





# Cadre d'action du Projet Alimentaire Territorial



### 3 enjeux ciblés

#### *Rendre plus accessible les produits locaux aux consommateurs du territoire : « connaître et faire connaître »*

Un des premiers freins au développement de la consommation des produits locaux par les habitants est le manque de lieux de vente de produits locaux à proximité. Par ailleurs il y a une demande d'accéder à une diversité de produits sur un même lieu de vente. Le **maillage territorial** des points de vente est un point clef pour répondre à ce besoin. Par ailleurs, le développement de l'usage du **numérique** peut être une opportunité pour rapprocher les consommateurs des producteurs du territoire. Le **prêt à consommer**, y compris local, est une demande des consommateurs. Il s'agit de faciliter son développement. Enfin, « rendre accessible » signifie également **communiquer sur les possibilités offertes par le territoire**, par exemple sur les marchés alimentaires.

#### *Favoriser le développement d'une alimentation durable et locale en restauration collective*

La restauration collective constitue une **opportunité de marché** pour les exploitations agricoles du territoire. Sous l'impulsion de la **loi Egalim**, au 1<sup>er</sup> janvier 2022, 50% des approvisionnements en valeur devront être des produits de qualités et durables, dont 20% au moins issus de l'agriculture biologique.

La **structuration des filières du territoire** est cependant nécessaire pour répondre aux exigences de ce débouché avec par exemple la création d'une **organisation collective en viande**, de solutions de **mutualisation de la logistique** (en Fruits et légumes notamment). La **connaissance précise des besoins** des restaurants du territoire est essentielle pour que la production puisse s'adapter.

Parallèlement, la restauration collective s'organise pour répondre aux objectifs de la loi Egalim mais a encore **besoin d'accompagnement**. Il s'agit de **développer l'ambition de la RHD à se tourner vers les filières locales**, imaginer des **organisations collectives** pour l'approvisionnement, **trouver des leviers pour dégager des marges de manœuvres financières**, tels que la limitation du gaspillage, **former** les équipes et favoriser le **partage d'expérience**.

#### *Lutter contre la précarité alimentaire sur le territoire*

La crise COVID a révélé un accroissement des situations de précarité, et notamment alimentaire, sur le territoire. Les acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire témoignent d'un nombre croissant de bénéficiaires nouveaux et un creusement des situations de précarité pour les bénéficiaires anciens. Le PAT de Saintonge Romane doit être l'occasion de dépasser les réponses d'urgence et l'opportunité de structurer une véritable politique publique de lutte contre la précarité alimentaire à l'échelle de mise en œuvre du PAT et en lien étroit avec les acteurs sociaux-économiques de Saintonge Romane.

## A. Rendre les produits locaux plus accessibles : « Connaitre et faire connaître »

- n°1 **Coordonner et mutualiser les outils de promotion existants sur les circuits-courts**
- n°2 **Définir chaque année un plan d'animation autour de l'alimentation durable**
- n°3 **Créer et animer un groupe de réflexion et de sensibilisation des jeunes autour des enjeux de l'alimentation, de la santé et de la nutrition**
- n°4 **Accompagner les projets économiques en faveur des produits locaux**

## B. Favoriser le développement d'une alimentation durable et locale en restauration collective

- n°5 **Développer une communauté d'acheteurs de la restauration collective**
- n°6 **Favoriser le lien et l'interconnaissance entre acteurs de la restauration collective et producteurs**
- n°7 **Accompagner les producteurs dans la réponse aux marchés publics**
- n°8 **Accompagner la structuration de la filière maraîchage/légumière pour répondre à la demande de la restauration collective**
- n°9 **Mettre en place la logistique pour optimiser les flux de la production vers la restauration collective**
- n°10 **Lutter contre le gaspillage alimentaire**

## C. Lutter contre la précarité alimentaire sur le territoire

- n°11 **Accompagner les pratiques des potagers individuels ou partagés**
- n°12 **Faciliter l'accès à une alimentation de qualité pour les populations précaires de l'ensemble du territoire de l'agglomération**

## Action transversale

- n°13 **Créer un comité de suivi sur l'installation et la transmission agricole**

## Le PAT est commun et porté par les 3 EPCI, qui signeront une même délibération en juin 2022.

Chaque EPCI aura cependant le droit, de décider des moyens humains et financiers qui seront investis pour chaque action, en fonction des ambitions de chacun. Chaque EPCI aura également le choix de ne pas mettre en œuvre certaines actions, ou d'en décaler le démarrage dans le temps.

Pour réaliser les arbitrages nécessaires à la mise en œuvre du PAT, redéfinir chemin faisant les orientations stratégiques et les ambitions du PAT, un **Comité de pilotage** est créé. Il réunit :

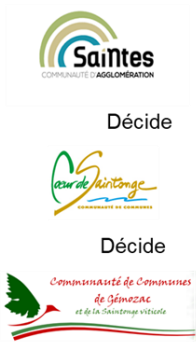
- Les élus des 3 EPCI porteurs du PAT
- La Chambre d'agriculture 17
- Le Département
- Le Pays de Saintonge Romane

Ce COPIL pourra être ouvert à d'autres acteurs dans les mois ou années à venir, si leur contribution s'avère pertinente ou nécessaire à la bonne marche du PAT. Le COPIL se réunira plusieurs fois par an.

L'animation et le suivi de la mise en œuvre du PAT sera confié à un **Comité Technique** regroupant des agents des 3 EPCI. Il sera en charge de la mise en œuvre des actions qui incombent directement aux trois collectivités compétentes et devra également animer et suivre le travail réalisé par les partenaires locaux qui interviendront dans la mise en œuvre de certaines actions.

Plusieurs fois par an, le COTECH présentera un bilan des actions menées au COPIL. Il sera également chargé de soumettre au COPIL les arbitrages nécessaires, ainsi que les éventuelles difficultés rencontrées dans la mise en œuvre du plan d'action. Pour cela, des groupes de travail « opérationnels » pourront être créés et animés par les membres du COTECH. Réunissant l'ensemble des acteurs nécessaires à la bonne mise en œuvre des actions, ils se réuniront autant que nécessaires pour s'assurer de l'avancée des différents chantiers, dans le respect des objectifs fixés par le COPIL.

Le COTECH aura, en outre, la responsabilité d'organiser une fois par an un « séminaire PAT » ou « Comité Local de l'alimentation », pour présenter à l'ensemble des partenaires et acteurs locaux les avancées du PAT. Les membres du COPIL seront présents lors de ce séminaire pour réaffirmer le soutien politique au PAT et échanger avec les partenaires.

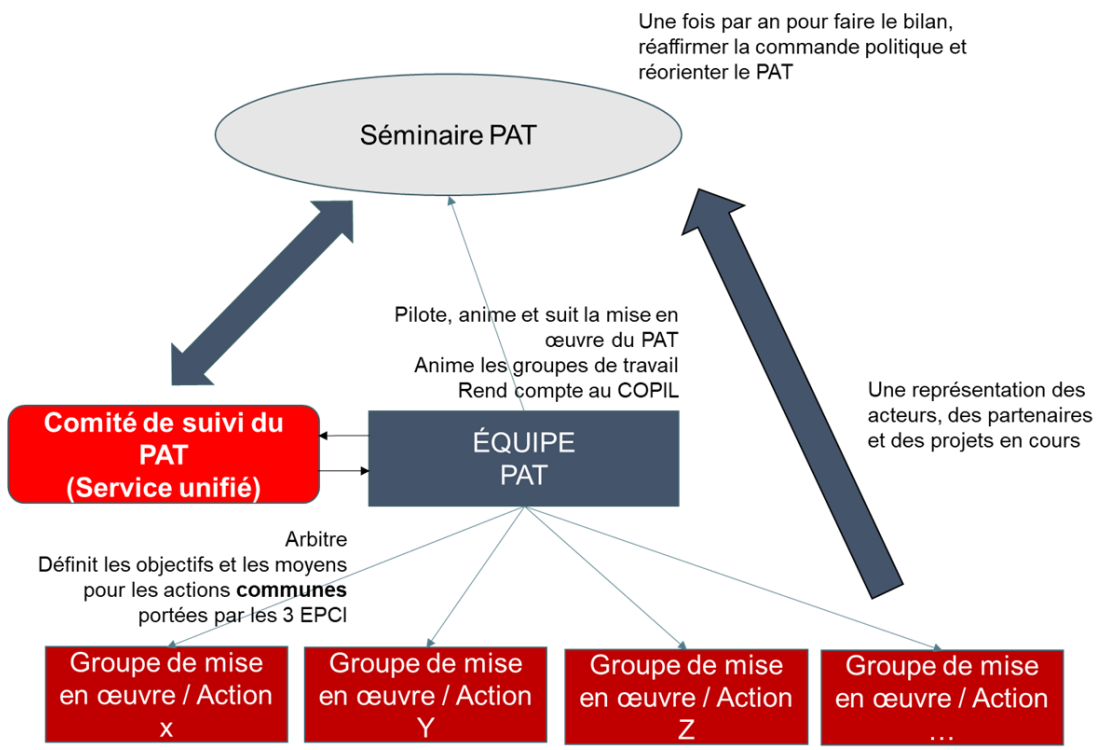


Décide

Décide

Décide

Mettent en œuvre le PAT








## Fiches actions détaillées



## Impact attendu sur l'enjeu :

-  Faible
-  Moyen
-  Fort

## Maturité de l'action :



Nouvelle, nécessitant une étude préalable

Nouvelle mais pouvant être mise en œuvre rapidement

Action s'appuyant sur des projets déjà existants mais à amplifier dans le cadre du PAT

