

De la ressource à la consommation pour tous : un PAT pilote et d'avenir en Autunois-Morvan



« Un territoire valorisant ses ressources, à la reconquête de son autonomie énergétique et alimentaire »

Face aux questions d'environnement, d'alimentation et de santé, la Communauté de communes du Grand Autunois-Morvan a construit son PAT avec l'ensemble de la filière agricole autour de 4 grands axes indissociables : restauration collective, éducation à la jeunesse, justice sociale et lutte contre le gaspillage alimentaire. Aujourd'hui, la collectivité souhaite aller plus loin à travers des notions plus poussées sur la contribution à la transition écologique, le développement de l'économie de la ressource pour favoriser la création de valeur ajoutée, la santé et l'inclusion sociale à travers les questions de santé environnementales, le partage, la communication et le transfert. Tous ces axes se développent autour de projets pilotes et/ou innovants comme la participation au développement d'un outil de gestion pour la restauration collective, la mise en place de micro filières territorialisées : légumineuses, agroforesterie, collectif HVE...., un travail sur la précarité alimentaire en milieu rural, le développement d'une intelligence collective avec notamment le développement d'un outil de transformation à l'échelle inter territorial conduisant ainsi au déploiement d'un PAT multi thématiques larges pour agir au niveau de toutes les strates simultanément.



Notre collectivité

La CCGAM (Communauté de Communes du Grand Autunois-Morvan) située au pied du Morvan est la 2ème communauté de communes de Bourgogne Franche-Comté, elle compte 40 000 habitants répartis sur 55 communes. En Autunois Morvan, on ne décompte pas moins de 585 exploitations agricoles, sur 66 000ha de surface agricole utile soit 53% du territoire.

L'agriculture du territoire de l'Autunois Morvan est à multiples facettes : la production dominante est l'élevage de bovins allaitants maigres. La diversification des productions se développe depuis plusieurs années (287 exploitations) : vente directe de viande bovine, ovine, volailles, œufs, escargots, porc, produits laitiers de chèvres, de vaches et de brebis, maraîchage,

confitures, miel ...

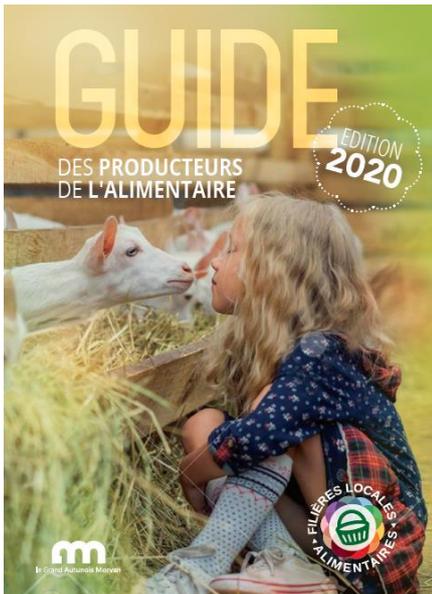
La CCGAM est un territoire rural organisé autour de la ville d'Autun. La diversification des activités agricoles est une nécessité :

- économique : le maintien des activités agricoles directes et indirectes
- environnementale : le maintien d'une activité agricole assure la préservation d'un territoire diversifié dans ses paysages et dans sa biodiversité
- de santé publique : l'alimentation de qualité est reconnue comme la première prévention pour de nombreuses maladies

Nos engagements agricoles dans le cadre du PAT

Les actions de la CCGAM dans le domaine agricole s'appuient par une implication de tous les acteurs locaux concernés notamment les agriculteurs au sein de la commission paritaire agricole composée à parité entre représentants socio-professionnels et élus locaux. La commission agricole créée en 2014 se réunit tous les trimestres. Au sein de cette commission s'élabore et s'organise la stratégie en matière agricole du territoire.

Les projets agricoles sont montés en collaboration avec l'ensemble des acteurs du territoire : agriculteurs, Chambre d'agriculture 71, GIEE de l'Autunois, Associations locales (AMI, Les Ateliers Nomades, Morvan Terroirs, saveurs de nos villages, saveurs de nos prairies...), restauration collective, services scolaires, partenaires sociaux, CPIE Pays de Bourgogne, ... sur une véritable réflexion de groupe à l'échelle du territoire. Tout le travail en amont de la filière se fait avec la Chambre d'Agriculture 71, le GIEE et les associations de producteurs locaux. En aval de la filière, des travaux d'accompagnement de collectivités voisines sont en cours avec le Chambre d'agriculture 71, notamment pour la CUCM (Communauté Urbaine Creusot Montceau), pour l'approvisionnement en viande locale de leur restauration collective.



Depuis 2014, la collectivité a travaillé sur les circuits courts : de l'exploitation à la vente en passant par la transformation.

