

Candidature à la reconnaissance de Projet Alimentaire Territorial



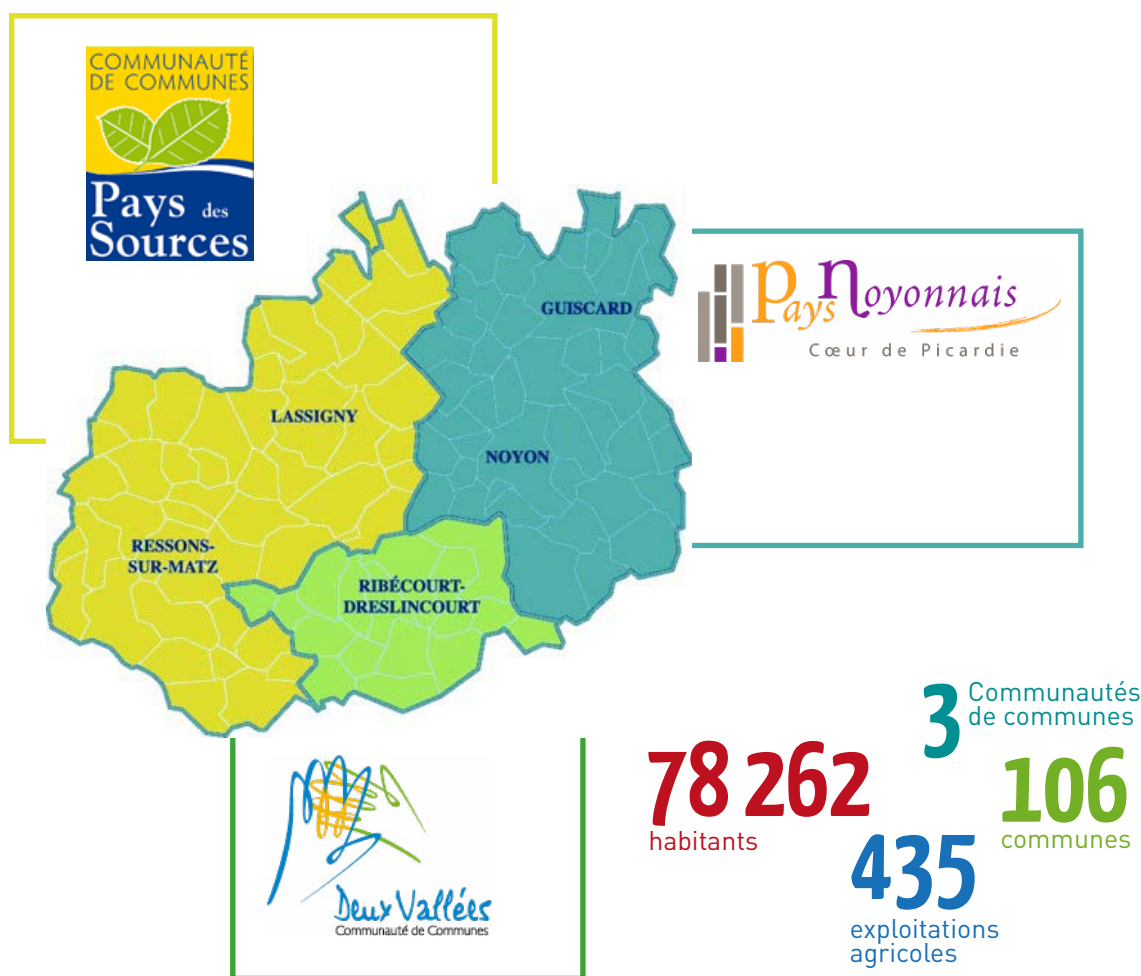
**Circuits
alimentaires
de proximité**

PROJET DE TERRITOIRE PAYS DE SOURCES ET VALLÉES
DIAGNOSTIC MOBILISATION ACCOMPAGNEMENT 2017/2021

Présentation du Pays de Sources et Vallées

Créé en 2007, le Pays de Sources et Vallées est né d'une volonté de collaboration entre 3 communautés de communes pour mener des projets communs à une échelle garantissant une meilleure efficacité. Ses objectifs portent sur le développement économique, l'aménagement du territoire, la protection de l'environnement et le développement touristique et culturel.

Notre territoire se situe au cœur de la Picardie, à la jonction des 3 départements, à proximité de villes moyennes. Il est composé de bourgs et de villages, de sources et de vallées rassemblées en une unité paysagère fragile.



