



Communauté de communes du Pays
Solesmois

Diagnostic du système alimentaire de la CCPS

Service développement durable, agriculture et alimentation, 2022



Contexte national et régional

L'alimentation, une question sanitaire

La prise de conscience de l'impact de l'alimentation sur la santé des populations a émergé depuis plusieurs décennies. Les pathologies liées à l'alimentation sont de plus en plus nombreuses et évoluent en fonction du développement des pays ; en effet, les maladies causées par des carences laissent désormais plus de place à des problèmes liés à une surconsommation ou à une mauvaise consommation d'aliments.

Les problèmes liés à une mauvaise nutrition sont multiples : obésité, cancers, maladies cardiovasculaires, diabète, ostéoporose, etc. Des études menées par le Centre international de recherche sur le cancer ont démontré que les facteurs de risque liés à l'alimentation sont le déterminant principal de 20% des cancers évitables car attribuables aux facteurs nutritionnels¹. Ces enjeux sont déterminants au niveau de la santé publique, à l'heure où l'obésité, notamment infantile, représente 17% de la population, soit presque une personne sur cinq en France en 2019².

Des tentatives de réponses dans les politiques publiques

En France, ces deux enjeux – la sous-nutrition et la malnutrition – ont mené les politiques publiques à réagir et à présenter des plans successifs pour tenter d'apporter des solutions à ces problèmes rencontrés. En 2001, l'Etat a lancé le Programme National Nutrition Santé (PNNS) qui avait pour objectif général « l'amélioration de l'état de santé de l'ensemble de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition³ ». Le programme a été prolongé et une quatrième version a été lancée pour la période 2019-2023. Ce programme est caractérisé par cinq axes : améliorer tout l'environnement alimentaire pour le rendre plus favorable à la santé (amélioration de la qualité nutritionnelle des aliments, réduire la pression marketing), encourager les comportements favorables à la santé (lutte contre la sédentarité), mieux prendre en charge des personnes en surpoids, dénutries ou atteintes de maladie chroniques, donner l'impulsion à une dynamique territoriale, et développer la recherche, l'expertise et la surveillance en appui de la politique nutritionnelle. En complément du PNNS, le PNAN (programme national de l'alimentation et de la nutrition) a été adopté en 2019 pour fixer la ligne directrice de la politique alimentaire et nutritive du gouvernement sur cinq ans. Le PNAN s'articule étroitement avec le PNNS et dresse une liste d'actions concrètes au service des objectifs définis par le gouvernement.

Le PAT, un dispositif émergent au service des territoires locaux

Issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture de 2014, les Projets Alimentaires Territoriaux – dits PAT – ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines⁴. Ils apportent un prisme supplémentaire à l'alimentation, en combinant les dimensions sanitaire, sociale, économique et environnementale. Co-construits à l'échelle d'un territoire – communauté de communes, département, Parc Naturel Régional, etc., les PAT visent à apporter une réponse concrète à une ou plusieurs problématiques mises en avant sur un territoire – par exemple, la justice sociale ou le gaspillage alimentaire – en associant plusieurs publics tels que les citoyens, les collectivités, les entreprises, ou encore les

¹ Site officiel des ministères de la santé et de la prévention, et des solidarités, de l'autonomie et des personnes handicapées.

² *Ibid.*

³ *Ibid.*

⁴ Site du ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, consulté le 21/07/2022

agriculteurs. Généralement, plusieurs aspects sont pris en compte dans l'élaboration d'un PAT ; les dimensions économique, sociale et environnementale se croisent au travers de thématiques telles que l'introduction de produits locaux et bio dans les cantines. Ce dispositif a été renforcé par le plan France Relance après la crise covid, qui a alloué près de 80 millions d'euros pour soutenir les projets existants et émergents. De 11 en 2019, le nombre de PAT est passé à plus de 370 en juin 2022.

La rupture post-covid

Nous ne pouvons que constater l'effet de fluctuation qu'a eu la crise sanitaire sur les marchés de vente directe. Pendant la période des confinements successifs, la vente directe s'est démarquée par sa croissance remarquable. Le soutien aux producteurs locaux n'avait jamais été aussi fort, et la prise de conscience de la nécessité d'une alimentation locale a été rapide. Pour autant, cet engouement n'a pas donné lieu à une pérennisation des habitudes de consommation comme espéré. Si les systèmes de vente comme les AMAP ou la vente à la ferme ont été dopés par la crise sanitaire, un certain nombre de producteurs ont observé une tendance à la baisse dans les mois qui ont suivi la fin des confinements. Une étude menée par le RMT alimentation locale entre mars et juillet 2022 a néanmoins révélé qu'il n'y avait pas de baisse généralisée des ventes en circuits courts par rapport à la situation d'avant crise⁵. En effet, des consommateurs ont pu effectivement modifier leurs habitudes d'achat tout en se détournant de certains points de vente privilégiés pendant les confinements – par exemple, en s'orientant vers les produits bio ou locaux dans les supermarchés. De plus, une grande part des actifs, en reprenant le travail en présence, manquent à nouveau de temps pour cuisiner et ont repris leurs anciennes habitudes de consommation. La crise en Ukraine a aussi contribué à faire peser une menace sur le pouvoir d'achat des Français ; une part des consommateurs est contrainte de s'orienter vers des produits premier prix⁶. Ces incertitudes politiques et internationales permettent difficilement de prévoir la tendance de consommation de produits durables à court, moyen et long termes.

Contexte local

Une démarche initiée par la Communauté de communes du Pays Solesmois

Depuis 2016, la CCPS s'est lancée dans une politique d'accompagnement des agriculteurs aux changements de pratiques (AIDAB). Cette politique se traduit sur le territoire par des actions autour de trois piliers. Le premier réside dans l'accompagnement aux changements de pratiques. Il s'agit de proposer un accompagnement à la conversion en agriculture biologique (diagnostic de conversion, étude technico-économique, etc.), mais aussi des conférences, réunions et tours de plaine à destination des agriculteurs pour découvrir de nouvelles techniques (désherbage mécanique, diversification des assolements, etc.). Ensuite, le programme vise le soutien à l'installation, à la transmission et à la diversification. L'objectif est de sensibiliser les élus aux outils relatifs à la protection du foncier agricole, mais aussi d'accompagner les porteurs de projets et les communes dans leur cheminement. Enfin, la collectivité s'attache à soutenir les débouchés agricoles. Cet axe a pour vocation la réflexion sur la structuration des débouchés agricoles (cuisine centrale, filières courtes, etc.), mais aussi l'accompagnement et l'animation des acteurs et projets sur la vente directe et l'approvisionnement de la restauration scolaire primaire en produits bio et locaux.

⁵ RMT Alimentation locale, « Circuits courts : des déceptions mais pas de déclin général. Les résultats de notre enquête », 2022

⁶ Midi Libre, « Consommation : la menace de l'inflation s'invite dans le budget des ménages », 06/2022

La réflexion autour de l'agriculture durable sur le territoire a conduit en 2019 à approfondir la question en abordant le sujet de la place de l'alimentation dans la vie des habitants. L'alimentation est au cœur de plusieurs enjeux fondamentaux : la santé, la préservation de l'environnement, le lien avec la production agricole et la création de lien social. Déjà engagée dans sa politique agricole, la CCPS a donc décidé d'aller plus loin et de s'emparer de ces questions avec un outil dédié aux collectivités territoriales : le projet alimentaire territorial.

Le PAT de la Communauté de Communes du Pays Solesmois

La Communauté de communes du Pays Solesmois (CCPS) a bénéficié du plan France Relance et a été lauréat en 2020 et 2021 des appels à projet « émergence d'un PAT » et « plan d'actions du PAT ». Le projet alimentaire territorial de la CCPS a vocation à sensibiliser le grand public à une alimentation durable et de qualité, ainsi qu'à rendre cette dernière accessible à tous.

Ce projet s'établit dans le cadre d'une convention multi partenariale ; des acteurs de différents champs interviennent pour apporter leur expertise dans plusieurs domaines : agriculture, grandes et moyennes surfaces, citoyens, écoles, mais aussi structures de réinsertion et associations sont autant de secteurs et acteurs qui ont été mobilisés. La CCPS peut aussi compter sur le soutien du ministère de l'Agriculture et de la DRAAF Hauts-de-France pour la soutenir dans son projet. La collectivité bénéficie ainsi de subventions pour mener à bien ses actions.

Le diagnostic du système alimentaire et agricole, un préalable au plan d'actions

La mise en place d'un Projet Alimentaire Territoire nécessite un premier temps d'observation et d'analyse des grandes tendances de production et de consommation alimentaire. C'est l'objet de ce diagnostic. Son objectif est de faire émerger les besoins et demandes des habitants, de rassembler les données existantes pour comprendre les leviers de la production alimentaire, de recenser les acteurs existants, mais aussi d'énoncer les problématiques auxquels le territoire fait face.

Ce diagnostic sera complété et actualisé régulièrement pour intégrer les dynamiques émergentes et affiner les actions mises en œuvre sur le territoire.

Il permettra, sur la base des problématiques relevées, d'établir le plan d'action du projet alimentaire territorial.

Méthodologie

Pour étudier le système alimentaire et agricole sur la CCPS, le choix a été fait d'analyser dans un premier temps le système de production, puis dans un deuxième temps les structures de consommation. L'objectif est d'identifier l'ensemble des acteurs existants participant à ces logiques de production et de consommation, leurs perceptions, et de dresser le constat des problématiques et des enjeux sur le territoire, par rapport aux objectifs de relocalisation des PAT.

Le territoire analysé est celui de la Communauté de communes du Pays Solesmois et des quinze communes qui la composent. Les territoires limitrophes sont pris en compte pour appuyer des éléments d'analyse.

Les données analysées dans ce diagnostic sont de plusieurs types :

- Des données open-source notamment issus du recensement agricole 2020 et de l'Agence Bio ;
- Des données internes récupérées sur le terrain via des enquêtes : enquêtes auprès des élus des 15 communes (2021-2022), enquêtes auprès de 15 agriculteurs du territoire (2022), sondage en ligne auprès du grand public (2020), enquêtes auprès des encadrants scolaires et des enfants scolarisés dans trois communes (2020-2021).

La récolte des données et leur analyse ont été effectuées en interne, par le service Développement durable de la CCPS.

Sommaire

Chapitre 1 : Analyse du bassin de production

I. L'activité agricole sur le territoire : des enjeux spatiaux, économiques et démographiques majeurs	8
1. L'empreinte spatiale de l'activité agricole sur le territoire	9
■ Une emprise importante de l'activité agricole sur le territoire	9
■ Une activité agricole qui façonne les paysages	10
■ Pression foncière et artificialisation des sols, des enjeux pour l'activité agricole	11
2. Un secteur d'emploi non négligeable malgré la baisse de la démographie agricole	12
■ Les actifs agricoles dans l'emploi : une présence essentielle au niveau local.....	12
■ Des entreprises individuelles performantes	13
■ Des tendances à la baisse notables.....	14
II. Les pratiques agricoles sur le territoire de la CCPS : l'enjeu de l'agroécologie au cœur de cultures intensives	17
1. Des pratiques intensives qui sont la norme.....	17
■ Un territoire de grandes cultures face à l'adaptation au changement climatique	17
■ L'utilisation de produits phytosanitaires : un territoire sensible	18
■ L'érosion des sols, un enjeu prioritaire	19
2. Etat des lieux des pratiques agroécologiques sur la CCPS.....	19
■ L'agriculture biologique : une montée en puissance freinée par la conjoncture	19
.....	Erreur ! Signet non défini.
■ La HVE, comme les produits dits « de qualité », absents du territoire.....	21
■ L'agriculture de conservation des sols (ACS) : des techniques adoptées	22
III. Une production spécialisée en circuit long : l'enjeu de la relocalisation et de la structuration de filières locales	24
1. Un territoire très productif spécialisé en grandes cultures/poly élevage	24
■ Une spécialisation en grandes cultures	24
■ Un territoire productif, surtout pour les productions végétales	26
■ Une production supérieure aux besoins du territoire	27
2. Une transformation et une commercialisation en circuits longs	29
■ Des matières premières qui nécessitent une filière agroalimentaire pour leur transformation .	29
■ Le territoire de la CCPS bien entouré de structures de transformation.....	30
■ Des démarches engagées par la collectivité sur la construction de filières locales	31