Ces actions se déclinent par :

- un programme de structuration des filières locales alimentaires avec les producteurs et leurs groupements (GIEE) et les différentes associations : développement des approvisionnements en viande locales dans les établissements de restauration collective et la GMS, animations périscolaires sur l'agriculture, déploiement des outils de communication sur les filières locales alimentaires avec création d'une charte graphique et d'un guide des producteurs, animation et formation de professionnels de la restauration collective, diffusion des menus de produits locaux, organisation de salons, foires, évènementiels dans le domaine agricole
- un projet alimentaire de territoire qui travaille sur 4 grands axes : restauration collective, éducation à la jeunesse, justice sociale et lutte contre le gaspillage alimentaire
- la mise en place de marchés de producteurs et des jeudis de pays sur les communes de la CCGAM pour favoriser la vente directe par les producteurs

Ces projets ne seraient pas possibles sans les équipements nécessaires pour favoriser la transformation et la valorisation des productions locales :

- l'abattoir d'Autun multi espèces avec atelier de découpe et de transformation
- la cuisine centrale pour les scolaires et les repas à domicile (1100 repas par jours, toute l'année)
- des outils de transformation à la ferme



Filières locales alimentaires en Autunois-Morvan

Ainsi en 2014, la communauté de communes du Grand Autunois Morvan s'est engagée dans un programme de mise en place d'un système alimentaire local, de valorisation des productions agricoles locales, de structuration des filières.

Les principales actions menées sont : le diagnostic de l'offre et de la demande alimentaire, le développement des

approvisionnements en produits locaux, la création d'une charte graphique, la structuration des filières alimentaires autour des outils existants dont l'abattoir d'Autun totalement rénové avec un accent particulier sur le bien-être animal, bien-être des salariés et abattoir de formation, la réalisation d'outils et d'actions de communication auprès des scolaires et du grand public, la création d'un guide des producteurs, la mise en place de groupes de travail et d'une commission paritaire agricole.

En 2019-2020, la collectivité a travaillé la mise en place d'un PAT sur 4 grands thèmes :

- la restauration collective : en travaillant de « la fourche à la fourchette » avec les agriculteurs, les professionnels de la restauration collective, les gestionnaires, les acteurs locaux de l'alimentation
- l'éducation à la jeunesse : en travaillant sur de la sensibilisation et des interactions entre enfants et agriculteurs
- la justice sociale : en travaillant avec les acteurs sociaux locaux sur du partage, de la sensibilisation du lien social, de la réinsertion
- le gaspillage alimentaire : qui a été abordé dans les trois thèmes pour une réflexion globale : de la parcelle agricole à l'assiette des enfants en passant par la cuisine centrale, les cantines...



Ce travail a abouti à la reconnaissance officielle de « Projet Alimentaire Territorial » en 2020 pour le territoire du Grand Autunois Morvan.

En 2020-2021, d'autres projets ont été menés :

- une étude de faisabilité afin de définir le périmètre et les différents partenaires pour construire une unité de transformation et de préparation de repas issus des filières locales
- un travail sur la mise en place d'un point de vente collectif avec une étude de marché (évaluation de la zone de chalandise, étude économique, détermination du chiffre d'affaire potentiel, identification des facteurs clés de succès et recommandations), une étude de faisabilité et un accompagnement des agriculteurs dans la mise en place du point de vente collectif (constitution d'un groupe d'agriculteurs, accompagnement des producteurs dans le projet : formation, organisation, investissements, choix juridiques, fiscaux, sociaux...)
- un travail avec l'abattoir d'Autun et son association sur le développement d'une filière viande de qualité avec le soutien de groupes privés vers de la GMS.
- un travail d'accompagnement de collectivités voisines comme la CUCM pour l'approvisionnement en viande locale sous signe de qualité (IGP Charolais de Bourgogne) de leur restauration collective. Une certification en IGP de toute la filière est en cours (éleveurs, abatteur, abattoir, cuisine centrale)

Dans le cadre de la création du PLU intercommunal, un diagnostic agricole a été réalisé sur les 55 communes du territoire par la Chambre d'agriculture.

Nos projets s'inscrivent dans le SRADDET « ici 2050 » de la Région Bourgogne Franche-Comté et notamment l'axe 1 : Accompagner les transitions avec les objectifs suivants :

Orientation 1 – Travailler à une structuration robuste du territoire avec des outils adaptés

Orientation 2 – Préparer l'avenir en privilégiant la sobriété et l'économie des ressources

Orientation 3 – Redessiner les modèles existants avec et pour les citoyens

Orientation 4 – Conforter le capital de santé environnementale

Notre PAT s'intègre :

- dans les objectifs du SCOT du pays de l'Autunois Morvan « Projet d'aménagement et de développement durable », notamment l'axe 1 : renforcer l'attractivité économique du territoire en valorisant ses atouts dont l'un des objectifs est : favoriser la valorisation des ressources et des productions agricoles.
- des démarches en cours: Plan de Paysage, PCAET, Contrat de transition écologique et CRTE

Notre projet de PAT a plusieurs objectifs :

- contribuer à la transition écologique à travers des productions agricoles responsables, une lutte contre le gaspillage alimentaire et un travail au niveau de la restauration collective
- favoriser la diversification des activités agricoles et le maintien des exploitations en développant une économie de la ressource et favoriser la création de valeur ajoutée sur notre territoire à travers la consolidation et le développement de filières locales, le développement d'outils de transformations et de commercialisation, en installant de nouveaux agriculteurs et en dynamisant le milieu agricole
- travailler la santé et l'inclusion sociale à travers la mixité sociale, la mixité intergénérationnelle et la solidarité territoriale sur les questions de santé environnementale
- communiquer, partager et rendre reproductible notre expérience vers tous les publics, les territoires extérieurs et les institutions

En 2021, en plus des nombreux partenaires tels que Chambre d'agriculture, GIEE, agriculteurs, abattoir, etc, nous avons choisi de travailler avec deux associations locales pour les questions d'animation car leurs actions sont en parfaites adéquation avec nos objectifs et qu'elles sont expertes dans leurs domaines depuis plus de 10 ans.

