

Appel à Manifestation d'Intérêt

« Territoire engagé pour mon environnement, ma santé »



En route vers un projet alimentaire de territoire

« *Projet* »

Communauté de communes du Grand Autunois Morvan



le Grand **Autunois** Morvan



le Grand **Autunois** Morvan
**En route vers un projet
alimentaire de territoire**

1. La collectivité

Nom: Communauté de communes du Grand Autunois Morvan

Adresse: 7 route du Bois de Sapin 71400 AUTUN

Type de collectivité ou territoire: Communauté de communes

Site internet: www.grandautunoismorvan.fr

Réseaux sociaux (Facebook, Twitter, LinkedIn ...) : <https://fr-fr.facebook.com/legrandautunoismorvan>

Engagement dans une dynamique en santé-environnement (Ville OMS, Agenda21, CLS...) :

- Contrat local de santé
- Agenda 21

Typologie de territoire : Territoires peu denses

Population (nombre) de votre collectivité ou territoire : 36 476 hab.

2. Présentation du projet en santé-environnement

Titre : En route vers un projet alimentaire de territoire

Contexte : Depuis 2014, la communauté de communes de grand Autunois Morvan s'est engagée dans un programme de mise en place d'un système alimentaire local, de valorisation des productions agricoles locales, de structuration des filières. Les principales actions menées sont : le diagnostic de l'offre et de la demande alimentaire, le développement des approvisionnements en produits locaux, la création d'une charte graphique, la structuration des filières alimentaires autour des outils existants dont l'abattoir d'Autun en pleine rénovation, la réalisation d'outils et d'actions de communication auprès des scolaires et du grand public, la mise en place de groupes de travail et d'une commission paritaire agricole.

La collectivité souhaite continuer cet engagement vers un projet alimentaire de territoire en travaillant avec des partenariats forts (GIEE de l'Autunois, Chambre d'agriculture de Saône-et-Loire, AMI, CIAS, Cantines en mouvement...) sur la restauration collective, l'éducation à la jeunesse, l'aide aux personnes vulnérables et dans chacune des thématiques travailler sur le gaspillage alimentaire.

L'agriculture du territoire de l'Autunois Morvan est à multiples facettes : la production dominante est l'élevage de bovins allaitants maigres. La diversification des productions se développe depuis plusieurs années : vente directe de viande bovine, ovine, volailles, œufs, escargots, porcs, produits laitiers de chèvres, de vaches et de brebis, maraîchage, confitures, miel ...

Description/objectifs du projet en santé-environnement : Les questions de l'alimentation et de l'environnement sont au cœur des débats. Pour cette raison, il paraît indispensable à la Communauté de Communes du Grand d'Autunois d'engager un programme d'actions afin de travailler sur toute la filière d'approvisionnement et de consommation locale notamment auprès des jeunes et des personnes âgées via la cuisine centrale

Ce projet est monté en collaboration avec l'ensemble des acteurs sur une véritable réflexion de groupe à l'échelle du territoire.

Durant les dernières années, la collectivité a travaillé sur les circuits courts : de l'exploitation à la vente en passant par la transformation. Plusieurs chantiers ont été menés de front :

- Diagnostic de l'offre et de la demande en produits
- Structuration de la filière autour des outils existants (abattoir d'Autun pour les bovins, ovins, caprins, porcins : l'abattoir est en travaux mais toujours en fonctionnement : nouvelle chaîne d'abattage, atelier de transformation..., outils de transformations à la ferme)
- Charte graphique sur les produits locaux de la CCGAM
- Commission des affaires agricoles qui traite des sujets agricoles du territoire

En 2015, un GIEE a été créé par un collectif d'agriculteurs et la Chambre d'Agriculture de Saône et Loire. C'est le premier GIEE de Saône-et-Loire : sa finalité est de pérenniser les systèmes d'exploitation en les adaptant et développer leur ancrage au sein du territoire. Cela se développe en trois objectifs :