## Niveaux d'ambition :

- Niveau 1** : Ambitieux
- Niveau 2** : Intermédiaire
- Niveau 3** : Minimal


## Partenaires



\* **Partenaire interrogé** – Compte-rendu en annexe

## A. Rendre les produits locaux plus accessibles : « Connaitre et faire connaître »

- n°1 **Coordonner et mutualiser les outils de promotion existants sur les circuits-courts**
- n°2 **Définir chaque année un plan d'animation autour de l'alimentation durable**
- n°3 **Créer et animer un groupe de réflexion et de sensibilisation des jeunes autour des enjeux de l'alimentation, de la santé et de la nutrition**
- n°4 **Accompagner les projets économiques en faveur des produits locaux**

## n°1 Cordonner et mutualiser les outils de promotion existants sur les circuits-courts

**Nature de l'action :**  Coordination

**Bénéficiaires :**  Agriculteurs  Habitants

**Périmètre géographique :**

Tout le territoire du PAT

### Contexte

- Des outils existent sur le territoire pour mettre en avant les produits locaux :
  - des communications institutionnelles (Guide des producteurs fermiers de Saintonge Romane, site « producteursfermiers.fr », site internet manger17.fr du Conseil Départemental, guide des producteurs bio etc.)
  - d'autres portés par des acteurs privés et associatifs (Visit'activ/Terdev, marchés, Ballades à la ferme...)
- Constat: besoin d'une coordination pour améliorer les dispositifs, être plus efficace dans la collecte des données, mieux relayer l'information, éviter de sur-solliciter les agriculteurs

### Description de l'action :

Mettre en place un groupe de travail avec les acteurs clefs du territoire et co-piloté par la Chambre d'Agriculture et le Conseil Départemental.

Objectif 1 : organiser la collecte de données, leur diffusion et leur articulation avec les outils existants

Question posée : quelle contribution des acteurs locaux (Pays de Saintonge Romane, ADIPAE, assos....)

Objectif 2 : diffuser l'information collectée sur l'ensemble des outils, les événementiels et la promotion des points de vente au sens large (artisan, grande distribution, marchés fermiers, etc.).

**Impact attendu sur l'enjeu :**



**Maturité de l'action :**



**Mise en place :**

Indispensable car très attendue

**Niveaux d'ambition :**

**Niveau 1 :** Intégralité des informations disponibles sur tout le réseau

**Niveau 2 :** Informations techniques sur tout le réseau

**Niveau 3 :** Informations sur les événementiels

### Maître d'ouvrage et partenaires pressentis

**Maîtres d'ouvrages :** *Conseil Départemental\** et *Chambre d'Agriculture\** sur la collecte des données

**Partenaires opérationnels :** Pays de Saintonge Romane,

*Office du Tourisme\**, 3 collectivités, Terdev,

**Expertise à mobiliser :** Charente Tourisme (Apidae)

### Indicateurs de réussite :

Existence d'une action coordonnée à l'échelle du PAT pour une diffusion d'information sur l'ensemble des outils existants.

### Planning :

Projet sur le moyen terme, mise en place du groupe de travail en Juin 2022, objectif de finalisation Mai 2023.

### Budget :

5 à 20 000 €

26 j/agent : 10 CDA - 8 chaque EPCI

**Financements possibles :** FEADER/LEADER/FEDER

**Nature de l'action :**  Communication - Animation

**Bénéficiaires :**  Habitants

**Périmètre géographique :**

Tout le territoire du PAT

### Contexte

Les collectivités et partenaires du PAT souhaitent sensibiliser et informer l'ensemble des habitants sur les enjeux et leviers d'une alimentation "durable »

### Description de l'action :

Objectifs :

- Définir un plan de communication et mettre en place des animations à destination des habitants,

Mise en œuvre :

- Définition du plan d'animation : objectifs, messages, calendrier
- Définition du rôle des partenaires
- Articulation et mise en cohérence des dispositifs et outils existants (et "conformes" aux objectifs du PAT)
- Création de supports et mise en place des animations

A titre d'exemple, les défis "Familles à Alimentation Positive" (action créée et portée par le réseau bio, BIO NA est référent sur ce dispositif) pourraient être un support pour communiquer/sensibiliser, dans la suite des défis "Familles Zéro Gaspi" déjà animés sur l'Agglomération de Saintes. Le groupe de travail peut aussi réfléchir à des supports de communication "PAT" (supports numériques, stand, visuels, jeux...) à mobiliser dans toutes les évènements liés à l'alimentation et aux circuits courts sur le territoire.

**Impact attendu sur l'enjeu :**



**Maturité de l'action :**



**Mise en place :**

Indispensable car très attendue

### Niveaux d'ambition :

**Niveau 1 :** Animations nombreuses, récurrentes. PAT connu de tous, lien fort avec toutes les animations touchant à l'alimentation

**Niveau 2 :** Animations ponctuelles, peu de communication

**Niveau 3 :** Diffusion de quelques informations

### Maître d'ouvrage et partenaires pressentis

**Pilote :** Agglomération de Saintes (Chargée de mission PAT)

**Partenaires opérationnels :** Autres CDC, CD 17, TerreDév, CREPAQ, ADEME, BIO NA.....

### Expertise à mobiliser :

- Système alimentaire local "du champ à l'assiette"
- Santé et nutrition
- Impacts environnementaux et climatiques de l'alimentation

### Indicateurs de réussite

Reconnaissance du PAT  
Nombres d'animations, de supports et d'habitants concernés

**Budget :** entre 5 et 20 000 € selon le niveau d'ambition retenu et le choix de conception (interne ou externe)

**Temps d'animation :** 38 J/agent : 22 CDA, 8 chaque CDC

**Financements possibles :** FEDER, FEADER, ADEME, CYCLAD, sponsors divers et institutionnels

### Planning :

Etapes préalables et mobilisation des partenaires dès 2022 pour définir le plan d'animation de 2023

n°3

## Créer et animer un groupe de réflexion et de sensibilisation des jeunes autour des enjeux de l'alimentation, de la santé et de la nutrition

**Nature de l'action :** Coordination

**Bénéficiaires :**   Jeunes

**Périmètre géographique :**

Tout le territoire du PAT

### Contexte :

- L'agglomération de Saintes porte pour l'ensemble du territoire de Saintonge Romane, la mise en place d'un Contrat Local de santé.
- Le groupe de travail "Santé des Jeunes" a identifié la question de l'alimentation des jeunes comme un enjeu parmi les 3 domaines identifiés (santé sexuelle, santé mentale et santé physique). Si les 2 premiers domaines font déjà l'objet de réflexions et de démarche, ce n'est pas le cas de l'alimentation et de la nutrition auprès des jeunes (11/25 ans).

### Description de l'action :

Objectif :

Sensibiliser les consommateurs aux enjeux et leviers d'une alimentation durable

Le groupe de travail "jeunesse" du CLS souhaite donc s'atteler aux questions d'alimentation et de nutrition, peu ou non couvert sur le territoire. Les contours et attentes du groupe thématique doivent être affinés, ainsi que les partenaires à attacher à ce groupe de travail. Le PAT est sollicité pour intégrer la démarche.

**Impact attendu sur l'enjeu :**



**Maturité de l'action :**



**Mise en place :**

En cours

**Niveaux d'ambition :** A définir en lien avec les pilotes du CLS

### Maître d'ouvrage et partenaires pressentis

**Pilote :** Agglomération de Saintes (service des solidarités)

**Partenaires opérationnels :** services transversaux de l'agglomération de Saintes (coordinateur jeunesse, animation du PAT, service civique), CPE et infirmières scolaires des Collèges et Lycées, Maison des Adolescents et des jeunes Adultes, MILO Saintonge, CIDFF 17, centres sociaux, Le Logis, Tremplin 17.....

**Expertise à mobiliser :**

**Indicateurs de réussite :**

Nbe et types d'actions mises en place pour le public cible

**Planning :**

en cours


**Budget :**

Inf à 1 000 €

27j/agent : 21 CDA, 3 pour chaque CDC

Financements possibles : interne EPCI

**Nature de l'action :**  Coordination

**Bénéficiaires :**  Agriculteurs et porteurs de projets

**Périmètre géographique :**

Tout le territoire du PAT

### Contexte

Constat par certains élus du manque de préparation des porteurs de projets alimentaires et agricole lorsqu'ils les sollicitent. La multitude d'acteurs et souvent, la non connaissance des étapes du parcours à la création amène ces porteurs de projets à se passer d'accompagnement voir d'aides possibles.

Ce même constat a amené l'agglomération de Saintes à créer en 2013 le « réseau de la création » qui réunit chaque mois l'ensemble des acteurs de l'accompagnement à la création d'entreprise\* sur le territoire de l'agglomération de Saintes. L'objectif est de partager les informations sur les dossiers de création en cours afin de bien vérifier la complétude de l'accompagnement et d'assurer un suivi sur l'avancée des projets.

