végétarien, suppression du plastique... (lire *Maire info* des 12 février et 10 décembre 2020). La liste exhaustive devrait en être publiée par arrêté dans les jours à venir.

L'aide visera 100 % des dépenses, avec un plancher de 3 000 euros et un plafond de 33 500 euros ; les engagements de crédits seront concentrés sur l'année 2021, avec des paiements jusqu'en 2023, ce qui veut dire que les communes doivent s'adresser dès maintenant à la préfecture pour demander à en bénéficier. C'est l'Agence de services et de paiement (ASP) qui instruira les dossiers et versera les crédits, avec un guichet ouvert « au fil de l'eau » à partir du 15 février.

Pour savoir si une commune ou les communes d'une intercommunalité (ou plus largement d'un territoire) sont éligibles à la fraction cible de la DSR, il suffit de se rendre sur la page dédiée de la DGCL.

Projets alimentaires de territoire

Cette mesure a été spécialement créée pour les petites communes qui peinent à remplir les objectifs Egalim – une aide financière réclamée de longue date par l'AMF, et qui arrive un peu tard, puisque les quotas de 50 % de produits de qualité et 20 % de produits bio doivent entrer en vigueur dès 2022, mais elle représente une bonne opportunité de lancer un projet de mandat sur la question de l'alimentation.

Elle s'accompagne d'ailleurs d'un soutien accru aux projets alimentaires de territoire (PAT), reconnus par le ministère comme la clé d'une « reterritorialisation » de l'alimentation et de la production agricole, mais aussi de l'agro-alimentaire. « Ils ont un développement très intéressant

depuis 2014, le réseau national des PAT en recense environ 200, mais les leçons du confinement nous incitent à aller plus loin, à la fois en encourageant le lancement de nouveaux, mais aussi en aidant le développement de ceux qui existent déjà. Nous n'avons pas d'objectifs quantitatifs, mais le but est d'avoir, d'ici à 2023, au moins un PAT dans chaque département – en 2017, il y en avait dans 26 % d'entre eux, et aujourd'hui, 66 % », a déclaré Cédric Prévost.

L'aide correspondante du plan de relance se décline en plusieurs volets : le premier, plus modeste, vise à faire émerger de nouveaux PAT, avec trois millions d'euros qui abonderont l'appel à projets annuel du Programme national de l'alimentation, exceptionnellement doté cette année de 7,5 millions d'euros (à comparer avec les 5 millions attribués sur la période 2014 à 2018). La première session de l'appel à projet, lancée en décembre, vient de s'achever le 15 janvier, avec 90 projets. « On ne s'attendait pas à ce que ça démarre aussi fort, cela montre l'engouement des élus qui ont voulu se projeter dans cette thématique pour le nouveau mandat », se félicite Cédric Prévost. Une deuxième session de candidatures sera ouverte du 1^{er} mars au 15 avril, « et on pense qu'il y aura encore beaucoup de projets ».

Le gros de l'aide aux projets alimentaires territoriaux représente 77 millions d'euros et sera décliné directement à l'échelle régionale, via des appels à projets lancés et instruits par les directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (Draaf). Ce volet s'adresse essentiellement aux « porteurs de projets au sein de PAT déjà identifiés : collectivités, exploitants agricoles, associations, entreprises, parcs régionaux... s'inscrivant dans un partenariat et une démarche territoriale ».

Le représentant du ministère a encore détaillé de nombreux appels à projets (dont le calendrier est disponible ci-dessous) visant à reterritorialiser l'alimentation : 30 millions d'euros pour « l'agriculture urbaine et les jardins partagés », dont 13 millions seront gérés par l'Anru et 17 millions feront l'objet d'appels à projets départementaux ; encore 30 millions d'euros pour les projets « locaux et nationaux permettant l'accès des publics aux produits, frais et de qualité, en particulier aux populations isolées ou modestes ».

Le ministère de la Santé a également présenté des mesures similaires, pour aider à la construction de « tiers-lieux de l'alimentation » bénéficiant aux bénéficiaires de l'hébergement d'urgence, à la structuration logistique des associations d'aide alimentaire, au groupement d'achats en circuits courts dans les quartiers populaires. Elles visent plutôt les entreprises et les associations, mais les collectivités peuvent intervenir comme intermédiaire.

Emmanuel Guillemain d'Echon

[Télécharger le détail des mesures du plan de relance gérées par le ministère.](#)

[Télécharger le calendrier des appels à projets.](#)

.....

Construire votre projet alimentaire territorial

pour rapprocher production locale
et consommation locale

.....



Qu'est-ce qu'un projet alimentaire territorial ?

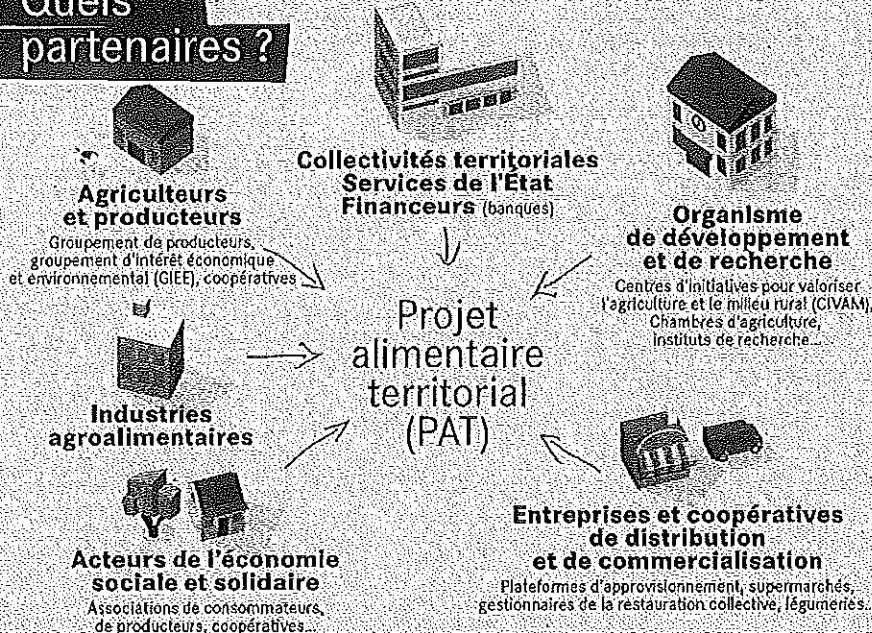
Prévu dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), les projets alimentaires territoriaux sont élaborés de manière concertée à l'initiative de l'ensemble des acteurs d'un territoire. Ils s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole locale et du besoin alimentaire exprimé au niveau d'un bassin de vie ou de consommation, aussi bien en termes de consommation individuelle que de restauration collective.

Quels sont les enjeux ?

Les projets alimentaires territoriaux répondent à l'enjeu d'ancrage territorial de l'alimentation et revêtent :

- ✓ **Une dimension économique** : structuration et consolidation des filières dans les territoires et mise en adéquation de l'offre avec la demande locale ; contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles sans lesquels la production n'est pas possible.
- ✓ **Une dimension environnementale** : développement de la consommation de produits issus de circuits de proximité ; valorisation d'un nouveau mode de production agro-écologique, dont la production biologique.
- ✓ **Une dimension sociale** : c'est un projet collectif, fondé sur la rencontre d'initiatives, et regroupant tous les acteurs d'un territoire ; il contribue à une identité et une culture du territoire et permet de valoriser les terroirs.

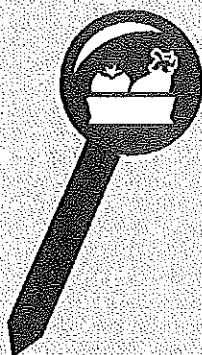
Quels partenaires ?



Comment créer et développer un projet alimentaire territorial ?

Tout projet commence par un diagnostic de territoire partagé par les acteurs locaux et la mise en place d'une instance collégiale pour suivre l'état d'avancement du projet. La DRAAF peut vous aider dans cette démarche notamment en vous proposant une méthode de diagnostic.

Les actions de votre PAT peuvent s'inscrire dans différents outils de politique publique : schéma de cohérence territoriale, pôle territorial de coopération économique, plan régional d'agriculture durable, plan régional pour l'alimentation, contrat de bassin, programme régional de développement rural (financé par le FEADER*), charte de parcs naturels régionaux, agenda 21 local, stratégie touristique...



*FEADER
Fonds européen agricole
pour le développement rural
FEDER Fonds européen
de développement régional
LEADER Liaison entre action
de développement de
l'économie rurale
PNA Programme national
pour l'alimentation



Quels financements ?

Ils peuvent mobiliser des fonds publics et privés. Ils peuvent également générer leurs propres ressources.

L'appel à projets PNA* du ministère, les crédits des collectivités, les crédits du FEADER* (en particulier initiatives LEADER*) ou du FEDER* sont autant de financements possibles.

LOCALTIS – BANQUE DES TERRITOIRES

Alimentation : des PAT, des PAT, oui mais comment ?

Publié le 20 mai 2019, par Laurel Mati pour Localtis- France

En cinq ans, quelque 150 projets alimentaires territoriaux (PAT) ont vu le jour. Répondant à de nombreux enjeux - agriculture, alimentation, santé, environnement -, la formule fait florès et se structure de mieux en mieux. Au regard des nombreux projets en cours, l'objectif de 500 d'ici à 2020 semble à portée de main.



"Une manière renouvelée d'aborder le territoire, une chose fondamentalement transversale." Quand on écoute Marc Nielsen, un des responsables du Réseau national pour un projet alimentaire territorial (RnPAT), on se dit que les projets alimentaires territoriaux (PAT) ont vraiment enclenché un changement dans la manière d'appréhender l'alimentation dans les territoires. Instaurés par la loi pour l'avenir de l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014, les PAT reposent sur quelques idées forces : relocaliser la production, via les circuits courts, sensibiliser le public sur la qualité des produits, faciliter l'accès à une alimentation saine, créer du lien entre les différents acteurs, des producteurs aux consommateurs... "de la fourche à la fourchette", comme on l'entend souvent. L'ancien ministre de l'Agriculture Stéphane Le Foll s'était fixé un objectif de 500 PAT d'ici à 2020. Objectif repris par l'actuel gouvernement en 2018 dans le cadre de ses États généraux de l'alimentation...

Cinq ans après, on comptabilise quelque 150 PAT sur le territoire français, dont 22 sont reconnus par le ministère de l'Agriculture, un dispositif de reconnaissance officiel qui ouvre droit à l'usage de la marque "Projet alimentaire territorial".

"Des PAT de plus en plus présents sur le territoire"

La formule, au croisement de nombreux enjeux - alimentation, approvisionnement, environnement, santé... - suscite un vif engouement. "Il y a un véritable intérêt autour des PAT qui sont de plus en plus présents sur le territoire, assure à Localtis Sarah Martin, chargée de mission alimentation à l'Ademe. Ceux qui ont été lancés en 2014 étaient les pionniers, mais c'est surtout depuis deux à trois ans que les PAT émergent ; le démarrage d'un PAT est long. Les plans d'actions des premiers d'entre eux vont seulement commencer à être mis en oeuvre." Au fil du temps, les projets s'affinent ; ils "prennent davantage d'épaisseur et de maturité, ils sont de bien meilleure qualité ; ils ont bien enregistré la dynamique transversale et multicritères", assure Sarah Martin.

