



PROGRAMME NATIONAL  
POUR L'ALIMENTATION  
**TERRITOIRES**  
EN ACTION



# 1<sup>er</sup> Comité de Pilotage PAT de la Plaine des Vosges, Pleine de vie, de la Terre à l'Assiette

Vittel le 9 novembre 2021

Financé par



Fonds européen agricole pour le développement rural :  
l'Europe investit dans les zones rurales



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES  
DE L'OUEST VOSGIEN

# Ordre du jour

- ▶ Introduction ;
- ▶ Points d'actualités ;
- ▶ Historique de la démarche ;
- ▶ Grandes lignes de l'AAP ;
- ▶ Etude restauration collective ;
- ▶ Projets de recherche ;
- ▶ Création des Comités Techniques ;
- ▶ Ecrire le PAT et les engagements ;
- ▶ Suite des actions 2022;
- ▶ Temps d'échanges.

# Introduction

# Points d'actualités

# Loi dite EGALIM 1

- ❖ 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits biologiques → budget alimentaire, à partir de janvier 2022 ;
- ❖ 1x/an, information des usagers (affichage / numérique) de la part de ces produits dans leur repas, à partir du 1 er janvier 2020 ;
- ❖ Plan pluriannuel de diversification des protéines (>200 couverts/j) ;
- ❖ Obligation d'1 menu végétarien une fois/semaine en restauration scolaire, à titre expérimental, pendant 2 ans ;
- ❖ Travail sur le gaspillage alimentaire ;
- ❖ Suppression des ustensiles plastiques, bouteilles, contenants en plastique.

# Loi dite EGALIM 2

- ▶ Adoptée au Sénat le 15/09/2021, adoptée à l'Assemblée le 19/10/2021 ;
- ▶ Objectif de corriger certains défauts d'EGALIM 1, notamment sur les revenus des agriculteurs ;
- ▶ Expérimentation du « tunnel de prix », c'est-à-dire fixer un plancher et un plafond ; avec possibilité de sanction en cas de non respect ;
- ▶ Transparence et sanctuarisation du prix de la matière agricole ;
- ▶ Encadrement des produits alimentaires vendus sous marque de distributeur ;
- ▶ Renforcement de l'étiquetage de l'origine.

# Loi Climat et Résilience

- ▶ Art 2 : Création d'un « éco-score » pour afficher l'impact environnemental des biens et services ;
- ▶ Art 23 : Obligation de 20% de la surface de vente consacrée au vrac pour les GMS d'ici 2030 ;
- ▶ Art 252 : Proposition d'un menu végétarien hebdomadaire, expérimentation de proposer un menu végétarien journalier (Pour l'Etat, obligation en 2023).

- ▶ Art 257 : 1<sup>er</sup> janvier 2024, 60% de la viande/poisson doit être sous signe de qualité et/ou bio. (100% pour l'Etat). Commerce équitable et HVE compris dans les SIQO ;
- ▶ Art 259 : Dans les 2 mois après promulgation de la loi : « chèque alimentation durable » ;
- ▶ Art 261 : Surface agricole française cultivée en légumineuse à 8% au 1<sup>er</sup> janvier 2030 ;
- ▶ Art 266 : le porteur de projet peut, le cas échéant, engager une démarche collective de certification environnementale prévue à l'article L.611-6 pour l'ensemble des exploitations contractantes.

# Historique de la démarche

- ▶ 2014 : Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt ;
  - ▶ Article 39 : Donne un cadre légal aux PAT ;
- ▶ 2017 : Etats généraux de l'Alimentation de juillet à décembre ;
- ▶ 2018 : Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable (EGALIM) agricole.

# Démarche MillPAT



- ▶ Une initiative fédératrice : les conférences-débats du café Utopic;
- ▶ Une envie commune chez plusieurs acteurs engagés dans une transition d'échanger et de fédérer les initiatives
- ▶ Financement par la Fondation de France d'une animation pour permettre le renforcement ou l'émergence d'initiatives partagées
- ▶ Lauréat AAP Régional 2018 porté par Foyer Ruraux ;
- ▶ Lauréat de l'AAP National 2019 porté par l'INRAe ;
- ▶ Besoin d'animation : PETR appuie le collectif ;
- ▶ Réflexion pour la fusion PETR - MillPAT.

# AAP Grand EST - PETR

- ▶ Lauréat en 2020 d'une subvention de 15 000€.
- ▶ Action 1 : Etude de la restauration collective,
  - ▶ Premiers résultats exploitables : juin 2021
  - ▶ Rendu étude : septembre 2021
- ▶ Action 2 : Etude de la production, consommation locale et débouchés locaux :
  - ▶ Fin de l'étude début 2022

# AAP National

- ▶ Labellisé au 15 mars 2021 ;
- ▶ Subvention maximum de 82 867,40 € ;
- ▶ Considéré comme un PAT en émergence (de niveau 1) : [carte des projets Grand Est](#) ;
- ▶ Trois ans pour créer les conditions nécessaires pour être considéré de niveau 2.