(\*les membres du réseau : CDA de Saintes, service commerce Ville de Saintes, CCI, CMA, ADIE, pôle emploi, ODACIO : couveuse, France Active, pôle innovation, Espace Gestion, Initiative Charente Maritime, Heliscopes)

### Description de l'action :

#### Objectif :

Accompagner l'intégralité des projets et rendre lisible le parcours de création (méthodologie, partenaires)

#### Mise en œuvre :

- Créer un parcours d'accompagnement spécifique aux projets agri-alimentaires en s'appuyant sur le réseau existant et en y associant la chambre d'agriculture, l'incubateur agricole du Lycée agricole, Bio NA, le service ESS de l'agglomération. Ces dossiers seraient étudiés en début de chaque réunion mensuelle du réseau. Chaque CDC porteuse d'un projet s'associerait à ces réunions pour le présenter ou chargerait l'agglomération de centraliser les projets.
- Créer un outil de communication (plaquette) sur le modèle existant créé par le réseau qui recense les différentes étapes de la création d'entreprise avec les structures et contacts compétents pour chaque étape.
- Mettre en avant, par le biais d'un appel à projet PAT des créateurs agri-alimentaires et faire connaître le réseau.

**Impact attendu sur l'enjeu :**



**Maturité de l'action :**



**Mise en place :**

En cours

#### Niveaux d'ambition :

**Niveau 1 :** animer le réseau et consolider l'accompagnement (réflexions sur espace test et ferme urbaine), proposer des aides financières pour les projets agri-agro en création

**Niveau 2 :** animer le réseau

### Maître d'ouvrage et partenaires pressentis

**Pilote :** Agglomération de Saintes (chargée de mission PAT)

**Partenaires opérationnels :** Membres du réseau de la création avec Chambre d'agriculture, FRAB, Lycée agricole, chargé de mission ESS de l'agglomération

**Expertise à mobiliser :**

### Indicateurs de réussite :

Nombres de projets agri-alimentaires suivis par le réseau sur une année

Taux de survie sur les années suivantes

### Planning :

Après 2 réunions de travail, finalisation le 09 mai 2022 avec nouveaux partenaires.

### Budget :

28j/agent : 26 CDA, 1 chaque CDC

**Financements possibles :** AAP PAT, Leader

## B. Favoriser le développement d'une alimentation durable et locale en restauration collective

- ➔ n°5 **Développer une communauté d'acheteurs de la restauration collective**
- ➔ n°6 **Favoriser le lien et l'interconnaissance entre acteurs de la restauration collective et producteurs**
- ➔ n°7 **Accompagner les producteurs dans la réponse aux marchés publics**
- ➔ n°8 **Accompagner la structuration de la filière maraîchage/légumière pour répondre à la demande de la restauration collective**
- ➔ n°9 **Mettre en place la logistique pour optimiser les flux de la production vers la restauration collective**
- ➔ n°10 **Lutter contre le gaspillage alimentaire**

## n°5 Développer une communauté d'acheteurs de la restauration collective

**Nature de l'action :**  Animation

**Bénéficiaires :**  Restauration collective

**Périmètre géographique :**

Tout le territoire du PAT

### Contexte

- A l'échelle de la Saintonge Romane, la restauration collective scolaire du 1<sup>er</sup> degré relève de réalités diverses.
- L'agglomération de Saintes, qui a la compétence restauration collective, bénéficie par exemple de plusieurs années d'expérience d'approvisionnement local avec un important travail sur le sourcing, l'adaptation de ses marchés publics, etc.
- Les communes de Cœur de Saintonge sollicitent leur intercommunalité pour les aider à coopérer, tout en maintenant la compétence à l'échelle communale. Des ateliers de travail sont en cours.

### Description de l'action :

**Objectif :** rendre le fonctionnement des cantines plus adapté à la loi EGALIM avec un ancrage territorial et régional.

#### Mise en œuvre :

créer un lieu d'échange et de partage **des bonnes pratiques**, des **démarches inspirantes** (déchets, parcours de formation sur les repas végétariens, cuisine, budgets...),

Selon les besoins des participants, mutualiser et **optimiser les approvisionnements** par de nouvelles formes de collaboration plus engageantes : Achats coordonnées auprès de fournisseurs locaux, organisation de livraisons concertées, créations de points de regroupements de commandes, choix des menus.

**Impact attendu sur l'enjeu :**



**Maturité de l'action :**



**Mise en place :**

En cours sur les deux Communautés de Communes

#### Niveaux d'ambition :

**Niveau 1 :** création d'une communauté d'acheteurs structurée qui répond au mieux aux besoins des acteurs

**Niveau 2 :** quelques opérations communes

### Maître d'ouvrage et partenaires pressentis

**Pilote :** EPCI ensemble ou séparément selon les besoins (service restauration scolaire)

**Partenaires opérationnels :** agglomération de Saintes et communes intéressées (élus cantinières)

**Expertise à mobiliser :** établissements du territoire et du 17 moteurs sur ces questions, Réseau Agores, Crepaq, Cyclad, CD17, chambre d'agriculture, opérateurs privés, bureau d'étude

### Indicateurs de réussite :

Création de point de regroupement

Coopération pour les livraisons

Réduction des déchets

Maîtrise des coûts

Nb d'établissements mobilisés dans ces rencontres

Évolution du Chiffre d'affaires traité localement

### Planning :

Initiation Printemps 2022 et déploiement à partir de sept 2022 durée 3 ans


**Budget :** inf 1 000 €



44 j/agent : 16 CDA, 14 chaque CDC

**Financements possibles :** FEADER/FEDER du programme LEADER temps d'agent et équipements

n°6

## Favoriser le lien et l'interconnaissance entre acteurs de la restauration collective et producteurs

**Nature de l'action :**  Animation

**Bénéficiaires :**  Agriculteurs  Restauration collective

**Périmètre géographique :**

Tout le territoire du PAT

### Contexte

- Identifier les fournisseurs potentiels, échanger sur les contraintes et les besoins de chacun, sont des demandes des acteurs pour améliorer l'approvisionnement local de la restauration collective.
- De nombreuses initiatives existent déjà : organisation du forum départemental de la restauration collective avec le conseil départemental le 13 avril 2022, visite dans les fermes (agglomération de Saintes, Cemes Sesam, Rallye Bio etc.), évènementiel autour des menus locaux (Au Pré de ma ferme le 16 mars, Le Grand Repas)

### Description de l'action :

#### Objectifs :

Développer les relations entre acteurs jusqu'à la mise en place d'un véritable réseau de la RHD

#### Mise en œuvre :

Création et animation de réseau

#### Forum de rencontre :

- Evaluer les retours du 1<sup>er</sup> évènement programmé à Saintes le 13 avril 2022 et porté par le Conseil Départemental et la Chambre d'Agriculture. Il concerne les acteurs de l'ensemble de la Charente-Maritime. Les 3 collectivités se font le relais de l'information auprès de leurs élus, des communes, et des fournisseurs.
- Définir les besoins des acteurs (1<sup>er</sup> questionnaire le 13 avril) : acheteurs et fournisseurs voient-ils un intérêt à ces rencontres ? Si oui sous quelle forme ? Comment mobiliser les producteurs et acheteurs du territoire sur des forums départementaux ?

#### Visites sur site :

- Développer les visites à la ferme pour les acheteurs et les visites de cuisines pour les fournisseurs en s'appuyant sur les démarches existantes. L'enjeu : les systématiser dans un cadre commun (2 fois par an ?) pour éviter les sur-sollicitations, avec un partage de calendrier. La coordination de la communication sur ces évènements sera importante (cf Fiche 2).

**Impact attendu sur l'enjeu :**



**Maturité de l'action :**



**Mise en place :**

Très facile à mettre en œuvre

#### Niveaux d'ambition :

**Niveau 1 :** Animer le réseau jusqu'à sa création et l'accompagner dans ses animations après sa structuration

**Niveau 2 :** Proposer des animations

### Maître d'ouvrage et partenaires pressentis

**Pilote :** Agglomération de Saintes (chargée de mission PAT)

**Partenaires opérationnels :** EPCI, Conseil Départemental, Agrilocal, Chambre d'Agriculture, Bio NA, Cemes-Cesame, Agriculteurs

**Expertise à mobiliser :**

### Planning :

Forum le 13 avril 2022 – fréquence à définir pour un cycle de rencontres locales : 1 fois par an ou tous les 2 ans  
2 visites par an dans les fermes / cuisines

### Indicateurs de réussite :

Existence d'une action coordonnée à l'échelle de la Saintonge Romane  
Nb de rencontres par an  
Nb de producteurs mobilisés dans ces rencontres  
Nb d'établissements mobilisés dans ces rencontres

### Budget :

20 J/agent : 8 CDA, 6 chaque CDC

**Financements possibles :** Leader, Conseil Dal, Chambre d'Agri

n°7

## Accompagner les producteurs dans la réponse aux marchés publics

**Nature de l'action :** Animation / Formation

**Bénéficiaires :** Producteurs et fournisseurs locaux

**Périmètre géographique :**  
Territoire du PAT

### Contexte

- L'approvisionnement local et durable de la restauration collective est une priorité du PAT.
- Difficultés pour de nombreux producteurs et fournisseurs locaux pour accéder aux appels d'offre. :
  - méconnaissance des outils existants (Agrilocal),
  - complexité des démarches,
  - commandes inadaptées (volumes, conditionnement, saisonnalité, logistiques, prix ...)

