
PRESENTATION DU PROJET

Contexte

Le Pays Barrois se situe au sud-ouest du département de la Meuse. Il est composé de 3 EPCI (Etablissement Public de Coopération Intercommunale) : 1 Communauté d'agglomération (Bar-le-duc Sud Meuse) et 2 communautés de communes (Haute-Saulx Perthois Val d'Ornois ; COPARY) regroupant ainsi 101 communes.

La structure devenue Pôle d'Equilibre Territorial et Rural (PETR) au 1^{er} janvier 2015, est née en 2004 afin d'encourager, entre les élus et les acteurs locaux, des démarches de concertation et de coordination fondées sur les principes de stratégie à long terme et de développement durable. L'objectif est d'engager des réflexions et des actions de mutualisation visant à préserver le cadre de vie du territoire, à redynamiser le tissu économique local afin d'apporter plus de cohérence à l'aménagement et au développement du territoire.

Ainsi, en 2007, le Pays Barrois a mis en place son Plan Climat Territorial (PCT), le premier en Lorraine (nouvellement région Grand Est). Les principaux objectifs sont de réduire les émissions de gaz à effet de serre générées par le territoire, et augmenter la part des énergies renouvelables dans la consommation énergétique totale du Pays Barrois, afin d'adapter le territoire aux effets du changement climatique. Dans ce cadre et notamment grâce au soutien financier du programme LEADER 2007-2013, de nombreuses actions ont été menées sur le territoire par le PETR du Pays Barrois tels que : des études et actions de promotion des circuits de proximité, le soutien à des productions maraîchères de proximité, la valorisation des sous-produits alimentaires, etc.

De plus, les acteurs du territoire ont également conduit des opérations pour favoriser les circuits alimentaires de proximité ou limiter le gaspillage alimentaire, comme :

- Un diagnostic réalisé par l'EPL Agro de la Meuse de modélisation et de structuration du territoire pour faciliter l'introduction des produits locaux en restauration collective.
- La création par la Chambre d'agriculture régionale d'une plate-forme virtuelle organisant les commandes en circuit de proximité pour la restauration collective en région : www.les-fermiers-lorrains.fr. Sept producteurs installés sur le territoire du Pays Barrois sont référencés sur cette plate-forme.
- L'ensemble des collèges meusiens a bénéficié en 2015 d'un diagnostic de gaspillage alimentaire et de pesée des biodéchets grâce à l'intervention du Département de la Meuse. Une action de lutte contre le gaspillage alimentaire est en cours de réflexion et devrait débiter en 2018.
- La distribution et la vente de produits locaux de saison grâce à des points de vente collectifs tels que magasin de producteurs et drive fermier, des marchés de producteurs locaux, des AMAP, avec une identification des spécialités du terroir par une marque territoriale créée en 2003 : Meuse & Merveilles.

- Des restaurations scolaires privilégient déjà l'approvisionnement en produits locaux et constatent que la qualité étant meilleure, la quantité de denrées achetées est diminuée, ce qui permet de maîtriser les coûts.
- L'adhésion de groupes scolaires aux opérations « Un fruit pour la récré » et « Produits laitiers » permettant de distribuer des fruits et des produits laitiers aux élèves du primaire et du secondaire.
- Deux programmes de réduction locaux des déchets dont l'une des principales actions est la lutte contre le gaspillage alimentaire (campagne de sensibilisation, tri-pesée en restauration collective, mise en place de site de compostage).
- Le programme d'actions intitulé « Les journées du bien manger » piloté par le CFPPA de la Meuse et animé par l'association Meuse Action Qualité afin d'éduquer les enfants scolarisés à la découverte du goût, aux valeurs nutritionnelles des aliments, aux notions de développement durable.
- L'existence d'un réseau de jardins partagés meusiens (5 sur le Pays Barrois) et de vergers intercommunaux.