# Etude restauration collective

# Objectifs de l'étude

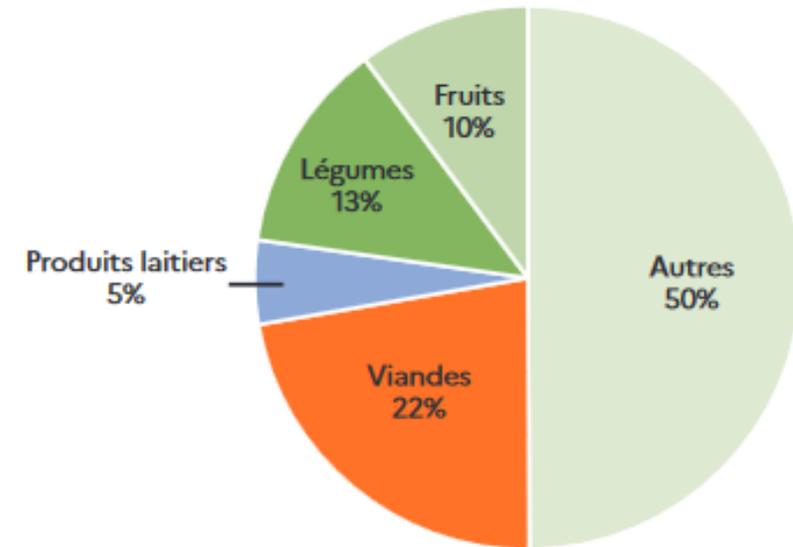
- ▶ Mener un état des lieux (fonctionnement et loi EGALIM) ;
- ▶ Identifier les freins, besoins et leviers ;
- ▶ Simuler l'impact d'une relocalisation ;
- ▶ Proposer des pistes d'actions.

# Résultats étude DRAAF

Terrain d'étude : Grand Est

Taux de réponse global : proche de 30%

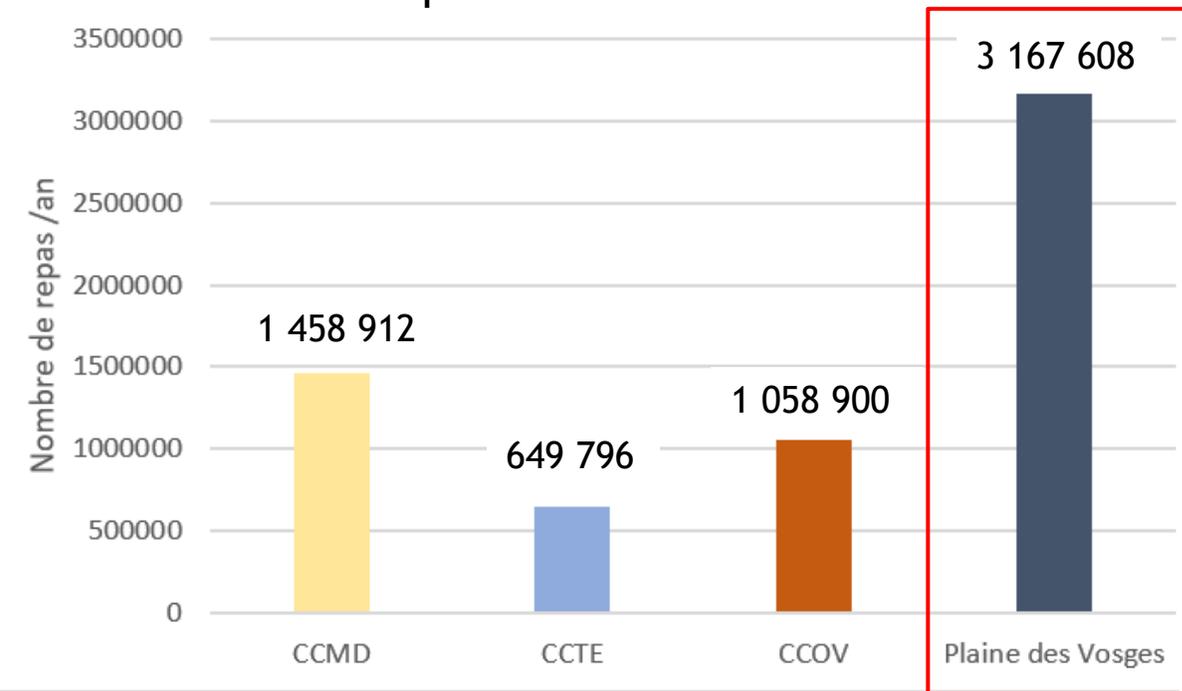
- Un peu plus de **56 millions** de repas servis en 2019.
- Coût moyen matières premières : **2,06€ HT** ;
- Viandes : poste de dépenses alimentaires le plus élevé ;
- **50%** du budget alimentaire → « Autres » ;
- $\frac{3}{4}$  des établissements utilisent des produits AB, mais seulement **10%** atteignent les 20% d'EGALIM.