### Description de l'action :

**Objectifs :** accroître la part de producteurs locaux et de produits locaux dans les marchés publics

#### Mise en œuvre :

- Promouvoir l'utilisation d'Agrilocal auprès des acheteurs pour **centraliser tous les appels d'offres** pour en améliorer la visibilité et faciliter leur accès auprès des agriculteurs locaux - imaginer un autre outil partagé pour rendre visible les appels d'offres aux producteurs ne souhaitant pas utiliser Agrilocal ?
- Proposer des **accompagnements individuels et collectifs aux producteurs et fournisseurs** qui souhaitent répondre aux appels d'offres publics : sous forme de formation (opération déjà menée par la CDA avec les artisans) ou de standard téléphonique (partenariat CCI et CMA)
- Organiser des **temps de rencontres et d'échanges** entre acheteurs et fournisseurs locaux (Forum, visites de fermes...), pour permettre aux producteurs de se faire connaître, et de comprendre les attentes et contraintes spécifiques au marché de la restauration collective.

Important : Les collectivités porteuses du PAT doivent assurer un rôle de **coordination et de promotion** des outils et démarches proposées aux producteurs et fournisseurs locaux.

**Impact attendu sur l'enjeu :**



**Maturité de l'action :**



**Mise en place :**

Indispensable car très attendue

#### Niveaux d'ambition :

**Niveau 1 :** Les EPCI organisent et financent avec les consulaires une formation pour les producteurs intéressés avec la mise en place d'une plate-forme téléphonique de questions réponses gérée par les consulaires

**Niveau 2 :** Mise en place d'une plate-forme

### Maître d'ouvrage et partenaires pressentis

**Pilote :** *Consulaires\**

#### Partenaires opérationnels :

EPCI (Accompagnement des producteurs, co-organisation des temps de rencontre), Département (Promotion et développement de l'outil agrilocal)

**Expertise à mobiliser :** conseils juridiques pour valider les outils

### Indicateurs de réussite

- Augmentation de la part d'approvisionnement en produits locaux
- Taux de participation aux rencontres locales

### Planning :

Mise en place des sous-actions dès 2022

Premier Salon "offre/demande" en avril à Saintes

**Budget :** 5 à 20 000 €

**20j/agent :** 8 CDA, 6 chaque CDC

**Financements possibles :** Conseil Dal

n°8

## Accompagner la structuration de la filière maraîchage/légumière pour répondre à la demande de la restauration collective

**Nature de l'action :** Coordination

**Bénéficiaires :** Agriculteurs locaux

**Périmètre géographique :**  
**Territoire du PAT**

### Contexte

- La production légumière et arboricole est importante et diversifiée sur le territoire. Des producteurs locaux expriment leur intérêt pour le marché de la restauration collective (en complément de leurs autres débouchés), mais aussi leurs difficultés à répondre à cette demande très spécifique.
- Dans le cadre du PAT, il convient donc d'accompagner les producteurs locaux pour les aider à adapter leur offre et développer les solutions logistiques adéquates.

### Description de l'action :

**Objectif :** Permettre aux opérateurs de s'organiser en filière pour mieux répondre à la demande de la RHD

**Mise en œuvre :** Travail avec les producteurs et opérateurs (grossistes) qui fournissent déjà la restauration collective :

- Identifier les leviers d'amélioration (logistiques, techniques, développement, diversification de l'offre...)
- Mutualisation et coopération entre producteurs et acteurs logistiques locaux
- Préciser le besoin auprès de l'ensemble des communes du territoire (volumes, typologie, conditionnement, degré de transformation...)
- Accompagner les changements de pratiques, l'organisation individuelle et collective...
- Communiquer et informer les producteurs sur le contexte concurrentiel, les "règles" et contraintes de ce débouché pour éviter les incompréhensions, les déceptions...

**Impact attendu sur l'enjeu :**



**Maturité de l'action :**



**Mise en place :**

Action complexe demandant des moyens humains et financiers importants

### Niveaux d'ambition :

**Niveau 1 :** Structuration de la filière maraichage/légumes sur le territoire avec tous les opérateurs du département et réflexion par les EPCI sur la mise en place d'outils (légumerie, conserverie..) pour faciliter l'accès des producteurs à la RHD

**Niveau 2 :** Aboutir à un meilleur fonctionnement entre producteurs locaux

### Maître d'ouvrage et partenaires pressentis

**Pilote :** *Chambre d'agriculture\** (réflexion en cours sur la structuration de la filière légumes à l'échelle départementale)

**Partenaires opérationnels :** CDA (Accompagnement des producteurs, aide à la structuration) Bio NA (accompagne des producteurs pour la mutualisation de la commercialisation)

**Opérateurs locaux :** MBE, Association St Fiacre, Entreprise Guérin, *Producteurs\**

**Expertise à mobiliser :** Structuration de filière, accompagnement de projets collectifs et individuels, logistique, agronomie... ACPEL

### Indicateurs de réussite

Augmentation de la part d'approvisionnement en légumes locaux  
Augmentation du nombre de fournisseurs  
Existence d'une organisation collective de la production

### Planning :

Réunions prévues à l'automne 2022 par la Chambre d'Agriculture


**Budget :** 8j/agent : 4 CDA, 2 chaque CDC

**Financements possibles :** Chambre d'agriculture, Conseil Dal, Leader-FEADER

n°9

## Mettre en place la logistique pour optimiser les flux de la production vers la restauration collective

**Nature de l'action :**  Etude/Ingénierie

**Bénéficiaires :**  Agriculteurs et fournisseurs locaux

**Périmètre géographique :**

Tout le territoire du PAT

### Contexte

- La logistique est un frein bien identifié des démarches de circuits courts en général et de l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux en particulier. Le diagnostic pose le constat partagé entre acheteurs et fournisseurs du territoire du besoin d'optimiser la logistique des flux.
- Seules des initiatives individuelles existent, à l'image de la coopération entre un grossiste et un maraîcher, mais aussi des envies communes d'avancer sur ces questions. Guérin Primeur se positionne en particulier comme un acteur du territoire pouvant jouer ce rôle de facilitateur de la logistique locale.

### Description de l'action :

**Objectif :** Avec les producteurs locaux, trouver des solutions logistiques pour faciliter l'approvisionnement de la RHD en produits locaux

#### Mise en œuvre :

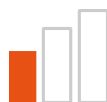
- Etat des lieux des flux des producteurs vers la restauration collective du territoire
- Benchmark sur des projets en cours
- Mobilisation des producteurs locaux et des acteurs (tels que Guérin Primeur ou d'autres) en capacité à assurer un service logistique.

Remarque : le réseau Mangeons Bio ensemble peut accompagner le territoire via un audit pour développer l'outil localement. L'association accompagne la structuration de l'offre pour répondre à la demande locale de la restauration collective, assure la logistique des livraisons de produits en AB.

#### Impact attendu sur l'enjeu :



#### Maturité de l'action :



#### Mise en place :

- Indispensable car très attendu
- Action complexe demandant des moyens humains et financiers importants

### Niveaux d'ambition :

**Niveau 1 :** Accompagnement des opérateurs par les Collectivités pour la mise en place de solutions logistiques publiques ou privées en lien avec les cuisines centrales de l'agglomération et les autres structures de restauration (cantines, plateforme de services, légumeries...)

**Niveau 2 :** Mise en place de solutions logistiques publiques ou privées pour certains produits sur quelques sites

### Maître d'ouvrage et partenaires pressentis

**Pilotes :** Agglomération de Saintes pour le lancement de la démarche (chargée de mission PAT)+ co-pilote Ch d'Agriculture

**Partenaires opérationnels :** Département\*, Région, ETs Guérin Primeur, producteurs répondant déjà aux marchés publics\*, Saint Fiacre, FRAB, Conseil Départemental 17 et Agrilocal (pour le partage des informations fournisseurs)

**Expertise à mobiliser :** retour d'expériences des territoires voisins (CARA et Terroir au menu), GAB/ Bio Nouvelle Aquitaine (audit), externalisation possible bureau d'études

### Indicateurs de réussite :

- Nb de producteurs engagés dans cette organisation collective
- Simplification du travail des agriculteurs
- Organisation de la production sur un temps plus long
- Relations pérennes entre agriculteurs et restauration collective
- Augmentation de l'approvisionnement local dans les cantines

### Planning :

Fin 2022 : lancement d'une analyse fine du fonctionnement et des besoins pour des investissements en 2023

**Budget :** 20 000 € (stagiaire) à 50 000 € (prestataire)

26 j/agent : 14 CDA, 6 chaque EPCI

**Financements possibles :** Département, AAP Région, LEADER

## n°10 Lutter contre le gaspillage alimentaire

**Nature de l'action :**  Animation

**Bénéficiaires :**  Restauration collective

**Périmètre géographique :**

Tout le territoire du PAT

**Contexte :** Depuis le 11 février 2020, l'objectif national en France est de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025 par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective et, d'ici 2030, de 50% par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale.

Au fil des années, l'arsenal législatif français s'est renforcé : interdiction de rendre impropre à la consommation des denrées encore consommables pour les industries agroalimentaires, les grossistes, les distributeurs et la restauration collective.

