

Compte rendu

Réunion de lancement du Projet Alimentaire Territorial de l'Intercom Bernay Terres de Normandie du 24.04.2019

Objectifs de la réunion

- ✓ Formaliser et officialiser le lancement de l'élaboration d'un PAT (Projet Alimentaire Territorial) sur le territoire de l'Intercom Bernay Terres de Normandie
- ✓ Présenter le territoire et la stratégie de l'Intercom
- ✓ Fédérer des acteurs clés autour de l'élaboration du PAT

Ordre du jour de la réunion

- ✓ Démarche d'élaboration du PAT
- ✓ Portrait du territoire
- ✓ Ateliers de travail : freins et leviers par enjeu identifié
- ✓ Constitution de sous-groupes de travail
- ✓ Présentation des prochaines dates clés

Déroulement de la réunion

Introduction

- ✓ Introduction de Jean-Jacques PREVOST
- ✓ Tour de table
- ✓ Compléments d'introduction par Mélanie GIRAULT

L'idée de mettre en place un PAT s'est construite à partir de:

- L'entrée dans la démarche TEPOS (territoire à énergie positive) en 2015. Un axe du plan d'actions 2017 - 2020 est consacré à l'approvisionnement local de la restauration collective (contribuer au développement de filières locales issues de l'agriculture raisonnée et/ou bio, favoriser le tissu économique local, donner accès au public scolaire des produits de qualité et de saison) ;
- L'élaboration du Projet de Territoire (2018-2020) qui met en lumière l'importance de la préservation des derniers territoires d'élevages du côté de la Vallée de la Risle, de la forte

dynamique de l'activité agricole et de la multiplicité des initiatives autour des circuits courts et de l'innovation.

Afin de mettre en cohérence et de soutenir toutes ces thématiques pour structurer une économie forte, les élus ont validé la mise en place d'un PAT.

Présentation de la démarche PAT par Mélanie Girault

Portrait du territoire

- ✓ Cf. présentation PPT
- ✓ Remarques au cours de la présentation :

Selon le recensement INSEE (2015), il y a environ 666 agriculteurs sur le territoire.

V.HEBERT : Quel est le nombre d'agriculteurs par filière ?

Nous n'avons pas cette donnée pour l'instant. Une convention avec la Chambre d'agriculture va être signée afin d'affiner le diagnostic agricole et alimentaire avec des données récentes.

JP. DELAPORTE : il y a des maraichers sur le territoire mais ils vendent à l'extérieur (MIN de Rouen). On pourrait peut-être les ramener sur le territoire.

J. DOMINIQUE : il y a un problème de production de légumes.

JJ. PREVOST : le problème concerne surtout l'offre en légumes et fruits pour fournir la restauration collective. Le développement des circuits courts est une vraie volonté du conseil communautaire.

JP. DELAPORTE : Le SDOMODE a réalisé une étude sur le gaspillage alimentaire dans les écoles : environ 1/3 des aliments sont jetés. Il faut que ce soit un indicateur. Les maisons de retraite connaissent aussi le gaspillage. Les repas sont peu appétissants et sont donc jetés. Il y a donc un effort à faire sur la qualité des produits distribués pour permettre une meilleure nutrition des personnes. L'Intercom doit pouvoir montrer l'exemple. Proposition : les collèges qui ont un cuisinier pourraient fournir les écoles à proximité plutôt qu'elles se fournissent en plats préparés.

F. LAMBLIN : Il y a beaucoup de producteurs de fruits et légumes sur le territoire mais ils ne sont pas en mesure de fournir de gros volumes pour la restauration collective. La plate-forme Agrilocal 27 peut-être une solution pour ces producteurs dans une moindre mesure.

Ce serait peut-être possible si les commandes aux producteurs étaient faites très en avance (1 à quelques mois avant). Idée : engager des maraichers pour exploiter des parcelles appartenant à l'Intercom : permet de sécuriser sa rémunération (contractualisation) et assure le volume pour la restauration collective.