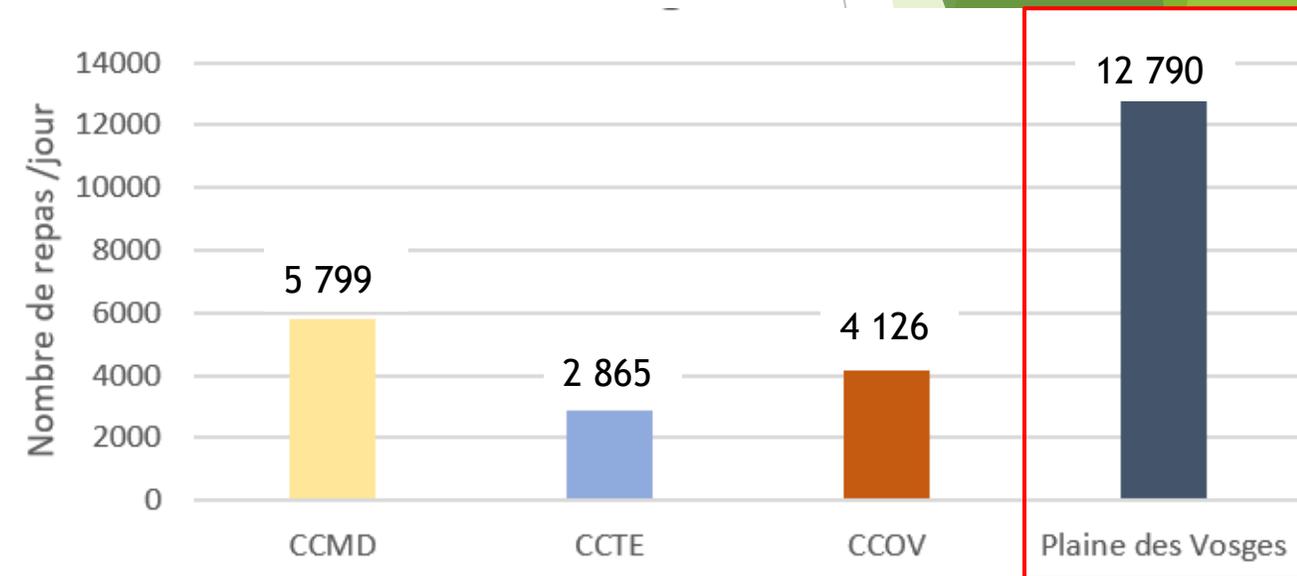
*Part du montant des montants d'achats de matières premières en restauration collective (DRAAF Grand Est, Juillet 2021)*

# Résultats étude Plaine des Vosges

Nombre total de repas\* / an / communauté de communes



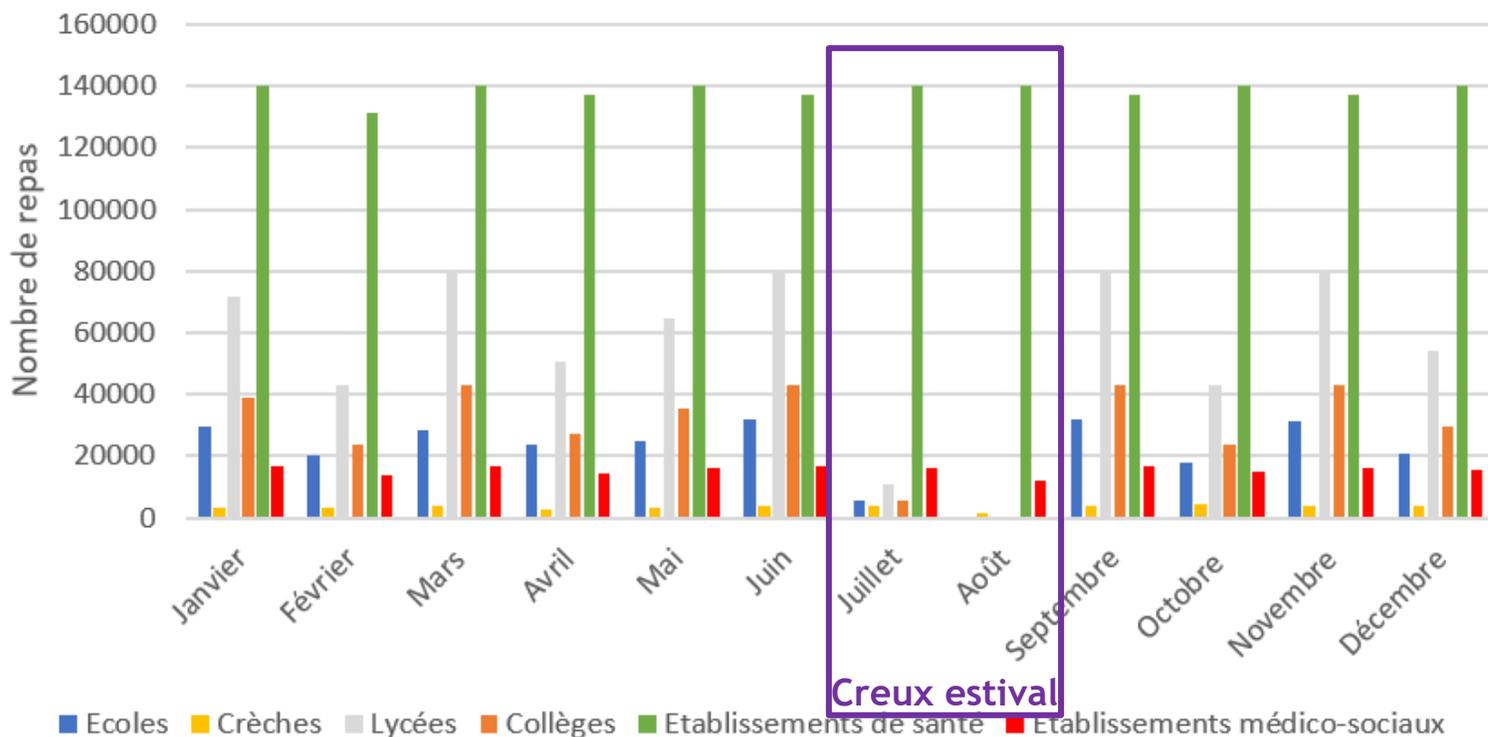
Nombre total de repas\* / jour / communauté de communes