De mai 2016 à mai 2018 l'agglomération de Saintes en partenariat avec Cyclad a mis en place avec le service restauration-collective de l'agglomération « l'opération 1000 écoles », qui a permis la formation des cuisiniers et cantinières de 5 écoles primaires à la gestion du gaspillage alimentaire. En parallèle des actions à visées pédagogiques ont été menées auprès des enfants.

Mais constat du nombre important de repas préparés gaspillés par la non réservation des repas par les parents. Tentative de gestion des épluchures par des composteurs dans les écoles, le non entretien de ces composteurs a amené les écoles à les enlever et à jeter les épluchures dans le tout courant.

### Description de l'action :

- Relancer l'opération « 1000 écoles » sur de nouvelles écoles de l'agglomération et l'étendre au territoire des deux CDC pour les écoles volontaires.
- Mettre en place un système de réservation pour les familles pour réduire le nombre de repas gaspillés sur les écoles de l'agglomération
- Apporter des solutions aux écoles pour la gestion de leur composteur. Des prestataires comme St Fiacre ou l'entreprise Retour au Sol, sont en capacités d'accompagner les écoles sur le sujet.
- Entamer une réflexion en amont sur la conception des futures cuisines centrales : équipements pour transformer et conserver les surplus alimentaires, pourquoi pas ouvrir ces installations aux producteurs intéressés pour transformer.
- Accompagner les acteurs privés dans la gestion de leurs surplus alimentaires et de leurs déchets organiques (obligation légale)

**Impact attendu sur l'enjeu :**



**Maturité de l'action :**



**Mise en place :**

Très facile à mettre en œuvre

### Niveaux d'ambition :

**Niveau 1 :** Faire du gaspillage alimentaire un thème central avec des objectifs chiffrés et le lier à la gestion des déchets, la précarité alimentaire, l'économie circulaire....

**Niveau 2 :** animer le réseau

### Maître d'ouvrage et partenaires pressentis

**Pilote :** Agglomération de Saintes (chargée de mission PAT)+co-pilote : Cyclad

**Partenaires opérationnels :**

Saint Fiacre, Retour O Sol,

### Indicateurs de réussite :

Nombres d'écoles partenaires, nombres de cuisiniers formés, nombre d'élèves participants aux ateliers pédagogiques, baisse en % du gaspillage alimentaire, masse de compost réutilisé  
Nb d'entreprises engagés dans la gestion de leurs surplus alimentaires

**Planning :** lancement opération 1000 écoles : rentrée 2022

**Budget :** 5 000 €

26j/agent : 14 CDA, 6 chaque CDC

**Financements possibles :** Cyclad, ADEME

## C. Lutter contre la précarité alimentaire sur le territoire

n°11 **Accompagner les pratiques des potagers individuels ou partagés**

n°12 **Faciliter l'accès à une alimentation de qualité pour les populations précaires de l'ensemble du territoire de l'agglomération**

## n°11 Accompagner les pratiques des potagers individuels ou partagés

**Nature de l'action :**  Animation

**Bénéficiaires :**  Habitants, dont les publics précaires

**Périmètre géographique :**

Tout le territoire du PAT

### Contexte :

- Les jardins nourriciers sont une réponse à la précarité alimentaire dans les milieux urbains. Plusieurs acteurs animent déjà des initiatives à Saintes : CS Boiffiers/Bellevue, association Belle-rive... d'autres espaces et projet devraient voir le jour comme une ferme urbaine dans le cadre de la politique de la ville.
- Dans les communes rurales, le besoin semble être moins sur le développement d'espace collectif de jardinage que dans le partage de connaissance et l'échange intergénérationnel pour améliorer ses pratiques.

### Description de l'action :

- Création d'un espace de partage et de transmission des connaissances autour du potager, pour les personnes qui en cultivent un (potager individuel ou collectif) à l'échelle de l'intercommunalité.

**Objectif :** créer du lien social et intergénérationnelle avec des animations et thématiques diverses : que faire des surplus du potager, comment les cuisiner ? Comment améliorer ses pratiques de jardinage ? Organiser des trocs graines, etc. Ces lieux sont propices à l'approche pédagogique du « mieux manger ».

**Mise en œuvre :** le Centre Social des Boiffiers/Bellevue, l'association Belle-rive animent déjà des actions dans ce domaine sur la ville de Saintes. Par ailleurs, la création d'une ferme urbaine partagée sur le quartier Boiffiers est en cours, en association avec les habitants et les associations du quartier prioritaire Bellevue-Boiffiers. Portée par la ville de Saintes, l'agglomération accompagne la démarche de construction du projet (projet finalisé en fin d'année 2022 pour une mise en œuvre concrète sur le début de l'année 2023).

Sur les communes rurales le concept de « l'heure civique » pourrait être développé (lheurecivique.fr): il s'agit de donner une heure par mois pour aider un voisin. Le développement du dispositif à l'échelle locale s'appuie sur les élus des communes.

**Impact attendu sur l'enjeu :**



**Maturité de l'action :**



**Mise en place :**

Très facile à mettre en œuvre

### Niveaux d'ambition :

**Niveau 1 :** Anticiper l'augmentation de la demande alimentaire de la population précaire (ou non) par l'incitation au « cultiver soit même » en mettant en place des projets impulsés par les EPCI et communes (mise à disposition d'espaces, animations..) et accompagnement de projets privés et associatifs. Mise en valeur des actions au travers du PAT.

**Niveau 2 :** Etre un relai des actions engagées dans le cadre du PAT

### Maître d'ouvrage et partenaires pressentis

**Pilote :** Ville de Saintes, CDA et communes rurales intéressées

**Partenaires opérationnels :** CS Boiffiers/Bellevue, Association Belle-rive, Ter Dev et autres associations ou structures animant des dispositifs en liens avec les jardins partagés, communes

**Expertise à mobiliser :** L'heure civique

### Indicateurs de réussite :

Existence d'un espace de partage

Nb de rencontres par an

Nb de citoyens mobilisés

Nb de personnes en situation de précarité mobilisées

**Planning :** Fréquence des rencontres à définir avec un rythme permettant de faire vivre la dynamique sur la durée : exemple :1 fois tous les 2 mois pour les rencontres entre jardiniers et un ou deux événements de plus grande ampleur à l'échelle du territoire

**Budget :** inf 1 000 € et 15 à 30 000

€ si création

9 j/agent : 9 CDA

Financements possibles :interne

CDA

n°12

## Faciliter l'accès à une alimentation de qualité pour les populations précaires de l'ensemble du territoire de l'agglomération

**Nature de l'action :** Animation Etude

**Bénéficiaires :** Habitants en précarité alimentaire

**Périmètre géographique :**  
Agglomération de Saintes

- Contexte :**
- De nombreuses actions sont entreprises sur le territoire pour accompagner les personnes en précarité sur les questions alimentaires mais une baisse constatée du recours à l'aide alimentaire et un changement de profil des bénéficiaires depuis la crise sanitaire interroge les acteurs du secteur (renoncement à l'aide alimentaire ? méconnaissance des dispositifs ?) Les acteurs s'interrogent sur les besoins de ces personnes en matière alimentaire et souhaitent se mettre à leur écoute sachant que la question alimentaire permet d'initier des échanges qui peuvent révéler d'autres difficultés (énergie, santé, etc.)
  - En parallèle, le directeur d'Episol, Épicerie Sociale et Solidaire communale, basée à Saintes, fait part de demande de communes de l'Agglomération de Saintes et d'habitants du territoire pour pouvoir bénéficier de l'épicerie solidaire en ruralité.
  - Enfin, le contexte mondial laisse présager une forte inflation sur l'ensemble des matières premières, avec un impact sur les denrées alimentaires qui risque de fragiliser une partie de la population qui pourrait basculer dans la précarité, surtout en milieu rural ou le coût du carburant impacte un peu plus les familles.

**Description de l'action :**

**Objectifs :** adapter l'aide alimentaire au plus près des besoins des populations en situation de précarité et les accompagner vers plus d'autonomie.

Répondre à une demande identifiée en milieu rural, et anticiper une éventuelle augmentation de la précarisation de la population et donc de la demande alimentaire.

Engager rapidement une réflexion sur les moyens à mettre en œuvre (création d'une épicerie solidaire intercommunale fixe ou mobile, point d'accueils sur les communes rurales...) et mettre en place l'outil choisi.

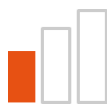
Ce projet pourrait être associé à celui de la conserverie ambulante, plébiscitée lors des différents ateliers sur la précarité. L'association Belle-rive a déjà identifié le besoin et souhaite s'impliquer dans un projet partenarial plus large, d'une conserverie mobile solidaire pour aller à la rencontre des habitants et les sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'alimentation de qualité. L'association Art Terre a identifié le même besoin mais pour les producteurs.

- Mise en œuvre :**
- Evaluation des besoins auprès des maires des communes de l'agglomération de Saintes
  - Initier une consultation auprès des publics cibles avec une rencontre des acteurs professionnels et associations pour dresser les contours de cette consultation
  - Mise en place d'un groupe de travail pour définir les moyens à mettre en œuvre et mettre en place l'outil qui répondra au mieux à la demande

**Impact attendu sur l'enjeu :**



**Maturité de l'action :**



**Mise en place :**

Indispensable car très attendue  
Action complexe demandant des moyens humains et financiers importants

**Niveaux d'ambition :**

**Niveau 1 :** Anticiper l'augmentation de la demande alimentaire de la population précaire, engager une réflexion sur l'aide alimentaire et sur la capacité du territoire à y répondre localement, élargir à la demande alimentaire de l'ensemble de la population. Créer du lien entre la filière alimentaire et l'aide alimentaire (producteurs, RHD, GMS, IAA...).