Chapitre 2 : Analyse de la consommation alimentaire

I.	L'offre commerciale sur le territoire en constante adaptation face à la consommation	33
1.	Grandes surfaces et commerces de proximité : un équilibre fluctuant	34
■	Des grandes enseignes de distribution ancrées sur les plus grosses communes	34
■	Des commerces de proximité en recul	35
■	Des tendances de consommation en faveur des grandes surfaces	36
2.	Vente directe : des mutations permanentes pour s'adapter à la demande en produits locaux	37
■	La perpétuation des modèles de circuits courts traditionnels face aux nouveaux modes de consommation	37
■	De nouveaux modèles variés qui n'apportent pas toujours satisfaction	38
■	La consommation de produits locaux et durables : une demande volatile	39
3.	La restauration hors domicile, un secteur dynamique	40
■	Une répartition très inégale de de la restauration commerciale sur le territoire	40
■	La restauration collective : prépondérance de la restauration scolaire sur le territoire	42
II.	Consommer au quotidien : patrimoine culinaire et plaisir de manger	44
1.	Des traditions culinaires qui se perpétuent	44
2.	Le plaisir de manger et les valeurs associées : des actions déjà engagées par la collectivité	45
III.	L'accès à l'alimentation de qualité : un enjeu de justice alimentaire	46
1.	Un accès très inégal à une alimentation durable sur le territoire	46
■	Des disparités économiques très marquées	46
■	Des difficultés d'accès aux circuits courts	47
■	L'autoproduction, une pratique inégalement répartie	48
2.	Un territoire sensible à la précarité alimentaire	49
■	Les structures d'aide alimentaire, centralisées à Solesmes	50
■	Isolement et accès à l'alimentation : le portage à domicile développé sur le territoire pour une partie de la population	51
■	L'alimentation au cœur d'une précarité aux multiples facettes	51
IV.	La restauration scolaire	54
1.	Des démarches déjà engagées pour améliorer la qualité des repas : le groupement de commande	54
■	Quelques chiffres	54
■	Un cadrage national favorable à une nouvelle organisation	54
■	Des efforts pour engager un processus d'amélioration de la qualité des repas : les prémices d'une réflexion sur le cahier de charges	56
■	Les modalités du cahier de charges : des exigences élevées en faveur de la qualité	57
■	Une compétence toujours propre aux communes, mais des interventions régulières de la CCPS	57
■	Une part de produits de qualité satisfaisante, mais difficilement améliorable	58
2.	Diffusion des enjeux de la restauration scolaire auprès de l'ensemble des acteurs	58
■	Des repas plutôt appréciés	59

■ Une méconnaissance des enjeux des repas bio, locaux et végétariens observée chez les enfants	61
3. La lutte contre le gaspillage alimentaire, un enjeu à s'approprier	61
■ Des moyens mis en œuvre localement pour lutter contre le gaspillage alimentaire	61
■ Un pré-diagnostic de gaspillage alimentaire au niveau de l'intercommunalité	62
4. Réflexions et initiatives sur l'amélioration de la qualité en restauration scolaire	63
■ Organisation de formations spécifiques pour les encadrants de la restauration scolaire	63
5. Réflexion sur une cuisine centrale : un outil primordial pour améliorer la qualité ?	64
■ Plusieurs scénarios envisagés	65
■ Organisation de visites et d'ateliers à destination des élus	65
■ Une inadéquation entre les filières du territoire et la restauration actuelle	66

Chapitre 3 : Plan d'actions

1. Une partie de l'alimentation à relocaliser	69
2. La restauration collective, enjeu de sensibilisation et d'amélioration de la qualité	70
3. Accompagner le changement de pratiques à toutes les échelles	71
4. La justice alimentaire pour un accès pour tous à une alimentation de qualité	72
5. L'éducation alimentaire pour sensibiliser à la consommation durable	73
Annexe :	75

Table des figures	76
--------------------------------	----

Bibliographie	77
----------------------------	----

Chapitre 1 : Analyse du bassin de production

Cette première partie analyse le bassin de production agricole du territoire de la Communauté de Communes du Pays Solesmois.

Par le terme de production, nous entendons aussi bien le processus de transformation de matières premières (sols, écosystèmes) en des biens agricoles, que le produit lui-même issu de l'activité d'exploitation. Plus précisément, le processus de production requiert une transformation spécifique, l'(agri)-culture, réalisée par des acteurs dont l'activité professionnelle en est le cœur, et dont le résultat peut être transformée et commercialisée sous de multiples formes.

La production agricole prend place dans un système où ses éléments sont

interdépendants. L'approche par le « bassin de production » permet de saisir, à la fois sa réalité physique et agronomique (pratiques culturales spécifiques au bassin), et sa réalité spatiale et donc cartographiable à partir de données mesurables (nombre d'exploitations, nombre d'hectares cultivés, volume produit, etc.)

Dans cette partie, il s'agira d'analyser chaque composante de ce système : l'activité agricole par rapport à son territoire d'implantation (1), les pratiques agricoles dans le contexte de la prise en compte des enjeux environnementaux dans l'agriculture (2), et la valorisation des produits issus de l'activité agricole au regard de l'objectif de relocalisation des PAT (3).

I. L'activité agricole sur le territoire : des enjeux spatiaux, économiques et démographiques majeurs

L'activité agricole peut être définie comme l'ensemble des moyens nécessaires à la production. Les moyens sont de différente nature : il peut s'agir de moyens humains (les actifs agricoles), des moyens économiques (l'entreprise, l'exploitation agricole), et techniques (terrains agricoles, outils).

En effet, la spécificité de la production agricole est qu'elle se fonde sur la transformation et le contrôle des écosystèmes, dans le but de produire des aliments et d'autres ressources utiles aux sociétés. De fait, elle a une empreinte spatiale déterminante sur un territoire (1.1), tout en mobilisant un secteur économique qui fait vivre un territoire (1.2.)

1. L’empreinte spatiale de l’activité agricole sur le territoire

■ Une emprise importante de l’activité agricole sur le territoire

La surface agricole utile totale sur la CCPS est 9452 hectares en 2020. Cela représente 85% de la surface cadastrale

totale de la CCPS, et en fait un territoire à l’identité rurale.

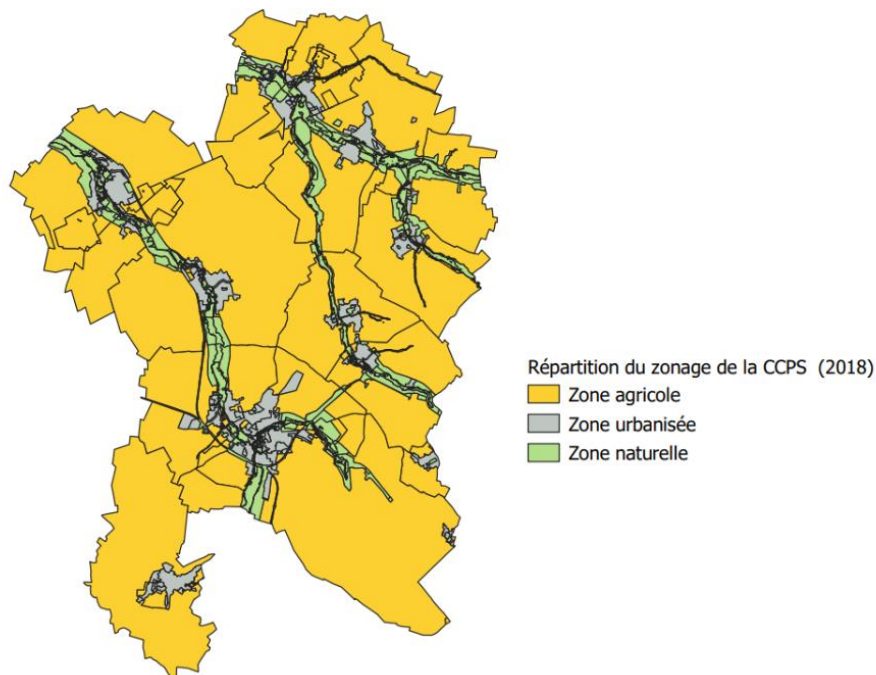


Figure 1 : Répartition du zonage PLUi de la CCPS

L’analyse de l’évolution de la surface agricole utile (SAU) témoigne d’une tendance à l’augmentation de la surface cultivée. Entre 2010 et 2020, la SAU totale déclarée a ainsi augmenté de 0,2%, là où la tendance nationale est à la baisse (-0,8%). Dans certaines communes, la SAU

déclarée par les agriculteurs est même supérieure à la surface totale de la commune, ces derniers cultivant des terres en dehors de la commune, en dehors du territoire de la CCPS, voire dans d’autres départements.

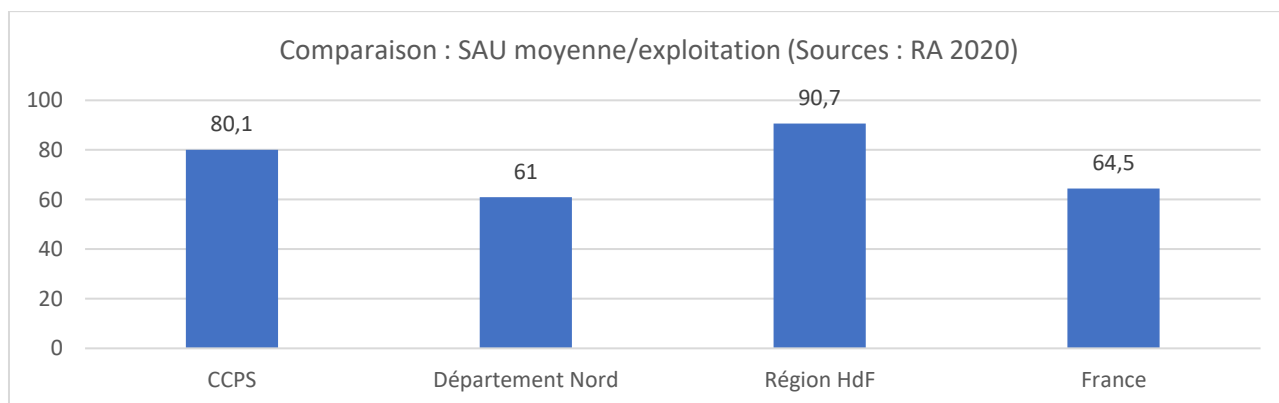


Figure 2 : Comparaison : SAU moyenne/exploitation

En moyenne, en 2020, les exploitations cultivent 80 hectares, au-delà des chiffres départementaux (61 hectares), et nationaux (64,5 hectares). Ces grandes surfaces se sont développées au fil des générations *via* des acquisitions et des remembrements, pour permettre la grande culture à rendements élevés. Aujourd'hui

encore, la dynamique est similaire : les plus grosses exploitations rachètent les plus petites pour s'agrandir, conduisant à une uniformisation des cultures et provoquant la disparition progressive des petites fermes. La taille des parcelles, de fait, tend elle aussi à s'agrandir.

■ Une activité agricole qui façonne les paysages

Avec 85% de sa surface cadastrale agricole, le territoire est caractérisé par un paysage très spécifique. Les plateaux ouverts, cultivés pour la grande culture, sont entaillés par la vallée de l'Ecaillon et la vallée de la Selle selon un axe sud/est nord/ouest, et repoussent les espaces naturels et urbanisés en fond de vallée. Des linéaires de haies, éparses, permettent de marquer les limites de communes ou longent le bord des routes.

La protection du paysage agricole de la CCPS est inscrite dans son Plan Local d'Urbanisme intercommunal (PLUi), dans l'objectif de maintenir une activité agricole participant à l'entretien des paysages : « *le maintien des activités agricoles présente deux enjeux majeurs du territoire : la viabilité économique des exploitations et la valorisation du potentiel naturel et environnemental du territoire. [...] Le*

*maintien des haies bocagères ou encore le développement des prairies le long des cours d'eau constituent également des objectifs importants. L'ensemble de ces actions permettra de renforcer l'identité rurale de l'intercommunalité.*⁷»

Une partie des haies a ainsi été classée protégée dans le PLUi en 2016. L'implantation, le maintien et l'entretien des haies agricoles constituent un enjeu essentiel tant dans la préservation du paysage agricole que de la lutte contre l'érosion des sols agricoles et la protection de la biodiversité, alors même que certains linéaires de haies, considérées comme une perte de SAU pour certains exploitants, sont menacés par les pratiques agricoles intensives (pulvérisation de produits phytosanitaires, arrachage à cause des tracteurs, remblaiement des fossés pour les cultiver).

⁷ Etat initial de l'environnement, PLUi de la CCPS (2016)

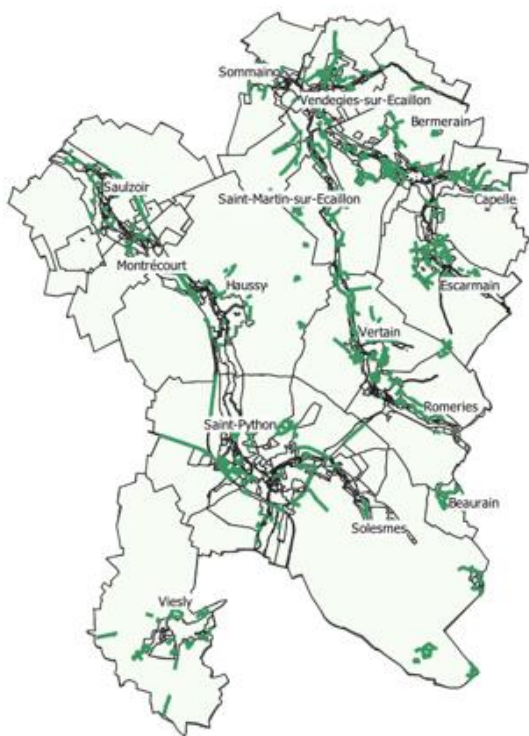


Figure 2 : Linéaire de haies sur la CCPS



Vertain (2016)



Haussy (2016)

■ Pression foncière et artificialisation des sols, des enjeux pour l'activité agricole

Malgré sa forte emprise agricole, le territoire n'est pas exempt de l'artificialisation des sols.