Le Pays a un rôle fédérateur et il constitue un niveau d'impulsion pour élaborer et conduire une stratégie de développement territorial. Ainsi, en concertation avec les acteurs, nous avons élaboré un Projet Alimentaire Territorial (PAT) qui vise à mettre en œuvre un système agricole et alimentaire territorial intégré, approvisionnant un bassin de consommation en produits locaux et de qualité, en structurant et/ou consolidant les filières existantes. Il concourt notamment au développement des circuits-courts, à l'introduction de produits biologiques et locaux dans la restauration collective, à la consommation de fruits et de lait à l'école, à la redistribution des invendus aux personnes démunies.

La stratégie locale de développement portée par le PETER du Pays Barrois est entendue comme un levier spécifique en faveur des projets structurant les filières innovantes vertes du territoire, de la filière de l'éco-rénovation et de l'éco-construction et de la filière touristique du territoire. Dès l'élaboration de cette stratégie locale de développement, le choix du PETER du Pays Barrois a été de construire conjointement la candidature LEADER 2014-2020 et le projet de territoire. Restant cohérent dans ses choix stratégiques, le PETER a également articulé le volet LEADER autour d'autres piliers de la stratégie territoriale tels que le Schéma de Cohérence Territoriale (SCoT) du Pays Barrois approuvé le 19 décembre 2014 et le label TEPCV (Territoire à Energie Positive pour la Croissance Verte) obtenu lors de la signature de la convention cadre le 29 décembre 2015.

Au niveau local, la ville de Bar-le duc a mis en place un Agenda 21, validé par le conseil municipal du 24 mars 2016 dont deux actions consolident le Projet Alimentaire Territorial : « Organisation de marchés à thème dans les quartiers incluant la participation de producteurs locaux » et « Expression de notre exemplarité dans la restauration collective ».

Dans un contexte plus général, le projet s'inscrit dans l'un des enjeux du PRAD Lorrain (Plan Régional de l'Agriculture Durable) qui est de placer l'agriculture au cœur des enjeux de développement durable des territoires, notamment à travers l'objectif numéro 12 intitulé « Contribuer à une alimentation de qualité pour le développement des circuits de proximité et des signes d'identification de la qualité et de l'origine ». L'opérationnalité de cet objectif se décline en deux actions : « Encourager les démarches territoriales de développement des circuits de proximité, notamment au travers de l'agriculture périurbaine » et « Contribuer à structurer l'offre de production agricole alimentant les filières de proximité ».

Un projet ambitieux avec et au service des acteurs du territoire

L'objectif principal du projet alimentaire territorial (PAT) du Pays Barrois est de construire une filière d'approvisionnement local en structurant l'offre de produits locaux sur le territoire (en particulier les produits non transformés - viande, fruits et légumes... - mais également en soutenant la démarche de transformation des produits, permettant au producteur d'avoir une valeur ajoutée plus importante) et en optimisant la logistique de livraison, en consolidant et développant les partenariats grâce à une meilleure connaissance des acteurs et des produits locaux, tout en luttant contre le gaspillage alimentaire.

Ainsi les principaux enjeux du projet sont les suivants :

- **Lutte contre le gaspillage alimentaire**
 - Sensibiliser, informer et former
 - Prévenir et réduire le gaspillage et les déchets

En effet, le gaspillage alimentaire est présent tout au long de la chaîne de production, de distribution et de consommation, du champ à la fourchette. A ce titre, il concerne tous les acteurs préparant, proposant, commercialisant ou consommant des denrées alimentaires.

- **L'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine alimentaire**
 - Valoriser les produits locaux et savoir-faire
 - Améliorer l'offre alimentaire du territoire via l'amélioration des modes de production, de transformation et de distribution des produits locaux
 - Promouvoir et accroître la part de produits locaux dans la restauration collective

Pour atteindre ce second enjeu, le secteur de la restauration collective constitue un levier d'action essentiel en contribuant à renforcer l'ancrage territorial de l'alimentation au bénéfice du développement économique et social des territoires, tout en répondant à une attente forte de la société française visant à consommer responsable. De plus l'approvisionnement de proximité est garant de la diversité des produits et du respect de leur saisonnalité.