Un territoire fragile... mais entreprenant

Un territoire contrasté avec des particularités locales en matière d'emploi, de développement économique et de caractéristiques sociales :

- Le Pays est confronté à **un enjeu démographique et de reconversion économique** suite au départ de grandes industries et du Régiment de marche du Tchad. Peu attractif pour les étudiants et les actifs, le territoire fait face à un solde migratoire négatif auquel il lui faut remédier ;
- Le territoire présente également des inégalités dans la distribution des revenus au sein de la **population, peu qualifiée et confrontée à un chômage supérieur à la moyenne nationale** (10% en 2012). Le bassin de vie de Noyon a un niveau de vie inférieur aux communes voisines telles que Compiègne et Senlis ;
- Présentant des spécificités environnementales, notamment de nombreux cours d'eau qui façonnent les vallées et maillent les prairies inondables de l'Oise dans l'est et le sud du territoire, le Pays compte une zone Natura 2000, plusieurs ZNIEFF et autres sites naturels protégés, autant de **richesses naturelles locales** qui caractérisent le Pays ;
- **La qualité de l'eau du territoire est globalement médiocre voire mauvaise**, car les nappes et les cours d'eau sont contaminés par les pesticides, nitrates, etc.
- Avec le développement des grandes cultures céréalières et betteravières (prédominantes sur le territoire), la perte des bocages et des haies ont fragilisé l'espace, rendant **les sols sensibles aux phénomènes d'érosion des sols et de ruissellement** auxquels s'ajoutent le risque d'inondation et de perte de terres arables ;
- Néanmoins, le territoire bénéficie encore d'**une agriculture relativement diversifiée** comparée à celle de la Picardie, avec quelques exploitations de petite ou moyenne taille propices au développement des circuits-courts. On n'y recensait cependant que 5 exploitations en agriculture biologique en 2017, soit 1% des exploitations du territoire.

Pour relever ces défis locaux, le Pays et les trois Communautés de Communes qui le composent, travaillent de concert sur les questions environnementales, l'agriculture et l'alimentation afin de favoriser les dynamiques locales. Au-delà des actions menées dans le cadre de la politique de l'Eau et du Plan climat, un axe stratégique du programme européen LEADER 2014-2020 est consacré au soutien des projets s'inscrivant dans le développement des circuits-courts alimentaires.



MARCHÉ AUX FRUITS ROUGES:

Sur le Noyonnais, on cultive les fruits rouges depuis le Xe siècle. Avant la Première Guerre mondiale, le territoire alimentait les marchés parisiens, du Nord et de l'Angleterre. Depuis, le savoir-faire perdure mais se fragilise avec une baisse drastique du nombre de producteurs. Néanmoins, le Marché aux fruits rouges de Noyon se tient chaque 1er dimanche de juillet et célèbre cette production identitaire du territoire. L'objectif du projet est de faire de cette production identitaire un outil de promotion et d'attractivité du territoire. Cette action a été lauréate du PNA en 2018.

DES EXPÉRIMENTATIONS EN COURS

Les agriculteurs de l'ADANE expérimentent **des techniques de régénération des sols** et des cultures à bas niveau d'intrant de type cameline ou sarrasin.

Le lycée horticole de Ribécourt teste de son côté la culture de fruits et légumes en permaculture et aquaponie.

Des emplois locaux pour la qualité alimentaire



Le projet de territoire du Pays

Pouvoir s'approvisionner en produits alimentaires locaux est une attente forte des habitants, surtout dans un territoire aussi bien pourvu en exploitations agricoles. Or en 2017, **seule une infime minorité (5%) des 435 exploitations du territoire commercialisait sa production localement**, alors que, sur d'autres territoires, cette proportion peut atteindre les 15%.

Le Pays a souhaité conduire une étude afin d'**évaluer les potentialités et la nature de l'offre et de la demande locales** en produits alimentaires de proximité.

Les objectifs visés sont le maintien et le développement des emplois locaux dans les secteurs de l'agriculture et l'agro-alimentaire, la structuration des filières de valorisation des produits locaux et le développement de leur commercialisation en circuit-court de proximité. **La finalité est d'améliorer la qualité et la traçabilité de notre alimentation.**

Ce projet ambitieux nécessite la contribution des agriculteurs, des transformateurs, des restaurateurs, des commerçants et des habitants du territoire.

LES GRANDES PHASES DU PROJET

DIAGNOSTIC

De mars 2017 à octobre 2017

- Evaluation de la demande et de l'offre locale en produits de proximité.
- Recherche documentaire, entretiens et questionnaires, cartographies, étude de marché, réunions de sensibilisation, présentation des scénarios...