Pour Sylvain Baudet, chargé de mission développement économique chez Territoires Conseils (Banque des Territoires), il y a des niveaux d'engagements, des objectifs et des ambitions très différents d'un PAT à l'autre. Certains mènent des actions ponctuelles de sensibilisation quand d'autres correspondent à une démarche très intégrée. "Le PAT est alors un prétexte à reconsidérer l'ensemble des politiques publiques, de santé, nutrition, économique, sociale", détaille le chargé de mission dont la structure accompagne des projets de l'amont jusqu'aux investissements locaux.

"Faire travailler ensemble des acteurs dans le même sens"

La philosophie de base de ces projets est de partager, entre plusieurs partenaires que sont les collectivités territoriales, les services de l'État, les agriculteurs, producteurs, la société civile, les acteurs de l'économie sociale et solidaire ou encore les entreprises et coopératives, un diagnostic commun, une vision commune du territoire et de se mettre d'accord sur une série d'actions, en rassemblant les moyens financiers existants chez chacun. Car "il n'y a pas de carotte avec une grosse subvention", précise Sarah Martin, "il s'agit plutôt de faire travailler ensemble des acteurs, dans le même sens, avec les moyens dont ils disposent". Néanmoins, l'appel à projets annuel du Programme national pour l'alimentation (PNA) permet d'accompagner les meilleurs projets avec une subvention de l'ordre de 50.000 euros. Un coup de pouce important au démarrage mais insuffisant pour assurer l'animation globale et la mise en œuvre des actions dans la durée. Les acteurs doivent ainsi aller piocher dans leurs propres ressources ou faire appel à d'autres financements comme les fonds européens, en particulier le fonds européen agricole pour le développement rural (Feader) à travers son programme de développement local Leader (Liaison entre action de développement de l'économie rurale) et le fonds européen de développement régional (Feder) notamment. Les acteurs privés peuvent aussi être sollicités.

Les actions doivent répondre au plan régional d'agriculture durable et aux priorités du PNA. Elles peuvent s'articuler autour d'autres outils de politique publique territoriale comme le schéma de cohérence territoriale (Scot), l'agenda 21 local, le contrat de bassin ou encore le contrat de ruralité... Pour aider à s'y retrouver, l'association Terres en ville et Cap rural, en lien avec le RnPAT, ont publié un guide des financements possibles.

Deux catégories de PAT se dessinent

Deux catégories de PAT se dessinent. Ceux qui partent d'expériences de terrain très concrètes ; le PAT vient en quelque sorte couronner une pratique existante. Et ceux qui sont construits à partir d'une volonté politique forte, issue des collectivités territoriales. "La collectivité doit laisser de la place aux autres partenaires, elle doit impulser, envoyer un signal aux acteurs mais ne pas étouffer leurs ambitions, prévient Sylvain Baudet. Il y a un enjeu de pérennisation avec la structuration d'une gouvernance territoriale ; la Caisse des Dépôts accompagne les collectivités sur cet aspect, cela pose la question de l'écosystème territorial nécessaires et des moyens d'ingénierie pérennes."

Les projets prennent ainsi des formes très différentes selon qu'ils sont menés par des communes, petites ou grandes, des territoires ruraux, urbains, ou d'autres échelles, comme les parcs naturels régionaux ou les départements. D'après le RnPAT, 90% des porteurs de projets sont des intercommunalités, depuis la communauté de communes rurale jusqu'à la métropole (Nantes, Lille, Montpellier...).

Exemple avec la communauté de communes du Grand Pic Saint Loup (Hérault) qui, dans le cadre de son PAT, a entrepris l'élaboration d'un schéma directeur des ressources et besoins en eau des producteurs agricoles, principalement des viticulteurs, comme l'explique à Localtis

Thierry Alignan, coordinateur agriculture à la communauté. La transversalité du PAT a aussi permis des rapprochements entre territoires limitrophes, comme la métropole de Montpellier, le Grand Pic Saint Loup mais aussi le Pays de l'Or. "Avant, les actions étaient mises en œuvre de façon indépendante", souligne Thierry Alignan.

Une interaction entre territoires urbains et ruraux

Cette interaction entre des territoires urbains et ruraux répond à un des grands enjeux du moment. Toute métropole réfléchit à son approvisionnement. C'est un des éléments importants des contrats de réciprocité, tels que celui de Nantes passé avec le Pays de Retz le mois dernier. Une formule qui pourrait se généraliser à la faveur de la future loi sur la création de l'Agence nationale de la cohésion des territoires. La mission Agenda rural a elle aussi mis en tête de ses réflexions la question des "aménités" apportés par les territoires ruraux. Elle doit remettre ses conclusions au mois de juin. Et puis il y a les nouveaux objectifs d'approvisionnement local introduit dans la loi Egalim du 30 octobre 2018 : 50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité (dont des produits bio) dans la restauration collective publique d'ici 2022.

À Angers-Loire-Métropole, le PAT porté par la métropole mais également piloté par la chambre d'agriculture du Maine-et-Loire, s'inscrit à la fois sur le terroir et sur l'urbain. Côté terroir, dans une logique de circuit local, il est prévu d'instaurer un véritable "retour de valeur ajoutée des filières locales de qualité", comme le précise à Localtis François Beaupère, président de la chambre d'agriculture. Côté urbain, le PAT, en cours d'élaboration, va permettre d'amplifier les efforts mis en œuvre pour acheminer les denrées du marché d'intérêt national (MIN) du Val-de-Loire, en périphérie d'Angers, vers le centre-ville, avec des véhicules zéro émission carbone. Il cible aussi l'économie logistique sur tout le territoire, afin de permettre aux producteurs de regrouper leur livraison et diminuer ainsi l'empreinte carbone du transport de leurs denrées. Autre exemple avec le PAT de Clermont-Ferrand qui engage des actions entre la métropole et le territoire rural voisin, le PNR de Livradois-Forez, l'un s'approvisionnant chez l'autre.

L'échelle départementale et le social

L'échelle départementale d'un PAT lui permet aussi de mener des actions en lien avec le social. Ainsi, dans la Nièvre, le PAT nivernais porté par le conseil départemental, actuellement en phase d'élaboration, prévoit de profiter de son échelle pour travailler avec les restaurations collectives publiques, des événements culturels, des festivals ou autres animations, pour favoriser l'approvisionnement local mais aussi de travailler avec l'aide sociale et les banques alimentaires pour lutter contre le gaspillage et organiser la récupération des excédents. "L'échelon départemental permet de fédérer plus largement et de travailler sur les inégalités sociales", assure ainsi Maxime Albert, du service économique du département, qui pilote le projet. Le département espère aussi lancer la création de plusieurs légumeries (préparation des légumes pour la restauration collective) pour favoriser les cultures maraîchères locales. Des établissements qui ne peuvent exister qu'à l'échelle d'un bassin de population important.

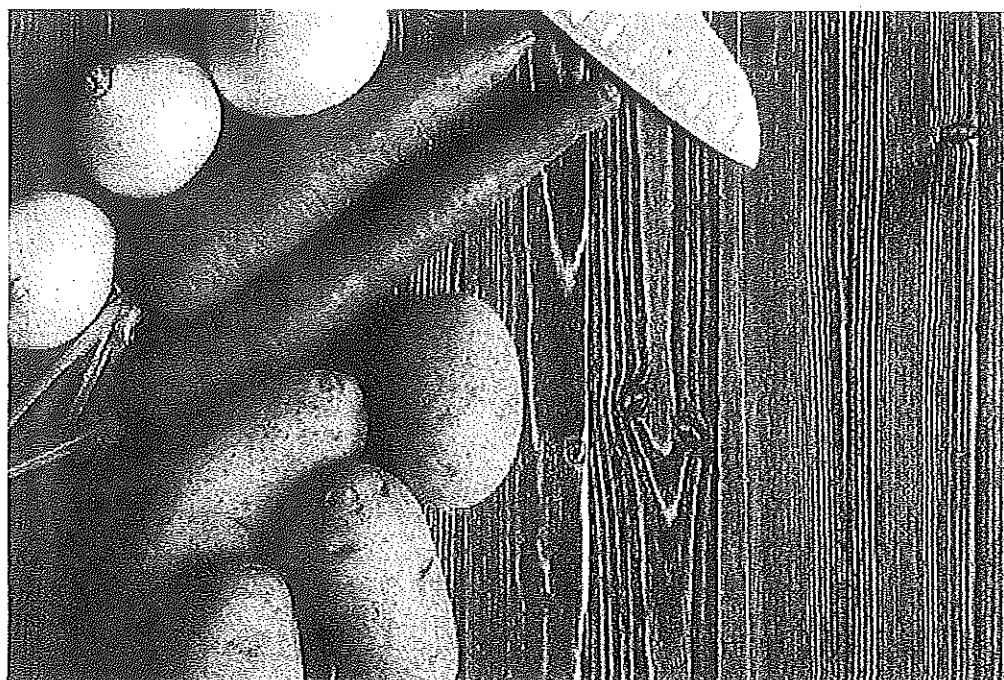
Quant à l'objectif de 500 PAT d'ici 2020, Sylvain Baudet se montre optimiste. "Les PAT poussent comme des champignons, assure-t-il. Rien que sur une journée d'informations organisée dans la région Grand Est, 80 collectivités sont venues, qui s'intéressent à ces sujets ; il n'y a pas de crainte à avoir."

COMMANDE PUBLIQUE

Les cantines des collèges approvisionnées en circuit court... miam !

Christine Berkovldus | France | Innovations et Territoires | Publié le 25/09/2019 | Mis à jour le 18/09/2019

Une entreprise adaptée fera l'intermédiaire entre les producteurs et les cantines afin de conditionner des légumes récoltés localement.



[Loir-et-Cher 332 800 hab.] Dans les assiettes des collégiens de Loir-et-Cher, les légumes auront bientôt le goût du terroir. Depuis quelques semaines, le département expérimente un approvisionnement en circuit court pour les carottes, les oignons et les pommes de terre, qu'il espère peu à peu généraliser à l'ensemble de ses 26 collèges. « C'est une volonté politique affichée par l'exécutif. Il a souhaité anticiper la mise en œuvre de la loi « Egalim », du 30 octobre 2018, qui prévoit que 50 % des aliments servis dans les cantines publiques devront être bios ou locaux d'ici à 2022 », souligne Marie-Thérèse Voisin, directrice de l'éducation.

Actuellement, la situation est très hétérogène selon les établissements. Tout dépend en effet du bon vouloir des chefs de cuisine, qui, le plus souvent, n'ont pas le temps d'appeler des producteurs un par un pour leurs commandes et préfèrent passer par un grossiste qui ne leur fournit pas nécessairement des produits locaux.

Plateforme intermédiaire

Pour surmonter cet obstacle logistique, le conseil départemental a opté pour la mise en place d'une plateforme intermédiaire qui récupère les livraisons des producteurs et assure la première transformation des produits (lavage, épluchage et conditionnement). Au départ, l'idée était de travailler avec une entreprise d'insertion. Mais, faute de structure sur son territoire, le département s'est tourné vers une entreprise adaptée, les Ateliers du grain d'or. Parmi ses prestations, cette dernière livre des repas à des écoles ou des établissements pour les personnes handicapées. Deux producteurs ont aussi été identifiés, avec l'aide de la chambre d'agriculture, en tablant sur un mode de production raisonnée, à défaut d'être bio.