L. PREVOST : L'école de Serquigny (avec le centre de loisirs) délivre 350 repas par jour. Il faut pouvoir se réapproprié la cuisine en interne pour permettre de diminuer le gaspillage alimentaire. Il faut aussi réhabituer les enfants aux goûts. Il faut apprendre aux familles à bien manger. Le code des marchés publics ne facilite pas l'approvisionnement des produits de proximité. L'important c'est le long terme et encore plus pour l'approvisionnement en fruits. Recensement en cours des parcelles disponibles.

JP. DELAPORTE : Une grande partie du bassin versant est en zone Natura 2000. Les parcelles qui sont présentes sur cette zone ne sont pas en bio mais elles sont engagées dans la mise en œuvre de MAEC (mesures-agro environnementales) : diminution de l'utilisation de produits phytosanitaires, privilégier des pratiques respectueuses de l'environnement (zones enherbées, haies, couverture des sols...).

JJ. PREVOST : Le Bureau a décidé de faire une motion de soutien à la filière betteravière en raison de la fermeture annoncée de la sucrerie de Cagny (Calvados) : de nombreux emplois sont en jeu.

F. LAMBLIN : Il existe aussi un enjeu de transformation des produits bruts sur le territoire. Il n'y a pas d'outil de transformation de proximité. Pour faire notre farine, il faut s'adresser à une entreprise dans l'Eure et Loire (Dreux). Pour faire nos boîtes de conserve, il faut aller faire transformer les légumes à Rugles. Les agriculteurs du territoire pourraient être intéressés par la mise en place d'un outil de transformation (conserverie).

G. TIERCE : Le site des Haut-Prés à Val de Reuil met à disposition un outil de transformation pour les agriculteurs du territoire (projet de conserverie). Il y a aussi un brasseur bio qui a installé son activité. L'approvisionnement de la restauration collective se fait aussi encore via les GMS : voir avec eux pour l'approvisionnement en produits locaux.

C.PERRET : les gens ne cuisinent pas les produits frais (précarité alimentaire). Le secours populaire a mis en place une épicerie solidaire à Bernay.

D. JOUNAY : Pour le traitement des déchets alimentaires, il ne faut pas compter sur la méthanisation. C'est une autre échelle.

F. LAMBLIN : Il faudrait peut-être plutôt développer le compostage. 2025 : obligation de tri à la source des biodéchets (déchets alimentaires et de jardin).

Bilan des ateliers de travail : freins et leviers par enjeux identifiés

Nous avons proposé aux participants de se positionner sur une des thématiques suivantes :

- ✓ THEME 1 : Offre alimentaire et filières locales
- ✓ THEME 2 : Patrimoine culinaire et les produits locaux
- ✓ THEME 3 : Agriculture durable
- ✓ THEME 4 : Précarité et sécurité alimentaire
- ✓ THEME 5 : Recyclage et gaspillage des déchets alimentaires

Sur une durée de 40 minutes, chaque groupe devait identifier des enjeux pour chaque thématique ainsi que des leviers et freins à ces enjeux. Ensuite, chaque groupe a désigné un rapporteur pour réaliser une restitution de 5 minutes.



Figure 1: Groupes de travail sur les enjeux agricoles et alimentaires du territoire

Résultats de la restitution :

THEME 1 : Offre alimentaire et filières locales

Enjeux :