- Les Ateliers Nomades dont le but est de « promouvoir et animer des pratiques sociales et culturelles respectueuses de l'humain et de son territoire en s'inscrivant dans des dynamiques de développement local et durable »
- Le CPIE Pays de Bourgogne, « engagé dans la transformation de notre société par une meilleure prise en compte des enjeux de transition écologique, il entend favoriser toute action visant à promouvoir de nouvelles manières d'agir »

Nous collaborons également avec la start-up Maïa, qui développe un outil de collaboration dédié à la restauration collective pour atteindre les objectifs Egalim.



Les orientations du PAT Autunois-Morvan

Notre PAT est réfléchi à l'échelle du territoire en associant les différents acteurs sur les diverses thématiques que nous avons retenues. Ce travail s'est fait en concertation avec tous les acteurs qui ont chacun apporté leur pierre à l'édifice. Notamment dans le cadre du projet : « Territoire industrie » dans lequel est réalisé l'étude de faisabilité pour créer un atelier de transformation des produits agricoles. Afin de mieux comprendre le raisonnement global, nous vous proposons de vous référer aux schémas d'organisation ci-après.

Thématiques

- Sensibilisation et accompagnement des exploitations vers des labels de qualité comme HVE
- travail sur les rotations de cultures pour l'optimisation des intrants
- accompagnement des exploitations en maraîchage notamment Bio

Productions agricoles responsables

Gaspillage alimentaire

- Optimisation du gaspillage sur les outils de transformation : cuisine centrale
- Mesure fine du gaspillage alimentaire dans les cantines

Contribuer à la transition écologique

Restauration collective

- Travail sur les produits locaux, de saisons et de qualité
- Travail sur le transport, la logistique et le stockage
- Sensibilisation et formation des professionnels à la confection de menus végétariens

Approvisionnement local

- Développement de la part de produits locaux dans la cuisine centrale
- Sensibilisation et accompagnement des producteurs vers de l'approvisionnement en restauration collective

Développer l'économie de la ressource et favoriser la création de valeur ajoutée

Installation et dynamique agricole

- Accompagnement des nouveaux porteurs de projet dans notre dynamique de territoire
- Recherche et installation des productions manquantes sur le territoire

Filières

- Mise en place d'une filière pour la production de légumineuse en restauration collective
- Consolidation et développement des filières existantes
- Diversification des activités agricoles : agroforesterie, légumineuses

Outils de transformations et commercialisations

- Développement d'un point de vente collectif
- Etude pour le développement d'une unité de transformation des produits locaux avec d'autres territoires pour atteindre un niveau d'efficacité

Prévention santé auprès des plus jeunes

- Programme agricole à l'école
- Visites d'exploitations
- Animations « alimentation santé et environnement » en partenariat avec le CPIE Pays de Bourgogne

Santé et inclusion sociale

- Partage d'un métier, d'une passion
- Visite d'exploitations
- Marchés locaux

Mixité sociale

Solidarités territoriales

- Création de groupes en précarité alimentaire en milieu rural
- Programme « vers une alimentation locales et saine pour TOUS » en partenariat avec l'association les Ateliers Nomades

PAT : agriculture et alimentation durable en Autoinois-Morvan

Création d'habitudes alimentaires pour contribuer à une image

- Opération « Manger local c'est trop génial ! » avec les scolaires : projet éducatif

Communication, partage, reproductibilité et transfert

Partenariats

- Travail sur l'approvisionnement local des autres restaurations collectives : ex CUCM à l'échelle de notre territoire et des territoires attenants
- Travaux avec des établissements d'enseignements et de recherche ainsi que des privés sur la restauration collective : ex travail de recherche avec l'entreprise Maïa sur un logiciel de résilience alimentaire pour la restauration collective
- Accueil de voyages d'études
- Partage d'expériences
- Enrichissement de notre propre modèle

Valorisation extérieure

Sensibilisation grand public

- Animations grands publics : actions, sensibilisation et partage avec le GIEE de l'Autoinois

Productions agricoles responsables

Action	Qui ?	Financement
Accompagnement collectif de producteurs en HVE (Haute valeur environnementale)	Chambre d'agriculture 71 Service agriculture et circuits courts CCGAM	24 000€ (Plan relance 3 ans)

Contribuer à la transition écologique

Approvisionnement local

Actions	Qui ?	Financement
Développement de la part de produits locaux dans la cuisine centrale	Service restauration Cuisine centrale CCGAM Service agriculture et circuits courts CCGAM	
Sensibilisation et accompagnement des producteurs vers l'approvisionnement de restauration collective	Service agriculture et circuits courts CCGAM	
Sensibilisation et formation des professionnels à la confection de menus végétariens	CPIE Pays de Bourgogne CCGAM	1 650€ (Plan de relance 3 ans)

Développer l'économie de la ressource et favoriser la création de valeur ajoutée

Installation et dynamique agricole

Action	Qui ?
Accompagnement des nouveaux porteurs de projet dans notre dynamique de territoire	Chambre d'agriculture 71 Service agriculture et circuits courts CCGAM