Le projet a débuté par trois mois de test avec trois collèges, sur les trois légumes les plus consommés dans les cantines. Objectif : vérifier la réactivité du prestataire, les délais de livraison, la durée de conservation des

produits, etc., mais aussi évaluer les coûts, car il n'est pas question d'augmenter les tarifs. « On n'est pas inquiet, on sait que l'on gagne sur les quantités car les aliments réduisent moins à la cuisson et sont plus nourrissants », précise la responsable du service.

Sécuriser l'avenir

L'expérimentation doit être élargie à dix collèges puis au reste des établissements, qui, en pratique, devraient passer convention avec les Ateliers du grain d'or pour leur approvisionnement. Comme les volumes seront plus importants, le département compte missionner un prestataire afin d'assurer la logistique, et prépare un cahier des charges pour les producteurs. De son côté, l'entreprise, qui emploie quinze personnes dans sa cuisine centrale à Contres, prévoit d'investir « 350 000 à 500 000 euros dans de nouveaux locaux et d'embaucher », précise le directeur, Patrice Petit.

Mais le projet ne sera pas bouclé pour autant, car les collèges, avec 1,4 million de repas par an, ne suffiront pas, à eux seuls, à assurer la rentabilité de la légumerie, ni des débouchés suffisants aux agriculteurs. Pour sécuriser l'avenir, le conseil départemental a contacté la région Centre - Val de Loire en vue d'intégrer les lycées. Autres pistes, l'hôpital de Blois et les maisons de retraite. « Nous avons de quoi structurer intelligemment cette filière en imaginant un triangle gagnant-gagnant entre producteurs, plateforme et usagers », prédit le président du département de Loir-et-Cher, Nicolas Perruchot.

Le souhait est aussi d'élargir l'approvisionnement local aux fruits et aux laitages, puis à la viande. Une étape sans doute plus complexe, mais indispensable pour satisfaire, à terme, aux nouvelles obligations légales.

Contact : Marie-Thérèse Voisin, directrice de l'éducation, 02.64.48.41.74,
marie-therese.volsin@departement41.fr

POUR ALLER PLUS LOIN

- Bio, circuits courts, terroir... les collectivités passent à table
- Quand la cantine en circuit court crée de nouveaux marchés
- Circuit court : repenser ses marchés public

Picardie – La Gazette

- Par Diane La Phung - 18 Août 2020

Les circuits courts au service de la restauration collective

Initié par la Chambre d'agriculture de la Somme avec le soutien du Conseil départemental, le projet Somme Produits Locaux a permis de développer l'approvisionnement en circuits courts d'une quarantaine de collèges mais aussi de lycées, la cuisine centrale d'Amiens ou encore des établissements médicaux-sociaux.

Il y a une décennie, alors que les circuits courts étaient encore peu valorisés, quelques chefs cuisiniers officiant dans des collèges de la Somme ont émis le souhait de revoir leur circuit habituel d'approvisionnement et d'y intégrer des produits locaux. Une envie également partagée par les agriculteurs du département. Rapidement, la Chambre d'agriculture de la Somme, soutenue par le Conseil départemental, imagine Somme Produits Locaux, une SAS qui rassemble aujourd'hui une soixantaine de producteurs. Ainsi fédérés, ils ont la possibilité de répondre aux marchés publics donnant accès à la restauration collective.

Pas d'intermédiaire

Moyennant un droit d'entrée, chaque producteur du territoire peut adhérer à Somme Produits Locaux. En prenant part à ce projet, il s'engage néanmoins à respecter les valeurs et le règlement de la structure. Tous les membres sont par exemple agriculteurs et non des intermédiaires pratiquant l'achat/revente. Un fonctionnement transparent qui assure entre autre la qualité et la traçabilité des produits.

Ce regroupement collectif donne aussi la possibilité de répondre aux appels d'offres lancés par la restauration collective publique, notamment celle des collèges, acheteurs historiques de Somme Produits Locaux. Chacun des 42 établissements bénéficie de son propre catalogue numérique répertoriant les produits disponibles à proximité.

Si la Chambre d'agriculture a su accompagner la structuration des circuits courts, le Département de la Somme a, lui, investi dans des fours à basse température, un outil qui offre de multiples possibilités en matière de cuisson. Un fonctionnement efficace qui a ouvert de nouveaux débouchés aux agriculteurs tout en permettant aux établissements de travailler sur le gaspillage alimentaire en misant sur des plats de qualité. Pour aller plus loin dans cette coopération inédite, la Chambre d'agriculture et le Département organisent également régulièrement des rencontres professionnelles directement au sein des exploitations des adhérents. Là, les différents acteurs peuvent échanger, dialoguer et prendre conscience des attentes ou problématiques de chacun.

Cette collaboration forte a aussi permis de mettre en place très rapidement des drives fermiers pendant la crise sanitaire. Une vente directe aux particuliers qui est venue apporter une solution concrète aux producteurs privés de leurs marchés habituels.

Développement régional

En 2018, les plates-formes numériques, dont celle de Somme Produits Locaux, ont fusionné pour donner naissance à approlocal.fr, un site régional qui permet de centraliser l'offre à destination des acteurs publics de la restauration hors domicile. Cette même année, 260 acheteurs se sont fournis auprès de 260 producteurs pour un chiffre d'affaires d'1,45 million d'euros. En 2019, ce montant a connu une croissance exceptionnelle de 17%, faisant grimper les résultats dans la Somme à 900 000 euros. Si aujourd'hui les collèges du département consomment en moyenne 12% de produits locaux – un chiffre qui peut monter jusqu'à 30% dans le meilleur des cas – la tendance devrait encore s'accroître à court terme.

Outre l'engouement pour ce type de système, la loi EGalim prévoit, à partir de 2022, que les repas servis au sein des restaurants collectifs soient constitués à 50% de produits durables et de qualité. Des critères auxquels

peuvent répondre les denrées locales. Par ailleurs, le Conseil régional des Hauts-de-France s'est fixé pour objectif d'approvisionner à 70% les lycées en produits locaux à l'horizon 2021. Une bonne nouvelle pour les producteurs mais aussi pour l'économie et l'emploi puisque l'on estime que les circuits courts créent deux fois plus d'emplois sur le territoire que les réseaux classiques.

Une animatrice dédiée

En plus de l'outil numérique, le réseau Somme Produits Locaux bénéficie d'une animatrice dédiée. Un relais précieux qui vient notamment faciliter et fluidifier les relations entre producteurs et acheteurs. « *En plus de la plate-forme, il est important d'avoir un contact humain, c'est quelque chose de rassurant pour tous les acteurs. Je suis là pour répondre aux questions, faire remonter d'éventuels problèmes de qualité, répartir les commandes ou encore trouver d'autres débouchés* », résume Céline Rivet qui occupe ce poste depuis deux ans. Avec bienveillance et pédagogie, elle accompagne les producteurs partenaires dans leur découverte des marchés publics, lève les éventuels freins et les encourage dans leur démarche de diversification. « *C'est le producteur qui a toujours la main, j'interviens en soutien, je fais remonter les besoins et je veille à la cohérence d'ensemble, mais c'est lui qui est maître de son prix, de ses volumes et de ses livraisons* », poursuit-elle. À la fois facilitatrice et organisatrice, Céline Rivet effectue également un travail de veille qui permet d'identifier de nouveaux marchés porteurs pour les adhérents. « *Nous travaillons actuellement sur une offre de paniers de produits locaux à destination des comités d'entreprises à l'occasion des fêtes de fin d'année* », explique-t-elle, fière de l'engouement suscité par cette initiative et ses conséquences positives sur le tissu agricole local. « *Somme Produits Locaux a permis d'offrir des alternatives et de préserver de petites structures. C'est une vraie richesse au sein d'un territoire* », souligne-t-elle.

Le bien-être animal

« *Lorsque deux de mes enfants ont rejoint l'exploitation familiale en 2010 nous avons cherché avec mon mari Éric, qui était céréalier, à nous diversifier* », raconte Bénédicte de Caffarelli. Le couple, installé à Chaussoy-Epagny, se tourne vers l'élevage de poules pondeuses, une pratique à la fois « *simple et très technique* ». Après avoir visité de nombreuses installations, les producteurs font construire une volière, un équipement plus haut qu'un poulailler classique qui respecte le comportement naturel des animaux.

Aujourd'hui, cet outil accueille sur un parcours herbagé de 13 hectares quelques 30 000 poules pondeuses. « *Les fientes sont évacuées tous les deux jours ce qui permet d'avoir une atmosphère très saine. Les poules volent d'un perchoir à l'autre, il ne faut pas oublier que c'est un volatile qui a besoin de voler et de s'ébattre* », poursuit Bénédicte de Caffarelli qui était la première dans le nord de la France à opter pour ce système. Chaque matin, après avoir fait le tour des installations et ramassé les œufs au sol, les producteurs mettent en route les tapis transversaux qui réceptionnent les œufs pondus dans le pondoir et les acheminent vers le centre de conditionnement. Là, ils sont triés, nettoyés et mis automatiquement en alvéole. Si la majorité des 9,6 millions d'œufs annuels partent chez un repreneur dans la Marne, 10% de la production est dédiée à la vente directe. « *Pour cette activité, nous mirons les œufs, nous les calibrons et tamponnons. Ils sont ensuite conditionnés en caisses ou en boîtes de six ou de douze* », détaille Bénédicte de Caffarelli qui vend sa production au sein des boucheries/ charcuteries, des boulangeries, des épiceries mais aussi des collèges du département. « *En 2012 j'ai lu un article dans l'Action agricole picarde qui parlait de Somme Produits Locaux. L'initiative m'a beaucoup intéressée, je me suis donc rapprochée de la Chambre* », explique-t-elle avant d'ajouter : « *C'est un outil extraordinaire qui regroupe tous les acteurs de la restauration collective, c'est un gain de temps formidable pour nous. Cela m'a aussi permis de rencontrer d'autres agriculteurs, dont mes associés chez Esprit Fermier. C'est une ouverture sur l'extérieur aussi bien d'un point de vue économique qu'humain* ». Bénédicte de Caffarelli souhaite aujourd'hui développer cette vente directe et accroître sa part de collèges comme clients. Pour cela, elle cherche une solution logistique pour assurer la livraison de ses œufs.



CODAH
Communauté de
l'Agglomération Havraise

IUFN

International
urban
food
network



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
ORNÈSE GASCOGNÈSE
SEINE-NORMANDE



AURH
Agence d'Urbanisme
de la Région du Havre
et de l'Estuaire de la Seine

VERS UN PROJET ALIMENTAIRE POUR LA RÉGION HAVRAISE

Appel à projet 2016-2017 du programme national pour l'alimentation

Après avoir interrogé les habitants de l'agglomération havraise sur ce qu'ils attendent de leur alimentation (www.youtube.com/watch?v=aTrreQjUnnY), on peut retenir :

- « avoir accès à une alimentation saine et de qualité »,
- « manger des produits locaux »,
- « être mieux informés sur les modes de production ».