Sur le territoire de la CCPS, le rythme d'artificialisation entre 2011 et 2016 est inférieur à la moyenne française. Ce rythme doit néanmoins être examiné au regard des surfaces agricoles disponibles et des

besoins en surfaces agricoles au niveau local, certaines communes (Saint Python, Solesmes) étant plus propices à l'artificialisation que d'autres. L'objectif de zéro artificialisation nette n'a pas été atteint entre 2011 et 2016 puisque 28.2 ha (soit 0.2% de la superficie totale du territoire) ont été artificialisés.

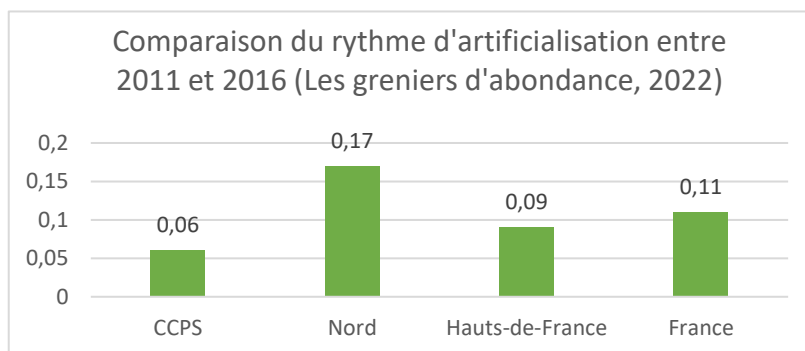


Figure 3 : les Greniers d'Abondance, Calculateur pour la Résilience Alimentaire des Territoires (CRATER).

Même si le rythme d'artificialisation semble contrôlé, l'accès au foncier agricole n'en demeure pas moins difficile, surtout pour les personnes non issues du monde agricole : les installations de ces personnes sont rares, et si elles ont lieu, elles nécessitent un fort engagement de la commune comme à Vendegies-sur-Ecaillon, qui a mis à disposition une terre agricole pour la constitution d'une AMAP. Les petits agriculteurs, avec une superficie de 10 à 15 hectares, subissent également cette difficile accession au foncier agricole et se sentent considérablement freinés dans leur projet d'extension ou de diversification. De manière générale, les transmissions intrafamiliales sont la norme.

Une autre problématique du territoire réside dans la location ou sous-location de terres à d'autres agriculteurs alors que l'exploitant est à la retraite, ce qui tend à compliquer l'accès au foncier agricole et la visibilité sur les transmissions.

Face à ces problématiques, le programme AgriBio de la CCPS propose un accompagnement à l'installation avec l'aide des associations Terre de Liens et Initiatives Paysannes. Toutefois, les faibles ressources foncières rétrécissent considérablement les marges de manœuvre de la collectivité.

2. Un secteur d'emploi non négligeable malgré la baisse de la démographie agricole

■ Les actifs agricoles dans l'emploi : une présence essentielle au niveau local

Sur le territoire de la CCPS, 118 exploitants agricoles ont été recensés en 2020 dans le cadre du recensement agricole. Cela correspond à 0,7% de la population totale qui habite la CCPS et 1,2% de la population active. Ces chiffres sont similaires aux tendances nationales : les agriculteurs représentaient 1,5% de la population active en France en 2019.

Toutefois, les exploitants agricoles représentent 3,6% dans le nombre d'emplois au lieu de travail, soit 2 points de plus que le niveau national (1,6%) et 3 points de plus que le niveau département (0,6%). Le chiffre est néanmoins en baisse depuis 2013 où il atteignait 4,1%. Dans certaines communes, en particulier les plus rurales, le chiffre atteint 33,5% comme à Saint-Martin-sur-Ecaillon ou encore 25% à

Montrécourt : ces chiffres élevés s'expliquent, dans les petites communes rurales, par le faible nombre d'emplois totaux.

Une autre donnée pour apprécier la part de l'activité agricole est le part de l'agriculture dans le nombre d'établissements actifs. L'établissement est une unité de production géographiquement individualisée qui produit des biens ou des services : ce peut être une usine, une boulangerie, un magasin de vêtements ou un des hôtels d'une chaîne hôtelière. En 2019, la part de l'agriculture dans le nombre d'établissements actifs sur la CCPS est ainsi de 12,6%, proche de la part de la construction (13,4%), et plus élevée que celle de l'industrie (6,5%).

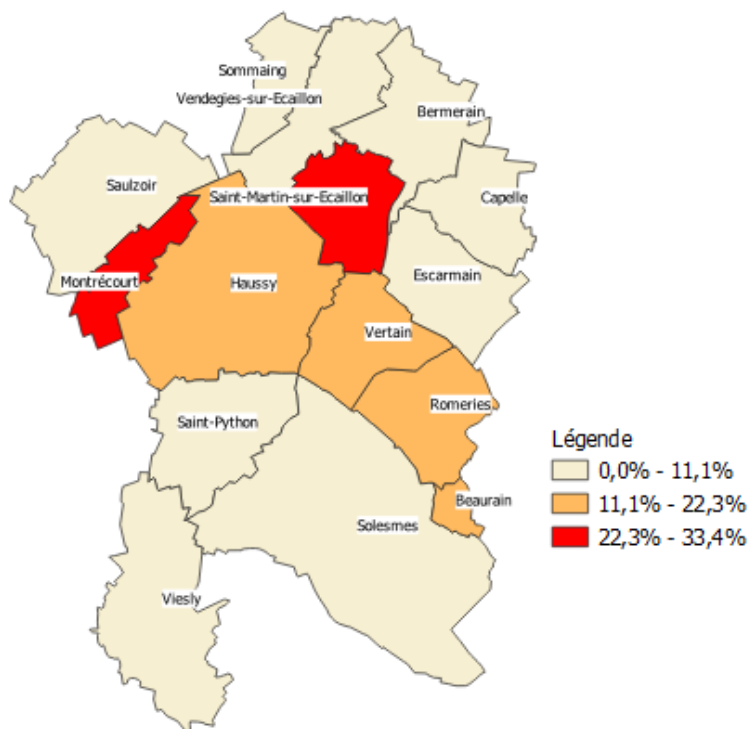


Figure 4 : part des agriculteurs exploitants dans le nombre d'emplois au lieu de travail (INSEE 2019)

■ Des entreprises individuelles performantes

Au total, 94 exploitations sont recensées sur le territoire de la CCPS en 2022. Elles sont en majorité des exploitations individuelles. Parmi les exploitations collectives, les exploitations agricoles à responsabilité limitée (EARL) sont les formes sociétaires privilégiées, notamment par les grandes exploitations. Les groupements agricoles d'exploitation en commun (GAEC), où tous les associés sont exploitants, sont les autres types de sociétés les plus courants.

La grande proportion d'entreprises individuelles pose un certain nombre

d'enjeux pour les agriculteurs. Certains déplorent le manque de main d'œuvre agricole. La présence de la Maison Familiale Rurale sur le territoire permet toutefois de fournir des stagiaires auprès de ces exploitations.

Pour autant, l'analyse du potentiel de production (désignant la production potentielle, en milliers d'euros⁸), témoigne d'une forte performance économique de l'activité agricole. La production brute standard moyenne par exploitation est de 193 milliers d'euros, supérieure au niveau national.

⁸ Elle est calculée à partir de coefficients basés sur la moyenne des rendements et des prix des surfaces agricoles et des cheptels.

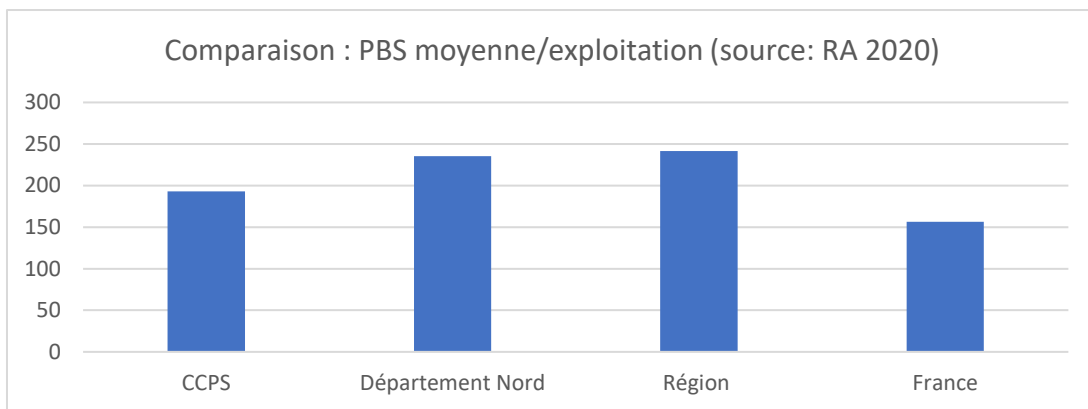


Figure 5 : PBS moyenne/exploitation agricole

Cette dernière est toutefois inégale selon les communes : la PBS moyenne des exploitations à Bermerain s'affiche à 336

milliers d'euros, alors que celle des exploitations à Vertain est de 156,6 milliers d'euros.

■ Des tendances à la baisse notables

Malgré sa forte ruralité, le territoire de la CCPS suit les mêmes tendances à la diminution du nombre d'agriculteurs et d'exploitations agricoles.

d'Haussy (-35%), de Solesmes (-54%), de Viesly (-65%) et de Saint Python (-71%).

Ainsi, entre 2000 et 2020, le nombre d'exploitations a diminué de 42,4%, passant de 175 à 92 exploitations. Certaines communes sont davantage touchées : c'est le cas de la commune

Pour ces communes, ces tendances s'accompagnent de changements dans le paysage de la commune : ce sont en particulier les petites exploitations laitières qui ont décliné, laissant la place à de grandes exploitations en grandes cultures.

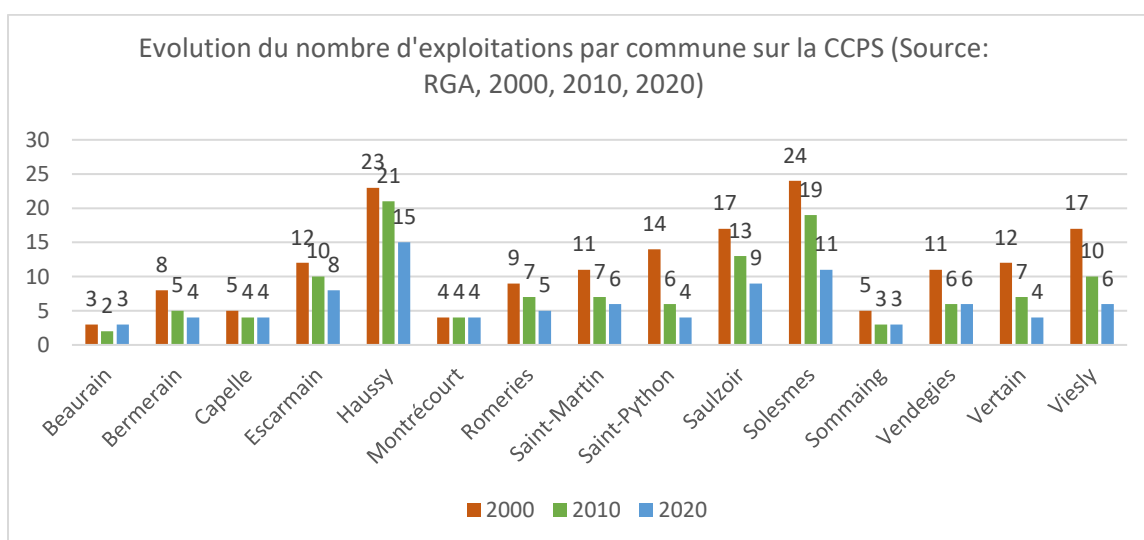


Figure 6 : Evolution du nombre d'exploitations par commune sur la CCPS

De même, la part d'actifs agricoles permanents est en déclin et en proportion

proche de la moyenne française. Le nombre d'actifs agricoles est passé

de 537 en 1988 à 202 en 2010, soit une évolution de -62%. La tendance continue depuis 2010 : le nombre d'agriculteurs a encore chuté de 42% entre 2010 et 2020.

Le vieillissement de la population agricole pose également de sérieuses questions quant à leur départ en retraite et à la poursuite de l'exploitation. En 2010,

d'après les données récupérées du recensement agricole, 55% des agriculteurs ont 50 ans ou plus sur la CCPS. Le territoire suit la tendance nationale puisqu'en France métropolitaine, l'âge moyen des exploitants est de 52 ans, et 58% des chefs d'exploitations et co-exploitants ont 50 ans ou plus.