- optimiser les charges avec la valorisation de l'herbe et de nouvelles méthodes de cultures, dans un souci de limitation des intrants (« on fait avec ce qu'on a »)
- valoriser les productions locales en favorisant la vente directe, le consommateur local et la valorisation des déchets
- rapprocher l'agriculture et la société, en participant à la vie locale et en communiquant sur le métier d'agriculteur

Depuis une dizaine d'années, quelques maraîchers se sont installés sur le territoire, essentiellement en vente directe aux particuliers. Ces trois dernières années, la cuisine centrale a fait des essais d'approvisionnement en légumes locaux, avec la limite de l'épluchage manuel sur des quantités restreintes de production. De ce fait, en 2017, la collectivité a investi dans un robot coupe-légumes qui permet à notre cuisine centrale de transformer des légumes bruts et frais.

Début 2018, deux groupes de travail ont été créés au sein de la commission agricole :

- un groupe sur l'organisation et la participation à des manifestations locales (marchés, salon, foire économique ...) pour travailler sur la sensibilisation du grand public à manger sain, de saison et local.
- un groupe sur la restauration collective où l'on travaille sur l'approvisionnement local de la cuisine centrale. L'objectif de ce groupe était de fédérer les agriculteurs autour des projets du territoire, grâce à des visites d'autres territoires, des visites d'exploitation, des formations à l'abattoir sur la classification des carcasses Au sein de ce groupe sur l'approvisionnement local de la restauration collective, deux sous-groupes ont été créés :
 - Légumes et produits laitiers : dans ce groupe, les agriculteurs et techniciens agricoles réfléchissent ensemble sur comment développer ses activités sur notre territoire et comment les mettre en place
 - Viandes : dans ce groupe les agriculteurs travaillent avec l'abattoir d'Autun, les ateliers de transformation et de découpe locaux sur les équilibres carcasses des animaux bovins et porcins et la répartition des matières aux différents acheteurs.

En Autunois Morvan, la production principale est le broutard (bovin maigre de moins d'un an) en polyculture-élevage, dans un contexte économique délicat. La rentabilité de ces élevages est très fragile et dépendante des aléas climatiques, commerciaux, sanitaires ...

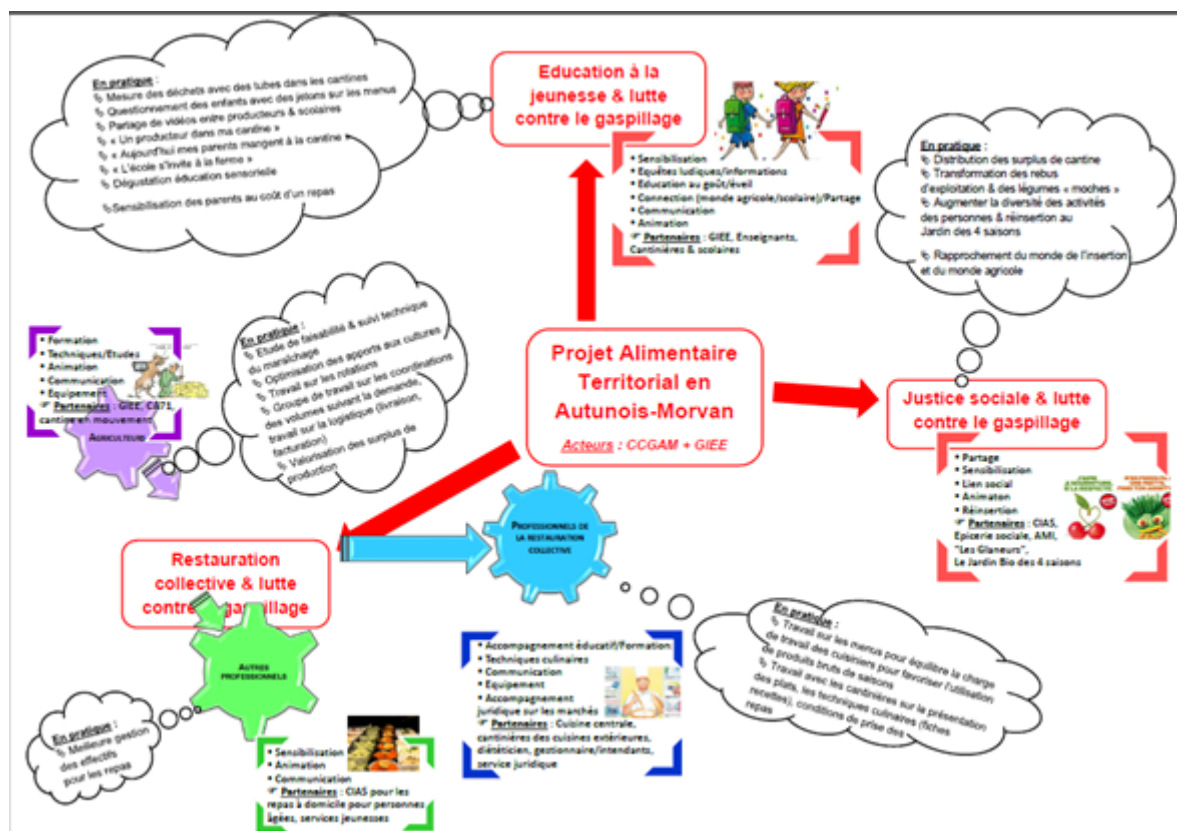
De ce fait, de plus en plus d'éleveurs réfléchissent à une diversification de production en légumes, ce qui pourrait leur assurer un complément de revenu. Ce nouvel atelier pourrait se créer soit au moment de l'installation d'un jeune éleveur, soit au cours de la carrière d'un agriculteur déjà installé. Les surfaces en légumes de plein champ s'intégreraient parfaitement dans les rotations des cultures céréalières déjà existantes sur les exploitations.