Ainsi, il est essentiel de faire connaître aux acteurs de la restauration collective, aux représentants locaux des filières et aux élus, les outils disponibles, en suscitant la mise en place ou la consolidation de dynamiques territoriales. L'accent sera mis sur la promotion, la diffusion et la communication de ces outils.

Sur le territoire du Pays Barrois et fonction des compétences du PETR, les publics ciblés dans le cadre du PAT sont :

- **Jeunes**
 - Enfants et élèves scolarisés (maternelle, primaire, collège et lycée)

En effet les comportements alimentaires se construisent au cours des premières années de l'enfance. L'information et l'éducation en matière d'alimentation doivent trouver toute leur place dans le cadre des actions scolaires et périscolaires proposées aux enfants. De plus, la restauration scolaire est un véritable enjeu éducatif pour la formation au goût des enfants et du plaisir à manger.

- **Professionnels**
 - Restauration collective (gestionnaires, cuisiniers, personnels de service)
 - Agriculture (producteurs locaux)

- **Collectivités**
 - Elus
 - Agents des collectivités

Les principaux objectifs sont :

- Sensibiliser les jeunes au gaspillage alimentaire et au patrimoine alimentaire et culinaire
- Réduire le gaspillage alimentaire sur le territoire du Pays Barrois
- Informer les élus et les acteurs du territoire du Pays Barrois possédant une restauration collective sur leur circonscription de l'existence du projet alimentaire territorial
- Informer, former les acteurs de la restauration collective (gestionnaires, cuisiniers, personnels de service)
- Sensibiliser les producteurs locaux aux débouchés et outils du territoire (sachant que tous ne pourront pas répondre aux exigences des circuits de proximité)
- Avoir une part significative de produits locaux sur le volume annuel d'achat de denrées alimentaires, par structure
- Initier une démarche de dons alimentaires dans la restauration collective

Le PETR du Pays Barrois est la structure porteuse du PAT et coordonne le projet en partenariat avec :

- 3 EPCI qui composent le Pays Barrois
- Chambre d'agriculture de la Meuse
- CFPPA de la Meuse (Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole)
- SMET Meuse (Syndicat Mixte d'Etude et de Traitement)
- Meuse Action Qualité : association de soutien pour la qualité et la sécurité alimentaire
- DDCSPP Meuse (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations)

Des conventions de partenariat seront établies entre le PETR du Pays Barrois et ses partenaires afin de contractualiser les engagements respectifs et les moyens mis à disposition pour l'opérationnalité du projet. Deux exemplaires de convention signée sont joints au présent document.

Le projet alimentaire territorial du Pays Barrois permet, en plus des partenariats cités précédemment, de mettre en réseau les différents acteurs du territoire (élus et techniciens des collectivités, associations, producteurs, chambre d'agriculture) autour de la thématique des circuits-courts et du gaspillage alimentaire. Par exemple, l'association départementale Meuse Nature Environnement souhaite développer des ateliers de glanage afin de réduire les pertes alimentaires dès la production (vergers par exemple). De plus, des établissements scolaires ont mis en place des tables de tri sur le lieu de restauration permettant le tri des biodéchets et leur valorisation en méthanisation ou compostage selon les sites.

Projet Alimentaire Territorial du Pays Barrois

Elaboré de manière concertée à l'initiative des acteurs du territoire, le Projet Alimentaire Territorial vise à donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux (éducation alimentaire, valorisation du patrimoine), environnementaux (développement de la consommation de produits locaux et de qualité, lutte contre le gaspillage alimentaire) et économiques (structuration et consolidation des filières dans les territoires, rapprochement de l'offre et de la demande, maintien de la valeur ajoutée sur le territoire).