MOBILISATION

De octobre 2017 à Mars 2018

- Identification, mobilisation, sensibilisation et mise en réseau des acteurs, actions de communication, identification d'actions pilotes...

DÉFINITION DE LA STRATÉGIE

De octobre 2017 à avril 2018

- Définition de la stratégie.
- Co-construction du plan d'actions avec les acteurs du territoire.

MISE EN ŒUVRE DE LA STRATÉGIE

Depuis mai 2018

- Mise en place et accompagnement de projets structurants, accompagnement de structures pilotes.
- Appui aux acteurs engagés, co-production des projets, capitalisation des bonnes pratiques...

ACTE DE CANDIDATURE

Développement des circuits-courts pour une alimentation saine et accessible à tous

Aujourd'hui, nous souhaitons consommer des produits tracés, être assurés de la transparence des pratiques de production et réduire l'impact lié au transport de marchandises, mais aussi limiter l'utilisation de procédés de conservation et d'emballages, qu'implique le transport sur longue distance.

Nous souhaitons également soutenir l'emploi local car les circuits courts sont plus intensifs en main d'œuvre que les circuits de distribution traditionnels et les emplois créés dans ces filières ne sont pas délocalisables.

Nous voulons enfin, par la hausse continue de la part des produits issus de l'agriculture biologique dans notre alimentation, favoriser un système qui restaure les grands équilibres naturels.

Devenir locavore, c'est une façon efficace de consommer différemment et de promouvoir la ruralité vivante de notre territoire par le soutien actif des producteurs locaux.

En préservant les ressources en eau et en accroissant la fertilité physique et biologique des sols nous souhaitons ainsi promouvoir un système qui contribue directement à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations actuelles et futures.

Il a été convenu que le projet serait :

- Une démarche de territoire, ancrée dans le Pays de Sources et Vallées
- Une démarche en faveur du maintien de la dynamique rurale et du tissu économique local
- Une démarche adaptée aux producteurs et consommateurs locaux
- Une démarche inclusive et ouverte aux partenariats

Fort de notre mobilisation, c'est tout un Pays
qui candidate à la reconnaissance de
Projet Alimentaire Territorial

LA STRATÉGIE DU TERRITOIRE

- Consolider et **adapter la production à la demande locale**
- **Développer des pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement**, qui contribuent à la préservation des sols et de l'eau
- **Structurer les filières** en favorisant la mise en réseau des acteurs
- **Transformer localement** pour garder la valeur ajoutée des produits sur le territoire
- Développer la **commercialisation en vente directe**, si possible collective
- **Sensibiliser** le jeune public et les consommateurs à une alimentation saine et locale et à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Encourager les restaurateurs, les commerçants et les distributeurs à **s'approvisionner localement**
- Valoriser les productions locales notamment les productions identitaires, pour en faire **vecteur d'attractivité territoriale**.



LA COMMUNICATION DE MOBILISATION ET DE SENSIBILISATION

Pour mobiliser et informer les acteurs locaux sur son projet de territoire, le Pays a créé une ligne graphique spécifique et repérable qui a été déclinée sur les supports d'information, de présentation lors des rencontres et réunions et sur les invitations. Une lettre d'information permet de les informer régulièrement sur la démarche, les résultats et de valoriser des témoignages...



Ces acteurs ont été invités à sélectionner un visuel (ci-contre) qui a ensuite été décliné sur tous les supports de communication créés pour promouvoir les productions du territoire.

Signalétique et stand déclinés à partir du visuel sélectionné :



Une carte dépliant et un site internet (www.saveursdenosvallees60.fr) ont été créés, recensant l'ensemble des producteurs du territoire commercialisant en vente directe. On y retrouve, une carte interactive de localisation des producteurs, des fiches producteurs, les manifestations, les restaurants et bientôt, les commerces de bouche s'approvisionnant localement.



Une fiche producteur a été créée pour les restaurants partenaires et une charte d'engagement et un visuel les distinguant des autres restaurants sont actuellement à l'étude.

Circuits alimentaires de proximité

PROJET DE TERRITOIRE PAYS DE SOURCES ET VALLÉES
DIAGNOSTIC MOBILISATION ACCOMPAGNEMENT 2017/2021

Lettre d'information N°2 Juillet 2017



Apporter une réponse de qualité aux consommateurs exigeants

Sur les 435 exploitations du territoire, seule une minorité (5%) commercialise une partie de sa production localement alors que cette proportion atteint 21% sur d'autres territoires. Le Pays des Sources et Vallées a souhaité mobiliser les acteurs du territoire pour mettre en place un circuit alimentaire de proximité.