Quelques exploitations pratiquent l'engraissement des bovins et commercialisent leur viande en colis aux particuliers.

La commercialisation des avants (plus difficile à écouler sur le marché des consommateurs particuliers) à la cuisine centrale permettrait aux producteurs de mieux travailler leur équilibre carcasse. Le fait de produire aussi des légumes permettrait également aux producteurs de valoriser leurs invendus en plats cuisinés (par exemple sauce bolognaise, bourguignon, chili con carne ...), notamment grâce à l'atelier de transformation à la ferme présent sur Autun.

Ce projet est réfléchi à l'échelle du territoire en associant les différents acteurs sur les diverses thématiques que nous avons retenues. Ce travail s'est fait en concertation avec tous les acteurs qui ont chacun apporté leur pierre à l'édifice.

Afin de mieux comprendre le raisonnement global, nous vous proposons de vous référer au schéma d'organisation suivant.



A l'échelle de notre collectivité, nous travaillons avec le public suivant : les écoles primaires (servies par la cuisine central d'Autun : 17 cantines + 9 cantines satellites), les personnes âgées qui reçoivent les repas à domicile servis par la cuisine centrale, les centres de loisirs, les micros crèches, les personnes de l'abri hivernal en accueil de jour, ce qui représente plus de 1 300 repas par jour.

Dans un premier temps, il a été décidé de se focaliser sur la cuisine centrale, avec un objectif d'exemplarité dans le but de démultiplier ce modèle par la suite sur le territoire.

AXE 1 : Restauration collective et lutte contre le gaspillage alimentaire

Phase 1 : travail auprès des exploitants agricoles

- Étude de faisabilité des productions manquantes et suivis techniques pour assurer le bon démarrage et la conduite des nouvelles productions : En cours
- Formations techniques des exploitants dans l'objectif d'obtenir le calibrage des produits voulus par la restauration collective mais aussi de travailler une optimisation des intrants : En cours
- Animation d'un groupe de producteurs dans le but de coordonner les volumes de production et les besoins, d'assurer la continuité de la qualité des livraisons, d'organiser les livraisons et de simplifier la facturation des produits à la collectivité : Réalisé (aujourd'hui 100% du bœuf et du porc sont local ainsi que les yaourts, les fromages de chèvre, et 4 maraichers alimentent la cuisine en produits Bio locaux pour environs 80% des légumes servis)