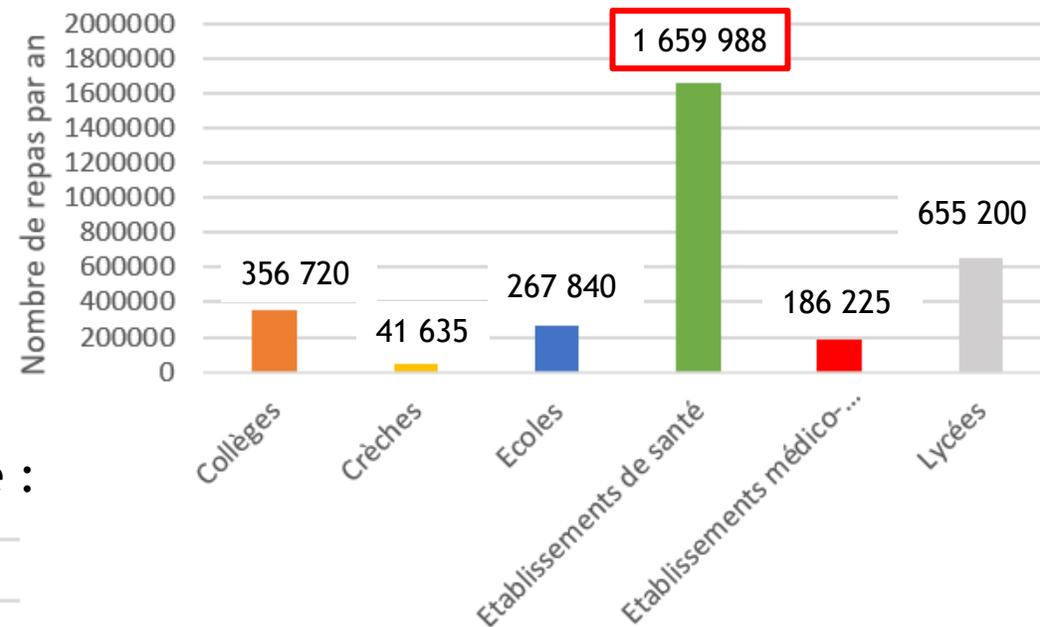
\*sans les accueils de loisirs

# Résultats étude Plaine des Vosges

Nombre de repas\* mensuel par type de restauration collective :



Nombre de repas\* annuel par type de restauration collective :



Le plus grand nombre de repas :  
Etablissements de santé,  
or possibilité d'intervention  
limitée

\*sans les accueils de loisirs

# Positionnement des enquêtés

- ▶ Majorité de la restauration collective n'arrive pas à se positionner ;
  - ▶ Difficulté d'avoir accès à leurs chiffres ;
  - ▶ Celles qui passent par des SRC connaissent leurs chiffres ;
- ▶ La moitié ont une volonté marquée de changer leurs pratiques ;
- ▶ Un quart n'est pas convaincu par la démarche ;
- ▶ Certaines évoquent des freins qui les bloquent pour se lancer dans la démarche.