**Niveau 2 :** Impulser la réflexion sur un outil adapté et accompagner sa réalisation

**Maître d'ouvrage et partenaires pressentis**

**Pilote :** Agglomération de Saintes (chargée de mission PAT)

**Partenaires opérationnels :** EPISOL\*, asso Belle-Rive, Art Terre, resto du cœur et autres asso de l'aide alimentaire, producteurs, Département

**Expertise à mobiliser :** Réseau ANDES si épicerie solidaire, accompagnement possible de France

Active en complément du réseau ANDES

**Indicateurs de réussite :**

Nb de bénéficiaires en plus  
Nb de communes concernées par l'outil choisi

**Planning :**

**Budget :** 20 à 50 000 € si étude + 10 à 50 000 € pour solutions

17j/agent CDA



**Financements possibles :** convention POP Active et Réseau ANDES pour étude et sub solution

## Action transversale

n°13

Créer un comité de suivi sur l'installation et la transmission agricole

## n°13 Créer un comité de suivi sur l'installation et la transmission agricole

**Nature de l'action :**  Pilotage  
**Bénéficiaires :**  Elus, services et partenaires du PAT

**Périmètre géographique :**  
Tout le territoire du PAT

### Contexte :

- Le PAT est un outil de protection et de préservation des filières agro-alimentaires locales engagées en faveur d'une alimentation locale et durable. Il repose donc sur le maintien et l'adaptation des capacités de production du territoire. Cela implique la mise en œuvre d'actions de protection du foncier agricole, de soutien à l'installation et la transmission des exploitations y compris sur les périmètres de protection de l'eau potable.
- Pour agir, collectivités et partenaires expriment le besoin de connaître et suivre les données agricoles "sensibles", pour les aider dans la prise de décision et au pilotage de leurs actions.

### Description de l'action

#### Objectif :

**Préserver, développer et valoriser une agriculture durable tournée vers le territoire** sur les 3 piliers « Installation-transmission, accès au foncier et à l'eau » en **accompagnant les agriculteurs de l'installation à la transmission.**

#### Mise en œuvre :

- Installer un groupe de travail avec les acteurs impliqués sur les questions d'installation, transmission, foncier pour renforcer la connaissance de l'espace rural et des dynamiques agricoles.
- Le Comité de suivi devra déterminer les modalités de partage d'information et les actions qui en découlent : identification des porteurs de projets et des cédants, mise en relation des candidats à l'installation avec les agriculteurs en phase de transmission, orientation des porteurs de projets vers les dispositifs adéquats d'accompagnement
- Il se positionnera sur les critères de priorisation des projets en fonction des enjeux agricoles du territoire (alimentation durable et locale, préservation de l'environnement, etc.)

#### Impact attendu sur l'enjeu :



#### Maturité de l'action :



#### Mise en place :

Indispensable car très attendue

#### Niveaux d'ambition :

**Niveau 1 :** Définir une politique agricole dans les PLUI en intégrant les enjeux du PAT

**Niveau 2 :** Intégrer la question alimentaire dans les politiques d'aménagement et de transition écologique

**Niveau 3 :** Animer le comité de suivi

#### Maître d'ouvrage et partenaires pressentis

**Pilote :** Agglomération de Saintes (chargée de mission PAT)+  
**co-pilote :** Ch d'agri

**Partenaires opérationnels :** Chambre d'agriculture, PAI17, JA FRAB, SAFER, Terre de Liens, Pays, Eau 17, EPCI, Pays de Saintonge Romane

**Expertise à mobiliser :** territoires ayant adopté ce type de démarche

**Indicateurs de réussite :** à préciser en fonction des objectifs d'action que se fixe le comité de suivi

Mise en place du comité de suivi

Nb d'agriculteurs cédants ou candidats à l'installation détectés / suivis

**Planning :** préparation 2022 début 2023  
Première Réunion fin 2022 puis 2 par an

**Budget :** inf à 1 000 €  
16j/CDA

**Financements possibles :**

## Annexes

Confidentiel – ne pas diffuser  
en dehors du COPIL

## Entretiens partenaires

- Ces entretiens ont été menés auprès de certains partenaires après les ateliers de co-construction des actions afin de préciser certains éléments : implication du partenaire dans le projet, contenu de l'action, calendrier, etc.
- Les entretiens ont été réalisés entre mi-mars et début avril 2022
- Ci-dessous, les comptes rendus de ces échanges

## Entretien Benoit Voetzel, conseiller production légumière 17 – Chambre d'Agriculture

Le 22/03/22

### **Fiche 8 : Accompagner la structuration de la filière maraîchage/légumière pour répondre à la demande de la restauration collective**

Constat qu'il y a des incompréhensions entre besoins des cantines et l'offre (calibrage, variété, etc.). Une partie technique importante pour accompagner le développement des débouchés RHD.

Grosse difficulté : la très grande majorité des producteurs du territoire sont des maraîchers diversifiés en vente directe, ils produisent 40 légumes différents toute l'année, et ne sont pas habitués aux exigences de la RHD (calibrage, conditionnement, produits propres).

Le contexte change beaucoup depuis l'été dernier : il constate une diminution de la consommation des fruits et légumes frais, des maraîchers ont du mal à écouler leur production (notamment bio). -20% de conso. Avec la hausse du prix de l'énergie qui joue sur le pouvoir d'achat des ménages, ça va aller en empirant... La tendance de baisse de la consommation a l'air durable... des maraîchers pourraient être intéressés pour trouver des débouchés complémentaires.

Frein psychologique du prix en vente directe voir en RHD. Toutefois, si cela permet d'écouler des volumes conséquents, c'est du temps en moins à passer à la vente.

**Clairement un besoin de formation, mais le faire avec les producteurs intéressés – indispensable au départ – Ce qu'il faut cerner, ce sont les besoins des cantines dans un 1er temps** (précisément, quel produit, pour quel process, quels critères de qualité, quelle saisonnalité, volumes). Les producteurs ont besoin d'explication sur les besoins des cantines (exemple : calibrage des produits à purée pour passer dans la parmentière). Et il faut le faire pour tous les légumes. C'est ça qui permettra d'adapter la production. **Il faut des réunions d'information vers les producteurs mais aussi après des responsables de cuisine pour expliquer les capacités du territoire.**

À part sur Royan, il n'y a rien eu en terme de structuration de la filière légume. Il a travaillé dans les années 2009-2011 avec la CARA et le Cemes –qui étaient précurseurs sur ces thématiques

Besoin de discuter entre les 2 parties : réunions, point de départ qui ont permis de lister les besoins en quantité, produits (pomme de terre à purée), saisonnalité etc. pour que les producteurs se positionnent ou pas en fonction des besoins. Démarche pilotée par la CARA avec la Chambre d'agriculture, en lien avec le Cemes pour la logistique.

Les volumes consommés en RHD sont finalement faibles : les quelques producteurs présents un peu spécialisés suffisaient – ils s'étaient organisés entre eux. Les volumes demandés sont relativement faibles au final

Cela a-t-il perduré ? Il y a eu des gros soucis sur la logistique.

## Entretien Antoine Fesneau, Chambre d'Agriculture 17

p 1/2

Le 28/03/22

### **Fiche 1 – Coordonner et mutualiser les outils de promotion existants sur les circuits-courts**

Pilotage CA17/CD : sur le principe oui, c'est essentiel

Mise en œuvre : formulation il s'agit bien de mutualiser la collecte et non les outils. Il est justifié que chaque échelon mette en valeur les acteurs du territoire.

2 préalables à la mise en œuvre de cette action : **des points techniques à résoudre sur l'articulation entre APIDAE et manger 17** (en cours de résolution avec le CD17) / **la poursuite du guide des producteurs du Pays de Saintonge Romane**

Des mutualisations existent déjà pour le guide des producteurs du Pays de Saintonge Romane

Conditions d'intervention de la Chambre d'Agriculture : c'est à étudier de plus près, notamment dans le cadre du conventionnement du Pays de Saintonge Romane (temps imparti ou temps supplémentaire à dédier ?)

Calendrier : pas de difficulté particulière à traiter cela dans l'année

### **Fiche 9- Mettre en place la logistique pour optimiser les flux de la production vers la RHD**

Mise en œuvre : la Chambre d'Agriculture a des personnes formées en interne et a accompagné la CARA avec un travail préalable auprès des producteurs (précision des coûts logistiques engagés) - ils ont des compétences pour appuyer la réflexion avec les agriculteurs.

**Pilotage : Agglomération de Saintes oui, pour initier le projet, mais il faut qu'il y ait aussi les 2 autres territoires**

Ce n'est pas à la Chambre d'Agriculture de piloter mais elle peut accompagner la réflexion auprès des agriculteurs

Budget : selon cahier des charges à définir - mise à disposition de Chantal Hutteau sur le territoire peut entrer dans cette réflexion budgétaire.