Phase 2 : travail auprès de la restauration collective

Un accompagnement éducatif des professionnels de la restauration collective est indispensable pour travailler des produits locaux :

- Travail avec le diététicien pour prendre en compte l'équilibre de la charge de travail dans la semaine avec l'utilisation de produits bruts, locaux et de saison et ainsi limiter le recours aux produits surgelés : Réalisé

- Travail avec les cantinières sur : la présentation des plats, les conditions de prise des repas, les techniques culinaires : « des bons petits plats fait maison » : Réalisé
- Travail sur les menus dans la durée: réunion de travail avec toutes les cantinières pour l'élaboration des menus, insertion de logos (fait maison, viande locale abattue à Autun, cuisiné avec des légumes frais, produits locaux), nom des producteurs locaux et commune, distribution des menus aux parents, affichage cantine et mise en ligne sur le site Internet de la CCGAM. Distribution et échange de recettes avec les cantinières sur des recettes faciles et rapides à base de produits locaux (fiches recettes du livre « Comment cuisiner Bio et local en collectivité ») : Réalisé
- Equipement de la cuisine centrale d'un pasto-cuiseur et de fours à basse température pour valoriser au maximum les matières premières brutes : réalisé en partie

Toutes ces actions sur la lutte contre le gaspillage permettent de travailler sur les volumes jetés aujourd'hui, ce qui entraîne une diminution de la part des volumes cuisinés pour un même nombre de personnes et permet ainsi l'achat de produits de qualité, locaux à un prix rémunérateur pour les producteurs.

Phase 3 : travail auprès des différents acteurs de la restauration collective pour limiter le gaspillage et réduire les déchets

Durant notre réflexion, il a paru également indispensable de travailler sur le gaspillage qui peut se faire à différentes échelles, d'abord lors de la prise de commande des repas puis ensuite lors de la prise des repas avec là un véritablement accompagnement éducatif des enfants avec des enquêtes ludiques.

- Travail avec les services « jeunesse » et repas à domicile sur une meilleure gestion des effectifs prévisionnels à la cantine en cours
- Mesurer les déchets dans les cantines pour ajuster au mieux les portions, pesées au préalable. en cours
- Utiliser des produits locaux de qualité afin de réduire les restes à l'assiette réalisé
- Questionner les enfants sur les repas durant un trimestre et chaque jour pour avoir un retour sur les menus (par exemple un aliment pas du tout apprécié et quasiment entièrement jeté devra soit être cuisiné différemment pour être apprécié, soit enlevé des menus). Pour cela, un jeu peut être mise en place dans les cantines : un jeton par enfant au début du repas et en sortant de la cantine : l'enfant insert son jeton dans un des trois compartiments mis à sa disposition (un compartiment « grand sourire » s'il a aimé le repas, un compartiment « pas de sourire » s'il a trouvé le repas moyen et un compartiment « grimace » s'il a pas du tout aimé le repas). Cette opération sera renouvelée à chaque saison, avec l'arrivée des nouveaux légumes. en cours

Dans cette phase, nous souhaitons mettre en place une économie circulaire en travaillant aussi sur le tri des déchets et leur valorisation sous forme de compost qui serait utilisé par les maraîchers. Compost nouvellement installé à la cuisine centrale

AXE 2 : Education alimentaire de la jeunesse et lutte contre le gaspillage

Dans cet axe, les actions sont directement tournées vers les scolaires

- Un jeu de tube à déchets : pour limiter le gaspillage, nous allons proposer aux cantines des tubes transparents ou seront déposés les déchets des assiettes des enfants avec un seuil critique de déchets. Si le seuil critique n'est pas atteint, les enfants auront en récompense un produit local à la récréation. En cours
- « Un producteur dans ma cantine », un agriculteur vient le jour où son produit est au menu pour discuter avec les enfants de son métier. Parallèlement à ceci, des panneaux éducatifs et ludiques seront installés dans les cantines sur les fruits, les légumes, la viande, les produits laitiers locaux. En cours