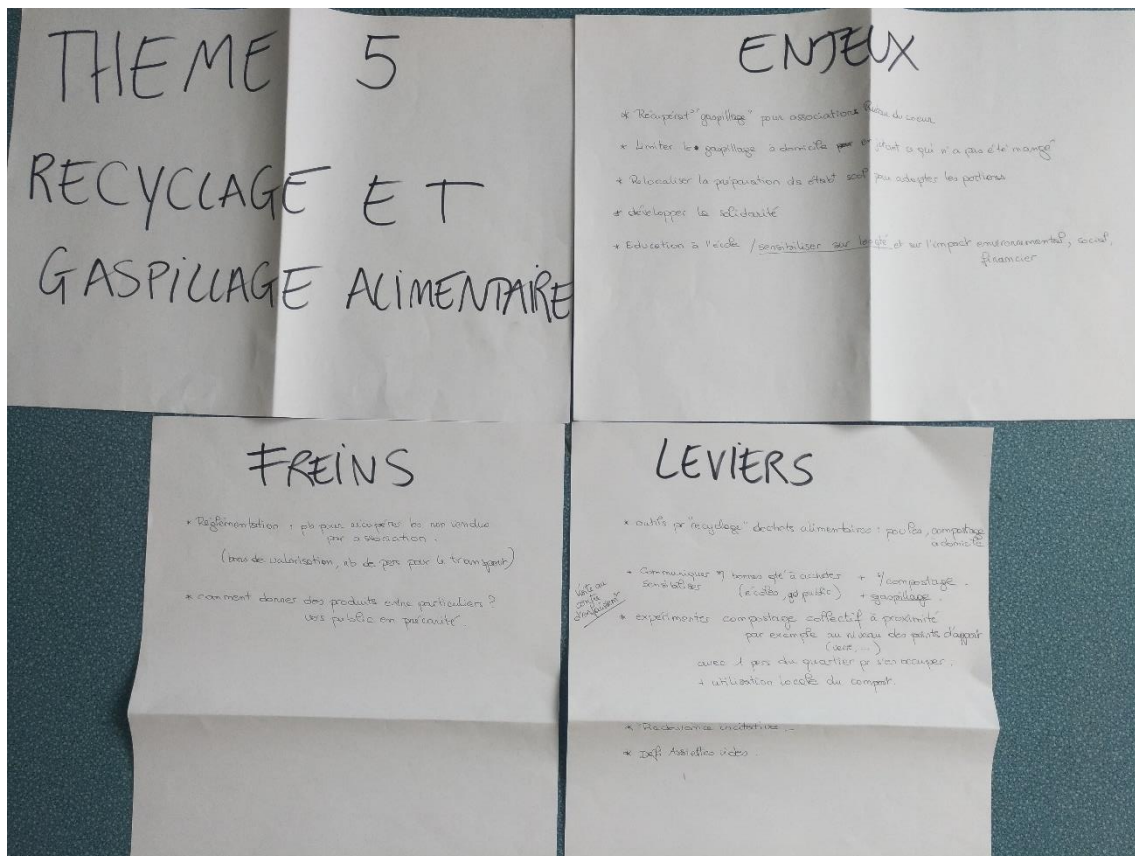
- Maintenir les activités d'élevage, faciliter la succession des exploitations
- Rendre le territoire plus attractif ainsi que les métiers liés à l'agriculture (revenu élevage par rapport au temps passé) : volet politique, image du territoire
- Rapprocher les agriculteurs des citoyens, recréer un lien de confiance
- Développer l'agritourisme
- Développer une connaissance partagée de l'offre alimentaire locale
- Structuration des filières (connaissance et mise en place logistique)
- Structurer la filière transformation (problème notamment pour l'abattage)
- Accompagner l'évolution des productions (fermeture de la sucrerie)
- Créer de la valeur ajoutée (enjeu économique pour les agriculteurs)

Leviers :

- La substitution de cultures peu rentables (ex : betteraves) par d'autres productions qui pourraient permettre la structuration d'une filière qui réponde à la demande de la restauration collective
- Travail avec les élus pour définir/organiser la demande
- Communication sur le territoire pour le rendre plus attractif
- Les touristes parisiens représentent une clientèle intéressante pour l'achat et la valorisation des produits locaux

Freins :

- L'abattage représente un surcoût qui va jouer sur le coût du repas en restauration collective
- L'introduction de produits locaux dans les repas de la restauration collective impliquera un cout supplémentaire
- Accessibilité du foncier