Actions 2021-2023

Gaspillage alimentaire

Action	Qui ?
Mesure fine du gaspillage alimentaire dans les cantines	Service péri scolaire CCGAM Service agriculture et circuits courts CCGAM

PAT : agriculture et alimentation durable en Autunois-Morvan

Filières

Action	Qui ?	Financement
Diversification agricole et micro filières : légumineuses, agroforesterie, maraîchage	Chambre d'agriculture 71 GIEE Service agriculture et circuits courts CCGAM	30 000€ (Plan relance 3 ans)

Outils de transformations et commercialisations

Actions	Qui ?	Financement
Développement d'un point de vente collectif	Chambre d'agriculture 71 et 01 Service agriculture et circuits courts CCGAM	32 000€ (Leader Morvan)
Etude pour le développement d'une unité de transformation des produits locaux avec d'autres territoires pour atteindre un niveau d'efficacité	Service agriculture et circuits courts CCGAM	20 000€ (Leader Morvan)

Prévention santé auprès des plus jeunes

Actions	Qui ?	Financement
Programme agricole à l'école Animations grand public	GIEE CCGAM	12 500€ (Plan relance 3 ans)
Animations « alimentation santé et environnement » temps périscolaires	CPIE Pays de Bourgogne Service péri scolaire et Agriculture CCGAM	49 500€ (Plan relance 3 ans + ADEME)

Solidarités territoriales

Action	Qui ?	Financement
Création de groupes en précarité alimentaire en milieu rural : Programme « vers une alimentation locales et saine pour TOUS »	Association les Ateliers Nomades CCGAM	56 150€ (Plan de relance 3 ans + ADEME)

Santé et inclusion sociale

Action	Qui ?	Budget
Actions globales du PAT	CCGAM GIEE Chambre d'agriculture 71	380 000€ sur 3 ans

Valorisation extérieure

Action	Qui ?
Accueil de voyages d'études Partage d'expériences Enrichissement de notre propre modèle	Service agriculture et circuits courts CCGAM

Partenariats

Actions	Qui ?
Travail sur l'approvisionnement local d'autres restaurations collectives	Collectivités voisines Conseil départementale 71 Hôpitaux Prestataires de repas privés Chambre d'agriculture 71 Abattoir, chevillard, Associations d'agriculteurs CCGAM
Travaux avec des établissements d'enseignements et de recherche ainsi que des privées sur la restauration collective	Agro Sup Dijon Entreprise MAIA Service restauration et agriculture et circuits courts CCGAM

Communication, partage, reproductibilité et transfert

AXE 1 : Contribuer à la transition écologique

Avec la signature de son contrat de transition écologique (CTE), la CCGAM s'engage pour une agriculture plus durable valorisant et optimisant les ressources disponibles du territoire.

Thème 1 : Productions agricoles responsables

- Accompagner et sensibiliser un collectif de producteurs sur des labels de qualité comme la HVE (haute valeur environnementale)
- Formations techniques des exploitants dans l'objectif d'optimiser des intrants (rotation de cultures par exemple) et de faire face aux aléas climatiques (gel, sécheresse, maladies, etc).
- Suivis techniques pour assurer le bon démarrage et la conduite des exploitations en maraichage Bio (travail avec la Chambre d'agriculture 71 et le GIEE)

Thème 2 : Gaspillage alimentaire

Dans un premier temps, nous avons travaillé en 2020, le gaspillage alimentaire au sein des restaurants scolaires en mesurant les restes des assiettes, des plats non servis et du pain. Aujourd'hui nous allons aller plus loin à travers des actions de :

- Mesure plus fine du gaspillage de chaque composante des menus sur une semaine complète et plusieurs fois dans l'année
- Questionner les enfants sur les repas durant un trimestre et chaque jour pour avoir un retour sur les menus
- Sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire
- Travailler avec le personnel sur des évolutions de pratique, de recettes, de menus...
- Travail sur la valorisation des déchets alimentaires avec la mise en place de composteurs

Toutes ces réductions de déchets nous permettent de mieux cibler nos leviers d'amélioration et ainsi, grâce aux économies faites, d'aller vers de plus en plus de produits de qualité et d'optimiser le gaspillage sur les outils de transformation comme la cuisine centrale.

Thème 3 : Restauration collective

- Animation d'un groupe de producteurs dans le but de coordonner les volumes de production et les besoins, mais aussi de travailler sur les logistiques de transport et de stockage
- Travail sur la simplification de la gestion de la restauration collective grâce à un outil logiciel développé par la start-up Maia
- Travail avec une diététicienne pour prendre en compte l'équilibre de la charge de travail dans la semaine avec l'utilisation de produits bruts, locaux et de saison et ainsi limiter le recours aux produits surgelés
- Travail avec les cantinières sur : la présentation des plats, les conditions de prise des repas, les techniques culinaires : « des bons petits plats fait maison »
- Poursuivre le travail sur les menus dans la durée: réunion de travail avec toutes les cantinières pour l'élaboration des menus
- Travail avec la cuisine centrale sur les produits locaux de qualité et de saison
- Sensibiliser, former et soutenir les professionnelles de la restauration collective dans l'élaboration des menus végétariens grâce à l'aide notamment d'une diététicienne
- Installation de panneaux ludiques (60x80 cm) dans toutes les cantines sur l'origine des produits consommés (viande, produits laitiers, fruits et légumes)



Campagne d'affichage dans tous les points de restauration de la CCGAM

AXE 2 : Développer l'économie de la ressource et favoriser la création de valeur ajoutée

Avec ses outils disponibles (abattoir communautaire, cuisine centrale, outils de transformations à la ferme), ses instances de décision (commission agricole), ses groupes unis (association, GIEE...) et ses partenaires (Chambre d'agriculture, GMS, groupements), la CCGAM a un véritable fil conducteur qui relie tous les acteurs des différentes filières pour arriver à des produits finis.