# Résultats étude Plaine des Vosges

## → Bilan EGALIM

### Vraisemblablement :

- Les plus proches : celles avec prestataire type Société de restauration
- Les plus éloignées : celles avec prestataire type restaurant / traiteur, mais impact en local

**Collèges :** Les plus avancés ✓ produits locaux, EGALIM → flou, mais compétences

### Généralement :

Méconnaissance / connaissance partielle de la loi EGALIM

Local privilégié ✓ EGALIM

Confusion local/EGALIM, focalisation sur le bio

Peu d'établissements ont le détail précis de leurs approvisionnements (bio, local, label), hormis les structures avec société de restauration → **impossibilité de faire le calcul**

# Résultats étude Plaine des Vosges

## Freins partagés par plusieurs établissements

### Logistique

- Eloignement géographique x7
- Irrégularité des livraisons X6

### Offre

- Volumes fluctuants des produits locaux/  
manque de diversité x12
- Pas assez de producteurs x5
- Exigences sanitaires x2

### Humains

- Mise en lien régulière/communication x4
- Motivation/pas de relais x2
- Habitudes du chef cuisinier x1
- Temps supplémentaire  
(cuisine/référencement produits) x6

### Financiers

- Coût repas plus élevé x23
- Facturation x2

# Résultats étude Plaine des Vosges

## Différents leviers évoqués

En cuisine - restauration - intendance	Juridique	Logistique	Politique	Concertations
<ul style="list-style-type: none"><li>-Gaspillage</li><li>-Ajuster les quantités</li><li>-Lissage des coûts</li><li>-Massifier les commandes</li><li>-Faire le plus possible soit même</li><li>-Responsabilisation des élèves (bar)</li><li>-Menu végétarien</li><li>-Prévoir repas de secours</li><li>-Anticiper les commandes</li><li>-Travailler les recettes, former cuisiniers</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Utiliser les biais du code des marchés publics</li><li>-Imposer un % de produits locaux dans cahier des charges</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Cuisine centrale</li><li>-Planification - prévision de la production</li><li>-Organiser les livraisons</li><li>-Points relais</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Volonté de faire du local</li><li>-Augmenter le plafond coût matières premières</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Parents et/ou collectivités acceptent de payer plus chers</li><li>-Travailler avec les parents</li><li>-Aller voir les producteurs conventionnels</li></ul>

# Résultats étude Plaine des Vosges

- **S1** : 100% relocalisation, bio actuel (5%), assiette actuelle
- **S2** : 100% relocalisation, 20% bio, assiette actuelle
- **S3** : 100% relocalisation, 20% bio, réduction de 25% de produits animaux
- **S4** : 100% relocalisation, 45% bio, réduction de 50% de produits animaux [1]
- **S5** : 100% relocalisation, 100% bio, réduction de 50% de produits animaux [2]

## Simulation relocalisation des approvisionnements

### Restaurations collectives publiques de la Plaine des Vosges

#### SURFACES (ha)

	<b>S1</b>	<b>S2</b>	<b>S3</b>	<b>S4</b>	<b>S5</b>
Légumes	23	25	68	102	118
Fruits	43	43	89	112	126
Céréales et autres cultures	234	240	305	500	622
Elevage	2280	2470	1368	853	1250
<b>Total</b>	<b>2580</b>	<b>2778</b>	<b>1830</b>	<b>1567</b>	<b>2116</b>
<b>Total (% des terres agricoles de la Plaine des Vosges)</b>	<b>3,3%</b>	<b>3,6%</b>	<b>2,3%</b>	<b>2,0%</b>	<b>2,7%</b>

#### EMPLOIS (UTA)

	<b>S1</b>	<b>S2</b>	<b>S3</b>	<b>S4</b>	<b>S5</b>
Légumes*	6,5	8	22	33	40
Fruits	5	5,5	10	15,5	16
Céréales et autres cultures	4	4,5	4	6,5	11
Elevage	56	60	38	26	40
<b>Total</b>	<b>72</b>	<b>78</b>	<b>74</b>	<b>81</b>	<b>107</b>

- [1] objectifs pour le scénario Afterre 2050  
 [2] objectifs du scénario TYFA en 2050



**PARCEL**

Pour une alimentation résiliente, citoyenne et locale

\*26 producteurs de légumes en 2020 sur les 3 comcoms (source : Chambre d'Agriculture des Vosges)