LA VENTE DIRECTE POUR SÉCURISER NOTRE EXPLOITATION



Depuis 20 ans les frères Labarre sont éleveurs à Galigny près de Noyon. 210 hectares de polycultures, 200 bovins imousines pure race, 60 vaches à l'année. Ils visent le label Bleu-blanc-cœur.

"Nous sommes très vigilants sur la qualité de l'alimentation de nos animaux, c'est le gage de la saveur de la viande et ne faisons abattre que des femelles de moins de 6 ans n'ayant eu qu'un à trois vêlages... pour assurer la saveur et tendreté de la viande."

Les pâtures sont en pratiques tournantes dynamiques, une agriculture pas bio mais très raisonnée avec le minimum d'apports d'intrants. L'exploitation est en autofourniture pour le fourrage des bêtes. Les dérivés sont rourmes de foin, de paille séchée, pois, orge, maïs, luzerne, colza et lin, jamais de soja ni d'ensilage...

ENQUÊTE ET DIAGNOSTIC : ÇA QUESTIONNE !



A la rencontre des mangeurs du territoire

En avril, 3 mobilisatrices de Voix Publique ont enquêté auprès des consommateurs du territoire pour mieux cerner leurs habitudes et attentes de consommation de proximité. Rencontrés à la sortie des grandes surfaces, dans les rues piétonnes, sur les places ou le marché, ce sont plus de 200 habitants rencontrés dont 129 qui ont pris le temps de répondre au questionnaire. Dans leur grande majorité, ces "mangeurs" ont très bien perçu cette démarche du territoire.

ETONNANT, NON !

Avant la publication de l'étude compilée par le Pays de Sources et Vallées, voici une série d'informations qui peuvent motiver les producteurs locaux à se mobiliser pour répondre à une demande très explicite des consommateurs locaux.



Au minimum, trois fois par semaine

Bien mieux que la moyenne des français (40%), vous êtes plus de 63% à consommer au moins 3 fois par semaine des produits alimentaires de proximité, surtout en produits frais. Vous appréciez peu les plats tout préparés - 47% n'en consomment jamais - préférant cuisiner vous-mêmes. Si vous venez l'envie d'aller au restaurant ou en brasserie, vous êtes 74% à souhaiter y trouver des produits locaux.



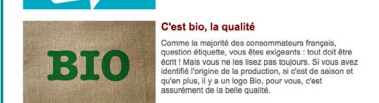
Question fruits, vous voyez rouge

Vous êtes fier de vos fruits rouges du Noyonnais et en êtes les meilleurs ambassadeurs (70%). Vous avez eu bien éduquer votre jeunesse : ce sont surtout les 15-29 ans qui sont friands de produits locaux bio. Cet engagement pour les produits frais se constate aussi pour les légumes : vous êtes 77% à en privilégier l'achat local, si existe.



L'emploi local, c'est motivant

Dès lors que vous êtes rassuré de la qualité des produits par leur proximité de production, c'est surtout l'impact sur le maintien ou le développement de l'emploi local (80%) qui motive vos choix d'achat.



C'est bio, la qualité

Comme la majorité des consommateurs français, question étiquette, vous êtes exigeants : tout doit être écrit ! Mais vous ne les lisez pas toujours. Si vous avez élargi l'origine de la production, c'est de saison et qu'en plus, il y a un logo Bio, pour vous, c'est assurément de la belle qualité.



Oui, c'est du vrai local bien de chez nous

Vous êtes prêts à faire l'effort de vous déplacer pour dénicher des produits frais locaux (surtout les 15-29 ans et les plus de 60 ans - les autres sont en ordre croissant de la condition). Vous en faites un interlocuteur fiable, qui, les yeux dans les yeux, vous fait la démonstration de la qualité du produit. Votre idéal est d'avoir affaire directement au producteur dans l'exploitation et, à défaut, à votre commerçant ou un chef de rayon motivé. Une bonne information serait bien venue.



Vous êtes super motivés

Pour acheter des produits frais locaux, vous êtes disposés à vous déplacer :
 • auprès de votre commerçant habituel : 80%
 • dans un point de vente dédié par des producteurs > 71%
 • dans un rayon spécifique du supermarché : 68%
 • directement à la ferme > 63%.

