



Compte-rendu du comité de pilotage Plan Alimentaire Territorial n°2

Jeudi 1 Décembre 2022 – 9h30/11h

*Salle du Conseil communautaire
Communauté de communes Vallée de l'Ubaye Serre-Ponçon*

Présent.e.s :

FORTOUL Jacques - Maire de Jausiers

RICOURT-VAGINAY Sophie – Maire de Barcelonnette & Présidente de la CCVUSP

PELLOUX Jacques – 1^{er} adjoint au maire - Jausiers

OCCELLI Chloé - 2^{ème} adjointe au maire - Jausiers

ROBIDOU Alain - Conseiller municipal – Jausiers

BALLADUR Clarisse – 4^{ème} adjointe au maire - Barcelonnette

PASCAL-SUISSE Karine – Chargé de mission alimentation DRAAF

FINEL Laurence - Service agriculture et forêt à la région PACA

TOUBERT Géraud - Chef du service économie agricole DDT

DELNORD Elisabeth - Service économie agricole DDT

DEMANN Silvain - Chargé d'études territoriales et alimentaires Chambre d'agriculture 04

DUNAND Audrey - Attachée de direction CCVUSP

PLANTIER Marc - Chef de service assainissement CCVUSP

BARBO Bertrand – Chargé de mission déchets et économie circulaire CCVUSP

ARNAUD Michael – Chef de projet à la commune de Jausiers

DUPUY Matthias - Chargé de mission à la commune de Jausiers

Ordre du jour

- Présentation du PAT de Jausiers
- Présentation des actions
- Questions diverses

Compte-rendu

M. FORTOUL, maire de la commune de Jausiers, introduit la réunion en remerciant les personnes présentes. Il rappelle ensuite l'importance du Plan Alimentaire Territorial qui va permettre la création d'un cadre stratégique pour mener des actions en faveur de l'agriculture et de l'alimentation sur la commune.

M. DUPUY commence la présentation (voir diaporama correspondant).

Introduction : calendrier récapitulatif et thématiques d'actions

Se référer au PowerPoint pour voir le calendrier récapitulatif du PAT de Jausiers.

Le Plan Alimentaire Territorial de Jausiers a identifié plusieurs thématiques d'actions :

- Diversifier les productions agricoles sur la commune
- Atteinte des objectifs de la loi EGALIm pour la restauration collective
- Sensibiliser et rendre accessible une alimentation saine et locale auprès de tous les publics
- Lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire
- Justice sociale et alimentaire
- Sensibiliser la population autour de l'agriculture et de l'alimentation

Pour chacune des thématiques d'actions identifiées, plusieurs actions sont en cours.

Diversifier les productions agricoles sur la commune

Action 1 : Installation d'un maraicher bio sur des parcelles communales

La première action sur laquelle la commune de Jausiers travaille est l'installation d'un maraicher sur des parcelles communales afin que ce dernier approvisionne la restauration collective ainsi que les commerces locaux.

Pour cela, la commune de Jausiers à cibler des parcelles communales pouvant être utilisé pour du maraichage (*ref PowerPoint*).

Trois parcelles ont été identifiées :

- La parcelle dite Jausiers village, d'environ 8000 m².
- La parcelle dite Jausiers Gendarmerie, d'environ 4000 m².
- Ces deux parcelles sont des terrains plats, accessibles et sont côte à côte.
- Enfin, La parcelle dite Jausiers EPHAD, environ 3000 m².
- Cette parcelle est plus éloignée des deux autres et elle est un peu plus en pente. Elle a néanmoins l'avantage d'être à côté de l'EPHAD.

Toutes les parcelles ont un ensemble d'environ 1,5 ha.

Pour se faire accompagner dans ce projet, la commune a fait appel à l'association Ver de terre production qui est un organisme de formation et de conseil professionnel dans le domaine de l'agriculture. Ils interviennent notamment auprès des collectivités qui ont comme projet d'installer un maraicher sur leur territoire.

Dans un premier temps, une analyse des sols a été effectuée sur les trois terrains pour évaluer leur fertilité. Les analyses montrent que nous sommes sur des sols limono-sablo-argileux avec un taux de matière organique satisfaisant mais avec un seul bémol, un taux élevé de cailloux.

Ensuite, un travail a été réalisé sur l'aménagement de la mise en production pour chacune des parcelles (*Ref PowerPoint*).

Quelles sont les prochaines étapes ?

Pour le modèle juridique, les élus souhaiteraient se diriger vers un bail rural environnemental : les parcelles seraient louées à un maraicher avec des clauses environnementales à respecter (l'interdiction des produits phytosanitaires, fertilisants, être en bio etc.)