▪ **Action A : Sensibilisation au gaspillage alimentaire en milieu scolaire**

○ *Objectif de l'action :*

Construction d'un outil commun de sensibilisation et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

○ *Description de l'action :*

La mise en réseau des acteurs du Pays Barrois a pour but de créer une mallette d'outils pédagogiques de sensibilisation des enfants à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ces outils serviront de base commune de travail pour tous les partenaires souhaitant décliner et encourager cette action sur son territoire. De plus, des campagnes d'information pourront être réalisées dans le cadre de programmes nationaux tels que : journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, semaine européenne de la réduction des déchets, etc.

D'autre part, l'achat de balances de pesée des biodéchets a été effectué afin de mener un diagnostic de gaspillage alimentaire avant une intervention de sensibilisation et une seconde pesée après l'intervention.

○ *Public bénéficiaire et nombre ciblé :*

Elèves scolarisés – 2 classes par groupe scolaire (priorité au primaire) présent par EPCI (minimum 3 EPCI sur les 6 du Pays Barrois).

○ *Méthode d'évaluation et indicateurs :*

- Nombre d'enfants sensibilisés / informés
- Nombre d'animations réalisées
- Nombre de supports pédagogiques réalisés

○ *Acteurs :* Pays Barrois, CFPPA, SMET Meuse, Meuse Action Qualité

▪ **Action B : Valorisation du patrimoine alimentaire et culinaire**

○ *Objectif de l'action :*

Education au goût et à l'alimentation à travers la découverte des produits locaux.

○ *Description de l'action :*

Grâce à des ateliers thématiques réalisés en période scolaire ou durant les activités périscolaires, le but est de développer la connaissance alimentaire et culinaire des enfants au patrimoine local et de les initier au goût. Pour conduire cette action, l'achat d'une cuisine mobile est envisagée afin de pouvoir déployer les ateliers culinaires (durée : 1h-1h30 par groupe de 8-10 enfants) dans le plus grand nombre de classes, tout en faisant participer activement les élèves. Les ateliers culinaires et d'initiation au goût auront tout leur intérêt durant la semaine du goût.

D'autre part, la réalisation d'un calendrier de fruits et légumes de saison ainsi qu'un pictogramme d'identification des produits locaux (+ fiche d'identification des producteurs locaux) dans les menus de la restauration collective a été envisagée grâce à un format participatif type concours de dessin. Le lauréat sera dévoilé début 2018 et se nomme « Isabelle la mirabelle ».

○ *Public bénéficiaire et nombre ciblé :*

Elèves scolarisés – 2 classes par groupe scolaire (primaire, collège, lycée) présent par EPCI (minimum 3 EPCI sur les 6 du Pays Barrois). Certaines classes seront identiques aux classes retenues dans le cadre de l'action A afin de mesurer l'impact commun et séparé de ces deux actions (A et B).

○ *Méthode d'évaluation et indicateurs :*

- Nombre d'enfants sensibilisés / informés
- Nombre d'ateliers culinaires réalisés (grâce à la cuisine mobile)
- Nombre de participants au concours « pictogramme produit local » et « calendrier de saison »

○ *Acteurs :* Pays Barrois, Meuse Action Qualité, CFPPA, Chambre d'Agriculture de la Meuse

▪ **Action C : Rencontre entre acteurs professionnels : échanges, retours d'expériences**

○ *Objectif de l'action :*

Permettre aux professionnels de la restauration collective d'échanger sur leurs pratiques en matière d'utilisation des produits locaux.

○ *Description de l'action :*

Organisation de rencontres entre les professionnels d'un même secteur d'activité et/ou avec des acteurs de la filière des circuits de proximité afin de capitaliser des retours d'expériences et des échanges de bonnes pratiques. En effet, la méconnaissance entre acteurs de l'offre et de la demande constitue un frein majeur à la mise en place de circuits de proximité.