# Pistes d'actions

## 18 actions proposées

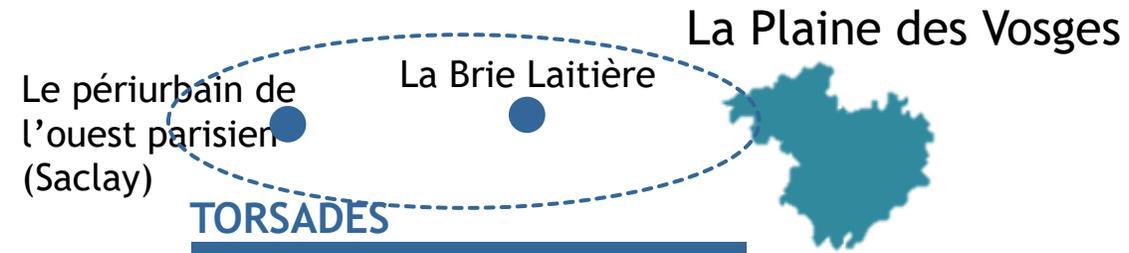
Défis Cuisine à Alimentation Positive	Défis Foyers à Alimentation Positive
Lissage des coûts	Outils logistiques pour appuyer le développement des approvisionnements locaux des restaurations collectives du territoire
Mise en place de pratiques visant à réduire le gaspillage alimentaire	Organisation des livraisons de produits locaux
Sensibilisation des convives à la lutte contre le gaspillage alimentaire	Regroupement de la production des producteurs pour répondre à la demande de la restauration collective
Réunions d'échanges entre cuisiniers	Recensement des producteurs intéressés pour approvisionner la restauration collective
Planification de la production	Accompagnement des prestataires locaux vers les objectifs d'EGalim / dans l'utilisation de produits locaux
Collaboration avec les établissements de santé les jours de fête	Schéma des approvisionnements
Information sur les changements liés à l'achat de produits locaux en restaurant collectif	Accompagnement des restaurants collectifs en gestion concédée à la création d'un cahier des charges
Service civique pour la promotion des produits locaux dans l'alimentation	Concertation autour de l'usage de produits locaux dans les établissements scolaires

# Projets de recherche INRAe

Plusieurs projets de recherche adossés au territoire, en lien avec d'autres territoires