Une interrogation se pose actuellement : Quels investissements va prendre en charge la mairie : le bâti avec les serres, le matériel agricole ? On réfléchit actuellement sur cette question.

Prochaine étape également, c'est que le projet rentre en cohérence avec les recommandations du Plan de Prévention des Risques Naturels (PPRN) qui concerne la parcelle de 8000m².

Cette parcelle est située en zone inondable : c'est un problème au niveau des bâtiments.

Actuellement on est en pourparlers avec la DDT pour savoir ce qui est possible ou non de faire en termes de bâti.

Enfin, la phase d'AMI serait prévue pour fin 2023 avec en simultané une préparation des terrains (raccord à l'eau, mise en fertilité des terrains etc.).

Atteinte des objectifs de la loi EGAlim pour la restauration collective

Action 1 : Aide à la prise en main de la plateforme « Ma cantine »

Pour la deuxième thématique, elle consiste à développer l'approvisionnement local dans la restauration collective publique, notamment pour répondre à la loi EGALIM.

Pour contextualiser sur Jausiers, c'est la résidence Sainte-Anne (EPHAD) qui est la cuisine centrale, elle fait à manger pour l'école. On compte 150 repas par jour entre l'EPHAD et l'école.

La loi « Egalim » a fixé comme objectif d'atteindre 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits bio dans la composition des repas à partir de 2022.

Afin d'aider les établissements de restauration collective à répondre à ses obligations, un outil qui a été créé au nom de « Ma cantine » qui permet aux gestionnaires/chef de cuisine de calculer leurs achats en termes de produits de qualité et bio.

Dans le cadre du PAT, une aide à la prise en main de la plateforme numérique « Ma cantine » a été proposée à Nathalie, la chef cuisinière de l'EHPAD. On a créé ensemble le compte sur la plateforme et on a commencé à rentrer ensemble les factures à partir du début de l'année 2022. Ensuite, à partir du mois de Juin, Nathalie a commencé à rentrer elle-même les factures.

Action 2 : Cartographie alimentaire de la restauration collective

Une cartographie alimentaire des achats de la résidence Sainte-Anne a également été réalisée. L'objectif de cette cartographie a été de classer l'ensemble des achats en denrées alimentaires de l'EHPAD sur une année avec les factures et de les classer en familles de produits, exemple : fruits et légumes frais, produits carnés, charcuterie, poissons frais, produits surgelés etc. Cela a permis de faire émerger une nomenclature des achats

Ce travail a permis d'identifier :

- Les différents fournisseurs
- La proportion des produits labellisés mais surtout les dépenses et les quantités achetées en fonction des familles de produits

L'intérêt de ce travail : permettre à la chef cuisinière d'avoir un panorama de ces achats alimentaire afin qu'elle connaisse vraiment ses besoins et de pouvoir envisager par la suite de

trouver de nouveaux fournisseurs plus locaux, de remplacer des produits conventionnels par des produits bio et locaux etc.

Action 3 : Offre disponible sur le territoire, réalisation d'un catalogue

Dans la continuité de ce qui a été présenté précédemment sur l'identification des besoins de l'EPHAD, un travail a été réalisé sur l'identification de l'offre disponible sur le territoire.

L'objectif étant de connaître les producteurs locaux en capacité de pouvoir fournir la restauration collective, pas seulement sur Jausiers mais pour l'ensemble des établissements de restauration collective de la vallée de l'Ubaye. C'est Pierre CONDON, stagiaire, qui a réalisé ce travail.

Pour cela une enquête a été réalisée dont un compte-rendu détaillé est disponible. L'enquête a été diffusée à tous les producteurs dans un isochrone de 50 minutes en voiture autour de Jausiers. Au total, 24 réponses ont été collectées

Une fois les producteurs identifiés, il s'agissait de transmettre leurs coordonnées, pratiques, prix (etc.) aux acteurs de la restauration collective de la vallée de l'Ubaye. C'est dans cet objectif que le catalogue a été réalisé.

Il comporte une première partie de mise en contexte qui présente le PAT de Jausiers, rappelle le contexte réglementaire (loi EGalim et agrément sanitaire) et donne des précisions sur la saisonnalité des produits.

La deuxième partie est dédiée aux fiches des producteurs au nombre de 24

Chaque producteur est présenté sur une page avec une photo, ses coordonnées, le texte de présentation ainsi que des détails sur les produits (période de disponibilité, conditionnement, prix) ainsi que sur les possibilités de livraison (quantité minimale justifiant un déplacement, fréquence et jour des livraisons, etc.). Tous les producteurs qui sont dans le catalogue souhaitent fournir la restauration collective de la vallée de l'Ubaye.