THEME 2 : Patrimoine culinaire et les produits locaux

Enjeux :

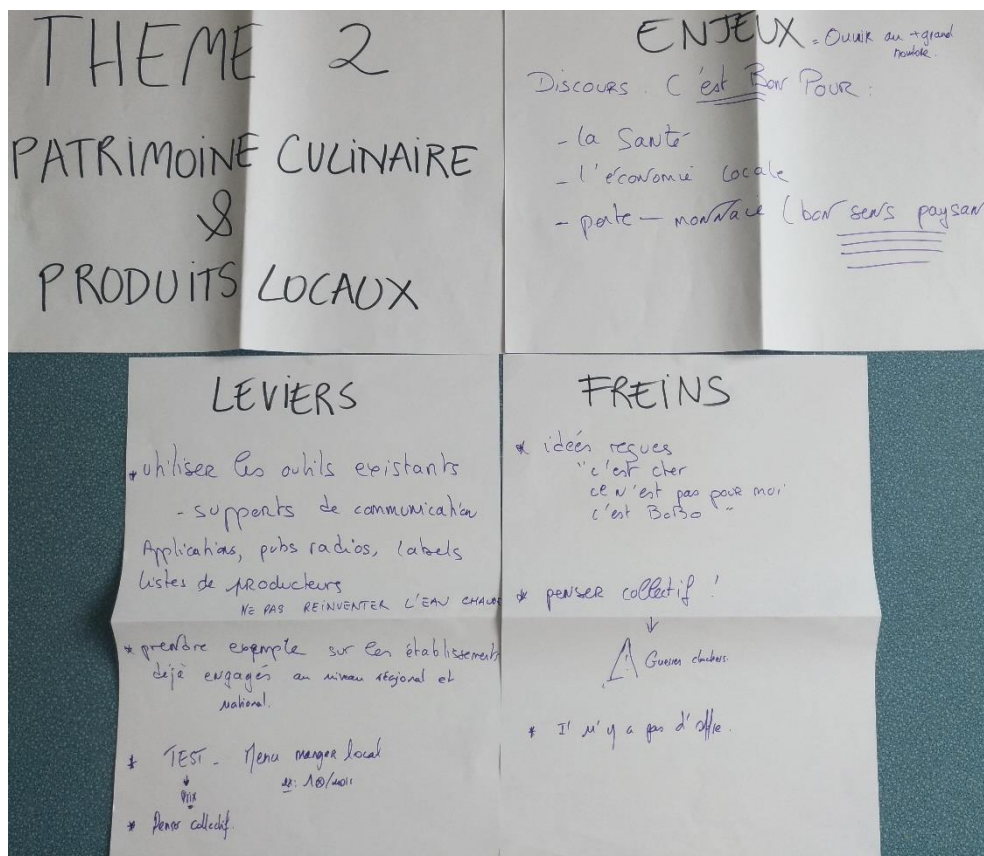
- Ouvrir l'offre en produits locaux au plus grand nombre
- Orienter la communication vers le discours : « c'est bon pour : la santé, l'économie locale, le porte-monnaie (bon sens paysan) »

Leviers :

- Utiliser les outils existants (supports de communication, applications, pubs radio, labels)
- Se baser sur une liste de producteurs engagés
- Prendre exemple sur les établissements déjà engagés au niveau national et régional
- TEST – Menu manger local : 1x/mois
- Penser collectif

Freins :

- Les idées reçues : « c'est cher, ce n'est pas pour moi, c'est bobo »
- Guerres des clochers (penser collectif !)
- Il n'y a pas d'offre



THEME 3 : Agriculture durable

Enjeu global : assurer un approvisionnement en productions locales passe par une dynamique portée par les collectivités

Leviers :