Cette expression locale est confirmée par le sondage de novembre 2016 menée par Ipsos pour la Fondation Daniel et Nina Carasso qui montre que les français veulent améliorer l'impact social et environnemental de leur alimentation.

Ces enjeux de qualité, de durabilité et de proximité peuvent être envisagés par une approche territoriale de l'alimentation.

En décembre 2015, la Communauté de l'agglomération havraise (CODAH) s'est engagée dans la mise en œuvre d'un Plan Local pour l'Agriculture (PLA) qui vise à soutenir une agriculture locale économiquement viable, pourvoyeuse d'emplois, préservant la qualité de l'environnement et assurant une partie de l'alimentation des villes en produits de qualité. Un des axes de travail de cette stratégie consiste en la mise en œuvre d'un Projet Alimentaire Territorial.

La Loi d'Avenir pour l'Agriculture a créé en 2014 la notion de Projet Alimentaire Territorial, qui vise à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs et à développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation.

Depuis 2013, la CODAH participe aux travaux du réseau national Terres en Villes sur la gouvernance alimentaire des territoires et plus récemment au Réseau national des Projets Alimentaires de Territoire (RnPAT) du Réseau Rural Français.

Située au cœur de la Normandie et de l'estuaire de Seine, la Communauté de l'agglomération havraise compte, sur les 17 communes qui la composent, près de 242 000 consommateurs. Le pôle urbain du Havre se situe dans un territoire agricole riche, productif et diversifié, avec une ceinture maraîchère péri-urbaine, une région d'élevage reconnue par 7 AOP, une proximité immédiate des ressources marines et des sols d'une richesse agronomique exceptionnelle favorable à un grand nombre de cultures. Malgré ce contexte favorable, seule une faible partie de la production agricole locale est consommée sur l'agglomération havraise, les modèles de production étant, pour la majorité orientés vers l'export au détriment souvent de l'impact environnemental lié aux pratiques agricoles.

Par ailleurs, la population de la région havraise, territoire touché par la crise industrielle, montre des indicateurs économiques et de santé médiocre avec une forte proportion de la population en situation de précarité (16% des habitants bénéficiaires du RSA) et une mortalité plus élevée que la moyenne régionale, notamment marqué par un fort taux de cancers. Les habitudes alimentaires sont en partie responsables de cette situation, d'autant que les ménages modestes sont les plus exposés aux maladies liées à une mauvaise alimentation.

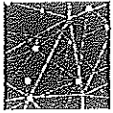
Au regard de ces enjeux spécifiques du territoire, la Communauté de l'agglomération havraise souhaite mettre en place un Projet Alimentaire Territorial qui réponde aux finalités suivantes :

- Permettre l'accès à une alimentation de qualité au bénéfice de la santé de tous les habitants ;
- Développer une économie alimentaire de proximité.

La CODAH souhaite se positionner comme animatrice territoriale d'une démarche visant à mobiliser les différents acteurs du territoire et les experts locaux autour de ces finalités.

Cette dynamique portée par la région havraise se fera également au bénéfice d'un territoire élargi à l'estuaire de Seine au regard notamment de l'économie agricole.





UN PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE QUI S'APPUIE SUR L'ACTION PUBLIQUE DE L'AGGLOMÉRATION ET LES ATOUTS SPÉCIFIQUES DU TERRITOIRE

Une politique publique de santé reconnue

Dans le cadre de ses compétences Santé, Hygiène et Environnement, la CODAH a développé, depuis 2003, des missions de prévention et de promotion de la santé, en s'appuyant sur les missions portées depuis 1996 par le Syndicat intercommunal d'hygiène de la région havraise.

Les élus de l'agglomération ont défini un programme de santé pluriannuel se déclinant autour d'axes prioritaires tels l'éducation pour la santé et la démographie médicale. En matière de santé publique, la CODAH a un rôle fédérateur des acteurs de la santé, de l'éducatif et du social, en proximité avec la population. Elle est aujourd'hui perçue par l'ARS comme référent de la politique locale de santé publique dans l'agglomération.

En matière de nutrition/santé, les services de l'agglomération ont développé de nombreux programmes de sensibilisation en direction de publics variés (scolaires, étudiants, familles, quartiers politique de la ville, ...), qui s'appuient sur des dispositifs implantés sur le territoire et bien identifiés des habitants : Ateliers Santé Ville, Programme « Ta santé, ta planète à toi d'agir », Forum des étudiants, ...



Le soutien à l'agriculture locale

Avec 42% de son territoire occupé par l'agriculture, la CODAH a développé une politique volontariste pour le soutien et le développement d'une agriculture dynamique, facteur de développement durable du territoire.

Les orientations du Plan Local pour l'Agriculture de l'agglomération havraise sont les suivantes :

- Assurer le maintien d'une agriculture dynamique sur le territoire avec l'enjeu de préserver le foncier agricole et encourager l'exploitation agricole de parcelles publiques ;
- Soutenir l'économie agricole par le développement de filières locales : engager un projet alimentaire de territoire, mettre en valeur les productions locales et développer des outils de dynamisation ;
- Encourager des pratiques agricoles durables : développer une animation territoriale, accompagner les exploitations locales, soutenir financièrement les initiatives agricoles locales ;
- Reconnecter le monde urbain et le monde agricole : mieux faire connaître l'agriculture locale et encourager les projets d'agriculture urbaine et leur mise en réseau afin que la question agricole et alimentaire devienne un enjeu partagé par tous sur le territoire.

Le Plan Local pour l'Agriculture regroupe 12 structures partenaires qui s'engagent à apporter leurs compétences et technicités respectives et à se mobiliser pour une agriculture dynamique en région havraise : la Région Normandie, le Département de Seine-Maritime et la Chambre d'Agriculture de Seine-Maritime comptent parmi les signataires du Plan Local pour l'Agriculture qui a vocation à s'articuler avec les politiques agricoles régionales et départementales.



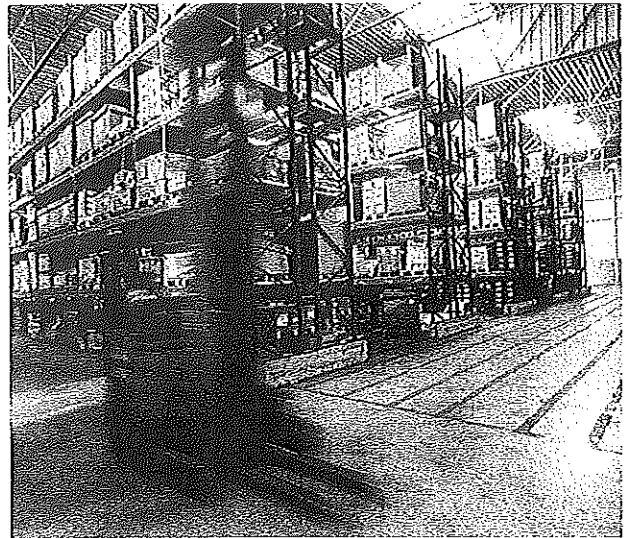
Un écosystème logistique lié à l'activité portuaire

La mise en place d'un circuit alimentaire de proximité accessible au plus grand nombre nécessite de mettre en œuvre des outils logistiques performants tout au long de la chaîne alimentaire : du producteur au consommateur.

1^{er} port français pour le commerce extérieur, Le Havre dispose localement d'un panel de formations, d'entreprises et de professionnels de pointe sur les sujets logistiques :

- l'Institut Supérieur d'Études Logistiques (ISEL), l'une des 5 écoles en France délivrant le titre d'Ingénieur Logistique,
- des organismes spécialisés dans la formation Transport & Logistique tels que CCI & Caux, Promotrans et l'AFTRAL ; le MBA international Maritime Transport et Logistique de l'École de Management de Normandie (EMN),
- le Comptoir de la Logistique, guichet de valorisation en ingénierie logistique géré par l'ISEL,
- le CRITT Transport & Logistique, centre de conseil et d'innovation en logistique,
- Nov@log, unique pôle de compétitivité dédié à la logistique et à la supply chain.

Cet écosystème local est un atout qui doit être mis à profit du développement d'une économie alimentaire de proximité.



Une ambition forte de lutter contre le gaspillage alimentaire

Dans le cadre de sa politique « Ambition zéro gâchis », la CODAH répond aux engagements de la transition énergétique avec notamment l'objectif de réduire de 10% les déchets ménagers d'ici 2020. La lutte contre le gaspillage alimentaire est un des axes de travail de cette politique pour lequel CODAH dispose de nombreux dispositifs de sensibilisation, avec notamment :

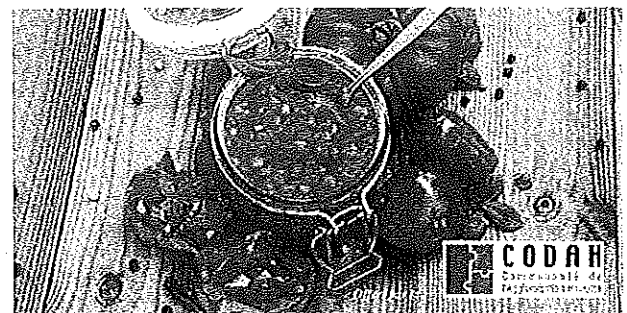
- Un stand animé sur les achats, le rangement du réfrigérateur et les dates de péremption ;
- Un livre de recettes anti-gaspillage : « L'art de cuisiner les restes » diffusé lors de manifestations, d'ateliers cuisine ou de sensibilisation des publics bénéficiaires de l'aide alimentaire ;
- Un dispositif de formation des animateurs des ateliers cuisine des centres sociaux et du CCAS de la Ville du Havre ;
- Des ateliers de jardinage permettant d'inciter les habitants de l'agglomération à la création de potagers individuels avec une approche permaculturelle.

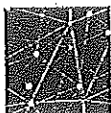


recettes

L'art de cuisiner les restes

Programme local de prévention des déchets





LES 3 OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DU PROJET ALIMENTAIRE ANIMÉ PAR LA CODAH

Sur la base des finalités définies pour le Projet Alimentaire Territorial, la CODAH a identifié 3 objectifs opérationnels qui doivent s'articuler dans le cadre d'une gouvernance partagée.

1 - Faire émerger les opportunités économiques de la chaîne alimentaire locale

■ Connaître et analyser la dynamique alimentaire locale

Le Projet Alimentaire Territorial vise à réunir les acteurs de la filière alimentaire autour d'un projet favorisant une collaboration économique effective.

En se dotant d'un outil d'analyse des flux alimentaires innovant, la Toile Alimentaire, la CODAH propose aux acteurs locaux d'identifier les connecteurs manquants de la Toile et donc les opportunités économiques pour le territoire.

Il s'agit pour cela de s'appuyer sur l'expertise de l'Agence d'Urbanisme de la région Havraise dans le développement de la Toile Industrielle® de l'Estuaire pour adapter cet outil à l'enjeu alimentaire.

Outil d'état des lieux et d'analyse du fonctionnement de la chaîne alimentaire locale, la Toile Alimentaire permettra à la CODAH et à ses partenaires de proposer des optimisations du système alimentaire local et de faire émerger de nouvelles opportunités économiques locales.