Action 4 : Réunion entre producteurs et établissements de la restauration collective

Ensuite, en complément de la réalisation du catalogue, le choix a été fait d'organiser une rencontre entre les acteurs de la restauration collective et les producteurs du catalogue.

La réunion a rassemblé 18 participants : on avait sept des dix sites de restauration collective identifiés à l'échelle de la vallée qui étaient représentés.

Presque tous les cuisiniers étaient accompagnés d'un membre de la direction de l'établissement. Seul bémol, seulement quatre producteurs étaient présents alors que près d'une dizaine d'entre eux étaient attendus. Enfin la chambre d'agriculture du 04 était également représenté

Concernant le déroulé, une présentation du PAT et du catalogue a été effectuée en première partie.

En deuxième partie, les participants ont été invités à travailler en petits groupes selon la méthode des ateliers participatifs

Ces ateliers participatifs étaient divisés en deux parties :

- Première partie : Il leur a été demandé de recenser les bénéfices et contraintes d'un approvisionnement local des cantines, que ce soit pour les producteurs et la restauration collective
- Deuxième partie : une réflexion a été engagée sur les actions à mettre en œuvre pour dépasser les contraintes qui avaient pu être identifiées. Chaque groupe de travail a proposé une piste d'action (*un compte-rendu est disponible*).

Le catalogue constitue vraiment une première étape de mise en lien et il est prévu d'organiser une nouvelle réunion à l'automne prochain pour faire le point sur les avancées en matière d'achats de produits issus du catalogue et de mettre en avant les difficultés qui ont pu être rencontrés.

Action 5 : Formation initiation aux « Cuisines Nourricières »

Ensuite, toujours sur le volet de la restauration collective, il a été proposé à la chef cuisinière de l'EPHAD de participer à une formation sur l'approvisionnement local, les repas végétariens et l'alimentation durable en général.

La formation s'est faite conjointement avec les deux autres PAT du département : Provinces Alpes Agglomération & la Communauté de communes Alpes Provence Verdon.

Le prestataire retenu est le mouvement des cuisines nourricières, association qui promeut la transition alimentaire notamment auprès des entreprises et des collectivités et qui est spécialiste des formations à l'alimentation durable.

La mairie de Jausiers a pu inscrire trois participantes ayant chacune une casquette différente : 2ème adjointe en charge du PAT (Chloé OCCELLI), la cheffe de cuisine de l'EHPAD ainsi que la directrice de la crèche municipale, établissement qui possède sa cuisine autonome. La formation a eu lieu le 25 Octobre à Digne-les-Bains.

Il s'agissait d'une « formation action » qui alterne entre des séquences théoriques et des applications pratiques :

- Découvrir les savoir-faire permettant de travailler les produits de qualité dans des menus simples et à un coût maîtrisé.
- Comprendre les objectifs de la loi Egalim, en préciser les modalités, comprendre et connaître les labels etc.

Sensibiliser et rendre accessible une alimentation saine et locale auprès de tous les publics

Action 1 : Création de jardins partagés et pédagogiques

Sur une autre thématique, on travaille dans le cadre du PAT sur la création de jardins partagés et pédagogiques.

Cette volonté résulte d'une enquête qui avait été menée en 2021 dans le cadre du diagnostic agricole où il en est ressorti une forte demande de la population pour des jardins partagés.

Une parcelle communale a été réservée pour le projet :

- Surface de 3000m² ;
- Une trentaine de parcelles qui peuvent-être disponibles ;
- Pour chaque parcelle, une surface entre 50 et 100m² est envisageable ;
- Les jardins pédagogiques seraient également sur la même parcelle.

Pour la mise en place des jardins partagés et pédagogiques, la mairie a fait appel à l'association « A Fleur de Pierre » pour organiser des concertations afin de choisir la forme que prendront les jardins (taille des parcelles, parcelles individuelles ou collectives, espaces partagés, etc).

Plusieurs réunions ont déjà eu lieu avec une quinzaine de familles ainsi que l'école. Une personne référente pour l'école a été désignée pour les jardins pédagogiques.

La mise en culture est prévue au printemps/été 2023.

Lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire

Action 1 : Diagnostic du gaspillage alimentaire à l'EPHAD & l'école de Jausiers

Sur une autre thématique, un travail a été réalisé sur le gaspillage alimentaire à l'école et à l'EPHAD.