Analyse par la matrice AFOM – activité agricole

Atouts	Opportunités
<p>Une grande surface cultivée en hausse ;</p> <p>Présence d'un PLU intercommunal protecteur des terres agricoles.</p>	<p>PLU intercommunal pour préserver le foncier agricole et les linéaires de haies ;</p> <p>Programme agricole intercommunal pour soutenir l'installation des NIMA.</p>
Faiblesses	Menaces
<p>Diminution du nombre de petites exploitations ;</p> <p>Chute du nombre d'actifs agricoles ;</p> <p>Accaparement des terres au détriment des petites exploitations et des NIMA.</p>	<p>Vieillessement de la population agricole ;</p> <p>Tendance à la baisse du nombre d'agriculteurs au niveau national.</p>

II. Les pratiques agricoles sur le territoire de la CCPS : l'enjeu de l'agroécologie au cœur de cultures intensives

Le processus d'exploitation des écosystèmes pour produire des biens agricoles et alimentaires (ce qu'on appelle l'agriculture) n'est pas uniforme. Il est guidé par des normes et des pratiques évolutives au fil des années. La manière dont les politiques publiques intègrent l'agriculture, tant au niveau européen que national ou local, influence fortement la perception du métier agricole et ses pratiques sur le terrain.

La prise en compte environnementale au niveau européen (mesures agro-environnementales par exemple), au

niveau national (le « projet agro-écologique »), mais aussi au niveau local (les Projets Alimentaires Territoriaux par exemple), favorise de plus en plus le changement vers des pratiques moins consommatrices d'intrants et d'eau et plus respectueuses de l'équilibre écosystémique.

Le territoire de la CCPS, par sa production en grandes cultures à rendements élevés, connaît des pratiques intensives (2.1), mais voit se développer de nouvelles pratiques agro-environnementales (2.2).

1. Des pratiques intensives qui sont la norme

■ Un territoire de grandes cultures face à l'adaptation au changement climatique

La CCPS est historiquement une terre de polyculture. Située aux portes de l'avesnois, le territoire comportait jusqu'aux années 1980 de nombreuses fermes en polyculture alliant petit élevage bovin et cultures de céréales. La forte dynamique de mécanisation depuis les années 1960, la pénibilité du travail d'éleveur et la faible rentabilité du marché du lait ont progressivement fait diminuer le nombre de petites fermes familiales. Les exploitations, de plus en plus grandes, se tournent maintenant presque exclusivement vers la grande culture intensive : le sol, de très bonne qualité agronomique, l'accessibilité à la ressource en eau (maintenant plus contrariée) et les grandes surfaces acquises au cours des générations, sont propices à des rendements élevés.

L'évolution des équipements, de la mécanisation et des techniques (la pulvérisation et fertilisation de grande ampleur) pose de nouvelles problématiques aux communes, tant du

point de vue des relations de voisinage avec les riverains et particulièrement les néo-ruraux, que du point de vue de la qualité de l'eau, ou de la nécessité d'adapter la voirie.

Pour autant, dans le contexte de la prise en compte de l'environnement dans les politiques publiques, de plus en plus d'exploitants revendiquent une agriculture plus raisonnée et mieux adaptée au changement climatique. Le programme AgriBio de la CCPS accompagne les agriculteurs dans ce sens, en proposant des réunions d'information et des accompagnements personnalisés sur les rotations de cultures, les couverts végétaux, la gestion des adventices et la gestion de l'eau.

Le changement de pratiques est ainsi déjà anticipé par un certain nombre d'agriculteurs du territoire, tout particulièrement à l'aube de la nouvelle PAC. En mars 2022, la CCPS a organisé

une concertation qui a réuni des agriculteurs et des élus autour d'une question prospective : « quelle sera l'agriculture sur le territoire en 2040 ? ». L'ensemble des participants ont mentionné la problématique de la protection de l'environnement, des sols, et de la biodiversité à travers « des pratiques qui

seront de plus en plus environnementales »⁹, se rapprochant du bio, de la haute valeur environnementale, et avec moins de labour.

■ L'utilisation de produits phytosanitaires : un territoire sensible

Le territoire de la CCPS est particulièrement sensible aux produits phytosanitaires : 14 des 15 communes de la CCPS sont classées en « enjeu eau » pour la protection de leurs zones de captage en raison de taux élevés de nitrates dans les eaux.

Pour autant, les quantités totales de substances actives achetées et le nombre de doses unités ont augmenté entre 2017 et 2020 sur le territoire de la CCPS. En particulier, l'achat de quantités de

substances actives a augmenté de 8% sur cette période.

Si la comparaison du nombre de substances actives utilisées par hectare montre une utilisation sensiblement inférieure au niveau départemental et régional, elle reste bien supérieure au niveau national. En 2020, 5 traitements en moyenne sont ainsi réalisés par hectare sur la CCPS, contre 3,5 en moyenne en France.

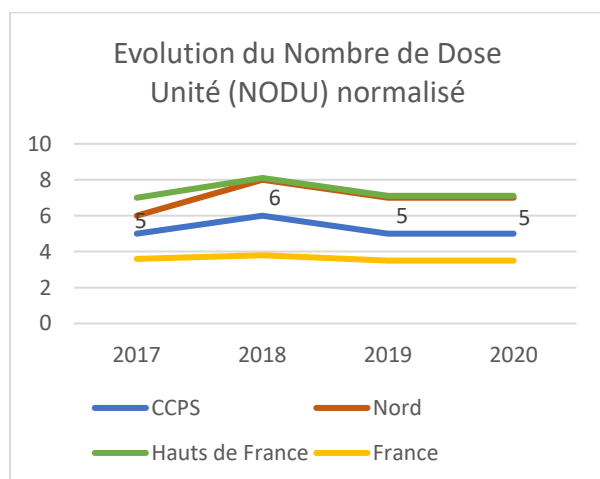


Figure 7 : Evolution du Nombre de Dose Unité (NODU) normalisé

Sources : Les Greniers d'Abondance, à partir des données de vente de la BNVD 2021, arrêtés ministériels 2017 et 2019 et surfaces agricoles du recensement agricole 2020. NB: des valeurs supérieures à 10 peuvent signifier une surestimation du NODU

Trois indicateurs peuvent être utilisés pour mesurer l'utilisation des pesticides sur le territoire :

- ▶ L'indicateur **QSA**, Quantité de substance active achetée : exprimé en kg, c'est la quantité totale de substances actives achetées sur le territoire ;
- ▶ La Dose Unique, **DU** : la dose maximale de substance active applicable sur un hectare ;
- ▶ L'indicateur **NODU**, Nombre de doses unité : exprimé en hectares, c'est le ratio de la QSA avec le DU. Il permet de comparer les substances actives qui n'ont pas le même impact à quantité égale utilisée ;
- ▶ Le **NODU normalisé** est calculé en faisant le ratio entre le NODU et la surface agricole utile (SAU) totale du territoire. Il peut s'interpréter comme le nombre moyen de traitements réalisés par hectare.

Ces indicateurs sont calculés en faisant une moyenne triennale (moyenne des années N, N-1, N-2).

⁹ Concertation des agriculteurs, 24/03/2022, Solesmes

Ce calcul a des limites : seules certaines substances actives sont prises en compte.

Le calcul peut aussi cacher des surdosages locaux.

■ L'érosion des sols, un enjeu prioritaire

L'utilisation intensive de produits phytosanitaires et le travail excessif du sol a également un impact important sur les sols.

En 2015, le territoire est classé « moyen » pour l'aléa érosion des sols. L'indicateur combine plusieurs caractéristiques du sol (sensibilité à la battance et à l'érodibilité), du terrain (type d'occupation, pente), et climatiques (intensité et hauteur des précipitations).

Au niveau micro-local, les conséquences sont très concrètes : les coulées de boue sont régulières sur l'ensemble des communes, et nécessitent des coûts

d'entretien importants pour faire face à la dégradation des biens. Des aménagements fonciers structurants ont ainsi été nécessaires sur les communes de Haussy et Montrécourt. Un travail est également engagé avec le Syndicat Mixte du Sud Est de l'Escaut (SYMSEE) pour favoriser le changement de pratiques (moins de labour, changement de sens des cultures), et des aménagements d'hydraulique douce (fascines, haies).

Aujourd'hui, l'érosion des sols agricoles demeure un enjeu majeur sur le territoire : il a été pointé unanimement comme une priorité lors de la concertation des agriculteurs du 24 mars 2022.

2. Etat des lieux des pratiques agroécologiques sur la CCPS

■ L'agriculture biologique : une montée en puissance freinée par la conjoncture

L'agriculture biologique est, selon la définition de l'INSEE, un mode de production agricole excluant l'emploi de substances de synthèse, tels que les pesticides, les médicaments ou les engrais de synthèse, et d'organismes génétiquement modifiés.

Sur le territoire de la CCPS, l'agriculture biologique est relativement peu développée, malgré une croissance du nombre de producteurs et de la surface en agriculture biologique. La surface labellisée AB ou en cours de labellisation représente ainsi 2% de la SAU totale du territoire. En particulier, en 2020, la surface cultivée en agriculture biologique est de 216,64 ha dont 128,45 ha labellisé et 88,22 ha en conversion (la majorité, 69,48 ha en n+1). La surface bio a ainsi augmenté de 1,7% en entre 2019 et 2020. En 2020, seulement une commune sur la CCPS affiche un taux

de SAU bio supérieur à 10 % : la commune de Beaurain (37% de SAU en AB).

Le nombre d'agriculteurs bio est également en hausse depuis 2010. En 2022, on compte 15 agriculteurs en agriculture biologique sur le territoire. Entre 2016 et 2020, 6 agriculteurs ont été accompagnés par le programme AgriBio de la CCPS dans leur projet de conversion ou d'installation, soit la moitié des agriculteurs convertis en bio du territoire.

Les productions en agriculture biologique concernent la grande culture, les légumes et fruits, et l'élevage de bovin (43 têtes en 2020). Il est à noter que la production en agriculture biologique est pour la moitié écoulée en vente directe.

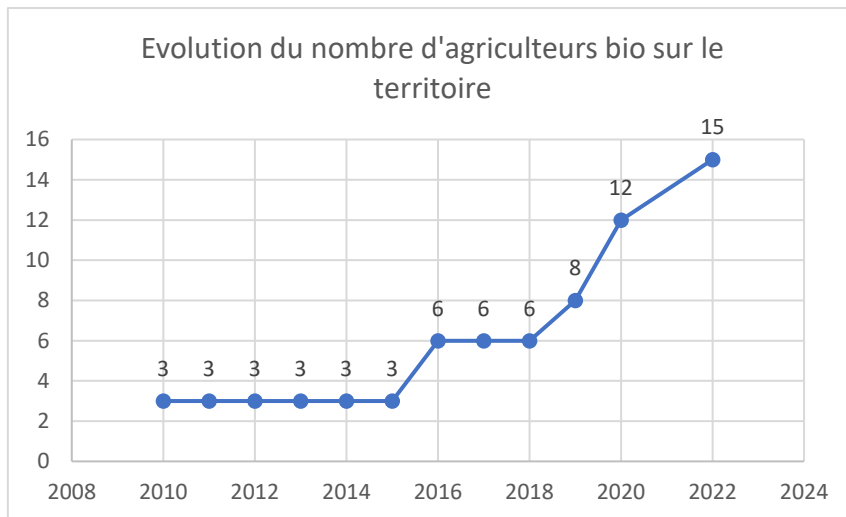


Figure 8 : Evolution du nombre d'agriculteurs bio sur le territoire

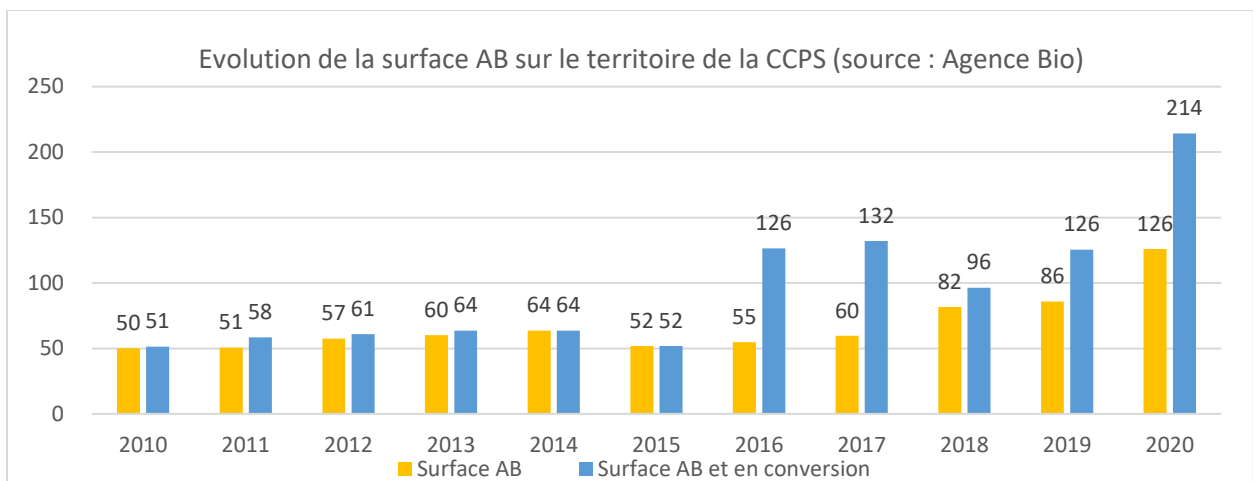


Figure 9 : Evolution de la surface AB sur le territoire de la CCPS

Malgré la nette augmentation du nombre d'agriculteurs et de surface bio, la pratique semble désormais lasser, voire braquer, une partie des agriculteurs. Plusieurs freins sont évoqués : le contexte européen avec l'incertitude des aides de la PAC, le manque de débouchés sur le territoire, la baisse globale de la demande.