EN RÉSUMÉ : vous êtes en grande majorité convaincus que la proximité vérifiable rime avec qualité et, dès lors que l'approvisionnement est en pratique, vous serez des meilleurs acheteurs de produits locaux. Il faut maintenant passer à l'action pour répondre au mieux et pour assurer une valorisation efficace des productions locales.

ET MAINTENANT !



Producteurs, il y a le téléphone qui sonne !

Depuis peu, les producteurs du territoire sont, à leur tour, questionnés par une des enquêtes de Voix Publique. Il s'agit d'identifier ceux qui proposent déjà de la vente directe, la nature de l'activité, le type de production, le mode de commercialisation, les projets, les besoins d'accompagnement, les envies de mutualiser et de s'organiser avec d'autres partenaires... Elle veut tout savoir !



En septembre, c'est la saison de l'affinage

Le fruit de la maison, c'est pour le rentrée ! Les chiffres et les données du territoire auront été analysés, les consommateurs ont exprimé leurs attentes, les producteurs locaux et leurs projets seront identifiés... Avec le cabinet conseil, des petits groupes de producteurs et de partenaires vont pouvoir affiner le diagnostic et identifier les orientations du projet pour les saisons à venir.

Suivi et gouvernance du projet

Le projet est porté et coordonné par le Pays de Sources et Vallées, structure de coopération entre élus et acteurs de la société civile (Conseil de développement, Groupe d'Action Locale) qui anime le territoire, met en relation ses acteurs, élabore et met en œuvre des stratégies communes à une échelle supra-intercommunale.

Une démarche concertée, un projet collectif et partagé

Le Pays veille à élaborer les diagnostics, stratégie et plan d'actions de manière participative et concertée afin de s'assurer de leur pertinence, leur ancrage territorial, de la mobilisation et de l'adhésion des acteurs du territoire à ses actions. Cette approche favorise les échanges entre acteurs et l'émergence de projets collaboratifs. Pour définir un projet répondant aux problématiques du territoire, le territoire s'est fait accompagner par le bureau d'étude ExtraCité dont les méthodes de travail sont axées sur la concertation. Il a mené des enquêtes terrain, animé des ateliers participatifs, concerté les acteurs à chaque étape du projet et co-construit le plan d'actions à partir de leurs propositions.

Alors qu'il n'avait jusqu'à présent jamais vraiment côtoyé le monde agricole autrement que sur les problématiques de pollution de l'eau, le Pays a su créer un espace de rencontre et de dialogue constructif autour des circuits alimentaires de proximité impliquant des agriculteurs, des restaurateurs, les centres sociaux, les écoles,... Il a favorisé l'émergence de filières (sarrasin), de projets individuels (17 projets accompagnés), collectifs (légumerie, formation et création d'un espace-test au lycée horticole...), et il est à l'origine de **la création d'un groupe d'agriculteurs** constitué en **association** pour commercialiser leurs produits au sein d'un magasin fermier.

19 partenaires



Illustration Benoît de Hass / ExtraCité

Le suivi et la gouvernance du projet sont assurés par des comités techniques et de pilotage composés du Pays de Sources et Vallées, des 3 EPCI, la DRAAF, l'Agence de l'Eau Seine Normandie, le Conseil Départemental, la Région Hauts-de-France, la CCI, la CMA, la Chambre d'agriculture de l'Oise, l'ADANE, Bio Hauts-de-France, Terre de Liens, Initiatives paysannes, la Fédération des AMAP de Picardie, la FRCUMA et le lycée horticole de Ribécourt.