Dépliant explicatif du PAT en Autunois-Morvan

Thème 1 : Approvisionnement local

- Développement de la part des produits locaux sous signe de qualité dans la restauration collective pour répondre notamment aux exigences de la loi Egalim mais aussi favoriser le développement économique de notre territoire
- Sensibiliser et accompagner les producteurs vers de l'approvisionnement de la restauration collective qui fait souvent « peur » aux exploitants car synonyme pour eux de « gros volumes et prix bas »

Thème 2 : Filières

- Mise en place d'une filière pour la production de légumineuses à destination de la restauration collective comme les lentilles ou les pois chiches qui ont deux avantages : importance dans la confection des menus végétariens et mais aussi très intéressants dans le travail sur les rotations de cultures
- Consolidation et développement des filières existantes sur le territoire : viande bovine avec le partenariat restauration collective/GMS, légumes Bio, porc...
- Accompagnement d'un projet de production d'aliments pour animaux à partir des ressources locales dans le cadre du CTE
- Diversification des activités agricoles, en agroforesterie pour de la production de fruits

Thème 3 : Outils de transformation et de commercialisation

- Accompagnement à la création d'un magasin de producteurs sur Autun
- Etude pour le développement d'une unité de transformation des produits locaux avec d'autres territoires limitrophes pour atteindre un niveau d'efficience
- Favoriser la vente en circuit-court (vente directe et partenariat avec les GMS de proximité)
- Poursuivre le travail de simplification de l'accès à l'offre de produits locaux avec à la mise à jour du guide des producteurs et sa diffusion élargie
-

Thème 4 : Installation et dynamique agricole

- Accompagnement des nouveaux porteurs de projet dans notre dynamique de territoire
- Recherche et installation des productions manquante sur le territoire : arboriculture, fromage de vache, charcuteries locales, volailles fermières...

AXE 3 : Santé et inclusion sociale : santé environnementale

Thème 1 : Prévention santé auprès des plus jeunes

- Animations alimentation, santé et environnement en lien avec le CPIE Pays de Bourgogne proposées aux jeunes publics, sur thèmes variés (cuisine de saison, des fanes, des restes, des plantes sauvages, des sucres naturels, des légumes en dessert, 0 gaspi, goûter sain, les techniques de conservation, le décryptage des courses)
- Intervention des agriculteurs dans les écoles avec un programme agricole validé par l'inspecteur d'académie
- Interventions des professionnels du monde agricole au moment des repas le midi

Thème 2 : Mixité intergénérationnelle

- Sensibiliser les personnes âgées aux produits de qualité et de saison
- Travailler et communiquer sur les menus des portages de repas à domicile de la cuisine centrale
- Créer du lien intergénérationnel par la cuisine et l'alimentation
- Invitation des parents à goûter les repas de la cantine et sensibilisation au prix d'un repas

Thème 3 : Solidarité territoriale

- Identification des publics en précarité sur l'ensemble de l'espace rural de la CCGAM avec la collaboration de l'association Les Ateliers Nomades
- Mobilisation de ce public sur un temps de sensibilisation lors d'une visite d'exploitation, de la rencontre avec des producteurs...
- Création d'un groupe de découverte de l'alimentation locale avec un programme régulier pour fidéliser et faire évoluer les pratiques de consommation
- Temps de découverte collective de l'offre sur des marchés et des temps conviviaux de cuisine en commun pour voir ensemble l'utilisation des produits locaux, les recettes, les modes de conservation pour arriver à « changer ensemble » dans l'intérêt de tous
- Favoriser l'insertion et la réinsertion dans le domaine agricole

Thème 4 : Mixité sociale

- Organisation de marchés de producteurs
- Visites d'exploitations pour partager un métier, une passion dans l'espoir de créer des vocations
- Créer du lien entre toutes les strates de la population
- Création de jardins partagés



PAYS DE BOURGOGNE



AXE 4 : Communication, partage, reproductibilité et transfert

Thème 1 : création d'habitudes alimentaires pour contribuer à une image

- Communication et animation sur le territoire : partager une image de consommation locale de produits de qualité et de saisons à travers le guide des producteurs, la presse, les sites internet, les réseaux sociaux...
- Créer « une image de consommation »

Thème 2 : sensibilisation du grand public

- Animation auprès du grand public avec des actions de sensibilisation, d'éducation à l'alimentation, de partage lors des différentes manifestations du territoire : foire, marchés de producteurs, foires agricoles...