Une semaine de pesée a été réalisée par la mairie de Jausiers du 13 au 17 juin lors du déjeuner à l'EHPAD Sainte Anne et à l'école de Jausiers. Les pesées ont été réalisées sur les deux sites en même temps pour pouvoir comparer des données portant sur les mêmes repas,

Méthodologie :

- Nous avons fait le choix de trier les déchets par composantes pour avoir des résultats plus précis.
- Nous avons donc séparé entrée, viande, garniture, fromage, dessert et pain.
- Le choix a aussi été fait de peser séparément le gaspillage issu des assiettes - du gaspillage resté dans les plats non servis afin de mieux identifier la source du gaspillage.

Résultats :

- En moyenne, les convives gaspillent un peu moins de 100g par repas.
- Les quantités gaspillées sont presque identiques à l'EHPAD et à l'école
- Au total, 53 kg de nourriture ont été gaspillés durant la semaine.
- Les composantes les plus gaspillées sont les légumes et les entrées

Ces résultats ont ensuite été présentés à l'EHPAD en présence de : la cheffe de cuisine, la cuisinière, la cadre de santé ainsi que de la directrice de l'association « Vivre jeune à Jausiers » qui gère l'encadrement des enfants sur le temps de midi.

Il a été proposé par les personnes de réaliser un deuxième cycle de pesée d'une durée de cinq semaines à l'automne 2022.

Ce cycle ayant pour but d'obtenir des données moins biaisées mais surtout de sensibiliser l'ensemble du personnel au gaspillage.

Ce cycle a été terminé fin Novembre et les résultats sont très encourageants. Dans cette seconde pesée, les recommandations du 1^{er} diagnostic ont été prises en compte et une grosse réduction du gaspillage en a découlé (-60%). Nathalie passe désormais des commandes avec moins de quantités.

Action 2 : Pressage de pommes lors de la fête de la courge

La commune possède de nombreux pommiers sur son territoire et il arrive très souvent, chaque année, qu'on retrouve un nombre très important de pommes non ramassées et qui se retrouvent gaspillés au sol.

Pour contrer cela, la mairie a décidé de faire appel à un pressoir mobile : « les pommes trotteuses », qui est un pressoir originaire des Hautes-Alpes.

Une enquête à destination des habitants a été réalisée pour connaître les personnes intéressées pour venir faire presser leurs pommes et avec quelles quantités.

Les habitants se sont inscrits au fil de l'eau et on a dû clôturer assez rapidement les inscriptions car on a eu énormément de demandes. Ensuite avec le nombre de personnes inscrits, on a mis en place un planning afin que les habitants viennent à une heure précise et avec une quantité limitée de pommes.

Le pressoir est venu durant la fête de la courge, le dimanche 23 Octobre (*Ref PowerPoint*).

C'est la mairie qui a décidé d'offrir la prestation de pressage aux habitants de Jausiers. En contrepartie, il était demandé aux personnes de donner une partie de leurs jus afin que celles-ci soient redistribués aux structures accueillant les enfants de la commune.

L'école a participé à cette action en allant ramasser des pommes et en participant au pressage l'après-midi.

Bien évidemment, cette action sera amenée à être répétée dans les années à venir car au-delà du gaspillage alimentaire, cette action a vraiment permis de créer du lien social.

Justice sociale et alimentaire

Action 1 : Tarification sociale, dispositif cantine à « 1€ »

Sur le volet de la justice sociale et alimentaire, la commune a mise en place le dispositif de la cantine à 1euro.

Ce dispositif, initié par l'état, soutient la mise en place de la tarification sociale dans les cantines scolaires pour permettre aux enfants des familles les plus modestes de manger à la cantine pour 1€ maximum.

La grille tarifaire doit proposer au moins 3 tranches de tarification, soit 3 tarifs distincts, en fonction du quotient familial, dont au moins un inférieur ou égal à 1 € et un supérieur à 1 €.

L'Etat reverse une subvention aux collectivités de 3 € pour chaque repas facturé à 1 € ou moins.

Avec cette tarification, cela permet à plus des ¾ des enfants de manger à la cantine pour 1euros et moins.

Sensibiliser la population autour de l'agriculture et de l'alimentation

Enfin, sur le volet de sensibilisation de la population autour de l'agriculture et de l'alimentation, la commune a tenu plusieurs stands lors d'événements locaux sur le PAT.

Par exemple :

- Fête de la transhumance du 11 et 12 Juin & Bonnette expérience du 4 Septembre

Sur ces stands, on retrouvait :

- Une présentation du PAT avec les différentes actions ;
- Des posters en lien avec l'alimentation durable pour sensibiliser la population ;
- Des petits jeux pour les enfants sur la saisonnalité des produits.

Ces stands ont vraiment permis à la population locale de mieux connaître les actions et spécificités du PAT.

Fin de la présentation

Monsieur le Maire rappelle que le prochain COPIL aura lieu en fin de convention (fin mai 2023).