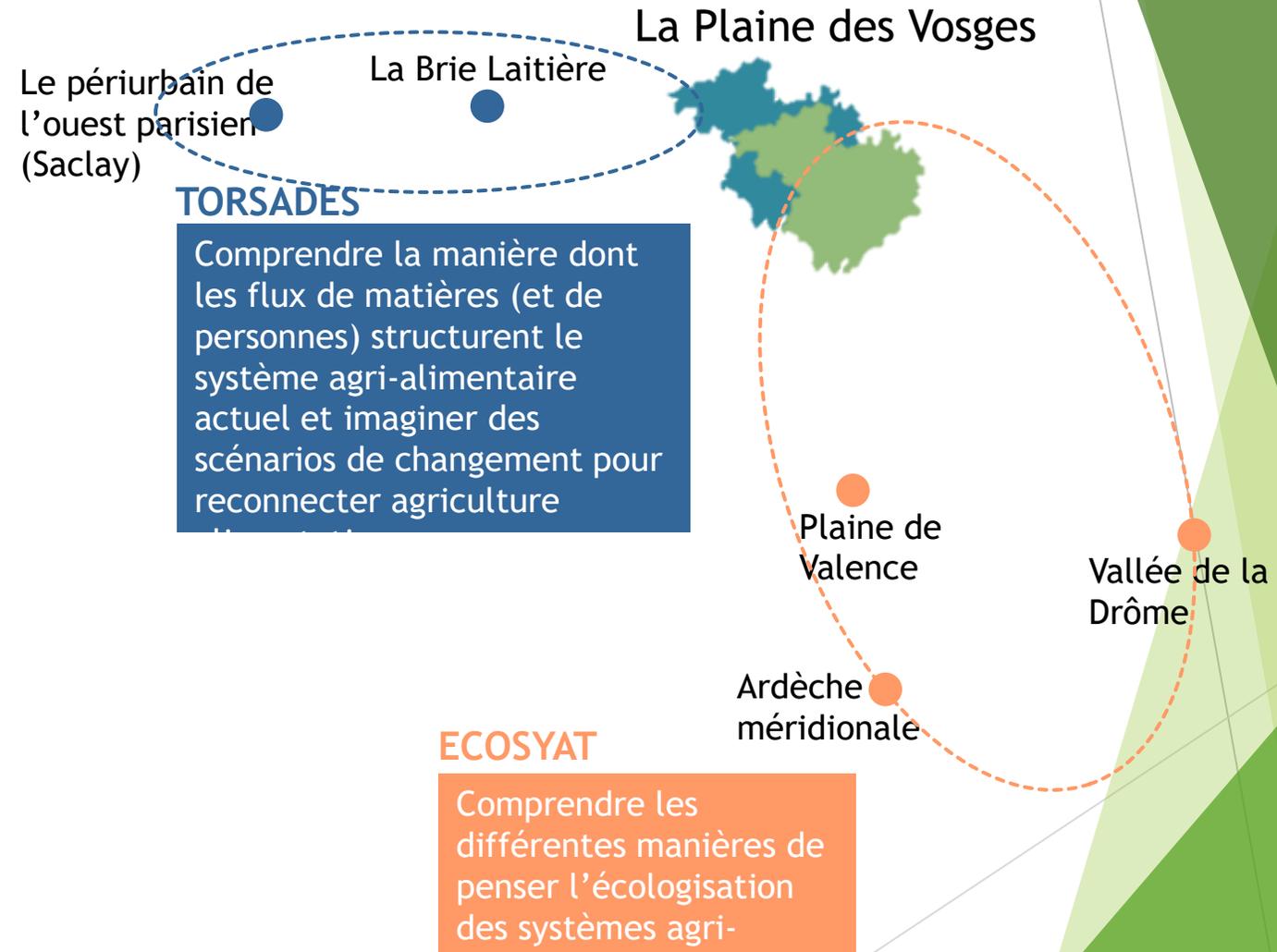
La Plaine des Vosges

# Plusieurs projets de recherche adossés au territoire, en lien avec d'autres territoires

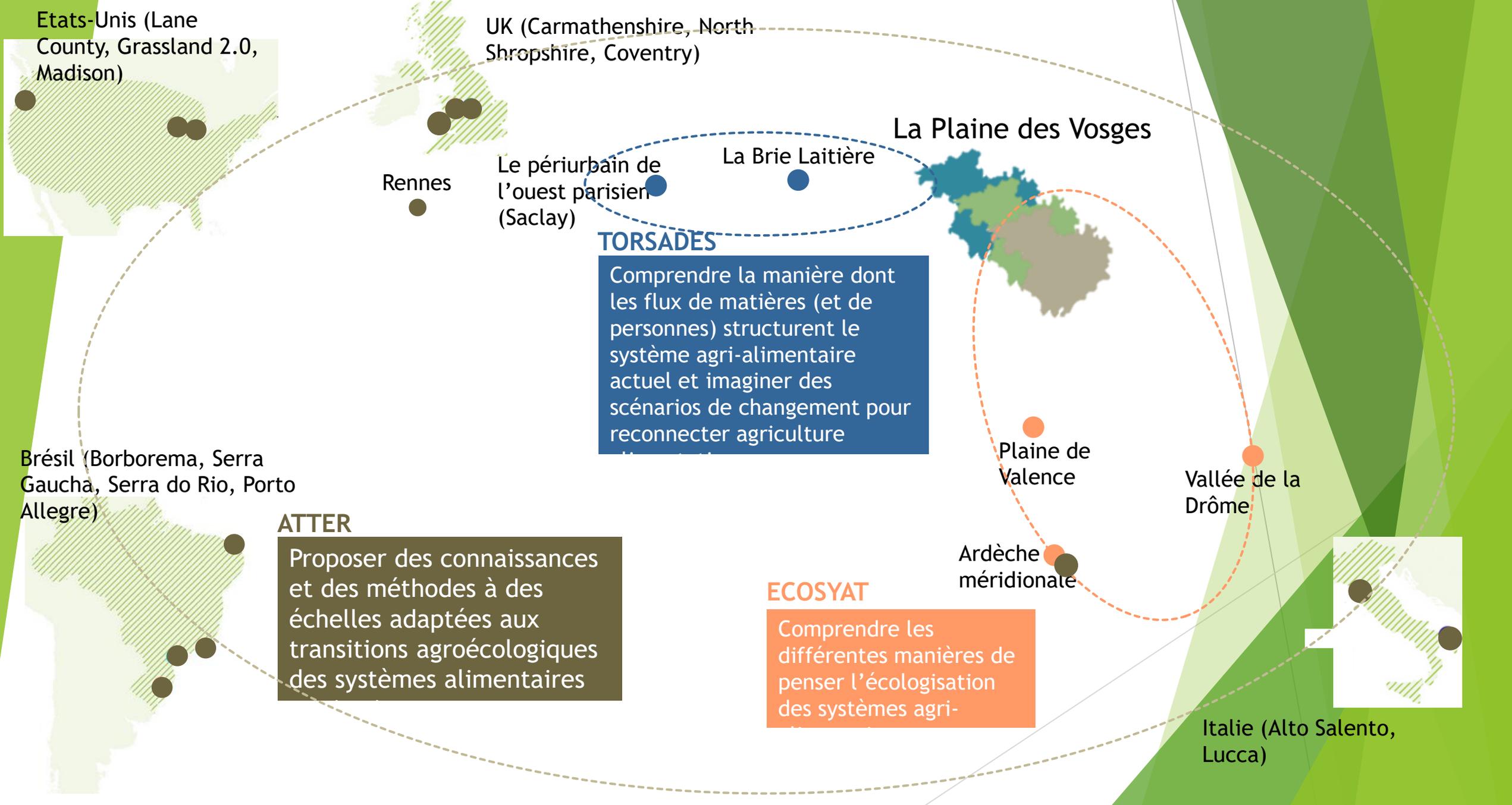


Comprendre la manière dont les flux de matières (et de personnes) structurent le système agri-alimentaire actuel et imaginer des scénarios de changement pour reconnecter agriculture