D'autre part une formation / information des professionnels de la restauration collective pour intégrer les produits locaux dans les marchés publics ainsi que les aspects réglementaires liés à l'hygiène et l'utilisation de ces produits sera proposée.

○ *Public bénéficiaire et nombre ciblé :*

Producteurs, élus et professionnels de la restauration collective du Pays Barrois

○ *Méthode d'évaluation et indicateurs :*

- Nombre de producteurs sensibilisés / informés
- Nombre de professionnels sensibilisés / informés
- Nombre de journées organisées pour des rencontres et des échanges de bonnes pratiques
- Nombre de participants à la formation

○ *Acteurs :* Pays Barrois, Chambre d'Agriculture de la Meuse, CFPPA, Meuse Action Qualité

▪ **Action D : Structurer la filière des circuits de proximité sur le Pays Barrois pour l’approvisionnement en restauration collective**

○ *Objectif de l’action :*

Améliorer la logistique d’approvisionnement alimentaire du territoire afin d’accroître la part de produits locaux dans la RHD.

○ *Description de l’action :*

Actuellement les fournisseurs de circuits-courts sont majoritairement des structures indépendantes alors qu’il faut envisager une forme collective d’organisation pour répondre de manière pérenne à la demande en termes de volume, de régularité d’approvisionnement, de conditionnements adaptés, et conformément aux exigences d’une commande ou d’un cahier des charges très précis, notamment pour la restauration collective. Pour cela il faut s’appuyer sur la logistique d’outils existants afin d’optimiser les coûts et réduire les impacts environnementaux.

○ *Public bénéficiaire et nombre ciblé :* Producteurs locaux – Tous ayant une démarche de circuit-courts.

○ *Méthode d’évaluation et indicateurs :*

- Nombre de circuits logistiques créés
- Nombre de commandes engendrées suite à la mise en place des circuits logistiques

○ *Acteurs :* Chambre d’Agriculture de la Meuse, Pays Barrois

De manière générale, les quatre actions présentées ci-dessus nécessitent une phase préparatoire avant leur mise en œuvre. Pour les actions destinées au public scolaire (élèves et professionnels de la restauration collective scolaire), la phase préparatoire s’est déroulée durant le 2ème semestre 2016 et la phase opérationnelle a été effective sur l’année scolaire 2016-2017.

Ainsi le calendrier prévisionnel synthétique du projet alimentaire territorial pour ces quatre actions peut être représenté par le diagramme ci-dessous :

	2016	2017	2018
Action A			
Action B			
Action C			
Action D			

Fort des premiers retours d’expérience, une nouvelle action intitulée « H.A.C.C.P GASPI » signifiant Halte Aux Causes Créant des Pertes et du GASPI va être déployée dès 2018 et jusqu’en 2020. Cette opération a pour but de prévenir et réduire les pertes et gaspillages tout au long de la chaîne alimentaire d’un repas en restauration collective : lors de la préparation, du stockage et du transport (en cas d’office satellite) ; lors de la distribution ; et auprès des convives. En effet, la seule sensibilisation au gaspillage des convives n’est pas suffisante mais il faut agir concrètement en amont. Six étapes successives seront nécessaires pour aboutir à l’élaboration d’un guide méthodologique qui sera utilisable de manière autonome par tous les établissements qui n’auront pas pu bénéficier de l’expérimentation de cet outil méthodologique.

PILOTAGE DU PROJET

Gouvernance mise en œuvre

Pour suivre l'état d'avancement du projet deux niveaux de concertation ont été mis en place : l'un d'ordre politique et stratégique, l'autre d'ordre technique et opérationnel.

Ainsi l'instance collégiale mise en place sous la forme d'un comité de pilotage rassemble les élus partenaires du projet alimentaire territorial afin de définir la stratégie générale du projet alimentaire territorial et d'obtenir un soutien et une validation politique en vue d'une cohésion territoriale. Ce comité de pilotage se réunit à minima trois fois (début, intermédiaire et fin d'opération).