Thème 3 : Valorisation extérieure

- Accueil de territoires intéressés par notre démarche et souhaitant partager notre expérience
- Partage d'expérience avec toutes les collectivités, les institutions, les professionnels lors de réunions ou de formations et aide à la mise en place sur leur territoire. Exemple : travail d'accompagnement de collectivités voisines comme la Communauté Urbaine le Creusot-Montceau les Mines pour l'approvisionnement en viande locale sous signe de qualité (IGP Charolais de Bourgogne) de leur restauration collective.
- Innover et enrichir notre propre modèle avec les réflexions et le partage d'autres porteurs de projet

Thème 4 : Partenariats avec les institutionnels

- Travail avec le Département de Saône et Loire et la Région sur l'approvisionnement local de leur restauration collective sur notre territoire et les territoires voisins pour nouer des liens institutionnels
- Travail avec le PNR Morvan sur la cohésion, la mise en réseau des territoires et le partage de connaissances et d'outils
- Développement d'une méthodologie transférable sur les autres territoires

Mise en place de micro filières rémunératrices

- **Une certification collective HVE multi productions**



Aujourd'hui, plus que jamais, il est important de faire reconnaître la qualité de nos produits et de nos méthodes de travail pour bénéficier d'une meilleure valorisation sur les différents circuits de distribution. Avec les nombreuses productions présentes sur le territoire, la CCGAM a donc décidé d'accompagner les agriculteurs vers un label commun de reconnaissance de leurs savoir-faire et de leurs pratiques à travers le signe

de qualité HVE (haute valeur environnementale). Un collectif de plus de 50 producteurs est donc en train de s'organiser pour commencer les formations en partenariat avec la Chambre d'agriculture en janvier pour une certification du collectif au premier trimestre 2022.

- **Une filière « légumineuses locales »**

Depuis l'instauration de la loi Egalim, un repas par semaine est végétarien sur la collectivité. Cela implique de retravailler les menus et les apports en protéines, traditionnellement apportées par la viande. Le recours aux protéines végétales est de plus en plus plébiscité, en particulier avec le soja. Or, d'autres légumineuses, comme les lentilles, les pois chiches ou le quinoa, peuvent apporter ces protéines. Ces mêmes légumineuses poussent dans nos régions et représentent l'avantage de pouvoir être cultivées avec le même matériel agricole que pour les céréales couramment cultivés (semoir, moissonneuse-batteuse, etc), tout en favorisant la rotation des cultures. Leur intérêt environnemental n'est plus à démontrer : elles sont réputées pour fixer l'azote, ce qui permet leur culture sur des sols pauvres et l'optimisation d'intrants, et pour faciliter le développement d'autres espèces. C'est pour ces raisons que nous accompagnons les producteurs sur une filière autour des légumineuses pour l'approvisionnement de la restauration collective mais aussi les points de ventes collectifs, en partenariat avec des agriculteurs souhaitant diversifier leurs productions, afin d'apporter des protéines végétales saines et 100% locales dans les menus. De plus, cette diversification peut permettre à certaines exploitations de créer un revenu complémentaire sur leur exploitation aujourd'hui très impacté par les crises sanitaires successives et les cours des marchés des viandes. En 2021, 8 ha de lentilles et pois chiches ont été testés. Pour 2022, une dizaine de producteurs souhaitent s'engager.

- **Diversification par l'agroforesterie**

L'offre en fruits locaux est quasiment inexistante sur le territoire. Alors que le maraichage se développe (10 nouveaux maraichers installés en 2 ans), la filière fruits peine à s'impulser. La CCGAM souhaite donc encourager l'agroforesterie afin de diversifier les productions, avec par exemple, la plantation d'arbres fruitiers dans les exploitations maraichères ou des exploitations de petits animaux (volailles, moutons, chèvres...), en proposant un accompagnement personnalisés à chaque agriculteur souhaitant se diversifier par l'agroforesterie. Le bénéfice pour la collectivité serait double : sauvegarder le patrimoine agricole local avec des espèces anciennes (présence sur le territoire de l'association des Croqueurs de Pommes et du Parc Naturel Régional du Morvan qui œuvrent au maintien des variétés anciennes) et approvisionner la restauration collective avec des fruits locaux, goûteux avec des apports en vitamines et minéraux intéressants et à très faible empreinte carbone. En 2021, 2 voyages d'études ont été organisés. Une première installation fruitière est prévue en 2022 sur quelques hectares.

Ces micro-filières qui permettent de créer un atelier supplémentaire sur les exploitations permettent aussi d'avoir des exploitations plus viables et transmissibles permettant ainsi l'installation de nouveaux producteurs sur le territoire ; créant ainsi une véritable dynamique agricole attrayante pour l'installation.

Aujourd'hui, notre collectivité est bien avancée dans l'utilisation de produits locaux dans la restauration collective puisque la cuisine centrale utilise plus de 25% de produits issus du territoire de la CCGAM (viande, légumes, yaourts, fromages) avec un engagement de plus de 45 producteurs. Les menus sont élaborés en concertation avec les personnels de cuisine (cuisine centrale et cuisines satellites) et en coordination avec les producteurs dans l'approvisionnement des produits. Les menus sont ainsi élaborés en fonction des productions et des saisonnalités des agriculteurs : on adapte la demande à l'offre et non l'inverse. La collectivité a ainsi réussi à tisser des liens solides avec les producteurs et la restauration collective et est ainsi parvenue à une gestion maîtrisée des achats en produits locaux. Cette gestion sera encore plus élaborée grâce à un outil développé par la start-up Maia, avec qui la CCGAM a signé une convention. Dans le but de faciliter la transition alimentaire et d'accompagner la restauration collective vers l'atteinte des objectifs de la loi Egalim, la start-up Maia a développé un outil de gestion numérique. Il est en cours de développement et le territoire fait partie des quelques beta-testeurs pour l'expérimenter à une échelle territoriale. Cet outil, véritablement innovant, se veut collaboratif, ergonomique et en phase avec les objectifs de la Loi Egalim. Il permet :