- La mise à disposition (location, acquisition, prêt, salariat...) de parcelles en ville ou en bordure de ville, pour y installer des maraîchers (ou autre) qui assureront la production de légumes (et petits fruits) de saison. Ceux-ci seront des producteurs mais serviront aussi d'exemples et de démonstration, pour les autres exploitants comme pour la population, avec une vocation de sensibilisation et d'éducation. Cela participera aussi à la dynamisation et au lien entre agriculture et monde urbain.
- La réorientation d'une partie des productions des exploitations "de grandes tailles" vers des produits qui seront consommés localement : céréales pour la production de pains, huiles locales, ... Cela nécessiterait de rassurer les grandes grandes exploitations sur les débouchés commerciaux locaux mais aussi de favoriser ces débouchés.
- Amener les exploitations à modifier leurs pratiques nécessitera de leur trouver des outils pour transformer et distribuer leurs productions (meunerie, légumerie / conserverie...) avec une contractualisation pour garantir les débouchés (de l'agriculteur mais aussi de l'intermédiaire) en volume et en prix. A titre d'exemple, on peut parler de la brasserie Quart'Ouche, nouvellement installée à Mesnil en Ouche, créée par de jeunes entrepreneurs (dont des agriculteurs) qui se sont lancés dans une activité semi-nouvelle (pour eux), mais ils créent un nouveau dynamisme, mettent en place de nouveaux partenariats et transforment localement le fruit de leur diversification en produit à forte valeur ajoutée tout en développant une "identité territoriale" qui, rappelons-le, est un souhait politique au niveau départemental au moins.

Cela nécessitera aussi un accompagnement technique pour maîtriser les techniques de production, mais aussi pour faire évoluer les exploitations vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement et réduisant érosion et ruissellement (couverts végétaux, haies, agroforesterie). Cela se fera possiblement en faisant appel à des compétences externes. Des soutiens financiers (contrats locaux ?) permettraient de soutenir ces initiatives.

Enfin, pour tirer la consommation de ces produits locaux :

- L'éducation des jeunes à la culture de légumes et à leur consommation est importante : mise à disposition de jardins pour les écoles/collèges/centres de loisirs, accompagnement par des jardiniers ou maraîchers, cours de cuisine, ...
- La mise en place de filière ou de regroupement de producteur pourrait favoriser le développement du marché local.
- La diversification des productions (dont polyculture et polyculture élevage) et des débouchés est une garantie pour les exploitants et peut permettre un meilleur maillage du territoire.
- L'agriculture durable doit se penser par plusieurs biais : environnement bien sûr, mais aussi pérennité économique et viabilité humaine.

Notons aussi le rôle important de la collectivité et du politique : valorisation et visibilité des démarches, investissement financier, création d'emploi, besoin de supervision entre acteurs, stratégie de moyen-long terme, mise à disposition de lieux, éducation, incitation à formation, aides contrats, etc.."

THEME 4 : Précarité et sécurité alimentaire

Enjeux :