■ Accompagner un projet levier et fédérateur sur le territoire

Le Projet Alimentaire Territorial vise à favoriser un accroissement significatif des volumes d'approvisionnement en produits locaux de qualité sur le territoire.

En identifiant, grâce à la Toile Alimentaire, les infrastructures manquantes sur le territoire pour la dynamique alimentaire locale (plateforme logistique alimentaire, outils de transformation des produits agricoles, ...), la CODAH et ses partenaires peuvent accompagner les acteurs locaux, publics ou privés, dans leurs initiatives et soutenir la mise en place de ces projets concrets de développement économique.



2 - Apporter un service de conseil/ accompagnement territorial

En tant qu'animatrice d'un Projet Alimentaire Territorial, l'agglomération peut jouer un rôle d'accompagnement pour le renforcement des approvisionnements alimentaires locaux, notamment dans la commande publique.

La CODAH propose de mettre en place, à l'instar du Conseil en Energie Partagé®, un Conseil en Alimentation à destination des communes, également ouvert aux structures locales (administrations, entreprises,...) pour augmenter massivement la commande de produits locaux (écoles, restauration collective privée, crèches, RPA, EHPAD, épiceries sociales, portage à domicile,...) : conseils juridiques, techniques, animation des échanges d'expériences.

3 - Donner de la visibilité aux initiatives locales

Le Projet Alimentaire Territorial est l'opportunité de renforcer l'information au grand public en relayant les initiatives locales liées à l'alimentation. Plusieurs modes d'actions peuvent être envisagés : site internet, événementiels, ...



Vers une gouvernance partagée du Projet Alimentaire de territoire : le Comité Local pour l'Alimentation

Instance de gouvernance du Projet Alimentaire de la région havraise composée d'élus de la CODAH et des structures partenaires du Projet Alimentaire Territorial (Chambres consulaires, AURH, structures associatives,...). Le Comité Local pour l'Alimentation est chargé du suivi et de l'évaluation du Projet Alimentaire Territorial.

Le Comité Local pour l'Alimentation est également un lieu de rencontre et d'échange d'expériences entre acteurs locaux (identifiés grâce à la Toile Alimentaire) avec comme objectif la synergie d'action pour des projets complémentaires et innovants sur le territoire.

Landes.fr

Vers un Plan alimentaire départemental territorial

15-11-2019



De multiples initiatives préparent le terrain pour une nouvelle stratégie alimentaire territoriale.

Recenser l'offre agricole et la demande de la restauration collective publique dans les Landes : c'est le vaste travail auquel s'attelle le Département. Une analyse des besoins des collèges a déjà été réalisée. Elle est complétée en ce moment par un audit de l'offre de la production agricole sur le territoire. Enfin, les intercommunalités seront sollicitées pour travailler sur une analyse des besoins alimentaires de leurs restaurations collectives hors collèges.

ETAL40 pour renforcer l'offre maraîchère

Ce recensement ne part cependant pas d'une page blanche. Depuis 2015, la plateforme internet Agrilocal40 fait déjà office d'interface entre fournisseurs et acheteurs locaux. Un travail de liaison qui a permis de tirer de premiers enseignements, notamment une relative carence en production légumière. D'où la création du dispositif ETAL40.

Le premier Espace Test Agricole Landais a été inauguré le 28 octobre à Magescq. Il vise à favoriser l'installation de jeunes maraîchers et l'approvisionnement local en produits de saison. Marion Anglaret est arrivée en mars dernier sur le site de Tinga et Guillaume Bourez l'a rejointe en septembre. Tous deux pourront pendant trois ans tester la viabilité de leur projet sur 1,50 ha chacun et bénéficier d'un accompagnement administratif et technique.

Le terrain est mis à disposition par la Communauté de communes Marenne-Adour-Côte-Sud (MACS). Les équipements (serres, tunnels de stockage, matériel d'irrigation, etc.) sont fournis par le Département à travers la CUMA Maraîchage 40. Dominique Degos, vice-présidente du Département en charge de l'agriculture et de la forêt, retient ce « *réseau exemplaire de partenaires* ». Et les collectivités n'entendent pas s'arrêter là, comme l'assure Pierre Froustey, président de MACS : « *nous devons penser à l'avenir et nous doter, en lien avec le Département, d'une réelle stratégie foncière.* »

Un second site ETAL40 est ouvert à Mimizan : un couple s'y installera en janvier, il y reste donc une place à prendre. Et de nombreuses intercommunalités se sont déjà positionnées pour accueillir d'autres espaces tests.

Un plan, deux objectifs

Tout ceci permettra d'élaborer un Plan alimentaire départemental territorial, qui sera proposé au budget 2020. Selon Dominique Degos, ce plan doit poursuivre un double objectif : « *offrir une alimentation locale et de qualité dans la restauration collective publique d'une part ; et d'autre part pérenniser les petites et moyennes exploitations landaises* ».

La demande des territoires est très forte, comme l'a montré le séminaire de Souprosse réunissant le 16 octobre fournisseurs et acheteurs locaux. Plusieurs communautés de communes ont déjà réfléchi de leur côté à mutualiser les demandes et les approvisionnements de leurs restaurants collectifs. Le plan départemental pourrait idéalement leur servir de boîte à outils.

Et le contexte est favorable : la loi EGALIM de 2018 fixe aux restaurations collectives publiques un objectif de 50 % en valeur de produits issus de filières de qualité et durable, dont 20 % issus de l'agriculture biologique, d'ici 2022.

FICHE PROJET N° 4

Ville de Grande-Synthe (59)
Des fermes urbaines multiservices et multisites



© A. Lagneau

Présentation synthétique du projet

Dans le cadre de sa démarche de « Ville en transition » vers un développement durable, la commune de Grande-Synthe (59) a pour ambition de contribuer à mettre en œuvre un système alimentaire à la fois plus ancré dans le territoire, plus résilient, plus solidaire et plus durable.

Dès 2011, la Ville est passée au 100 % de repas bio dans les cantines scolaires. La municipalité a également la volonté de faciliter l'accès à des surfaces agricoles en vue de produire en agriculture biologique et créer ainsi des emplois locaux non délocalisables.

Pour ce faire, la Ville porte un projet de « fermes urbaines multiservices », constituant également un projet pilote à l'échelle de la Communauté urbaine de Dunkerque (CUD). Ce projet vise en effet à contribuer à la politique agricole et alimentaire qu'a initiée la CUD en vue de

promouvoir une alimentation locale et durable sur tout le territoire dunkerquois. La part de l'agriculture biologique sur le territoire dunkerquois est aujourd'hui très faible : sur 175 exploitations, seulement six sont aujourd'hui en bio, ce qui correspond à 1,8 % de la surface agricole utile (SAU).

Le projet de fermes urbaines s'inscrit dans le cadre d'un partenariat large avec des acteurs du monde agricole et de la filière biologique : la Safer, la Chambre d'agriculture, Bio en Hauts-de-France, le lycée agricole de Dunkerque, la CUD, l'association À Petits PAS, l'Afeji et les Ateliers du littoral dunkerquois.

Ce projet regroupe trois fonctions principales :

- Une production maraîchère biologique sur des surfaces limitées (de 2 à 3 ha) en circuit court de proximité, et dans la perspective d'approvisionner en partie la restauration collective locale ;

- _____ Un volet formation/qualification aux techniques agricoles alternatives en vue de former sur le terrain et accompagner à la création d'activité agricole ;
- _____ Une fonction pédagogique tout public autour de l'agriculture urbaine et de l'alimentation durable.

Étapes de mise en œuvre

- _____ **Avril 2018** : un premier appel à candidatures (AAC) lancé par la Ville sur un terrain de 8,5 ha, la ferme du Prédembourg, où sont installés trois porteurs de projet en maraîchage biologique depuis octobre 2018.
- _____ **Février 2019** : un second AAC sur un ensemble de parcelles d'environ 5 ha, à proximité de la ferme du Prédembourg. Un porteur de projet (maraîchage biologique/permaculture) y est installé depuis octobre 2019, l'installation de deux autres maraîchers est prévue pour début 2020.

D'autres terrains sont en cours de préparation et pourront faire l'objet d'autres AAC par la suite. Potentiellement, il y a encore environ 10 ha de terres disponibles qui pourraient contribuer à une forme d'autonomie alimentaire à l'échelle de la ville.

Situation des terrains :

Les parcelles concernées sont situées au nord de la ville. S'agissant de terres cultivées auparavant par des maraîchers partis à la retraite, l'activité maraîchère est facilitée par la présence d'infrastructures et bâtiments d'exploitation (serres, hangars, chambre frigorifique...). Ces surfaces sont divisibles en plusieurs parcelles.

À noter par ailleurs que la Ville a plusieurs territoires en QPV sur lesquels elle encourage et accompagne les initiatives citoyennes d'agriculture urbaine : elle a notamment mis en place depuis 2010 six jardins populaires en plein d'immeuble et soutenu divers projets d'associations locales : « La forêt qui se mange » (une forêt comestible de 5300 m²), les « Résidences fleuries », « l'Abeille synthoise »...

Modèle économique

Le projet répond à la volonté forte de la Ville de préserver les terres agricoles et d'en faciliter l'accès à des maraîchers qui sont pour la plupart des personnes non issues du monde agricole, en reconversion

professionnelle. En ce sens, la Ville participe financièrement au projet et met en place avec ses partenaires un processus d'accompagnement des porteurs de projet en vue de leur installation.

La Ville acquiert les terrains auprès de la Safer, fait réaliser les études de sols, lance la certification des terres en agriculture biologique, et prend en charge un certain nombre de travaux : réhabilitation de 1000 m² de serres-tunnels, réalisation d'un réseau d'irrigation principal, remise aux normes des chambres froides et du réseau électrique, installation de clôtures et de haies. Jusqu'ici, le coût total des travaux s'est élevé à 245 000 euros. S'y ajoutent des dépenses liées à l'achat des terres ainsi que les dépenses en ETP. Aujourd'hui, deux postes sont mobilisés sur le projet : une chargée de mission (80% du temps de travail) et une gestionnaire des espaces verts (à 50 %).

Concernant les financements externes, la Ville a répondu à l'appel à initiatives régional pour le développement de l'agriculture biologique, piloté par la Région, mais aussi la Draaf Hauts-de-France et l'Agence de l'eau. La CUD Intervient indirectement par le conventionnement et la subvention de partenaires qui mènent des actions sur l'ensemble du territoire (Bio en Hauts-de-France, À Petits PAS, Chambre d'agriculture...).

En phase de fonctionnement des fermes :

- _____ La Ville prend à sa charge l'entretien des bâtiments inhérent aux obligations légales du propriétaire.
- _____ L'entretien des infrastructures écologiques, la maintenance courante, les frais liés à la consommation d'eau, d'électricité et d'entretien du réseau sont à la charge des porteurs de projet.