- Elaborer des fiches recettes et de les adapter selon les publics concernés
- Mesurer du gaspillage alimentaire et d'en faire un diagnostic
- Mesurer l'empreinte carbone des repas
- Concevoir des menus respectant les objectifs de la loi Egalim (part de produits bio, de produits sous signe de qualité, etc)
- Gérer et maîtriser les coûts, entrer les achats et suivre les stocks
- Renseigner l'origine des produits et gérer la traçabilité
- Informer les convives et les parents via une application (recettes, apports énergétiques, lien vers des fiches producteurs, fiches produits avec mode de culture, récolte...)
- Relier directement les producteurs et la cuisine centrale (produits disponibles, prix...) via une application

Lutte contre la précarité alimentaire en milieu rural

Lorsqu'on parle de précarité alimentaire, il est souvent question de quartiers défavorisés en milieu urbain. Or, on oublie très souvent qu'il y a aussi une précarité dans les campagnes. Grâce à l'expérience et l'implantation de l'association Les Ateliers Nomades dans un quartier populaire d'Autun, la CCGAM a contracté avec elle un partenariat dont les objectifs sont les suivants :

- Identifier des publics en précarité sur l'ensemble de l'espace rural de la CCGAM en s'appuyant sur les personnels et organisations de la collectivité (CIAS CCGAM, recensement des personnes en précarité énergétique, personnes en accueil de relais services publics, élus ruraux...)
- Mobiliser ces personnes identifiées en leur proposant de participer à un temps de sensibilisation concret : une visite d'exploitation, une rencontre avec un producteur ou un transformateur local. Ce premier contact nous permet de capter l'intérêt des participants et d'envisager un travail sur la durée.
- Proposer aux personnes intéressées d'intégrer un « groupe de découverte de l'alimentation locale » et poursuivre un programme régulier en fonction des demandes exprimées : visite et échanges avec des exploitants agricoles conventionnels ou bios, maraichage, élevage bovin viande, transformation laitière... Le partage d'informations directes entre producteurs et consommateurs se révèle souvent un levier fort pour faire évoluer les modes de consommation, chacun se connaît mieux et peut ainsi favoriser une meilleure compréhension des problèmes et réponses à apporter.
- Proposer des temps collectifs de découverte de l'offre sur les marchés : provenances, indications, analyses comparatives de prix.
- Organiser des temps conviviaux centrés sur la cuisine en commun : différentes utilisations de produits locaux, mode de conservation, échanges de recettes familiales. Cette convivialité répond à plusieurs

enjeux dont celui de « changer ensemble » en partageant ses savoirs et ses racines et de retrouver la finalité des expériences collectives en se nourrissant mieux en connaissance de l'offre locale, de l'origine des produits, des différents impacts environnementaux liés.

Volonté de développer une unité de transformation des produits locaux à l'échelle bassin de vie et de production

La cuisine centrale d'Autun travaille aujourd'hui entre 1100 repas par jour toute l'année avec des produits locaux qu'elle transforme sur place. Aujourd'hui, la capacité de cette cuisine est limitée face à la demande qui afflue notamment des collectivités voisines qui n'ont pas ce type de structure et délèguent à l'extérieur. Face à cette demande croissante, et au potentiel agricole du bassin de vie de toutes ces collectivités, la collectivité travaille sur le développement d'une nouvelle unité de transformation de produits issus de filières locales (préparation de plats cuisinés à destination de la restauration collective mais aussi des points de ventes, surgélation pour report des produits locaux sur toute l'année...). Début 2020, une étude de faisabilité a été réalisée afin de définir l'échelle pertinente de travail et de rentabilité d'un tel outil avec les besoins et les productions sur le périmètre défini. Cette étude montre qu'un tel outil est rentable s'il est conçu avec des collectivités limitrophes en prenant en compte un bassin de vie pertinent mais fortement lié aussi à un bassin production locale. L'étude se poursuivra donc en concertation avec l'ensemble des collectivités voisines souhaitant s'impliquer dans ce projet. Ce type de projet est encore très rare en France mais en mettant en commun les ressources des collectivités voisines et les convictions à rendre robuste notre système alimentaire local, il est certain que des projets alimentaires territoriaux se multiplieront et pourront s'appuyer sur un puissant outil commun de transformation et se mailler avec d'autres.