<p>Initiatives Paysannes accompagnent les projets d'installation et de transmission pour une agriculture paysanne : familiale, citoyenne et créative d'emploi.</p> <p>Nature des interventions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accompagnement global du projet d'installation, de l'adhésion à la constitution - Accompagnement du projet de transmission - Accompagnement individuel et collectif - Organisation de formations courtes collectives - Sensibilisation à l'agriculture paysanne <p>EXEMPLE ></p> <p>Une reconversion</p> <p>Stéphane et Inès s'installent après un an d'indétermination pour devenir éleveur de volailles de chair en agriculture biologique à Thoissey.</p> <p>L'objectif des volailles du Haut Bocuyer : vendre à 7000 unités par an (grosses et petites respectivement), réaliser sur place, le tout uniquement en circuits courts. AMAP versés à la ferme, etc.</p>	<p>L'Association Régionale des Vendeurs Directs de produits laitiers (ARVD) des Hauts-de-France propose en agro-technique, sanitaire, économique, et professionnel ainsi qu'une offre réglementaire aux producteurs laitiers fermiers, soussolés et achetés.</p> <p>L'association accompagne (soutient les porteurs de projets en transformation lactière ou leur donner accès à de nombreux transformés).</p> <p>Les produits estampillés sous le sigle "Produit à la Ferme" identifient les producteurs fermiers engagés dans une démarche de qualité proche d'un artisanat.</p> <p>Une marque sur des produits de qualité :</p>	<p>Les AMAP (Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) sont des associations, personnelles, entre des agriculteurs et des citoyens d'un même territoire, dans une relation solidaire, contractualisée et durable. Celles des AMAP et des Paysans en AMAP : le réseau des AMAP Hauts-de-France a pour objectif de promouvoir, développer et animer le réseau des AMAP de la région.</p> <p>Des actions sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accompagner dans le projet de création d'AMAP et assurer leur suivi et accompagnement - Accompagner les agriculteurs qui souhaitent être en AMAP - Élaborer des cahiers et des formations - Organiser des temps de rencontre et d'échange
<p>AGRICULTURES & TERRITOIRES OUVREUR D'AGRICULTURE</p> <p>Développement de l'approvisionnement local en restauration collective :</p> <p>Les Chambres d'Agriculture des Hauts-de-France œuvrent pour favoriser l'approvisionnement en produits locaux des collèges et lycées notamment, grâce à un site internet qui met en relation scolaires professionnels et producteurs : www.agricolocal.fr</p> <p>Établissement public centralisé (EPC) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Constat technique, formation - Constat de projets <p>Les produits régionaux en questions (LRC)</p>	<p>Bin en Hauts-de-France est l'Organisation régionale de l'agriculture biologique.</p> <p>Principales missions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accompagner les agriculteurs dans leur transition vers l'agriculture biologique - Améliorer la performance des systèmes bio - Faire émerger et co-construire des filières niche/marchés durables et rentables - Accompagner la transition agricole et alimentaire dans les territoires. - Promouvoir une agriculture biologique pour une alimentation saine et durable pour tous. <p>EXEMPLE > La Ferme des Charmettes est une exploitation familiale située à Ribécourt-en-Vallée et spécialisée dans les légumes à l'Anjou. La famille Maillard produit, transforme et vend en circuits courts des produits, potes et fruits régionaux certifiés bio. "Maillard développe leur conversion en 2020" mais avaient besoin d'être rassurés et sécurisés.</p> <p>Un conseiller de BDF a accompagné dans la conversion, il a participé à des portes-ouvertes, découvert les facettes de l'avis de producteurs, les équipements et a été en réseau local. Il a aussi participé à des formations : commercialisation, communication, marketing. Cet accompagnement a permis d'être plus efficace et multiplier par 10 mes ventes de tomates de pot'</p>	<p>FRCUMA Hauts-de-France</p> <p>Accompagnement dans la diffusion et l'activation de groupe autour de projets en lien avec l'agriculture et les circuits alimentaires de proximité.</p> <p>Celui-ci accompagne des CUMA, la FRCUMA peut également vous accompagner sur des thématiques comme :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'Organisation de groupe - la Gouvernance - la mise en œuvre de votre ferme sociale <p>EXEMPLE > Com' à la ferme</p> <p>À agriculteurs de la région de Fismes-en-Weppes, mise en place d'une plateforme de vente directe de produits fermiers.</p> <p>Accompagnement dans le processus de décision pour la mise de la ferme sociale. Formation de 4 réunions en présentiel avec le projet. Auteurs du groupe d'animation de accompagnement, ateliers sous forme de réunions, ateliers de club et de travail, la fabrication d'une carte commune.</p>

Création avec les partenaires d'un guide d'accompagnement des producteurs pour les projets de développement de circuits-courts.

37

temps collectifs :
réunions publiques,
comités techniques
et de pilotage,
journées plan d'action

IMPACT ET ÉVALUATION DU PROJET

- Nombre d'agriculteurs mobilisés
- Nombre d'acteurs mobilisés en lien avec l'alimentation (transformateurs, distributeurs, agro-industries, centre sociaux, RDH...)
- Nombre d'acteurs impliqués dans la démarche et évolution de ce nombre depuis 2017
- Nombre de projets accompagnés (production, transformation, commercialisation, actions de sensibilisation et communication)

Rapprocher producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités territoriales et consommateurs

Dès le lancement du projet, le Pays a veillé à rapprocher les acteurs concernés et à instaurer avec eux un dialogue de proximité pour favoriser l'inter-connaissance et faire émerger des projets collectifs..