L'étude de sensibilité l'agriculture biologique « Sensibio » menée par la CCPS en 2018 auprès de 10 agriculteurs, avait montré une forte part (70%) de profils « prudents », c'est-à-dire intéressés par l'agriculture biologique si cette dernière était réclamée par des opérateurs techniques et économiques.

■ La HVE, comme les produits dits « de qualité », absents du territoire

Si l'agriculture biologique progresse sur le territoire, les autres produits « de qualité » (AOP, IGP, STG) ne sont pas présents. Toutefois, le maroilles AOP et la race bovine « belle bleue » existent à proximité, dans l'Avesnois.

Le territoire ne comporte pas non plus, en 2020, de productions en Haute Valeur Environnementale. Cette dernière correspond au niveau le plus élevé, soit le niveau 3 de la certification environnementale des exploitations agricoles. La mention garantit que les pratiques agricoles utilisées sur l'ensemble d'une exploitation préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement (sol, eau, biodiversité, etc.).

Si la CCPS n'en comporte pas, des productions à proximité favorisent la HVE (une production de pommes de terre et d'endives). La pratique est également de plus en plus plébiscitée par les agriculteurs du territoire : elle a fait partie des propositions d'action pour l'agriculture du territoire en 2040, lors de la concertation des agriculteurs en 2022.

En 2022, le département du nord recensait 41 exploitations avec la mention Haute Valeur Environnementale : le chiffre est en forte augmentation depuis la création du label. La prise de position au niveau européen, dans le cadre de la PAC, pourrait infléchir davantage cette dynamique, en particulier si la position actuelle par rapport au bio se maintient.

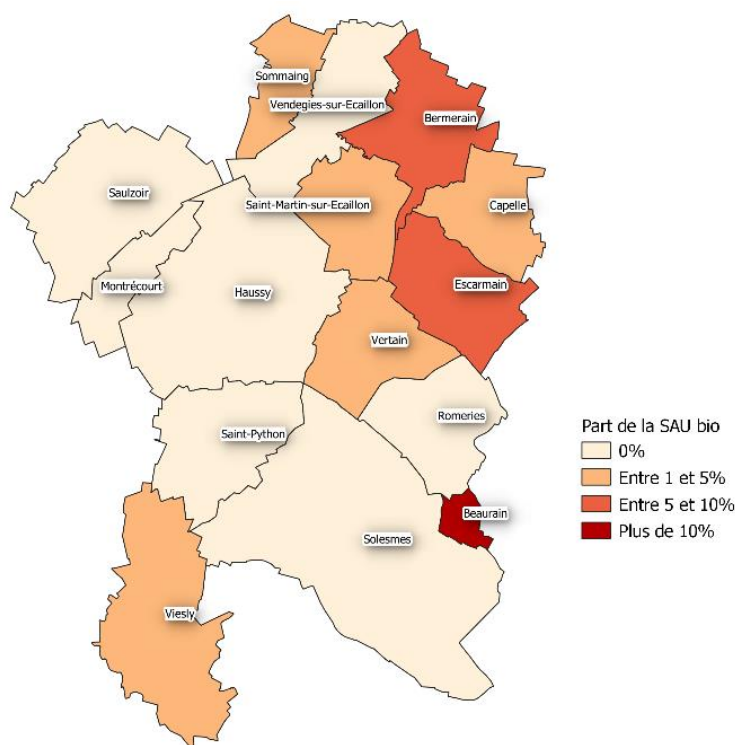


Figure 10 : Part de la SAU bio par commune (source : Agence Bio, 2020)

■ L'agriculture de conservation des sols (ACS) : des techniques qui se diffusent

L'agriculture de conservation a été officiellement définie par la FAO en 2001, comme reposant sur trois grands principes :

- La couverture maximale des sols (faite de résidus de culture ou de couverts semés) ;
- L'absence de travail du sol (seule la perturbation de la ligne de semis est tolérée) ;
- La diversification des espèces cultivées (rotations longues et cultures associées).

Les techniques de l'agriculture de conservation des sols se diffusent assez bien auprès des agriculteurs du territoire, en raison des problèmes importants d'érosion des sols qui affectent les cultures. Parce que les enjeux sont très concrets, les

agriculteurs sont plus nombreux à plébisciter la réduction du travail du sol, l'utilisation de couverts végétaux ou de micro-barrages pour la culture de pommes de terre¹⁰. Ce sont d'ailleurs ces techniques qui ont été le plus envisagées à l'horizon 2040, lors de la concertation agricole organisée par la CCPS en mars 2022.

Deux agriculteurs en particulier se testent sur des exploitations en agriculture biologique de conservation des sols (ABC), l'un en grande culture et l'autre en polyculture. Un lien entre les pratiques d'agriculture biologique et de lutte contre l'érosion des sols est également travaillé conjointement avec la CCPS, et le SYMSEE, la Chambre d'agriculture et l'association Bio en Hauts-de-France dans le cadre du programme AgriBio.

¹⁰ Entretiens individuels avec les agriculteurs, 2021

Analyse par la matrice AFOM – pratiques agricoles sur le territoire

Atouts	Opportunités
Faiblesses Territoire de grandes cultures ; Fort apport d'intrants chimiques ; Territoire touché par l'érosion ; Pratiques intensives bien ancrées.	Menaces Les évolutions de la PAC vers l'ACS ou la bio. Instabilité nationale et mondiale concernant le marché de la bio, des intrants ; Incertitudes concernant la PAC ; Le label HVE moins exigeant que la bio : vers une vague de déconversion ?

III. Une production spécialisée en circuit long : l'enjeu de la relocalisation et de la structuration de filières locales

Le ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire définit les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) par leur « *objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines* »¹¹.

Au regard de cet enjeu de relocalisation, sur un territoire productif et spécialisé en grandes cultures (3.1.), la structuration de filières locales sur le territoire devient un enjeu primordial (3.2).

1. Un territoire très productif spécialisé en grandes cultures/poly élevage

■ Une spécialisation en grandes cultures

La bonne fertilité des terres, l'accessibilité à la ressource en eau et les grandes surfaces disponibles ont permis au territoire de se spécialiser en grandes cultures. L'analyse de l'orientation technico-économique des exploitations (OTEX) témoigne de la spécialisation du territoire dans deux catégories : les « autres grandes cultures », pour la moitié des communes du territoire, et « la polyculture / polyélevage » pour l'autre moitié.

L'orientation technico-économique (Otex)

correspond ici à l'Otex dominante calculée au niveau communal. Elle dépend de la production agricole dominante observée à cet échelon géographique, c'est-à-dire générant au moins les deux tiers de la production brute standard (PBS) de la commune.

Les données sont localisées à la commune où se situe le lieu principal de production de chaque exploitation. Les chiffres d'une commune doivent donc être interprétés avec prudence, une exploitation pouvant exercer son activité sur plusieurs communes, ou plusieurs départements voire plusieurs régions.

¹¹ Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, 2022

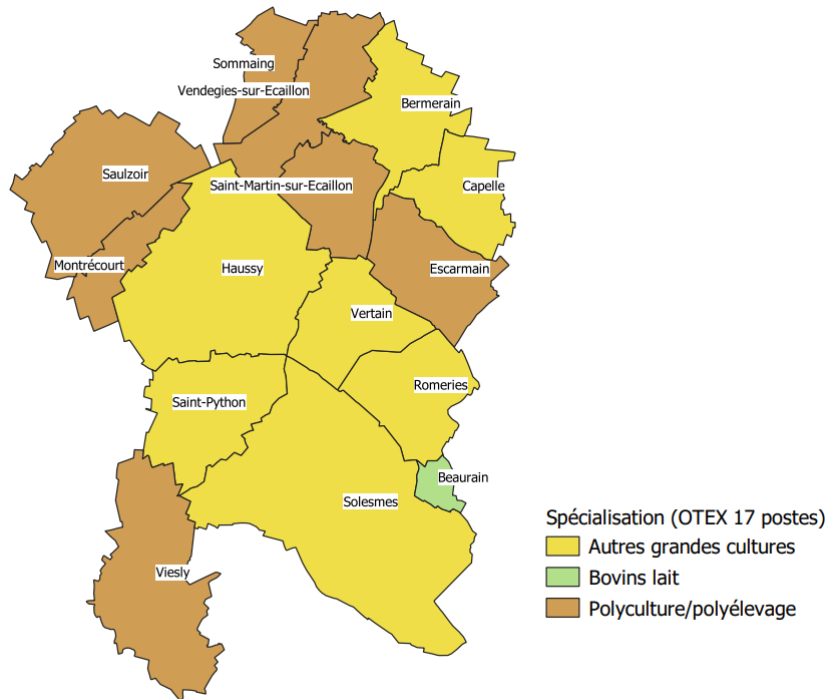


Figure 11 : orientation technico-économique par commune sur la CCPS (RA, 2020)

En particulier, cette spécialisation s'explique par un grand nombre d'exploitations spécialisées en céréales, protéagineux, plantes sarclées (betterave, maïs, pomme de terre), et d'exploitations en polycultures c'est-à-dire combinant plusieurs espèces végétales, ou de l'élevage. L'orge, le maïs, le colza restent

ainsi des cultures bien ancrées sur le territoire. De nouvelles cultures innovantes commencent à être testées, comme le tournesol et le lin mais restent à la marge. La pomme de terre (qui constitue 57% de la catégorie « Légumes ou fleurs ») et la betterave sont, en outre, des cultures très typiques du territoire.

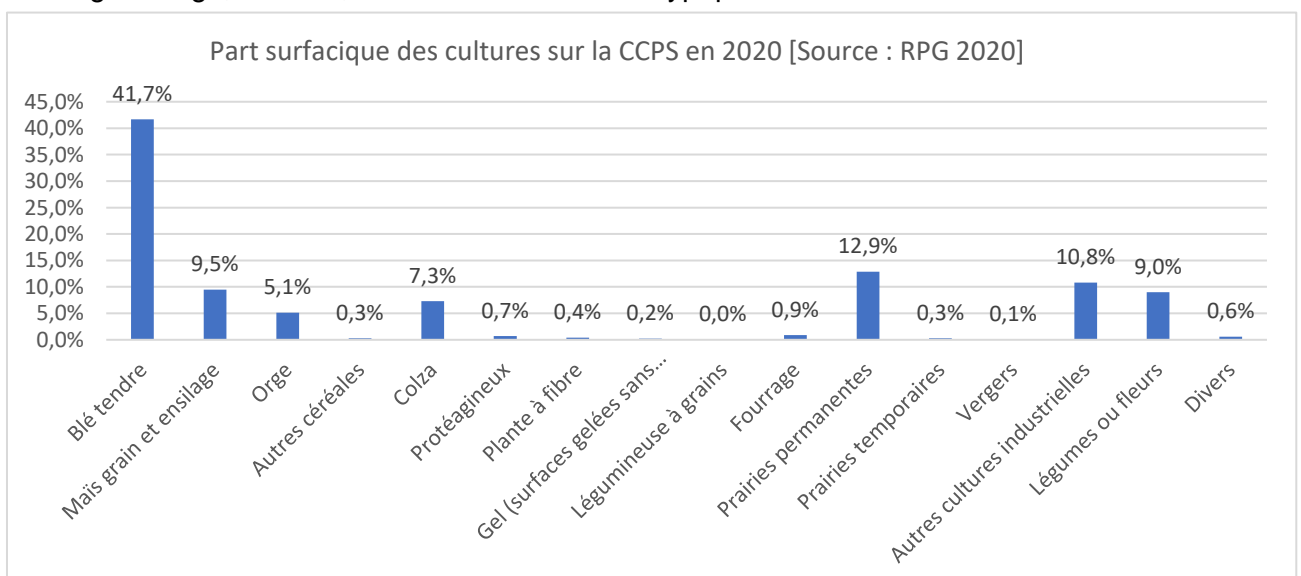


Figure 12 : Part surfacique des cultures sur la CCPS en 2020

A contrario, l'élevage de bovin est moins plébiscité, et est surtout localisé dans les communes proches de l'Avesnois. La production maraîchère est aussi marginale : il n'existe que deux maraîchers sur le territoire.

L'analyse de la part surfacique des cultures illustre également la part importante accordée aux grandes cultures sur le territoire. En particulier, le territoire se démarque par une production de blé

importante, qui représente plus de 40% de sa surface productive en 2020.

Les prairies permanentes représentent 12,9% de la SAU du territoire, soit la deuxième culture qui occupe le plus de surface sur le territoire. Pour autant, cette superficie reste faible face à la totalité de la surface utilisée pour culture de céréales sur le territoire (84,8%).