Un accompagnement des porteurs de projet à l'installation pendant une phase transitoire :

- _____ **Accompagnement pour l'installation** : la Ville de Grande-Synthe et ses partenaires accompagnent les porteurs de projet dans la mise en œuvre de leurs projets individuels ainsi que dans la définition d'un projet collectif (animation des réunions de travail...).
- _____ **Accompagnement en couveuse** : l'association À Petits PAS accompagne, via sa couveuse, les porteurs de projet par le biais d'un Contrat

d'appui au projet d'entreprise (CAPE). Ce contrat d'une durée d'un an (reconduction sur 1 an) permet de tester la viabilité économique d'un projet dans un cadre sécurisé et de bénéficier d'un accompagnement individuel au travers d'un appui juridique et comptable.

À l'issue de cette phase transitoire, tous les porteurs de projet doivent disposer du statut d'exploitation agricole afin de conclure des baux ruraux à clause environnementale.

Activité principale et débouchés potentiels :
Production diversifiée en maraîchage biologique (légumes) favorisant une diversité de débouchés locaux :

_____ La restauration scolaire à 100 % bio sur la Ville de Grande-Synthe (800 repas / jour en moyenne) : pour la partie des repas gérés en direct (1/3), l'approvisionnement par les maraîchers est actuellement testé dans le cadre du seuil réglementaire permis par le code des marchés publics. Pour la partie des repas en gestion concédée (2/3), la Ville travaille avec une structure d'insertion, les Ateliers du littoral dunkerquois, qui se fournit directement auprès des maraîchers.

_____ Au-delà de la restauration scolaire, la mise en lien avec d'autres acteurs de la restauration collective locale a été facilitée, notamment avec l'Ehpad, les collèges et l'Afeji, qui vient de lancer une légumerie pour faciliter la commercialisation de légumes bio et locaux en restauration collective avec un objectif de préparer des légumes pour 100 000 repas / jour. En effet, la CUD souhaite, dans le cadre de sa politique alimentaire et agricole, favoriser un approvisionnement à 100 % bio et local de la restauration collective du territoire.

_____ Autres modes de commercialisation : vente directe, marchés locaux, livraison de paniers... Exemple : mise en place d'un espace de vente sur la ferme du Prédembourg, l'existence d'un groupement d'achat solidaire et d'un magasin bio à Grande-Synthe.

L'objectif principal est de permettre à tous l'accès à une alimentation saine et durable et de réduire les inégalités

sociales. Le coût d'un repas dans les cantines scolaires varie ainsi entre 0,48 euro et 1,80 euro selon les revenus des familles. Des réflexions sur la mise en place d'une gamme de « légumes déclassés » à prix réduits sont également en cours avec les maraîchers.

Activités secondaires pour valoriser les différentes fonctions de l'agriculture urbaine :

_____ production de plants, avec des débouchés possibles vers les jardins partagés et familiaux de la Ville ;
_____ organisation de formations et l'accueil de stagiaires sur le site ;
_____ activités d'accueil et de pédagogie à destination du grand public (visites de la ferme avec des publics scolaires, d'associations locales...).

Montage juridique et foncier

Un diagnostic foncier réalisé par la Ville dès 2016 a permis d'identifier environ 25 ha de terres disponibles.

Propriétaire du foncier : Ville de Grande-Synthe

Contrat de mise à disposition du foncier :

Période transitoire :

_____ Bail Safer précaire, signé entre la Safer et les porteurs de projet. Il est issu d'une Convention de mise à disposition signée entre la commune, propriétaire foncier, et la Safer, et déroge au statut du fermage pour permettre un test d'activité, notamment pour les porteurs de projet en couveuse.
_____ Des clauses environnementales obligent le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique par les porteurs de projet.
_____ Montant du loyer : 65 euros / ha / an.

Période « définitive » :

_____ Bail rural à clauses environnementales.

Forme juridique des structures exploitantes :

_____ Exploitations agricoles individuelles ou collectives : à ce jour, un porteur de projet est en entreprise individuelle. Les deux autres ont prévu de s'installer en collectif (GAEC ou autre forme à définir).
_____ La mise en place d'une organisation collective entre les différents porteurs de projet est prévue afin de faciliter la mutualisation d'outils, d'équipements et de services. Elle pourrait par exemple prendre

la forme d'une Coopérative d'utilisation du matériel agricole (CUMA), une fois que les porteurs de projet ont terminé leur période test.

Démarches / procédures réglementaires :

- L'ensemble des terres du projet étant cultivées auparavant par des maraîchers, la plupart d'entre elles sont d'ores et déjà classées en zone agricole maraîchère et horticole (AM) dans le Plan local d'urbanisme intercommunal (PLUi). Pour les autres parcelles, une modification du zonage a été demandée dans le cadre de la procédure de révision du PLUi HD en cours. Dans le cadre de cette révision, la Ville a au total sanctuarisé 18,5 ha de terres arables en les classant A (agricole).
- Pour certaines futures installations, des procédures réglementaires seront à réaliser (ex. : déclarations préalables pour l'installation de poulaillers).
- Dans le cadre de la Convention de mise à disposition entre la Ville et la Safer, les porteurs de projets retenus à la suite des appels à candidatures doivent être validés par la commission locale de la Safer Hauts-de-France.

Cartographie des acteurs

Pilotage du projet : Ville de Grande-Synthe.

Porteurs de projet : acteurs privés.

Gouvernance du projet : Environ deux comités de pilotage par an avec l'ensemble des partenaires du projet pour le lancement des AAC (2018 et 2019), réunions régulières entre la Ville et les maraîchers (environ 1 fois / mois), participation des partenaires à l'animation des réunions selon les besoins (À Petits PAS, Bio en Hauts-de-France...).

Les partenaires : Dès sa conception, un large réseau de partenaires a été constitué :

- La Safer : coopération dans l'achat de terres agricoles sur lesquelles ont été lancés les appels à candidatures et mise en place des baux Safer pendant la période transitoire.
- La CUD : valorisation du projet au sein de la politique alimentaire et agricole de la communauté urbaine, reprise du format des appels à candidatures et mise à disposition de terrains communautaires.
- Le lycée agricole des Flandres : coopération pour le volet formation/qualification : accueil de stagiaires sur le site, accompagnement

des élèves en fin de parcours pour répondre aux appels à candidatures.

- À Petits PAS : accompagnement des porteurs de projet souhaitant tester la viabilité économique de leur projet via un dispositif de « couveuse ». Sur les quatre maraîchers installés, trois sont actuellement accompagnés par l'association.
- Bio en Hauts-de-France : accompagnement technique de la collectivité et des porteurs de projets. Dans le cadre d'une convention entre la CUD et Bio en Hauts-de-France, ce dernier intervient également sur l'animation du collectif des maraîchers sur le site de la ferme du Prédembourg.
- La Chambre d'agriculture : accompagnement des porteurs de projet non installés dans le parcours à l'installation (PAIT), conseils techniques.
- Les Ateliers du littoral dunkerquois (ALD) : entreprise d'insertion, les ALD sont chargés de la préparation de deux tiers des repas dans les cantines scolaires de la ville. Des réunions de planification ont eu lieu avec les maraîchers installés afin de permettre l'approvisionnement des cantines en légumes bio et locaux.
- L'Afeji : autre acteur d'insertion et de l'économie sociale et solidaire, l'Afeji porte aujourd'hui un projet de légumerie à Grande-Synthe qui a ouvert ses portes depuis la fin de l'année 2018 avec l'objectif de pouvoir approvisionner à terme l'ensemble des cantines du territoire de la CUD en légumes 100 % bio et locaux. Des réunions avec les maraîchers installés ont eu lieu afin de renforcer les liens entre les deux projets.

Plusieurs acteurs de la recherche, notamment Isabelle Robert, économiste à l'université de Lille qui travaille sur les nouveaux modèles économiques et les systèmes alimentaires territoriaux, ont suivi le projet. Des échanges plus ponctuels ont également eu lieu avec Christine Aubry (INRA/AgroParisTech) et l'ISA de Lille.

La participation des habitants : L'objectif est de rendre les fermes des « lieux ressources », ouverts au public afin de sensibiliser les habitants. Ceci passe par l'ouverture d'un magasin de vente directe sur le site, l'organisation des visites de la ferme ou encore la mise en lien des maraîchers avec les associations locales (groupement d'achat solidaire, forêt comestible...).

Problématiques techniques

Absence de pollution et qualité agronomique des sols :

Des analyses de sols diverses sur les risques de pollution et la qualité agronomique des sols ont été effectuées sur l'ensemble des terrains. Ces analyses, réalisées notamment par le Laboratoire d'analyses microbiologiques des sols (LAMS), ont permis d'écartier tout risque de pollution. Elles ont également confirmé un bon potentiel agronomique pour la mise en place d'activités de maraîchage.

Types de production et techniques de culture :

----- Maraîchage diversifié sous serre et en pleine terre : légumes, avec diversification prévue dans un deuxième temps par certains porteurs de projet (poulailler, petits fruits, verger).

----- Le label « Agriculture biologique » est obligatoire pour l'ensemble des cultures. Afin d'accélérer la reconversion des terres vers l'agriculture biologique (2 ou 3 ans), la Ville a lancé la certification avant l'arrivée des porteurs de projet. Dans le cadre d'une gestion temporaire, les terres sont couvertes d'un mélange de légumineuses qui viennent notamment enrichir le sol en azote.

----- Les principes et techniques d'agroécologie et de permaculture sont appliqués (rotation des cultures, maintien des infrastructures agroécologiques, travail du sol limité..).

Autres mesures à vocation écologique :

----- Plantation de haies (choix d'espèces rustiques et locales en coopération avec le Centre régional de ressources génétiques);

----- Utilisation de compost et de fumier de cheval du centre équestre municipal;

----- L'installation d'une cuve de récupération des eaux pluviales est prévue.

Conseils et retours d'expérience

Facteurs de réussite

----- Volonté politique d'impulser un projet de territoire en partenariat avec les acteurs locaux.

----- Mise en place d'un accompagnement qui va au-delà d'une mise à disposition des terrains (financement des investissements, animation d'un réseau de partenaires..).

----- Approche transversale qui valorise les différentes fonctions et enjeux de l'agriculture urbaine (production, formation, pédagogie, environnement, biodiversité, santé, lien social..).

Points de vigilance

----- Trouver les moyens permettant de changer les modes de consommation tout en prenant en compte les difficultés de pouvoir d'achat de la population.

----- Ne pas sous-estimer la mobilisation et l'animation d'un réseau d'acteurs de différents horizons (légitimité, champs de compétences et savoir-faire à développer par la municipalité) et de construire une vision partagée de la transition agricole et alimentaire.

Réseau des collectivités Territoriales pour une Économie Solidaire

Circuits courts et plateformes de distribution solidaires - conférence en ligne novembre 2020

Dans le cadre de son cycle alimentation durable, le RTESS propose chaque mois d'aborder une clé d'entrée spécifique sur le sujet de l'alimentation durable et des leviers dont disposent les collectivités pour agir et transformer notre modèle alimentaire vers plus de soutenabilité, de solidarité et d'ancrage territorial, en lien avec les acteurs de l'ESS. Retour sur les échanges du 20 novembre 2020 autour des circuits courts et plateformes de distribution solidaires, qui a rassemblé 70 participant.e.s.