### **Fiche 8 – Accompagner la structuration de la filière maraîchage/légumière pour répondre à la demande de la RHD**

Mise en œuvre : une conseillère a été employée par la Chambre d'agriculture pour travailler sur le sujet de la structuration de la filière légume pour le débouché de la restauration collective. C'est une démarche départementale qui s'est voulue généraliste (toutes filières, y compris viande). Ils sont en cours d'identification des producteurs. Une réunion devrait avoir lieu en octobre : il s'agit pour le PAT à ce stade, de se tenir informé de cette démarche, pour ne pas faire doublon avec d'autres actions. Cette réunion visera à informer les producteurs des possibilités existantes / initier une réflexion et des envies de travailler collectivement.

Pour autant, il ne faut pas s'empêcher, sur chaque territoire, de faire avancer les réflexions. Si les établissements de restauration collective souhaitent mettre en place des initiatives, il faut les accompagner (ex : structuration de la commande en production bovine dans le pays mellois entre les écoles de la commune).

Calendrier : réunion d'information / travail à l'automne pour l'ensemble des producteurs identifiés en Charente-Maritime

Le 28/03/22

### Fiche 7- Accompagner les producteurs dans la réponse aux marchés publics

Mise en œuvre :

L'accompagnement actuel de la Chambre d'Agriculture auprès des producteurs est ponctuel, à la demande.

**Centralisation de tous les appels d'offres (AO) : attention à la multiplicité des outils.** Agrilocal pourrait-il afficher l'ensemble des AO du département pour faire de la veille sur les marchés ? Il est possible d'interpeller le département à ce sujet mais c'est le seul levier pour le PAT

A ce stade, il y a plutôt besoin d'impulser que de proposer une formation : démarche d'information à avoir sur la stratégie des EPCI sur le sujet, affichage des ambitions pour que ça fasse écho aux agriculteurs, et qu'il y ait une traduction en action précise : besoin d'accompagnement individuel ? collectif ? mais aussi structuration de la demande ? La première étape sera l'évaluation des besoins.

**Il faut aussi se rapprocher du CEMES Sésam pour identifier s'ils souhaitent prendre un rôle prépondérant sur ce sujet ou non** (accompagnement des producteurs, réponses aux AO, veille etc.) : c'est un acteur qui existe, il faut qualifier son niveau d'engagement sur le sujet. Est-ce un outil à renforcer ou pas de volonté de la structure pour s'engager ?

Par ailleurs, tous les agriculteurs n'auront pas la capacité à répondre aux AO : faut-il alors les former ? ou chercher à les structurer ? Il n'y a sans doute pas une seule manière de procéder : passer par un collectif pour se dégager du temps, ou en individuel si l'on se sent suffisamment armé.

Hotline : sur le principe, pourquoi pas et cela pourrait permettre à certains producteurs de se lancer à leur rythme sans attendre les réunions d'informations. A calibrer

## Entretien Chrystelle Cervoni, Conseil Départemental 17

Le 28/03/22

**Il serait intéressant de prévoir une réunion politique selon un format encore à définir entre le COPIL du PAT et les élus référents du CD17 pour identifier les synergies communes et valider les envies de travailler ensemble**

### **Fiche 1 – Coordonner et mutualiser les outils de promotion existants sur les circuits-courts**

Pilotage possible département/Chambre d'Agriculture mais à valider, notamment politiquement.

Attente vis à vis de l'aggl : coordination, force de proposition et validation politique du partenariat

Mise en œuvre : il s'agit de quelques réunions à prévoir sur le territoire - La question de la diffusion coordonnée des actualités est un sujet important mais aussi un chantier où tout reste à faire. La plateforme manger17 peut être un support, demande une réflexion en interne au département (embauche d'un rédacteur web). Les réunions sur la mutualisation de la collecte des données peuvent initier ce chantier qui pourra demander un autre calendrier, d'autres financements.

Calendrier : possible dans l'année, avant l'été, peut-être préférentiellement en septembre pour avoir une mobilisation plus simple pour l'office du tourisme.

Autres partenaires : Charente-tourisme pour le référent Apidae, les associations agricoles et syndicats (exemple GAB 17) pour les actualités circuits courts / Travail auprès des maires pour parler de cet outil auprès des agriculteurs et faciliter sa diffusion.

**Budget : mise à disposition de temps humain du département + temps de coordination avec l'animateur du PAT**

### **Fiche 9 – Mettre en place la logistique pour optimiser les flux de la production vers la RHD**

Mise en œuvre : validation de la possibilité de faire des extractions sur Agrilocal - Le département considère avec intérêt les démarches des territoires pour faire émerger des pistes locales (exemple de la CARA).

Agrilocal n'est pas vu comme le support d'une future solution logistique mais comme la 1ère pierre nécessaire pour faire se développer le marché de la restauration collective localement.

Une attente : il faut une demande officielle portée politiquement.

Calendrier : le temps nécessaire aux extractions mais pas de contraintes particulières. Pas de frein du côté du département. Seule question sur la maturité du débouché mais si les acteurs se sentent mûres, il ne faut pas freiner les réflexions

**Expertises techniques : CARA, entreprise d'insertion IEPR qui s'est positionnée sur cette question de la logistique pour la CARA**

**Financement : Ce type d'étude entre dans la politique départementale pour le développement des circuits courts.** Le dossier pourrait faire l'objet d'une subvention (sous réserve d'une commande politique)

### **Fiche 7 - Accompagner les producteurs dans la réponse aux marchés publics**

Mise en œuvre : point d'attention avant de développer un autre outil qu'**Agrilocal** pour identifier les marchés : il faut identifier pourquoi les producteurs ne veulent pas l'utiliser, **quel est le frein** ? Il peut y avoir des messages erronés sur ce que permet ou pas de faire cet outil. Il ne faut pas démultiplier les outils.

## Entretien Laëtita Adebaiye directrice et Amandine chargée de mission numérique, Office du tourisme

Le 08/04/22

**Il serait intéressant de prévoir une réunion politique selon un format encore à définir entre le COPIL du PAT et les élus référents du CD17 pour identifier les synergies communes et valider les envies de travailler ensemble**

### **Fiche – Coordonner et mutualiser les outils de promotion existants sur les circuits-courts**

Partenaire sur cette action : oui c'est un évidence, rendre plus lisible l'offre locale fait partie de leur stratégie.

Autre partenaire : **Charente Tourisme est incontournable** (ce sont eux qui gèrent les outils tel que Apidae) et **Terdev** (agriculteurs bio et évènement)

Moyens humains : n'ont pas encore été identifiés à ce jour, service en cours de réorganisation mais ils trouveront une solution. Amandine sur les aspects numériques + une autre personne lorsqu'il s'agira plutôt d'évènementiel

Calendrier : peut se démarrer dans l'année

Contenu :

Un travail indispensable est à faire lors de la 1ère réunion : partager les process de chacun, les calendriers, les critères (producteur fermiers, AB, etc.), les difficultés pour harmoniser et simplifier les processus.

Certains profils d'agriculteurs seront peut-être à la conjonction de plusieurs intérêts (prestataires OT, + de 17, Producteurs fermiers) : il faut s'entendre sur une stratégie commune pour ces producteurs

**Il faut aussi identifier les "trous dans la raquette" et adapter la stratégie de collecte auprès de ces agriculteurs qui ne sont pas recensés.**

Dans un second temps, il faudra initier un travail plus en transversalité pour le partage de l'évènementiel

Autre perspective : **les outils des OT permettent de produire des brochures personnalisées.** Un support à valoriser également ?

## Entretien Bertrand Gazeau, producteur maraîcher et arboriculteur BIO

Le 31/03/22

**Forte motivation à travailler sur ces sujets, ça bouge de tous les côtés, des envies des collectivités, des agriculteurs, etc. mais commence à être un peu fatigué de ne rien voir aboutir.**

### **Fiche 9- Mettre en place la logistique pour optimiser les flux de la production vers la RHD**

Tout dépend du type de projet : ça fait 2-3 ans qu'on y réfléchit, je ne vois pas beaucoup de chose sortie

Toujours des demandes pour des livraisons comme 3kg de carotte, c'est intenable pour un producteur : s'il y a une volonté politique, elle ne se concrétise pas chez les acheteurs.

Exploitation dont l'objectif est de relocaliser ses débouchés, notamment via la restauration collective (en capacité en volume et en qualité (AB, HVE) pour répondre à la demande). Constat : aujourd'hui tout va aux grossistes, qui restent les intermédiaires pour la RHD.

### **Impliqué dans le projet de la CARA, souhaite être impliqué sur ces sujets sur son territoire.**

Difficulté du projet : les agriculteurs ont du mal à travailler ensemble et certaines initiatives ont échoué (ex : cemes sesame). Les agriculteurs ont besoin du soutien de la collectivité (dynamique de la demande de la restauration collective mais aussi lancement du projet) pour lancer cette organisation.

Se pose la question de la bonne échelle : le niveau départemental est intéressant (se rapprocher des travaux de la chambre d'agriculture), pertinent aussi à l'échelle de l'agglo.

Se rapprocher de la CARA pour voir les synergies possibles. Mais à ce stade, aucune solution satisfaisante mise sur la table (aller ramasser chez tous les agri n'est pas non plus la solution à l'échelle locale).