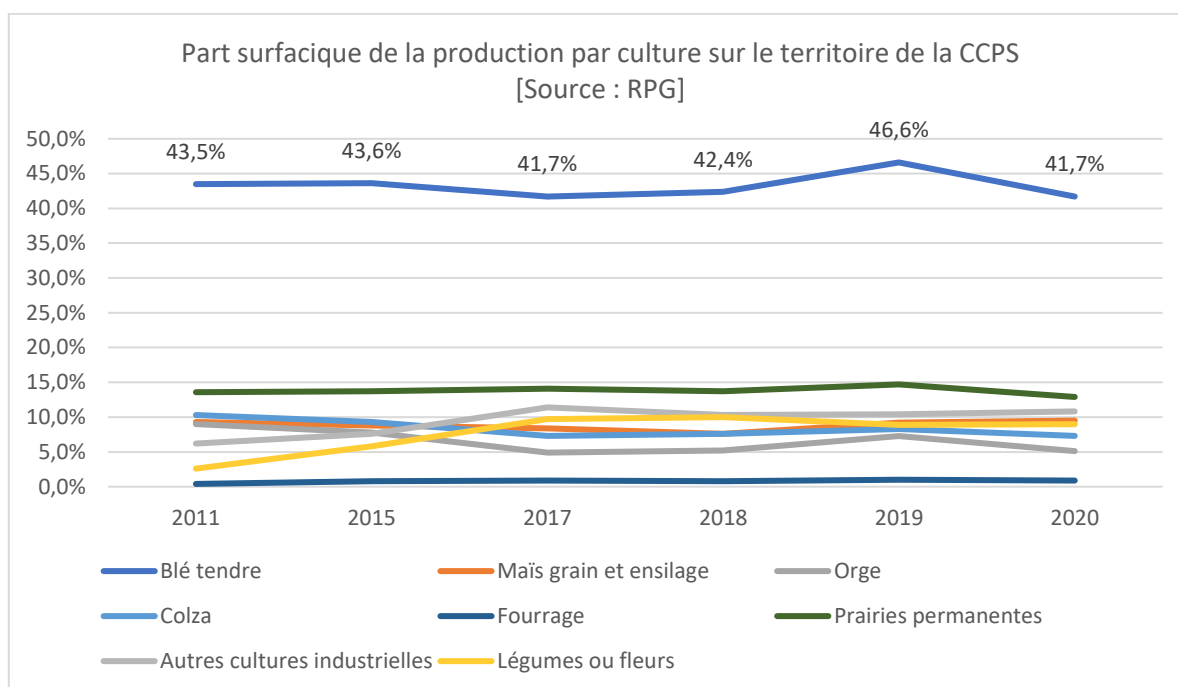


Figure 13 Part surfacique de la production par culture sur le territoire de la CCPS

L'analyse de l'évolution de la part surfacique des cultures montre, pour autant, un net recul de la production de blé en 2020 (chute de 5%), mais aussi, dans des proportions moins importantes, de l'orge et du colza.

Depuis 2011, la part surfacique de la culture de la pomme de terre et de la betterave non fourragère (« autres cultures industrielles ») est en forte augmentation.

■ Un territoire productif, surtout pour les productions végétales

Le territoire de la CCPS se caractérise par un potentiel de production important.

La production brute standard de l'ensemble des exploitations de la CCPS s'élève à 22 769 milliers d'euros standard. Cela

représente 1,7% de la production brute standard du département du Nord. Le chiffre est en augmentation sur le période 2010-2020, là où la tendance est à la baisse au niveau national (-5,4%). Le potentiel de production est toutefois très

varié d'une commune à une autre : la commune de Beaurain affiche une PBS moyenne totale de 434 milliers d'euros, quand la commune de Solesmes représente 3655 milliers d'euros.

A partir du total régional et départemental des productions et surfaces agricoles, il a été possible de calculer une estimation des produits disponibles sur le territoire. La méthodologie appliquée a été la suivante :

- 1) Calcul de la part relative du territoire dans le total régional et départemental des effectifs et surfaces agricoles ;

- 2) Application de ce ratio aux volumes départementaux et régionaux produits en 2019¹².

A l'image de la région, le territoire témoigne d'une production de céréales clairement supérieure aux autres productions végétales. En comparaison, le volume de productions animales reste bien inférieur au volume de productions végétales.

Productions animales		Productions végétales			
Lait	Viande bovine	PTC (pommes de terre consommation)	Céréales	Petits pois	Endives, chicorée, scarole
13 380 tonnes	653 tec (tonnes équivalent carcasse)	25 000 tonnes	55 500 tonnes	1750 tonnes	1700 tonnes

Figure : tableau de la production du territoire de la CCPS en 2019

■ Une production supérieure aux besoins du territoire

La comparaison du volume et de la spécialisation de la production par rapport aux besoins du territoire reflète une inadéquation et explique que la majeure partie soit exportée.

L'analyse du rapport production/besoin révèle une surproduction dans tous les

domaines, sauf pour les fourrages, pour couvrir les besoins alimentaires du territoire. Les besoins sont calculés à partir de l'application PARCEL, qui fournit les surfaces agricoles nécessaires pour nourrir la population d'un territoire en utilisant la composition moyenne de nos assiettes.

¹² Ces données ont été récoltées à partir des sources suivantes : statistiques agricoles annuelles, recensement agricole 2019, registre parcellaire graphique de 2019 et

données internes de la Chambre d'Agriculture du Nord-Pas-de-Calais. Calcul chambre d'agriculture Hauts de France.

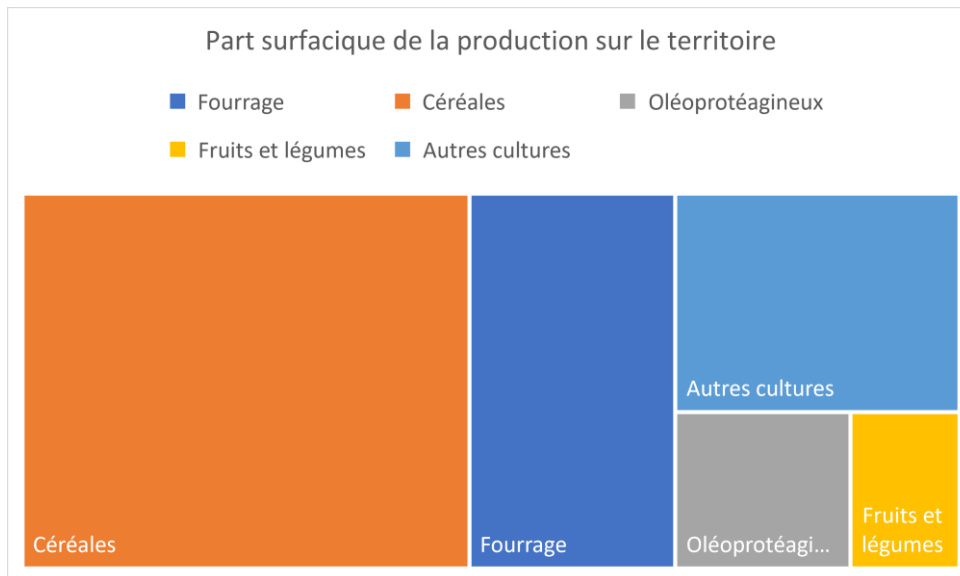


Figure 14 : part surfacique de la production du territoire (PARCEL, 2022)

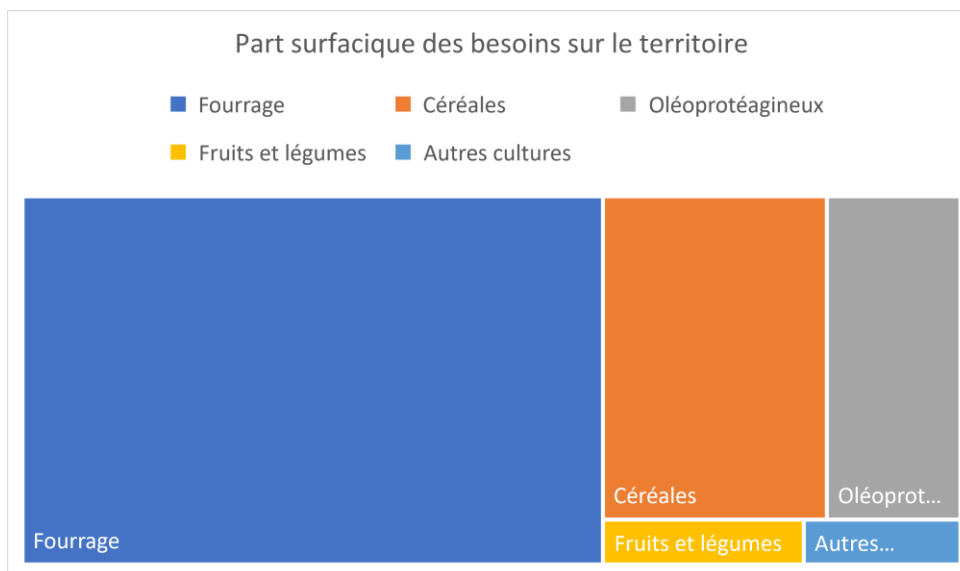


Figure 15 : part surfacique des besoins du territoire (PARCEL, 2022)

Pour répondre aux besoins du territoire avec une alimentation entièrement relocalisée (avec le régime alimentaire actuel), la surface agricole nécessaire serait de 4170 hectares, soit moins de la moitié que la surface agricole actuelle (10 000 ha). La surface agricole actuelle permettrait ainsi de produire 240% des besoins alimentaires du territoire. Ces

chiffres soulignent le fort potentiel de production du territoire en matière de surfaces, qui est surtout mis au profit de l'exportation et de l'agro-industrie plutôt que d'une consommation locale. En particulier, par rapport à la consommation calculée, le territoire surproduit des légumes, des grandes cultures et de l'élevage.

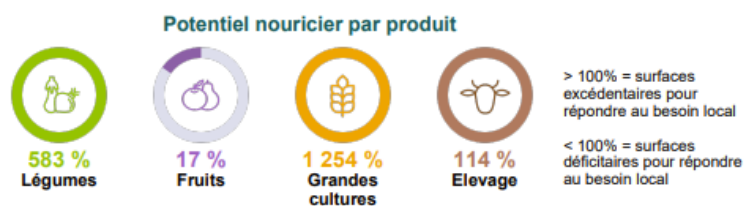


Figure 16 : potentiel nourricier par produit sur le territoire de la CCPS au régime alimentaire actuel (Outil PARCEL, 2022)

Ces calculs sont toutefois limités et n'incluent pas les dynamiques d'importations. Il existe en effet également des flux d'imports pour répondre à la demande alimentaire. Par exemple, au niveau régional, pour une production de 9000 kT de céréales grain, 7000 kT sont importés, et 11000 kT exportés avant toute transformation selon une estimation réalisée par le BASIC.

Les flux d'importations pour répondre à la demande du territoire, et les exportations, stimulées par des rendements élevés, témoignent de l'inadéquation entre l'offre et la demande sur le territoire : le bassin de production est, sauf exception avec des productions en vente directe très minoritaires, déconnectée du bassin de consommation.

2. Une transformation et une commercialisation en circuits longs

■ Des matières premières qui nécessitent une filière agroalimentaire pour leur transformation

Le volume et la spécialisation de la production du territoire en grandes cultures implique une transformation agroalimentaire importante. Pour les céréales grains, que le territoire produit en grande quantité, deux étapes sont nécessaires avant sa consommation : une première transformation en amidon, farine, semoule ; et une deuxième transformation en amylacés, aliments animaux, pain, biscuits, etc.

D'autres productions nécessitent une transformation spécifique, dans des sucreries (pour la betterave), ou des usines de trituration (pour le colza), dont les volumes importants sont majoritairement

orientés vers l'exportation. Au niveau régional, ce serait ainsi 3000 kT de céréales transformées en pain, biscuits, aliments pour animaux, etc. qui sont exportés, notamment en Belgique, Pays-Bas, et une partie dans d'autres régions en France.

Les productions qui ne nécessitent peu voire pas de transformation, comme le maraîchage ou la culture de légumes de plein champ, sont minoritaires sur le territoire. Ces petites exploitations, souvent en agriculture biologique, transforment sur place et écoulent leurs productions de légumes, fruits, ou de fromages, ou viandes majoritairement en vente directe.

■ Le territoire de la CCPS bien entouré de structures de transformation

Le territoire de la CCPS ne dispose pas d'outils de transformation collectifs. Toutefois, elle est relativement bien entourée par 31 structures de transformation entre la Communauté d'agglomération de Cambrai, la Communauté de communes du Pays de Mormal, la Communauté d'agglomération

de la Porte du Hainaut, et la Communauté d'agglomération de Valenciennes.

Ces dernières sont diversifiées pour donner des débouchés à l'ensemble de la production du territoire : la viande, le lait, les légumes, les céréales, et la betterave.