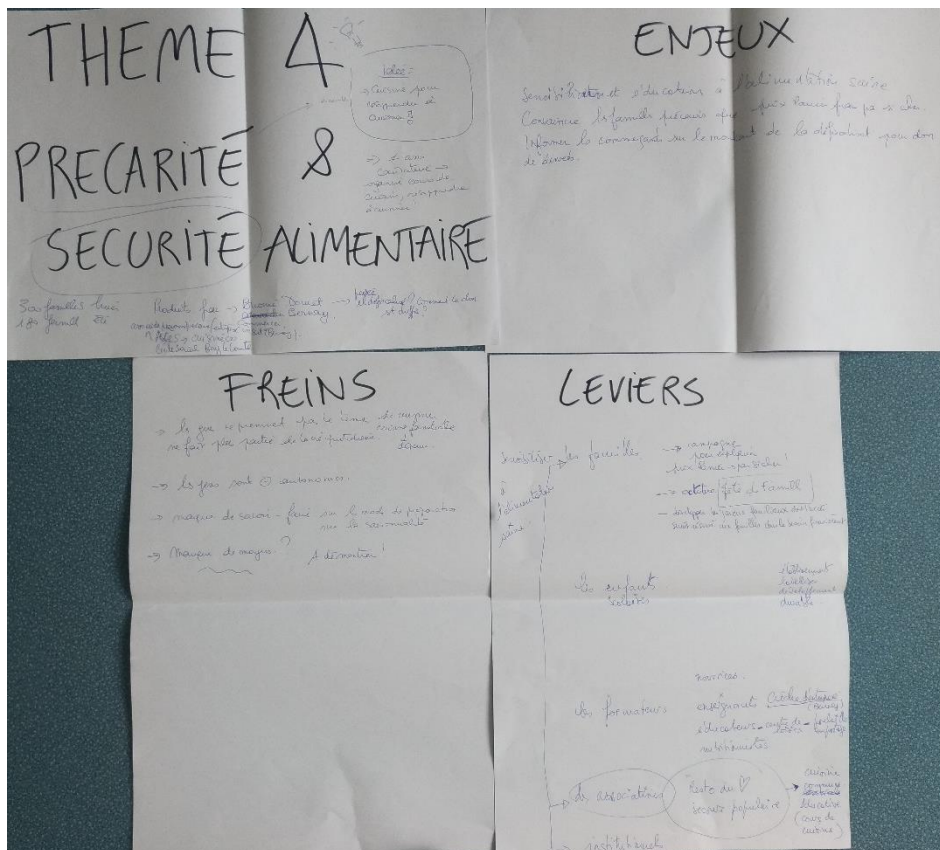
- Sensibilisation et éducation à l'alimentation saine
- Convaincre les familles précaires que le prix d'un panier de produits frais peut être abordable
- Informer les commerçants sur le montant de la défiscalisation pour le don des denrées pour permettre la diversification de l'offre en denrées dans les banques alimentaires

Leviers :

- Passer par les enfants et par une campagne de communication pour sensibiliser les familles à l'alimentation saine (pour convaincre que le panier de produits frais n'est pas si cher, s'appuyer sur certains événements tel que la fête des familles en octobre, développer les jardins familiaux pour les familles dans le besoin financièrement)
- Les structures scolaires (établissements labellisés développement durable)
- S'appuyer sur les formateurs (nourrices, enseignants, éducateurs, nutritionnistes) : crèches d'entreprise, poulailler composteur dans les écoles...
- En s'appuyant sur les associations (restos du cœur, secours populaire) et mettre en place des cours de cuisine ou une cuisine commune éducative pour réapprendre à cuisiner

Freins :

- Les gens ne prennent plus le temps de cuisiner, la cuisine ne fait plus partie du quotidien des foyers
- Les gens sont moins autonomes
- Il existe un manque de savoirs faire sur les modes de préparation et la saisonnalité des produits frais
- Manque de moyens (à démontrer)



THEME 5 : Recyclage et gaspillage alimentaire

Enjeux :