- « Aujourd'hui mes parents mangent à la cantine », le principe, inviter une fois par an les parents à venir partager un repas avec leurs enfants à la cantine. En cours
- Connexion avec les enseignants : « L'école s'invite à la ferme », l'idée est que les enfants puissent visiter des exploitations et tout au long de l'année, les agriculteurs font des petites vidéos de leur quotidien qu'ils partagent avec les enfants (les petits veaux, la mise à l'herbe, les semences, la récolte, la traite, la fabrication des fromages...) en cours
- Education au goût avec des interventions dans les écoles : dégustations de produits, découvertes sensorielles... en cours
- Sensibilisation des parents au coût d'un repas : coût global (matière première, fonctionnement...) et répartition du coût (collectivité, parents...) en cours

AXE 3 : Justice sociale, développement de l'ESS et lutte contre le gaspillage en cours

Dans cet axe, le but est de favoriser l'accès des personnes vulnérables à une alimentation de qualité. Pour cela des réflexions de travail se font sur les foyers à faible revenu, les sans-abris.

- Distribution des surplus de cantine (plats déjà cuisinés) à l'épicerie sociale d'Autun et à l'accueil de jour de l'abri hivernal.
- Travail sur les fruits et légumes « moches » et leur don au plus démunis. Des temps d'échanges peuvent être prévus afin de transmettre les savoir-faire pour valoriser au mieux ces légumes.
- Travail avec AMI (Autun Morvan Initiative) qui est coordonne les activités d'insertion sur le territoire de la CCGAM dont deux associations dépendent :
 - Le jardin Bio des quatre saisons : maraicher sur la commune d'Autun qui travaille avec des personnes en réinsertion professionnelle via la culture des légumes et la commercialisation. Pour aller plus loin dans la réinsertion professionnelle, nous souhaiterions travailler avec le Jardin sur de la transformation de légumes. Le responsable a anticipé cette action en faisant des formations hygiènes et étiquetage. Pour avancer sur cette action, un investissement en matériel est programmé. Cette action permettra aussi à la structure de valoriser l'ensemble de la production en transformant les invendus de marché mais aussi les surplus de productions qui peuvent être conséquents notamment pendant la période estivale.
 - Vie de quartier qui a développé « les glaneurs », le concept est simple, récupérer les invendus de marché en fruits et légumes, mais aussi les surproductions chez les producteurs et les particuliers pour les transformer avec les personnes les plus démunis et leur donner. Cela permet de créer un lien social et convivial lors des ateliers de transformation, de permettre de consommer local et de qualité, de lutter contre le gaspillage et de venir en aide aux personnes à faible revenu. Des ateliers cuisine sont également ouverts avec des thématiques sur l'équilibre alimentaire pour permettre aux gens de « réapprendre à cuisiner » avec des produits de saison, de qualité et locaux et d'initier ainsi une démarche de prévention de santé alimentaire.
- Travail pour favoriser une relation entre le monde de l'insertion et le monde agricole pour satisfaire les futurs besoins saisonniers dans le maraichage.

Aujourd'hui la partie sur l'approvisionnement en local de la restauration collective et travail avec les professionnels qui étaient les piliers du projet et quasi terminée. Pour fin 2019/2020, nous allons plus travailler sur l'éducation à la jeunesse, la justice sociale et la lutte contre le gaspillage.

Impact en santé environnementale :

L'impact en Santé Environnementale du projet n'a pas été recherché initialement ou évalué au cours de son développement. Pourtant il entre en conformité avec plusieurs plans ou documents cadre. Le Projet Régional en Santé-Environnement de Bourgogne Franche-Comté 2017-2021 ne fait pas de l'alimentation un grand axe de sa politique. Cependant son axe « Dynamiques territoriales et synergies d'acteurs »,

l'objectif 16 : « créer et animer des communautés d'acteurs locaux et régionaux et s'appuyer sur celles existante » comprend une action 55 dédiée à « la valorisation des actions mise en place par la profession agricole auprès du grand public ». Aussi les objectifs et les moyens de l'action sont conformes avec le PRSE3.