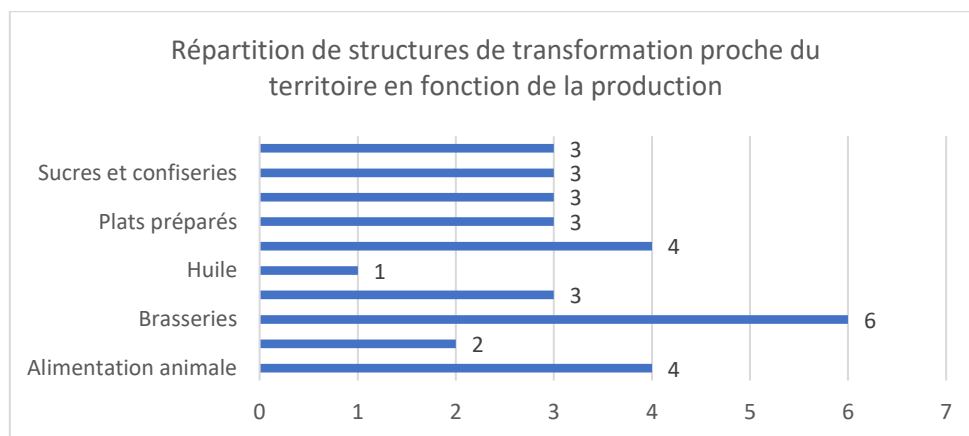


Figure 17 : Répartition de structures de transformation proche du territoire en fonction de la production

L'abattage-découpe présente des opportunités pour le territoire : les trois ateliers situés, pour l'une sur la Communauté d'agglomération de la Porte du Hainaut, et pour les deux autres sur la Communauté d'agglomération de Valenciennes Métropole, sont proches de la CCPS et disposent d'une filière Label Rouge pour la race bovine Belle Bleue.

Les territoires limitrophes apportent également d'autres ressources pour les producteurs du territoire : 9 structures de

négoce travaillent sur l'alimentation animale, les céréales, les fruits et légumes, la viande, et une structure propose du conseil concernant la transformation des produits laitiers.

Le territoire comporte, en outre, des structures de transformation individuelles, écoulant en vente directe bières, jus de pommes et de poires, pains artisanaux et viande de boucherie. Seule la chèvrerie vend ses fromages hors du territoire.

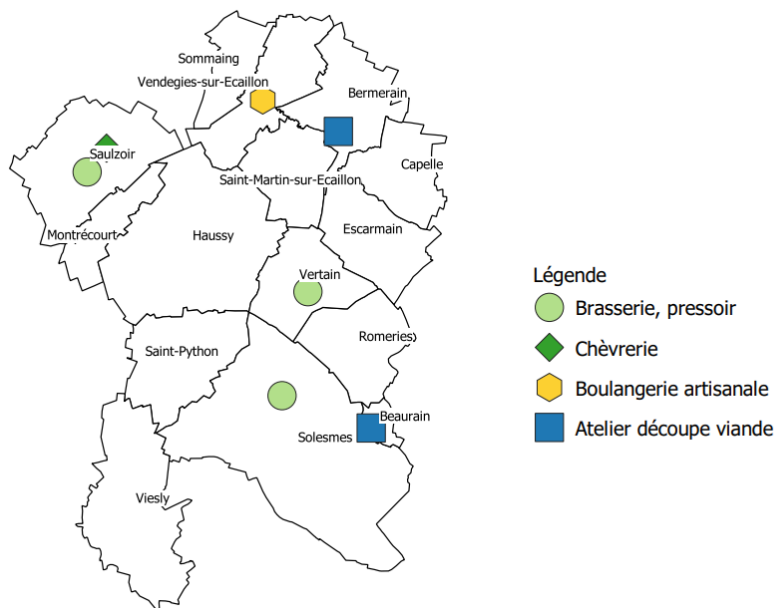


Figure 18 : les ateliers de transformation individuels sur la CCPS (2022)

■ Des démarches engagées par la collectivité sur la construction de filières locales

La structuration de filières est essentielle pour guider la production sur un territoire. La question des débouchés agricoles, pour les exploitants, est centrale lors de leur choix de plantation, et se rajoutent à de nombreux facteurs exogènes (les crises politiques, les évolutions des aides agricoles européennes, et les aléas météorologiques) très incertains pour les productions. La capacité de résilience d'un système agricole et alimentaire implique notamment la structure de filières locales moins dépendantes des cours mondiaux.

Dans ce contexte, la Communauté de communes du Pays Solesmois a participé à la conduite d'études pour structurer des filières locales/régionales portées par l'association A Pro Bio : la filière bière, la filière farine (implantation d'un moulin). Un projet d'abattoir mobile entre la CCPS et le Parc Naturel Régional de l'Avesnois a également émergé, afin de soutenir la filière locale de viande.

La collectivité a aussi engagé des actions pour soutenir la vente en circuits courts : la

« Boutique Fermière », un drive fermier avec plusieurs points de collecte sur le territoire, a émergé en 2020 lors du premier confinement. Succès de l'époque « covid », l'initiative portée par la collectivité a finalement périclité en raison d'une baisse de la demande et de désaccords entre producteurs. Au sein du territoire, la commune de Vendegies-sur-Ecaillon a favorisé l'installation d'un maraîcher afin de mettre en place une Association pour maintien de l'agriculture paysanne (AMAP) soutenue par un groupe d'habitants. L'association, créée en 2016, regroupe aujourd'hui 9 producteurs locaux.

Un autre projet d'envergure est également en réflexion sur le territoire : la construction d'une cuisine centrale, permettant d'approvisionner la restauration collective en produits locaux, et de fournir un débouché supplémentaire à la production maraîchère et légumière.

Analyse par la matrice AFOM – structuration des filières et relocalisation de la production

Atouts	Opportunités
Faiblesses Uniformisation des cultures, manque de diversité ; Tendance à l'exportation des cultures ; Absence d'outils de transformation collective sur le territoire.	Menaces Une agriculture dépendante des cours mondiaux ; Retournement de prairies en raison de la baisse d'exploitations d'élevage.

Chapitre 2 : Analyse de la consommation alimentaire

L'alimentation désigne à la fois l'action et l'effet de s'alimenter, c'est-à-dire le processus par lequel les êtres vivants consomment des aliments pour vivre.

L'alimentation est très normée (« alimentation équilibrée », « alimentaire saine », rapport à la nutrition, etc.). Elle a été récemment mise au cœur de politiques publiques avec les projets alimentaires territoriaux (PAT), ce qui témoigne de son statut d'objet politique.

Dans cette partie, l'alimentation sera d'abord étudiée sous l'angle de la consommation à domicile et commerciale (I), puis sous l'angle culturel (II). La prise en charge par le territoire des inégalités d'accès à l'alimentation, qui posent des questions sérieuses de justice alimentaire, sera ensuite abordée (III). Enfin, la restauration scolaire des écoles primaires, levier central de la collectivité pour sensibiliser à l'alimentation et lutter contre le gaspillage alimentaire, fera l'objet d'une attention particulière (IV).

I. L'offre commerciale sur le territoire en constante adaptation face à la consommation du territoire

L'état des lieux des profils majoritaires au sein des habitants est nécessaire pour comprendre les enjeux et habitudes de consommation sur le territoire.

La CCPS rassemble 14 749 habitants en 2019, dont un tiers de sa population dans la tranche d'âge 45-74 ans. Le territoire est caractérisé par une forte proportion de retraités (26,7% en 2019¹³) et de personnes sans activité professionnelle (19,5%). Sa population est essentiellement constituée de couples avec enfants – 52% des foyers

ont au moins un enfant dans le foyer – et se démarque par une tendance à la réduction de la taille des ménages.

Les tendances qui se dégagent du territoire suivent néanmoins les tendances nationales : si la part des GMS s'accroît (1.), la vente directe parvient à s'adapter à la demande fluctuante de local, mais reste relativement en retrait (2.). La restauration hors domicile demeure, quant à elle, un secteur dynamique qui stimule le bassin de consommation (3.).

¹³ Chiffres INSEE 2019.

1. Grandes surfaces et commerces de proximité : un équilibre fluctuant

Le ratio entre grandes et moyennes surfaces (GMS) et commerces de proximité tend à favoriser de plus en plus les plus grands commerces, en raison de la diminution du nombre de commerces de proximité. Ces derniers parviennent néanmoins à se réinventer. La répartition géographique de l'offre de GMS et des commerces de proximité est également très polarisée.

D'une manière générale, le territoire a perdu une bonne part de ses commerces en quelques dizaines d'années, mais les formes de vente ont parfois évolué et se sont multipliées. Auparavant, presque toutes les communes possédaient un ou plusieurs cafés, un marché, des artisans (boucher, fromager, épicerie, boulangerie, etc.). Désormais, 6 communes n'ont plus aucun commerce, 5 communes ont entre 1 et 3 commerces, 3 communes ont au moins un commerce de proximité et une GMS.

■ Des grandes enseignes de distribution ancrées sur les plus grosses communes

Sur l'ensemble des commerces (GMS et commerces de proximité), les GMS voient leur part s'accroître entre 2017 et 2022, passant de 13% à 21% ; même si leur nombre reste stable, la diminution du nombre de commerces de proximité a mécaniquement entraîné une augmentation de la part des GMS.

Les commerces se situent majoritairement sur les trois plus grosses communes (Solesmes, Saint Python, Viesly). En particulier, on recense 4 grandes

enseignes localisées à Solesmes (Lidl et Carrefour Market), Saint-Python (Super U) et Saulzoir (Aldi).

Toutes les communes font état d'un approvisionnement massif en GMS, notamment près du lieu de travail et en-dehors du territoire¹⁴. Les habitants s'orientent majoritairement vers Valenciennes, Solesmes, et dans une moindre mesure Le Quesnoy, Cambrai et Caudry.

¹⁴ Résultat d'enquêtes auprès des élus des communes de la CCPS (mars-mai 2022) et de sondage de la population (2020)

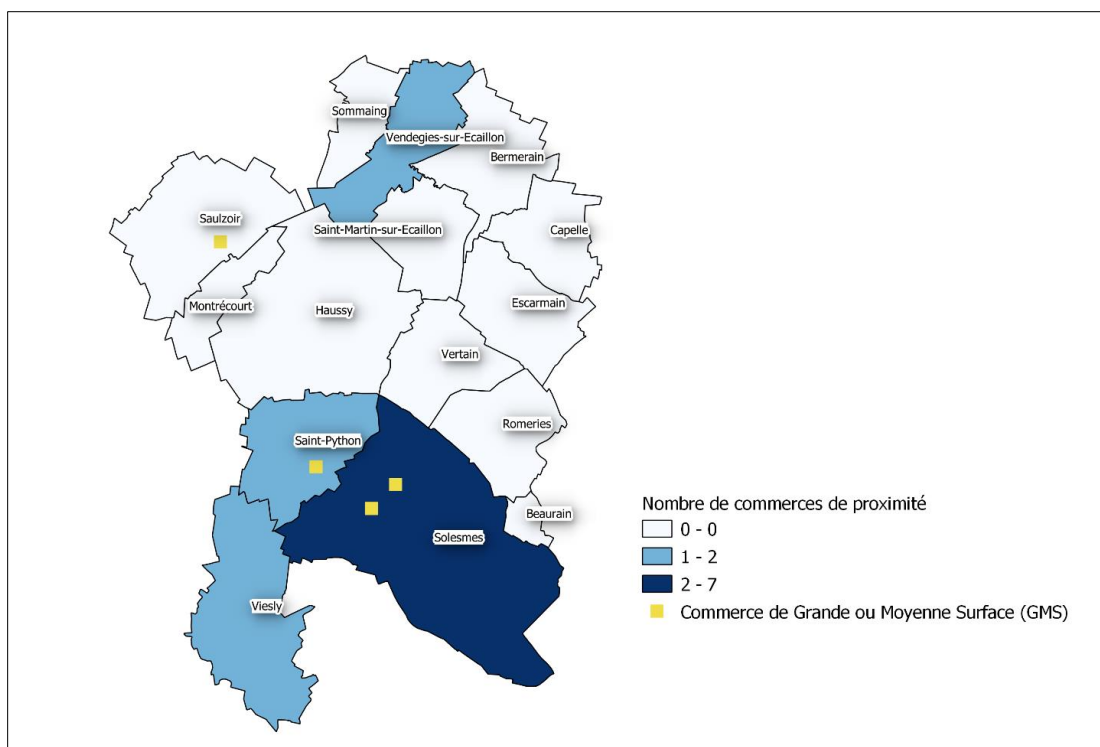


Figure 19 : Répartition des commerces de proximité et GMS

■ Des commerces de proximité en recul

Les commerces de proximité désignent un type de commerce spécialisé dans la vente au détail, où les consommateurs peuvent venir une à plusieurs fois par semaine pour se réapprovisionner en petites quantités. Ce type de commerces a largement diminué sur le territoire, au profit des grandes et moyennes surfaces : en 2017, le territoire recensait 27 commerces de proximité, contre 15 en 2022.

Les épiceries ont subi un déclin visible en vingt ans ; un vendeur de fruits et légumes est implanté à Solesmes ainsi qu'une épicerie, tandis qu'un revendeur de fruits et légumes est localisé à Vertain.

Les boulangeries sont moins nombreuses qu'auparavant, suivant la même logique que les épiceries. On recense une boulangerie à Viesly, trois à Solesmes, une à Saint-Python.

Concernant les boucheries, une est encore présente à Saint-Python, deux sont

Dispositif « 1000 cafés »

Le groupe SOS a lancé l'opération « 1000 cafés » en septembre 2019. Il s'agit d'un appel à candidature à destination des élus qui souhaitent porter un projet d'ouverture de café multiservice dans leur commune, afin de pallier la perte de commerce dans les petites communes rurales. L'objectif du groupe est le suivant : contribuer à résorber la fracture territoriale, recréer un lieu de convivialité dans les villages qui n'en ont plus et sur cette base, développer les services de proximité.

ouvertes à Solesmes, et une a été rachetée en mai 2022 à Vendegies-sur-Ecaillon.