Stéphanie Dartigue, directrice et fondatrice Le Bocal Local

Le Bocal Local est un atelier chantier d'insertion (ACI) qui travaille avec des personnes très éloignées de l'emploi sur la capacité alimentaire du territoire, avec l'objectif de favoriser une alimentation durable accessible à tous. Le Bocal Local mène des activités de glanage, potaginage®, etc., dans une dynamique de sensibilisation du plus grand nombre et à travers les principes de l'agroécologie et la permaculture. L'association porte également une action d'accompagnement auprès des collectivités sur l'approvisionnement maraîcher de restauration collective, à travers le dispositif TRACE (tremplin vers une régie agricole communale évolutive).

Lors de la première phase de confinement, le Bocal Local a réalisé qu'il existait de nombreuses initiatives en Gironde autour de l'alimentation qui vont "de la graine à l'assiette". Le Bocal Local a contacté une partie de ces acteurs girondins (une vingtaine) et ce collectif d'acteurs a souhaité interpeller les élu.e.s de leur territoire afin de leur démontrer qu'il existe déjà de nombreux acteurs, aux statuts variés et complémentaires, qui interviennent sur l'alimentation durable : des structures d'éducation populaire, des structures d'accompagnement (comme Terres de lien), des structures d'approvisionnement local (Supercoop, ZeDrive...), de logistique (distribution, mobilité...). Ces structures ont donc interpellé les futurs élu.e.s via un plaidoyer adressé en mai 2020 (suite aux élections ou entre 2 tours des municipales) afin de mettre en visibilité l'existant, de montrer pourquoi il est important que les territoires se positionnent et pour interroger ces futurs élu.e.s sur leurs ambitions en matière d'alimentation durable. Ce collectif girondin attire l'attention sur la nécessité de se poser la question de la revalorisation de l'existant et de son orchestration, avant de se poser celle de la re-territorialisation.

Henri Rouillé d'Orfeuil, pilote alimentation durable chez RESOLIS et membre de l'Académie d'Agriculture de France

Henri Rouillé d'Orfeuil présente ensuite l'étude de France Urbaine menée en partenariat avec RESOLIS et Terres en ville. Cette collaboration a été déclenchée par la crise sanitaire, le premier confinement et les mesures prises pour y faire face avec notamment de grandes inquiétudes sur la pérennité de l'approvisionnement alimentaire (la ville de Paris a par exemple 3 jours d'alimentation en réserve). Il y avait urgence à agir car le confinement, du fait de la fermeture des frontières, des marchés, des restaurants, des difficultés de mobilité personnelles, etc. a fait craindre des ruptures dans la chaîne d'approvisionnement. Si veiller aux stocks et à l'approvisionnement est une des premières fonctions régaliennes, les villes ont réagi vite face aux problématiques locales : les producteurs ne pouvant plus écouler leurs productions périssables, il a fallu réparer les circuits de distribution, recréer parfois un maillon de ces circuits, soit en s'appuyant sur des acteurs existants ou en créant de nouvelles alternatives. En parallèle, le hors-marché et l'aide alimentaire se sont étendus : de nombreuses personnes se sont ajoutées aux populations précaires initiales, avec une montée de 30% à 50% du nombre de personnes ayant besoin de l'aide alimentaire. Ces menaces économiques et sociales sont inquiétantes, de telles menaces en 1929 ont donné lieu à des menaces politiques (régimes autoritaires et guerre mondiale), il est donc nécessaire de garder une boussole : la transition, un surcroît de résilience des acteurs et des villes et un surcroît de solidarité.

Cette crise est venue porter un coup d'arrêt dans l'histoire très longue du système alimentaire, traversé par un mouvement de mondialisation depuis le 14^e siècle et une agro-industrialisation depuis le 19^e siècle qui a intégré dans un système productif ancien toute une série d'intrants et de technologies. Ces résultats ont été plébiscités car ils ont permis d'augmenter considérablement la productivité jusqu'à ce qu'un certain nombre d'interpellations portant sur la santé, l'environnement, la culture émergent il y a une quarantaine d'années et avec elles la conviction de nécessaires transitions. Avec la crise deux évidences apparaissent : la vulnérabilité et

la dépendance de notre système alimentaire et la volonté de développer la résilience des territoires et de ne pas dépendre du monde entier.

Pour cette étude, France Urbaine, Resolis et Terres en ville ont mené une enquête auprès de 30 villes et en parallèle, France Urbaine a interpellé l'Etat sur la décision de fermer les marchés de plein vent : le gouvernement est un peu revenu en arrière et 25% des marchés ont pu réouvrir. Cette enquête fait ressortir un ensemble de constats :

- une montée en puissance de l'organisation collective : l'alliance des territoires et les synergies entre les acteurs de la chaîne ;
- des évolutions dans le système alimentaire : prise de conscience des enjeux agroécologiques, présence du numérique qui va s'installer, évolution des pratiques alimentaires : local, bio... (pas directement liée au confinement mais confirmé par celui-ci) ;
- une forte mobilisation citoyenne notamment auprès des publics vulnérables et la conviction que l'évolution des modèles ne passera que par la mobilisation des citoyens ;
- des villes à la manœuvre sur l'ensemble de ces points.

Quels sont les leviers d'action des collectivités ?

- Déclarations politiques
- Plaidoyer vers l'Europe : les villes et grandes villes ont des moyens politiques très importants en lien avec les régions chargées du 2ème pilier de la PAC.
- Agir sur la restauration collective : via son dispositif d'accompagnement TRACE, le Bocal Local observe une demande grandissante de la part des collectivités locales à être accompagnées sur la restauration collective aussi car la loi Egalim impose aux collectivités de s'approvisionner en produits durables de qualité, et à 20% en bio très prochainement. Ceci pose également la question du code de la commande publique qui ne reconnaît pas la proximité comme critère d'achat.
- Agir sur l'aide alimentaire afin qu'elle se rapproche des productions locales.
- Agir en co-construction, coopération, ...en ce sens les PAT (Projet alimentaires territoriaux) ont le mérite de mettre toutes les parties prenantes en mouvement.

Julien Ravello, conseiller à l'ESS et aux circuits courts à la ville de Villeurbanne, témoigne du fait que le sujet de l'agriculture et de l'alimentation est un sujet fort de la nouvelle équipe avec la volonté de faire émerger des politiques publiques sur l'alimentation. Sur l'agriculture, la ville de Villeurbanne n'a pas de foncier agricole a proprement parlé et ne peut donc pas beaucoup intervenir sur l'amont, hormis à travers le PAT métropolitain. Il y a cependant une ambition forte pour développer de l'agriculture urbaine et du maraîchage urbain sur quelques parcelles afin d'alimenter la cuisine centrale. Un fort levier d'action de la ville de Villeurbanne est la commande publique et la cuisine centrale qui est en régie, ce qui leur permet une maîtrise des approvisionnements (9000 repas jour). La ville de Villeurbanne travaille également sur l'enjeu de l'accès à une alimentation de qualité pour les personnes les plus pauvres en développant par exemple des programmes de lutte contre la précarité alimentaire en lien avec les CCAS. Sur ce point, Julien Ravello considère que la politique actuelle de don alimentaire est très contestable. Une initiative, née à Villeurbanne, VRAC travaille justement sur l'accessibilité des habitants des quartiers politique de la ville à de la nourriture de qualité. Julien Ravello présente également une initiative de la métropole du Grand Lyon de réflexion pour des MIT (Marchés d'Intérêt Territoriaux), qui constitue selon lui une piste à creuser et qui pourrait prendre la forme de SCIC, avec une approche globale : production, achats, distribution, logistique dernier kilomètre, etc.

Aude Simmermann, chargée de mission économie circulaire alimentaire, au conseil départemental de Meurthe et Moselle, présente les actions du département, animateur d'un PAT qui regroupe 6 pays du sud du département depuis 2017. Dans ce cadre des groupes de travail sont organisés sur les questions environnementales, communication pour rapprocher offre et demande, les questions foncières, de logistique, de distribution. Suite à une première phase de diagnostics, ils devraient entrer dans une phase opérationnelle en 2021. Le département travaille notamment avec la Métropole du Grand Nancy sur un Rungis local : plateforme d'approvisionnement des métiers de bouche et restauration collective de la métropole. Le département porte également le dispositif Paniers Collèges qui s'adresse aux collèges ayant une cuisine de production : le département propose chaque mois aux collèges de commander des produits bio et/ou locaux auprès de 2 plateformes de distribution. A partir de 500€ d'achats mensuels, le département reverse en subvention 20% du bon de commande, prenant ainsi en charge le surcoût que l'achat en bio et local de qualité représente. En parallèle, un travail de lutte contre le gaspillage alimentaire est mené.

Développement durable Les circuits courts alimentaires à la portée des plus modestes, ça se cultive !

POURQUOI ?

Alors que l'approvisionnement exclusif en grandes surfaces est source de malnutrition, les circuits courts restent peu accessibles et peu connus des plus modestes.

POUR QUI ?

La clé est de donner aux personnes peu aisées - en milieu aussi bien urbain que rural - le pouvoir d'agir sur leur alimentation, notamment par le biais d'actions collectives.

COMMENT ?

Ateliers de jardinage, de cuisine, sur le budget « alimentation »... : un fin travail de sensibilisation visé à permettre à tous de manger sain, local et pas cher.



AVANTAGE

Rendre accessible une nourriture de qualité et locale est une action à la fois sociale, sanitaire et environnementale.



INCONVÉNIENT

Les légumes bios peuvent être moins chers dans les grandes surfaces que dans certains circuits courts, d'où l'importance d'informer sur la valeur équitable des denrées et d'organiser des ateliers de cuisine pour compenser.

Selon la sociologue Yuna Chiffolleau, les familles précaires ne se sentent pas concernées par les Amap (associations pour le maintien d'une agriculture paysanne) ou ne sont pas informées. L'association Madabrest, qui pratique la « médiation alimentaire » dans les quartiers en politique de la ville à Brest (140 000 hab.), a mené en 2019 une enquête sur « l'équité alimentaire territoriale ». Elle y note que « la notion de "produit local et de saison" est mal assimilée ou est source de frustration, alors que plus de la moitié des interrogés déclare vouloir manger des produits bios s'ils sont au même prix que les produits conventionnels ».

Madabrest a ouvert le tiers-lieu Maison de l'alimentation durable (MAD), à Brest, en septembre, dotée d'un programme de conférences, d'ateliers de cuisine... « L'objectif est de créer un terreau favorable sur ces sujets pour faire émerger des projets et des événements dans les maisons de quartier. Nous pouvons intervenir en ressource », explique Markéta Braine-Supkova, consultante et présidente de la MAD. Premier projet qui pourrait aboutir : un

marché itinérant de fruits et légumes bios dans le quartier des Quatre-Moulins. L'association met aussi au point un « indice de qualité alimentaire », pour le Finistère, afin d'orienter ses décisions et de mieux intégrer la parole citoyenne.

TROP TÔT POUR LES PANIERS

A la métropole Aix-Marseille-Provence (92 communes, 1,90 million d'hab.), on a consulté les associations de quartier, dans le cadre de la préfiguration du programme alimentaire territorial (PAT), afin de connaître leurs besoins. « L'accessibilité alimen-

d'abord été organisés avec le centre socioculturel, dans un restaurant d'insertion. Ainsi qu'un atelier sur le budget « alimentation », pour apprendre à manger sain, local et pas cher. « Distribuer des paniers la première année aurait été prématuré », juge Jonathan Monsérat, directeur de Graines de soleil, ferme du Réseau cocagne (*), en cœur de cité.