Intelligence collective : partage d'expérience et partenariats

En tant que PAT officiellement reconnu sur le territoire du Grand Autunois Morvan, nous nous devons de continuer à innover pour accroître notre résilience alimentaire. Un levier majeur est l'intelligence collective qui s'illustre par la coordination et le maillage avec les porteurs de projet des territoires voisins. Nous partageons notre expérience en accueillant des collectivités, institutions ou professionnels intéressés par notre démarche, ce qui leur permet d'impulser leur projet et de notre côté, ces échanges permettent l'enrichissement de notre propre modèle. Deux réseaux ont été créés :

- Un au niveau départemental : le réseau de l'alimentation durable de Saône et Loire qui nous a permis dans un premier temps de faire le tour de toutes les initiatives sur le territoire à l'échelle du département et de connaître les acteurs, les intervenants institutionnels, les facilitateurs... Après une année, ce réseau est maintenant un véritable lieu de partage et de travail en commun sur des thématiques bien définies à chaque réunion (exemples : agroécologie et changement climatique, ateliers de transformation, gaspillage alimentaire, approvisionnement en restauration collective, alimentation et santé...) avec des témoignages et l'apport de connaissances par des intervenants extérieurs.

- Un au niveau du Parc naturel régional du Morvan (PNRM) qui s'étend sur 4 départements. Il vient de se mettre en place et aura pour vocation d'être un pôle de ressources (questions liées à l'environnement, identification de nouvelles filières typiques Morvan, éducation au territoire...) permettant de mettre en relation les différentes initiatives du territoire Morvan, en étant un lieu d'échanges et de réflexions... Des conventions vont être signées avec les différents porteurs de projets alimentaires et le PNRM qui aide à la cohésion, à la mise en réseau des territoires et au partage de connaissances et d'outils.

Aujourd'hui, la collectivité travaille sur le développement d'une expérience transférable sur les autres territoires avec l'aide de nombreux partenaires comme la chambre d'agriculture, le GIEE, des associations, le département et le PNRM.

A titre d'exemple, la CCGAM et la Chambre d'agriculture 71 ont conventionnés avec la ville du Creusot et la Communauté Urbaine Creusot-Montceau les Mines pour effectuer un travail d'accompagnement sur l'approvisionnement en viande locale sous signe de qualité (IGP Charolais de Bourgogne) de leur restauration collective aujourd'hui réalisée par un prestataire extérieur privé. Une certification en IGP de toute la filière est effectuée (éleveurs, abatteur, abattoir, prestataire cuisine). Les producteurs se sont réunis en association pour répondre à la demande et un partenariat avec la GMS locale a été mis en place pour équilibrer les carcasses.

PAT multi-actions

En 2019-2020, la collectivité a choisi d'agir conjointement sur les 4 grands thèmes du PAT afin d'agir sur tous les maillons de la filière : du producteur au consommateur et ainsi pouvoir évoluer en concertant des différents acteurs pour se préoccuper des besoins et des contraintes de chacun :

- la restauration collective : en travaillant de « la fourche à la fourchette » avec les agriculteurs, les professionnels de la restauration collective, les gestionnaires, les acteurs locaux de l'alimentation. En 2019, sur les 190 000 repas de l'année, 25 % des produits achetés par la cuisine centrale ont été produits sur le territoire, ce qui représente 100 000 € d'achats aux producteurs locaux
- l'éducation à la jeunesse : en travaillant sur de la sensibilisation et des interactions entre enfants et agriculteurs
- la justice sociale : en travaillant avec les acteurs sociaux locaux sur du partage, de la sensibilisation du lien social, de la réinsertion.
- le gaspillage alimentaire : qui a été abordé dans les trois thèmes pour une réflexion globale : de la parcelle agricole à l'assiette des enfants en passant par la cuisine centrale, les cantines... En 2020, le gaspillage alimentaire représentait en moyenne 40g/enfant/repas, contre 120g/enfant/repas d'après les chiffres de l'ADEME

Gouvernance

Le PAT a été initié avec l'impulsion des producteurs qui siègent à la commission paritaire des affaires agricoles de la CCGAM créée en 2014 où l'on retrouve les différentes instances agricoles du territoire (SICA de l'abattoir, association, CA 71, GIEE, syndicalisme agricole, CUMA...), des élus, des socio-professionnels...

La CCGAM a également signé une convention de partenariat avec la Chambre d'agriculture de Saône et Loire et le GIEE de l'Autunois, avec qui elle travaille main dans la main dans le développement des actions agricoles. De nombreux collectifs de producteurs ont également été mis en place pour travailler sur différentes thématiques agricoles du territoire :

- Association Saveurs de nos Prairies Autunoises : commercialisation de viande bovine à destination de la GMS et de la restauration collective
- Association Saveurs de nos Villages : organisation d'évènements agricoles sur le territoire pour le grand public : marchés de producteurs, jeudis de pays...
- GIEE de l'Autunois sur les questions de communication auprès du grand public, des enfants et des personnes sensibles, expérimentation sur de nouvelles pratiques (engraissement à l'herbe, semis direct, report sur pied...)
- Association de Promotion et de Développement de l'Abattoir d'Autun : développement de filières viandes d'excellence plus rémunératrices pour les producteurs
- Association Morvan Terroirs : collectifs de producteurs diversifiés qui commercialisent ensemble des produits à destination des professionnels
- Association Autun Morvan Initiatives : accompagnement des personnes en réinsertion professionnelle (maraichage)
- Association les Ateliers Nomades : accompagnement des publics en précarité (jardins partagés, animations collectives...)
- Association à venir sur un collectif vente directe : magasin de producteurs
- Société « La station fermière » : collectif d'agriculteurs pour la création du magasin de producteurs qui doit ouvrir ses portes en juin 2022
- Association pour le développement de la HVE en Autunois-Morvan : groupement de producteurs pour la labellisation collective en HVE de niveau 3