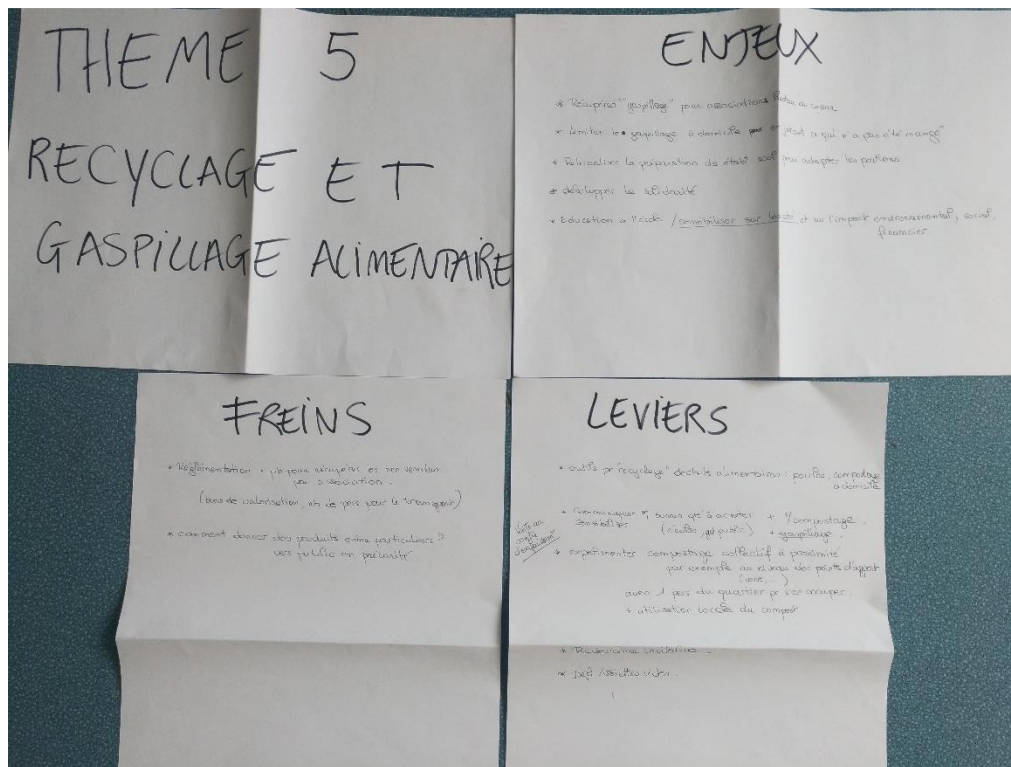
- Récupérer le gaspillage alimentaire (des restaurants, foyers, entreprises...) pour les associations caritatives (Restos du cœur)
- Limiter le gaspillage alimentaire à domicile
- Reprendre le contrôle sur la définition des portions alimentaires dans les établissements scolaires (en relocalisant la préparation)
- Développer la solidarité
- Eduquer à moins gaspiller à l'école et sensibiliser les employés des restaurants scolaires sur l'importance du choix des quantités (sur l'impact environnemental, social et financier)

Leviers :

- Mettre en place des outils pour sensibiliser et développer le recyclage des déchets alimentaires (poules, compostage à domicile)
- Mettre en place une campagne de communication pour sensibiliser les écoles et le grand public sur le compostage, le gaspillage, les quantités
- Organiser des visites pour conscientiser les personnes (visite dans un centre d'enfouissement)
- Expérimenter le compostage collectif de proximité (ex : collecte sur les points d'apport avec 1 personne du quartier pour s'en occuper)
- Mettre en place une redevance incitative
- Mettre en place le défi « Assiettes vides »
- Favoriser les échanges de produits entre particuliers (vers les publics plus précaires)

Freins :

- La réglementation pose des problèmes pour la récupération des non-vendus par les associations (bons de valorisation, nombre de personnes nécessaires pour le transport)



L'ensemble des enjeux, freins, leviers et toutes autres propositions seront pris en compte dans la rédaction du diagnostic agricole et alimentaire ainsi que dans l'élaboration de la stratégie opérationnelle du PAT.

Prochaines dates

D'autres ateliers de concertation pour compléter le diagnostic agricole et alimentaire du territoire sont planifiés en mai et juin. Nous invitons les participants à la réunion de lancement à venir participer aux autres ateliers.

Les prochaines dates à noter sont les suivantes :

Ateliers de concertation				
Sous-groupe THEME 1	Sous-groupe THEME 3	Sous-groupe THEME 4	Sous-groupe THEME 2	Sous-groupe THEME 5
<p>15 mai Assise de la restauration collective durable Avec les agriculteurs, la restau-co, les artisans</p>	<p>27 mai Atelier agriculture et climat (PCAET) Avec les agriculteurs</p>	<p>28 mai Café-débat « manger sain, local et pas cher, est-ce possible? »</p>	<p>5 juin Consommation locale et circuits courts Avec les consommateurs</p>	<p>À définir ?</p>