On peut imaginer 2 pistes :

1/ **la piste des petits pas pour tous** : un site permet de concentrer l'ensemble des flux de la production. Tous les producteurs viennent livrer un volume de produits. La collectivité se charge ensuite de répartir entre les différents points de cuisine (pour la CDA par exemple) "Si c'est bien fait, ça ne coûtera pas forcément plus cher" "et moi je signe tout de suite pour une livraison d'une centaine de kg 1 à 2 fois par semaine

2/ **Contrat tripartite avec un grossiste local** (démarche qui existe à Bordeaux) - il faut de la transparence avec les grossistes et travailler sur la captation de la valeur pour le producteur, c'est un système qui permet de s'appuyer sur quelqu'un dont c'est le cœur de métier.

### **Fiche 8 – Accompagner la structuration de la filière maraîchage/légumière pour répondre à la demande de la RHD**

"C'est un faux problème, notre métier c'est de nous adapter en permanence. On est capable d'adapter notre production. La 1ère année, on ne répondra peut-être qu'à 20% mais l'année suivante on pourra être prêt à 90%".

Le point de départ : c'est l'ambition affichée de la restauration collective et son engagement.

Sans cela, sans démarche de confiance et un engagement affiché, aucun agriculteur ne prendra le risque de s'engager.

## Entretien Pascale CROC, productrice de légumineuses, farine et huiles Bio – Ferme de l'Orée - Thézac Le 08/04/22

### **Fiche 9- Mettre en place la logistique pour optimiser les flux de la production vers la RHD**

A été réalisé dans le cadre du CEMES-CESAM 5 livraisons de lentilles sur les 30 cantines de la CDA.

Les créneaux horaires, la disponibilité des accueillants étaient compliqués, passage obligé en service du midi qui était problématique.

**La question de l'adhésion du personnel des cantines** se pose également, des temps d'échange seraient nécessaires. Parfois difficultés de livraisons dues à l'infrastructure, pas de chariot ou de gerbeur pour transporter les marchandises de l'extérieur vers l'intérieur, locaux souvent pas adaptés.

**Très intéressée pour une réflexion en amont de la construction des cuisines centrales pour intégrer des producteurs, artisans et restaurateurs pour de la transformation dans un groupe de travail que la CDA animerait.** Problématiques de créneaux et de fonctionnements en général à prendre en compte dès le démarrage de la concertation.

### **Fiche 7- Accompagner les producteurs dans la réponse aux marchés publics**

**Besoin de formation avéré**, permet aux producteurs de se professionnaliser. Concernant la partie aval, après la **réponse au marché, la question de la disponibilité des récoltes d'une année sur l'autre lors de la reconduction des marchés se pose et la question de l'engagement de l'acheteur aussi.** Exemple : si le producteur n'a pas le produit prévu et qu'il trouve un autre filon pour y répondre et que les prix ne correspondent pas, soucis par rapport à l'acheteur.

L'incertitude de la production et des prix doit être prise en compte.

### **Fiche 6 – Favoriser le lien et l'interconnaissance entre acteurs de la RHD et les producteurs**

Animer des groupes pour partager entre producteurs, cuisiniers, artisans et restaurateurs, créer une cohésion et animer ces groupes dans le temps serait un vrai plus, mais à la CDA d'impulser (rejoint la fiche sur l'animation)

### **Fiches 12 - Faciliter l'accès à une alimentation de qualité pour les populations précaires de l'ensemble du territoire de l'agglomération**

Dans le développement des activités de sa ferme, mise en place d'ateliers de cuisine ouverts au grands publics et récemment partenariat avec MUTUALIA pour accompagner les seniors dans « le mieux vivre ».

**Ces ateliers pourraient aussi bénéficier à des populations précaires au sein des quartiers** avec des échanges de culture au travers des recettes.

### **Fiche 13 - Créer un comité de suivi sur l'installation et la transmission agricole**

Dans l'avenir l'accès à la propriété risque d'être un réel frein pour les nouveaux exploitants hors cadre familial, il faut envisager et imaginer d'autres solutions comme la location, le partage de l'exploitation entre plusieurs associés. Les formes juridiques doivent évoluer.

**Sur les sujets d'avenir** la question de l'emballage se pose avec les plastiques, projet de concilier plastique végétal et papier kraft. Une entreprise à Thouars fabrique du plastique végétal. Contacts en cours.

Réflexion à avoir également sur les contenants en verre, 80% du verre utilisé en France est produit en Ukraine et sa fabrication est très énergivore et consommatrice de sable. La consigne doit être réintroduite et la question du lavage et de la logistique de ces contenants doit être abordée sans tarder.

## Entretien Hervé Gaignon - Episol

Le 25/03/22

### **Fiches 12 - Faciliter l'accès à une alimentation de qualité pour les populations précaires de l'ensemble du territoire de l'agglomération**

#### **Ecoute et mobilisation des personnes en situation de précarité alimentaire**

La fiche action "étude" est peut-être à fusionner avec la fiche action "épicerie solidaire intercommunale". Il convient en effet de comprendre les besoins des ayants droits qui ne vivent pas à Saintes pour décider des solutions à mettre en place. **Ce peut-être une épicerie solidaire** (et dans ce cas, Episol ne peut pas être le seul acteur en charge de cette action) ou "**autre chose**". Peut-être des solutions apportées par les autres acteurs en charge de l'aide alimentaire (associations nationales de l'aide alimentaire).

#### **Créer une épicerie solidaire intercommunale**

D'autres acteurs de l'aide alimentaire sont également présents sur le territoire et seraient à interroger pour qualifier le besoin des habitants des communes périphériques et voir dans quelle mesure l'offre actuelle pourrait y répondre.

L'enjeu dans cette action est de préciser la demande d'aide alimentaire des habitants de l'ensemble des communes (notamment rurales) de l'agglomération de Saintes d'une part et d'autre part de préciser comment les acteurs et l'offre actuelle y répond.

Cette démarche de qualification de la demande et de l'offre est un préalable indispensable avant d'imaginer de nouvelles solutions à apporter. Une meilleure coordination des solutions existantes pourraient conduire à répondre aux besoins identifiés de façon pertinente.

Phasage de l'étude :

1/Diagnostic de la demande : étude quantitative des populations potentiellement concernées par commune, entretiens avec des acteurs sociaux.

2/Diagnostic de l'offre : évaluation de l'offre alimentaire (volume), des lieux et modalités de distribution, entretiens avec les acteurs de l'aide alimentaire pour étudier les solutions possibles.

3/Synthèse du diagnostic et scénarisation

4/Partage et mobilisation des acteurs sur les solutions

5/Validation politique des scénarios et des moyens associés

Pilote : Agglomération de Saintes

Partenaires opérationnels : Banque alimentaire, Réseau Andes, Auxilia, les acteurs de l'aide alimentaire Episol et Restos du cœur, Secours catholique, Croix Rouge, CCAS

Expertise à mobiliser : l'étude pourrait être conduite en interne selon les moyens de l'agglomération ou faire appel à un bureau d'étude (prestation)

## Entretien Virginie Joussemet service solidarité – Agglo de Saintes

Le 25/03/22

### **Fiches 12 - Faciliter l'accès à une alimentation de qualité pour les populations précaires de l'ensemble du territoire de l'agglomération**

#### **Ecoute et mobilisation des personnes en situation de précarité alimentaire**

Dans un premier temps, il conviendrait de **faire la synthèse des données existantes** pour préciser le contexte d'intervention et capitaliser les informations disponibles. 3 sources sont à explorer : l'étude sur les modalités de distribution de l'aide alimentaire en Charente-Maritime, le compte rendu de l'atelier du PAT avec les acteurs de l'aide alimentaire et la synthèse des rencontres des maires organisées par le CCAS intercommunale pour identifier les besoins de la population.

Pilote : L'Agglomération de Saintes – service PAT avec le soutien opérationnel du CCAS intercommunale

Partenaires opérationnels : Banque alimentaire, Restos du Cœur, Secours catholique, Croix rouge, assistantes sociales du département, assistantes sociales de la MSA, CS Boiffiers/Bellevue, Association Belle-rive, centres sociaux.

#### **Mettre en place un conserverie mobile solidaire**

Le projet pourrait s'orienter vers l'insertion sociale ou professionnelle (évolution envisageable vers un chantier d'insertion mais cela nécessiterait d'obtenir les agréments auprès de la DETS). Pour faire aboutir cette orientation solidaire du projet, un accompagnement progressif des acteurs semble indispensable. Le service économique de l'agglomération pourrait avoir un rôle de facilitateur et permettre aux acteurs d'avancer étape par étape.

L'outil pourrait être utilisé pour une série de tests dans un 1er temps, à l'échelle de l'Agglomération. Il pourra faire le lien avec Episol, Épicerie Sociale et Solidaire de Saintes.

Une fois l'organisation trouvée et rodée, le projet pourrait s'élargir à l'ensemble de la Saintonge Romane.

Pilote : Agglomération de Saintes – services PAT et dev éco -

Partenaires opérationnels : Arts-Terre, association Belle-rive, voire le collectif des SIAE du territoire (voir Mme Joussemet)

Expertise à mobiliser : benchmark auprès d'autres initiatives similaires (ex : conserverie solidaire à Romans)

Partenaires opérationnels : Banque alimentaire, Réseau Andes, Auxilia, les acteurs de l'aide alimentaire Episol et Restos du cœur, Secours catholique, Croix Rouge, CCAS

Expertise à mobiliser : l'étude pourrait être conduite en interne selon les moyens de l'agglomération ou faire appel à un bureau d'étude (prestation)