« La conscientisation des habitants et l'animation avant les actions opérationnelles sont difficilement financées, ni même vues par les pouvoirs publics. Elles sont souvent assurées bénévolement »,

souligne ce médiateur. Des structures telles que la sienne forment des élus : Anges jardins (Réseau cocagne) à Loos-en-Gohelle dans le



« L'accessibilité alimentaire s'est imposée car nos quartiers sont parmi les plus pauvres. »

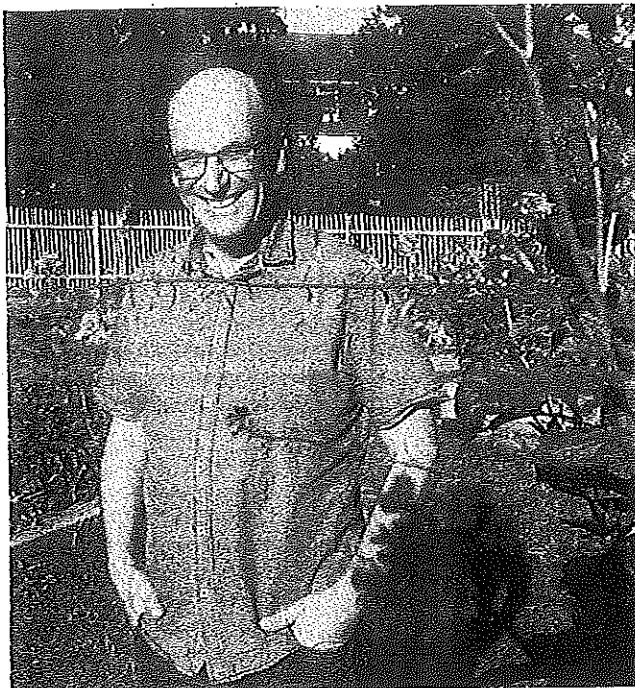
Jean-Daniel Ralambondrainy, chef de projet à Aix-Marseille-Provence

taire s'est imposée comme sujet phare du PAT, car nous avons les quartiers parmi les plus pauvres de France », relate Jean-Daniel Ralambondrainy, chef de projet « PAT ». Dans le quartier de la Joliette, des ateliers de cuisine ont

Pas-de-Calais, ATD Quart Monde pour le département du Val-de-Marne, bureau d'études SaluTerre à Sainte-Foy-la-Grande (Gironde)...

La méthode d'Eric Prédine, cofondateur de SaluTerre, afin de lutter contre ce qu'il appelle « la

Val-de-Marne 1,39 million d'hab.



E. CALMECHIA - LA GAZETTE

PHILIPPE MAINGAULT, chargé de projet «agriculture responsable et économie sociale et solidaire»

La plaine des Bordes, à la fois parc et jardin d'insertion en maraîchage biologique

«Le département du Val-de-Marne s'est retrouvé investisseur d'un projet agricole sur un parc, dans un aménagement social du territoire», résume Julien Adda, directeur du Réseau cocagne. Le cas de la plaine des Bordes, friche acquise en 1974 par le département à Chennevières-sur-Marne pour en faire un parc, est d'autant plus notable que celui-ci a été le financeur principal de la ferme qui y est installée depuis 2014. Il a investi 1,3 million d'euros dans l'équipement agricole et le bâti, en plus du foncier. Philippe Maingault, chargé de projet «agriculture responsable et économie sociale et solidaire», y voit aussi «un intérêt économique pour la collectivité, car cela fait vivre le lieu, sans avoir la gestion directe du parc». En outre, l'offre

alimentaire territoriale et l'insertion font partie des compétences départementales.

Avec le porteur du projet, Val bio Ile-de-France (Réseau cocagne), le département a trouvé un interlocuteur capable de développer une agriculture de proximité nourricière. Bruno Lecoq, son directeur, a pu produire rapidement à l'année 650 paniers bios par semaine, avec une variété de cinq légumes, sur un site de 6 hectares. Soit des rendements proches du marché concurrentiel, avec 19 équivalents-temps plein en insertion. Au bout de deux ans, 80% de ces personnes éloignées de l'emploi se réinsèrent – ailleurs en CDI ou par une formation qualifiante.

Contact

Philippe Maingault, philippe.maingault@valdemarne.fr

culture du réchauffage», est de partir du savoir-faire et des envies des gens, et de les inviter à en parler. Ayant constaté que les jardins partagés urbains n'incluaient pas les plus pauvres, il a créé l'association Les Râteleurs. Ses bénévoles font du porte-à-porte pour mobiliser «les invisibles», ceux qui passent sous les radars de l'aide sociale, et les invitent à des ateliers de cuisine et de jardinage. Basée sur le plaisir, l'éducation au «bien-vivre alimentaire» est faite par des ambassadeurs, habitants du quartier, formés par l'association. Cette passation «a permis de modifier la gouvernance au profit des habitants et d'inclure les plus vulnérables», souligne Eric Prédine.

Le département de la Gironde, principal financeur, a même ouvert la cuisine du collège pour les ateliers. «Au départ hostiles, puis

tendus, les agents cuisiniers ont fini par être parties prenantes», se félicite Eric Prédine. Ces agents ont réinventé leur métier, tout comme ceux du service des espaces verts et de l'environnement de Nantes (309300 hab.), pendant le confinement du printemps. Ils ont planté des potagers dans les quartiers et en centre-ville, afin de fournir des familles précaires (lire «La Gazette» du 7 décembre, p.50).

DES POTAGERS AUX COMMUNS

«La difficulté, ensuite, est d'éviter les pillages, en expliquant aux riverains, avec les associations locales, les principes des communs», précise Dominique Barreau, chef de projet «agriculture et alimentation» à la métropole (24 communes, 646500 hab.). L'interco a en outre mis une parcelle maraîchère à la disposition de la coopérative de

consommateurs Scopéli, afin qu'ils puissent cultiver eux-mêmes une partie des légumes vendus dans le supermarché bio qu'ils gèrent. Selon Reno Geng Ortoli, coopérateur, «ce travail pourrait être davantage valorisé par une monnaie locale». Et peut-être attirer, ainsi, plus de personnes modestes?

Une autre forme d'achat groupé de consommateurs se développe, elle, principalement dans les quartiers populaires: l'association Vrac commande chaque mois à des producteurs bios locaux. Les adhérents distribuent les commandes dans les centres socioculturels. Né à l'initiative d'Est métropole habitat, dans l'est lyonnais, avec la fondation Abbé-Pierre, Vrac essaime désormais à Grenoble, Bordeaux, Strasbourg... ● Hélène Huteau

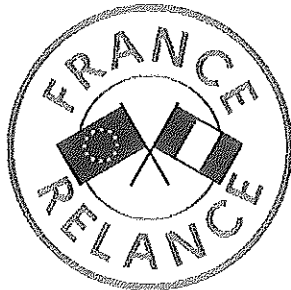
(*) Réseau des Jardins de cocagne, fermes biologiques en insertion.

8 millions de Français dépendent de l'aide alimentaire en 2020, selon le ministère de la Santé. Ils étaient 5,5 millions l'an dernier, selon le Secours catholique.

agriculture.gouv.fr

France Relance : un nouvel appel à projets pour développer les projets au service d'une alimentation saine et locale, au cœur des territoires

03/12/2020



Un nouvel appel à projets, doté de 7,5 millions d'euros du plan France Relance, a été lancé le 1er décembre pour développer des projets en faveur d'une alimentation saine, locale et durable au cœur de nos territoires. Il s'inscrit dans la lignée des objectifs du Programme National pour l'Alimentation (PNA).

La crise sanitaire liée au COVID-19 a souligné la nécessité de renforcer la résilience de notre système alimentaire dans toutes ses dimensions et l'importance de relocaliser notre agriculture et notre alimentation pour un accès de tous à une alimentation saine, sûre et durable. Ces enjeux sont ceux du programme national pour l'alimentation qui vise à développer des actions concrètes pour atteindre cet objectif (voir encadré ci-dessous).

Dans le cadre du PNA, un appel à projets national est lancé chaque année à l'initiative du ministère en charge de l'alimentation pour développer des projets fédérateurs, démultipliables ou exemplaires s'inscrivant dans les objectifs du PNA. Depuis 2014, plus de 190 projets, pour des dépenses de l'ordre de 25 millions d'euros, ont ainsi été soutenus sur l'ensemble du territoire à hauteur de 8,7 millions d'euros.

Le Programme national pour l'alimentation (PNA)

Le Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition (PNAN), porté par le ministère des solidarités et de la santé et par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation fixe le cap de la politique de l'alimentation et de la nutrition pour les cinq années à venir (2019-2023), en réunissant les actions du Programme National pour l'Alimentation (PNA3) et du Programme National Nutrition Santé (PNNS4).

L'appel à projets national est un outil essentiel du PNA. Celui-ci prévoit que l'appel à projets s'inscrive dans un renforcement des partenariats en favorisant des projets co-financés, prenant en compte les axes « justice sociale », « éducation alimentaire », « lutte contre le gaspillage alimentaire ». Le PNA cible également deux leviers transversaux pour accélérer la transition pour une alimentation saine, sûre et durable : la **restauration collective** et les **projets alimentaires territoriaux (PAT)**. Le soutien à des projets pouvant accompagner cette dynamique doit donc être plus particulièrement ciblé.

Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation souhaite renforcer le développement de tels projets, relevant d'initiatives de collectivités, d'associations, de collectifs d'agriculteurs... permettant

à chacun de se saisir et de s'impliquer dans son alimentation, notamment au travers des projets alimentaires territoriaux (PAT).

C'est pourquoi le plan de relance annoncé par le Gouvernement le 3 septembre 2020 prévoit une mesure dédiée au soutien des PAT pour un montant de 80 millions d'euros, dont une enveloppe de 3 millions d'euros réservée à l'émergence de nouveaux PAT via l'appel à projets national du PNA. De même, l'Ademe (agence de la transition écologique) a souhaité dans le cadre du plan de relance amplifier son appui aux projets relevant du PNA en portant sa participation à 3 millions d'euros.

La nouvelle édition de l'appel à projets national du PNA est ainsi dotée d'une enveloppe de 7,5 millions d'euros, soit près de 4 fois le montant de la précédente édition, réunissant le soutien du ministère de l'agriculture et de l'alimentation à hauteur de 4,3 millions d'euros, de l'ADEME à hauteur de 3 millions d'euros et du ministère des solidarités et de la santé à hauteur de 200 000 euros.

Elle permettra de soutenir des projets s'inscrivant dans l'un ou l'autre des 2 volets suivants :

- **Volet 1** - l'émergence de nouveaux PAT
- **Volet 2** - le développement de projets (projets d'essaimage de projets existants - volet 2-1, ou de mise en œuvre de nouveaux projets pilotes innovants - volet 2-2) répondant aux enjeux du PNA concernant
 - ✓ La justice sociale ;
 - ✓ L'éducation alimentaire ;
 - ✓ Les objectifs de la loi EGAlim pour la restauration collective ;
 - ✓ L'accompagnement du dispositif de PAT.