Structures membres du COFIL	
Partenaires	PETR du Pays Barrois Communauté d'agglomération Bar le duc Sud Meuse Communauté de communes des Portes de Meuse CFPPA / EPL Agro de la Meuse Chambre d'Agriculture de la Meuse SMET Meuse (syndicat mixte d'études et de traitement des déchets) Meuse Action Qualité (association départementale de cuisiniers)
Financeurs	DRAAF Grand Est Fonds TEPCV
Autres acteurs territoriaux	Représentant de l'éducation nationale Département de la Meuse Région Grand est DDT de la Meuse

Le second organe de gouvernance est le comité technique composé des techniciens partenaires et se réunit autant de fois que nécessaire pour la préparation, l'exécution et le bon déroulement du programme d'actions cités précédemment. En fonction des besoins, le comité technique peut inviter des spécialistes.

Financements mobilisés

Pour le plan d'actions présenté ci-dessus, les financements mobilisés sont les suivants :

- Crédit d'Etat au titre du Programme National pour l'Alimentation inscrits au chapitre 206-article 80 du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt « *Qualité de l'alimentation et offre alimentaire au niveau déconcentré* » via le Service Régional de l'Alimentation - site de Metz
- Fonds de Financement pour la Transition Energétique (FFTE) via l'obtention du label TEPCV (Territoire à Energie Positive pour la Croissance Vert) du PETR du Pays Barrois et la signature de la convention cadre le 29 décembre 2015.

D'autre part les fonds européens LEADER 2014-2020 gérés par le GAL (Groupe d'Action Locale) du Pays Barrois peuvent être sollicités puisqu'une partie de la stratégie est axée sur la structuration de la filière des circuits-courts sur le territoire dont les effets attendus sont la valorisation des produits agricoles du territoire et répondre à la demande des consommateurs d'une alimentation de qualité et de proximité.

Le PETR du Pays Barrois a également candidaté à l'appel à projets national 2017/2018 du programme national pour l'alimentation en proposant l'action intitulée H.A.C.C.P GASPI. Pour rappel, l'objectif est de proposer un outil méthodologique de lutte contre le gaspillage alimentaire basé sur la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Valorisation du PAT

L'objectif premier du projet alimentaire territorial est de mettre en réseau les différents partenaires et de coordonner l'ensemble des actions actuellement diffusées réalisées sur le territoire du Pays Barrois. Ensuite l'enjeu est de capitaliser les expériences et bonnes pratiques afin de pouvoir les diffuser largement et à long terme sur le territoire du Pays Barrois.

Ainsi la liste non exhaustive des livrables résultants de ce programme d'actions est :

- Documents de sensibilisation au gaspillage alimentaire et au patrimoine alimentaire et culinaire local (guides, affiches, flyers, etc.)
- Pictogramme d'identification des produits locaux
- Fiches expériences et méthodologiques
- Photos et/ou vidéos des différentes animations et événements organisés

EVALUATION DU PROJET

Dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial du Pays Barrois et des organes de gouvernance mis en place, un comité de pilotage final établira le bilan du projet au regard des indicateurs de suivi et d'impacts mentionnés dans les différentes actions.

Au regard de cette expérience, de nouvelles actions sont envisagées pour poursuivre la démarche engagée. Ainsi, un slogan ou nom pourra être attribué au projet via la participation du Conseil de Développement du PETR du Pays Barrois et donc l'implication de la société civile.

De plus en complémentarité du projet, une action de communication, sensibilisation à la mise en place du tri des biodéchets sur le territoire du Pays Barrois va être déployée.



Projet Alimentaire Territorial reconnu par le ministère de l'Agriculture depuis le 03/07/2018.

Renseignements : PETR du Pays Barrois – 1 rue de Popey – 55 000 BAR-LE-DUC
03.29.75.58.00 – pays.barrois@paysbarrois.com