Pour cela, il a organisé un forum de mise en relation entre producteurs et restaurateurs, des ateliers participatifs entre agriculteurs, des réunions entre acteurs d'une même filière (producteurs, industrie agro-alimentaire...), il a constitué un collectif d'agriculteurs et créé des outils et un événementiel pour favoriser la rencontre entre agriculteurs et consommateurs.



Rencontre sur la filière sarrasin entre agriculteurs et l'agro-industrie ABCD Nutrition

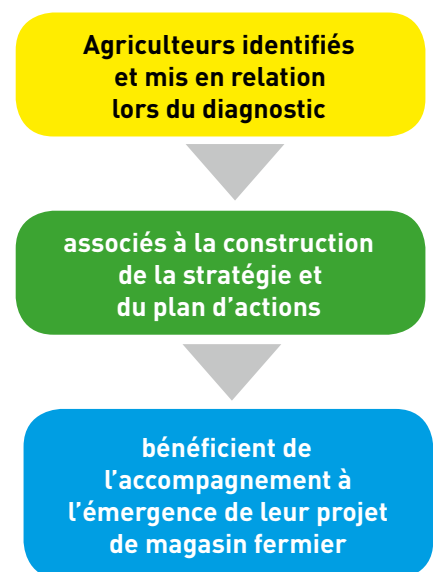
ONT ÉTÉ QUESTIONNÉS



LES PROJETS CONCRETS AMORCÉS

- Une épicerie ambulante AB circule dans les communes les plus isolées
- Une filière à l'étude autour du sarrasin avec ABCD Nutrition
- Formation au maraîchage/fruits rouges (AB) et un projet d'espace-test au Lycée horticole de Ribécourt
- Un projet d'atelier de transformation à façon pour les fruits puis les légumes
- Des produits locaux et un menu dédié dans 3 restaurants
- Un projet de légumerie à l'ESAT de Noyon avec les collectivités et les prestataires de la restauration collective
- Création de l'Association des Producteurs des Vallées de l'Oise qui regroupe des agriculteurs souhaitant créer et gérer un magasin fermier pour commercialiser eux-mêmes leurs produits.

Création de l'association de producteurs



IMPACT ET ÉVALUATION DU PROJET

- Nombre d'exploitations sur le territoire et évolution de ce nombre depuis 2017
- Nombre d'exploitations commercialisant en vente directe
- Ressenti de ces exploitations sur l'évolution de leurs ventes
- Nombre d'outils de transformation/vente créés et gérés par des agriculteurs

Développer une agriculture durable sur le territoire et une alimentation de qualité pour tous



Troisième volet de travail, le projet de territoire s'est concentré sur le développement d'une agriculture locale durable et d'une alimentation de qualité accessible au plus grand nombre. L'angle de travail voulu par le Pays de Sources et Vallées a été de comprendre la perception qu'avaient les habitants du territoire sur la "qualité" des produits pour ensuite pouvoir proposer des actions susceptibles de répondre aux attentes relevées.

Adapter l'offre à la demande locale

Une enquête terrain a été réalisée en avril 2017 auprès de consommateurs et de 54 restaurateurs. La demande locale porte surtout sur les légumes, les fruits (AB), notamment les fruits rouges qui sont perçus comme étant la production identitaire du territoire.

Cette enquête montre une forte consommation de produits frais de proximité par les habitants du Pays, consommation qui est bien supérieure à la moyenne nationale. La majorité des consommateurs sondés identifient la qualité des produits par le bio, le caractère naturel ou encore la fraîcheur.

Du côté des producteurs, 33% des agriculteurs interrogés sont prêts à se diversifier en cas de débouchés avérés et 40% se déclarent prêts à faire évoluer leur mode de production vers des modèles plus vertueux, afin de proposer des produits de meilleure qualité et répondre ainsi aux attentes de certains consommateurs en matière de produits issus de l'agriculture biologique.

Pour répondre aux besoins identifiés et aux tendances de consommation, le projet prévoit le renforcement des productions maraîchères et de fruits rouges et le développement d'une agriculture durable afin de proposer une alimentation locale de qualité.



Visite de l'ESAT les Ateliers du Ternois

Dans cette optique, le Pays organise des actions de **sensibilisation à la transition agricole auprès des agriculteurs** à travers des témoignages, des visites et bientôt un démarchage individuel dans le cadre d'une étude « sensibio ». Il valorise et développe les débouchés pour les produits à bas niveau d'intrants et issus de l'agriculture biologique, il accompagne les projets d'installation et de conversion, il recense les terrains communaux disponibles pour installer des maraîchers et producteurs de fruits (rouges) en bio.