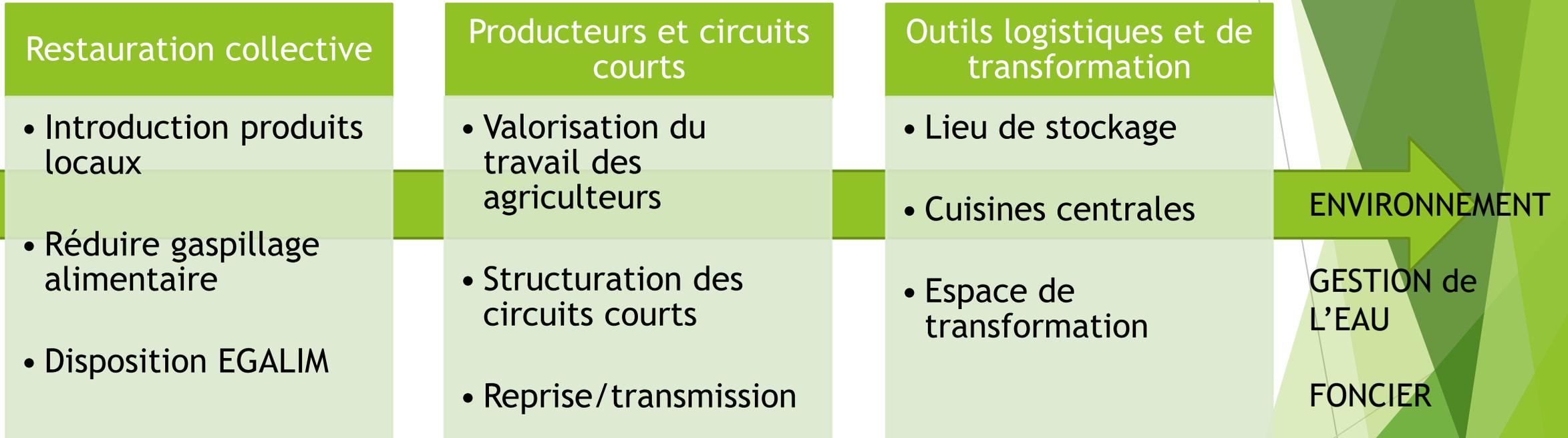
# Plusieurs projets de recherche adossés au territoire, en lien avec d'autres territoires



# Plusieurs projets de recherche adossés au territoire, en lien avec d'autres territoires



# Création des comités techniques



- ▶ Réunions régulières en fonction des temps forts ;
- ▶ Besoin d'un référent pour accompagner le PETR.

# Ecrire le PAT

- ▶ Création d'un document cadre ;
- ▶ Définition des objectifs, actions, rôle de chacun ;
- ▶ Permet de définir le travail du PÉTR pour les prochaines années ;
- ▶ Sera une part importante du futur projet de territoire du PÉTR (LEADER)

# Actions du PETR 2022

- ▶ Finalisation de l'étude Production et Consommation ;
  - ▶ CCI consommation des habitants ;
  - ▶ Chambre d'Agriculture Panorama de l'Agriculture de la Plaine ;
  - ▶ PETR Rencontre avec les restaurateurs, boulangers, bouchers etc ;
  - ▶ Rendu février - mars 2022.
- ▶ Mise en place des ateliers de sensibilisations
  - ▶ Novembre -juin 2022 ;
  - ▶ Agriculture de proximité, accès à l'Alimentation, loi EGALIM.

# Actions 2022 suite

- ▶ Journées de l'Alimentation
  - ▶ Marché du terroir et artisanal ;
  - ▶ Conférences/interventions ;
  - ▶ Mise en avant de projets locaux ;
  - ▶ Temps d'échanges citoyens.
  
- ▶ Interventions dans les lycées du territoire
  - ▶ Lycée Agricole de Mirecourt, Lycée Hôtelier, Lycée Neufchâteau, etc ;
  - ▶ Période de 6-8 mois ;
  - ▶ Donner l'opportunité aux jeunes de parler de leur vision du territoire, de l'Agriculture et de l'Alimentation.

# Actions 2022 suite

- ▶ Créer et animer les dynamiques PAT locales
  - ▶ Adapter la dynamique MILLPAT aux EPCIs ;
  - ▶ Mise en avant des projets locaux ;
  - ▶ Préparer le niveau 2.
- ▶ Appui aux projets des acteurs de la Plaine des Vosges
- ▶ Accompagnement de 10 structures volontaires pour atteindre les objectifs EGALIM

# Rétroplanning prévisionnel

Rendu étude production  
et consommation  
1eres réunions des  
Comités techniques

Mise en place des dynamiques locales  
Journées de l'Alimentation

Février-mars 2022

Janvier 2022

Intervention lycées  
Sensibilisation élus  
Accompagnement  
RHD

Juillet 2022

déc 2022

Comité de pilotage  
9 Nov 2021

Comité de pilotage  
Juin-juillet 2022

Comité de pilotage  
Nov-déc 2022

# Temps d'échanges

**Arsène DAVAL**

Chargé de mission PAT

PETR de la Plaine des Vosges

[developpement@plainedesvosges.fr](mailto:developpement@plainedesvosges.fr)

06.69.71.48.11