L'agriculture est mentionnée par l'OMS comme déterminant de santé. Il y est souligné l'impact à la fois négatif qu'elle peut entraîner mais également son impact positif en tant que levier de réduction des inégalités de santé. Le travail entrepris par le pôle agriculture et filières courtes permet d'améliorer la sécurité alimentaire par le biais des circuits courts permettant une meilleure traçabilité des produits. Encourageant les productions artisanales et locales assurant la diminution des matières issues des filières agro-industrielles, l'impact se retrouve également sur la qualité des produits issus de la restauration collective.

L'éducation aux filières agricoles permet de développer la connaissance des scolaires, renforçant leur capacité à agir et à faire des choix en matière alimentaire. Ces actions sont réalisées en mobilisant un réseau d'acteur transversal alliant éducation nationale, services périscolaires du Grand Autunois Morvan et producteurs locaux.

Résultats attendus ou observés du projet :

- Appuyer la diversification des activités agricoles locales, en favorisant l'installation durable de productions qui font défaut pour répondre à la demande
- Structurer les filières locales alimentaires et fédérer les producteurs autour de projets collectifs
- Développer des partenariats entre les professionnels agricoles locaux, la restauration collective et traditionnelle ainsi que les institutions
- Développer une consommation alimentaire locale de saison et de qualité
- Sensibiliser les jeunes et le grand public aux productions alimentaires locales, de saison, de qualité, au gaspillage alimentaire, à l'agriculture locale... dans le but d'en faire de véritables « locavores »
- Rapprocher les personnes vulnérables des produits de qualité et des agriculteurs

Populations "cibles" du projet :

- Les scolaires de primaire
- Les jeunes enfants (crèche)
- Mes personnes âgées
- Les personnes vulnérables
- Le grand public

Facteurs de réussite du projet : Ce projet a été possible grâce à une collaboration de l'ensemble des acteurs (institutions, cuisine centrale, agriculteurs, acteurs locaux ...) sur une véritable réflexion de groupe à l'échelle du territoire.

Temps de mise en œuvre du projet (montage et lancement) : Plus de 1 an

Année de mise en œuvre du projet : 2019 / 2020

Dispositif d'évaluation du projet : Oui

Modalités et le cas échéant, résultats de l'évaluation du projet : Une évaluation va se faire durant la période scolaire 2019 auprès des scolaires sous forme de votes ludiques avec des jetons, auprès de la cuisine centrale avec un bilan en fin d'année sur l'approvisionnement en produits locaux, et dans les cantines avec une mesure du gaspillage alimentaire

Thématique(s) :

- Agriculture (rurale, urbaine)
- Alimentation

Mots-clefs : Agriculture, alimentation, circuits courts, projet alimentaire de territoire, gaspillage alimentaire, éducation à la jeunesse, restauration collective, social, santé

3. Montage

Gouvernance : Réflexions en groupe de travail puis validation en commission agriculture et par les élus

Partenaires impliqués dans le projet :

- Partenaire(s) privé(s)
 - Les producteurs
 - Le chevillard
 - Leclerc Autun
- Partenaire(s) associatif(s)
 - GIEE de l'Autunois
 - AMI (jardins de personnes en réinsertion)
 - Association aux saveurs de nos prairies autunoises (pour la viande bovine)
 - Association saveurs de nos villages (pour les manifestations agricoles)
 - Association Morvan Terroirs (pour les produits locaux)...
- Partenaire(s) public(s)
 - Cuisine centrale d'Autun
 - Abattoir d'Autun
 - Chambre d'agriculture 71
 - Éducation nationale pour les écoles primaires CCGAM
 - Service périscolaire CCGAM...
- Opérateur(s)
 - CCGAM
 - GIEE
 - Chambre d'agriculture 71
- Partenaire(s) financier(s)
 - DRAAF Bourgogne Franche Comté
 - ADEME
 - Leader Morvan
 - Région Bourgogne Franche Comté

A retrouver sur le site : territoire-environnement-sante.fr



Edition : Cerema pour le compte des ministères de la Transition écologique et solidaire et le Ministère des Solidarités et de la Santé.

 **Cerema** *, l'expertise publique pour la transition écologique et la cohésion des territoires.*