Des enquêtes ont également été menées auprès de 45 structures en charge de la restauration hors domicile (écoles, collèges, EHPAD, hôpitaux,...). Le territoire n'a pas de cuisine centrale ; les 5 724 repas journaliers sont préparés en gestion concédée. Les prestataires de la restauration collective ont été associés aux réunions autour du projet de légumerie porté par l'ESAT de Noyon. Cet outil sera un levier pour les inciter à s'approvisionner en produits locaux.

Favoriser l'installation de producteurs sur le territoire à tous les stades de leur projet

Formation initiale et continue à la production maraîchère (AB) par le Lycée horticole

Installation sur des terrains communaux
Suivi technique

Création d'un espace test
Accompagnement du projet d'installation par le lycée, la chambre d'agriculture/Initiatives paysannes

Transformation et commercialisation des produits sur le territoire

Développer une agriculture durable sur le territoire et une alimentation de qualité pour tous

Sensibiliser pour développer la demande locale

Pour amener les consommateurs à opter pour une alimentation saine et locale, le Pays de Sources et Vallées réalise de nombreuses actions de sensibilisation avec ses partenaires.



Dès 2017, le Pays a accompagné la mise en place et l'animation d'un **potager partagé** pour les bénéficiaires du centre social de Guiscard et du Secours catholique, mais aussi les seniors de l'EHPAD et les enfants du centre de loisirs. Ce projet a vocation à être dupliqué ailleurs.

Le Pays a expérimenté **des paniers de produits locaux** dans les collectivités et une zone d'activité et favorisera l'essaimage de cette initiative, élargie aux centres sociaux suite à l'exemple fructueux du centre social de Thourotte.



Pour faire connaître les **points de vente directe**, le Pays a créé une carte (dépliant papier et une version en ligne) et un événement intitulé «**week-end à la ferme**» qui a attiré 3700 personnes dans 12 fermes du territoire pour la 1ère édition en 2018.



Le Pays a accompagné la création d'une **épicerie sociale et solidaire** qui propose des produits AB/locaux dans les communes les plus isolées.



Le Pays et les 3 EPCI qu'il rassemble organisent très régulièrement des animations et ateliers culinaires dans les établissements scolaires, les centres de loisirs, les centres sociaux, les commerces et lors de manifestations. **Ces animations permettent de sensibiliser plus de 3000 personnes chaque année** à une alimentation saine et locale et à la lutte contre le gaspillage alimentaire (affichage, jeu du frigo, smoothies, composteurs). Les commerçants sont également incités à réduire les déchets et le gaspillage.



IMPACT ET ÉVALUATION DU PROJET

- Nombre d'exploitations s'étant diversifiées en maraîchage, fruits rouges
- Nombre d'hectares convertis/en conversion AB et évolution depuis 2017
- Nombre d'exploitations converties/en conversion AB
- Taux de réduction de déchets alimentaires
- Publics sensibilisés (nombre, profil)

ETAT D'AVANCEMENT DU PROJET DE TERRITOIRE

Nous avons finalisé les préalables à la mise en place d'un système alimentaire territorial.

Nous avons une vision claire des attentes des consommateurs, restaurateurs et agro-industriels du territoire, de l'offre existante, des coopérations actuelles ou potentielles, de ce qui fonctionne ou pas sur le territoire.

Les parties prenantes se sont appropriés les informations, les enjeux et la stratégie et sont prêtes à contribuer à sa mise en œuvre. A présent, elles se connaissent, elles savent ce qu'elles veulent faire et ne pas faire ensemble, et nous ont fait part des projets qu'elles souhaiteraient mettre en place.

Nous avons déjà créé avec elles des outils et actions de sensibilisation qui ont fait leurs preuves.

Nous avons également testé l'opportunité de mise en place d'outils de coopération économique à l'échelle du Pays. Il s'agit maintenant de concrétiser la mise en place de ces projets ambitieux.

La reconnaissance par l'État de « Projet Alimentaire Territorial » sera un atout fort de visibilité et de renforcement du projet.



Pays de Sources et Vallées

Campus Economique Inovia - Bâtiment10
1435, boulevard Cambronne - 60 400 NOYON

Contact et informations :

Aude Landelle - Hélène LEDUC

Tél. 03.44.43.19.80

courrier@sourcesetvallees.fr

www.sourcesetvallees.fr