Un magasin de boissons est situé à Vendegies-sur-Ecaillon et propose des vins de petits producteurs, mais aussi des produits locaux.

En parallèle, des initiatives communales voient le jour sur le territoire pour tenter de

redynamiser les villages sans commerces. La commune de Saint-Martin-sur-Ecaillon a répondu à l'appel à projets « 1000 cafés », qui a pour objectif d'implanter des structures polyvalentes pour répondre aux besoins de première nécessité des habitants. Cette structure, qui sera terminée en 2023, aura vocation à vendre des produits locaux, mais sera aussi dotée

d'un coin bibliothèque, d'un point de retrait de colis, et d'un point chaud. Cette initiative témoigne de la mutation des commerces de proximité en milieu rural. ; afin de répondre à une demande de services nécessaires et de pallier le manque de structures, les nouveaux commerces s'hybrident et acquièrent de nouvelles fonctions.



Figure 20 : Futur emplacement du café de l'opération "1000 cafés", Saint-Martin

■ Des tendances de consommation en faveur des grandes surfaces

Les grandes surfaces sont le lieu privilégié d'approvisionnement alimentaire sur le territoire. Le marché des GMS reste constant et, malgré un regain d'intérêt pour les circuits courts pendant la période de crise sanitaire, sa position dans le choix des consommateurs ne tend pas à être remise en cause. Dans l'enquête de consommation, 55% des répondants déclarent s'approvisionner dans des GMS en-dehors du territoire, et 70% dans des GMS sur la CCPS. C'est le même constat qu'au niveau national – en janvier 2022, le chiffre d'affaires total des grandes surfaces

a augmenté de 1,3% avec une hausse plus importante associée aux supermarchés (1,6%), quand les hypermarchés ont vu leur chiffre d'affaires augmenter de 1% en un an¹⁵.

Pour autant, une part de la population reste attachée aux commerces de proximité, et l'on peut espérer une certaine pérennisation des magasins de détail implantés sur le territoire¹⁶. En particulier, les boucheries continuent d'attirer les habitants, en demande de produits de boucherie de qualité.

¹⁵ Chiffres INSEE parus au 25/02/2022

¹⁶ *Ibid.*

2. La vente directe : des mutations permanentes pour s'adapter à la demande en produits locaux

Avec un total de 19 points de vente en circuits courts, le territoire fournit 1.4 point de vente pour cent habitants. Ce chiffre, *a priori* assez élevé pour le territoire, cache toutefois de fortes variations en matière

d'offre auprès des habitants. Circuits courts traditionnels et nouveaux modèles se partagent le marché de la vente directe, soumis à une demande très volatile.

■ La perpétuation des modèles de circuits courts traditionnels face aux nouveaux modes de consommation

Si de nombreux modèles de vente en circuits courts coexistent – c'est encore plus visible depuis la crise sanitaire –, les formes traditionnelles perdurent sur le territoire. La CCPS accueille ainsi trois marchés dans la semaine ; le jeudi matin à Solesmes, le vendredi matin à Bermerain et le dimanche matin à Viesly. Si très peu de producteurs locaux tiennent un étal dans les marchés réguliers, leur présence est accrue lors des marchés nocturnes organisés en été, en raison des festivités associées qui rassemblent plus de monde et qui garantissent un meilleur écoulement des produits pour les producteurs. Ces marchés nocturnes sont organisés conjointement avec le service culture de la collectivité depuis 2021.

Les entretiens réalisés avec les élus renforcent cette idée : si certains élus reconnaissent un intérêt croissant pour le bio et le local chez les habitants, d'autres communes évoquent un délaissement des marchés communaux ayant amené à l'arrêt de certains d'entre eux.

La vente à la ferme perdure aussi sur le territoire. On recense dix producteurs en

vente directe au niveau de la CCPS. Le chiffre est peu élevé, mais la tradition agricole est davantage tournée vers la grande culture et l'exportation. Cependant, ce modèle se perpétue et laisse aussi entrevoir des ventes à l'échelle extra-locale, sur le pas-de-porte ; des particuliers installent des pancartes et vendent leur production (souvent un à deux produits). Les producteurs en vente directe ouvrent parfois des pages Facebook pour communiquer sur leurs produits et sur les nouveautés, et participent aux différents réseaux (CIVAM, par exemple). Ces ventes à la ferme restent inégalement réparties et se concentrent sur la partie nord du territoire.

En parallèle, les commerces ambulants persévèrent : 9 communes ont au moins un commerce ambulant qui livre au moins une fois par semaine. Cependant, les produits proposés sont rarement locaux, à part une livraison de pommes de terre à Viesly. De plus en plus, les produits locaux laissent place à des produits transformés et des food-trucks alimentaires.

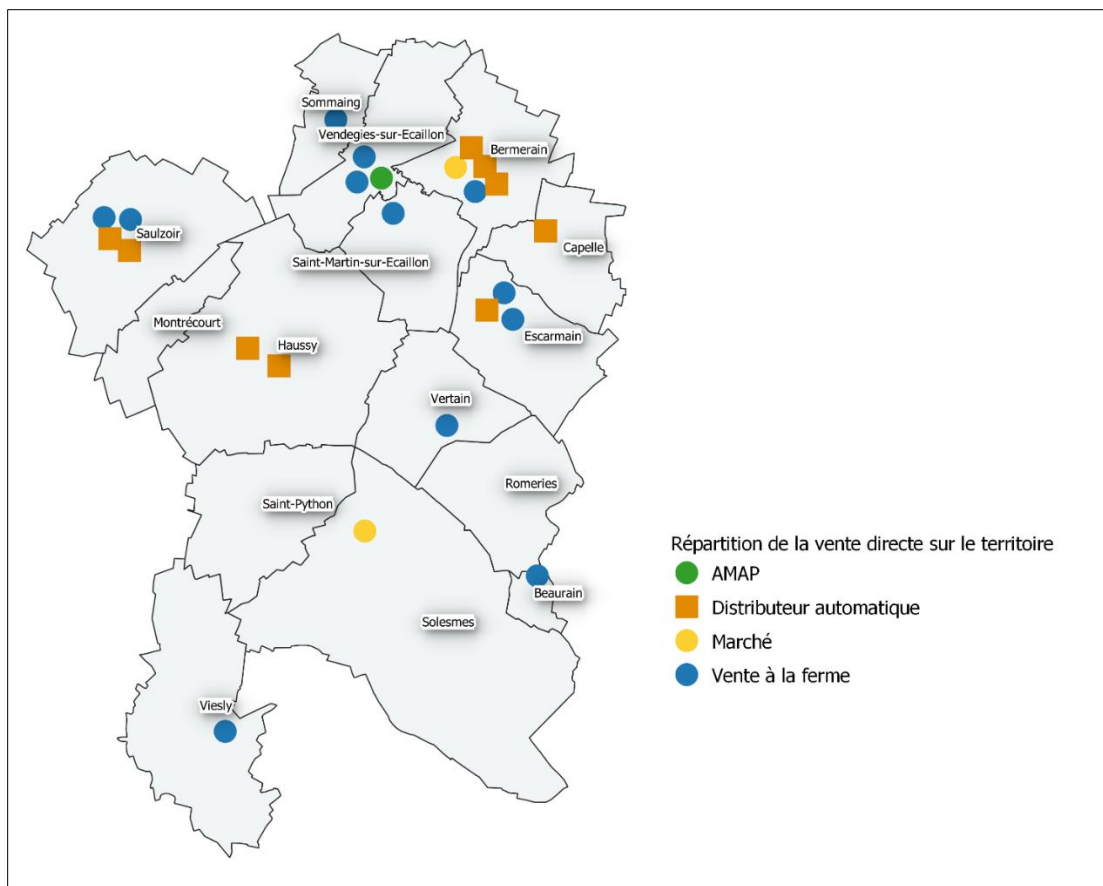


Figure 21 : répartition des structures de vente directe sur le territoire

■ De nouveaux modèles variés qui n'apportent pas toujours satisfaction

Un certain nombre de modèles de vente en circuits courts ont émergé, notamment en réponse à la demande de produits locaux découlant de la crise sanitaire. Des sites spécialisés ont gagné en visibilité, comme les réseaux Cagette, La Ruche Qui Dit Oui, et des structures de groupements de producteurs qui ont ancré leur présence au niveau local. Pour autant, exceptée l'AMAP de Vendegies, il n'existe pas d'initiatives et de réseaux similaires utilisant Internet sur le territoire. Pendant le confinement, le dispositif Ma Boutique Fermière a été mis en place à l'initiative de la collectivité afin de sécuriser des débouchés pour les producteurs en vente directe du territoire. Il consistait en l'achat sur Internet de produits locaux avec paiement en ligne, et récupération des denrées dans un café (le dernier commerce de Vertain) et dans une

salle des fêtes (commune de Saint-Martin-sur-Ecaillon, ne possédant aucun commerce). Les parties financière et organisationnelle du site ont été prises en charge par la CCPS. En ligne pendant 18 mois avant de péricliter, il a été le reflet du mécanisme à l'œuvre pendant la crise sanitaire ; d'abord plébiscité, les acheteurs se sont désengagés au fur et à mesure, ce qui a eu pour effet de démobiliser les producteurs devant se déplacer pour peu de quantités. Le dispositif a néanmoins permis de vendre une quinzaine de paniers par semaine, pour un panier moyen à 30 euros. Les clients de Ma Boutique Fermière

venaient en premier lieu pour soutenir les producteurs du territoire¹⁷.

Les distributeurs automatiques, en revanche, semblent gagner en notoriété et attirent un certain nombre d'habitants et de personnes de passage. Le territoire a vu s'implanter plusieurs distributeurs, qui permettent à des exploitants de vendre leur production en circuits courts : de 2020 à 2022, le nombre est passé de deux à huit distributeurs automatiques sur le territoire. Cet engouement s'explique notamment par la praticité du dispositif. Leur situation – une installation sur les axes de passage est privilégiée – permet à la fois un achat rapide par le client et un remplissage régulier par le fournisseur, sans qu'il ait besoin de rester sur place pour la vente. La typologie du territoire, incluant des « communes-dortoirs », se prête particulièrement bien à ce modèle, ce que confirme l'emplacement des distributeurs : ils sont majoritairement installés au nord du territoire, dans des communes dont la population travaille souvent dans le Valenciennois. Ce principe a séduit les usagers, qui pour la plupart s'arrêtent en chemin après la journée de travail. Il en existe trois à Bermerain (pommes de terre locales, pain et viande locale), un à Capelle (pain), deux à Saulzoir (pain et viande locale), deux à Haussy (pain et viande locale), un à Escarmain (pain). Les trois

distributeurs de viande sont installés par la même entreprise, un boucher issu de Valenciennes. Le pain provient de la ville de Thiant.

L'AMAP de Vendegies, quant à elle, existe depuis 2011. Chaque année, elle garde un noyau solide d'adhérents – environ 45 personnes –, et quelques adhérents gravitent autour du noyau. Les adhérents sont largement issus de la commune de Vendegies (environ 90%), mais certains sont des habitants de Sommaing-sur-Ecaillon, Bermerain, Haussy, Capelle ou Artres (qui n'est pas sur le territoire). L'AMAP possède un fonctionnement très démocratique, ce qui a accru la confiance des adhérents au fil du temps. Les produits, de qualité, sont distribués par quelques amapiens et souvent par les producteurs eux-mêmes, ce qui contribue à souder le collectif et à créer des liens entre producteurs et consommateurs. Au-delà des contrats AMAP, des commandes groupées de bière, de miel ou encore d'agneau local sont effectuées avec les volontaires ; le lien social s'en raffermi davantage. Cependant, les contraintes inhérentes au dispositif d'AMAP restent présentes, et le fait de devoir être présent chaque vendredi entre 18 heures et 19 heures, de ne pas pouvoir choisir les légumes, constitue un frein pour la majeure partie de la population.

■ La consommation de produits locaux et durables : une demande volatile

Il est possible d'observer deux clés de lecture concernant la consommation des produits durables et locaux.

L'incitation à consommer des produits durables est de plus en plus présente dans les discours ambiants, tout comme la tendance à faire plus attention à son alimentation – pour des raisons de santé, mais aussi de soutien aux producteurs locaux, par exemple. Elle est associée à

une empreinte carbone réduite, une qualité supérieure des produits alimentaires, et une juste rémunération des producteurs. Cette consommation est, de fait, aussi considérée comme plus engagée, requérant un investissement personnel ou collectif dans un contexte où l'écologie et la protection de l'environnement prennent plus de place dans la vie quotidienne. Cette idée s'est renforcée lors de la crise sanitaire, quand beaucoup de personnes

¹⁷Sondage effectué en mai 2021 auprès des utilisateurs

se sont tournées vers les producteurs locaux par solidarité. L'enquête en ligne envoyée en 2020 auprès de la population a permis de sonder les interrogés sur cette consommation particulière : 53% des personnes interrogées déclarent ainsi consommer des produits issus de l'agriculture biologique au moins une fois par semaine ; 92% pensent à acheter des produits de saison, et 93% des interrogés pensent que l'alimentation peut avoir des effets sur la santé. « Local », « bio », « environnement », « santé » sont les premiers mots associés à une alimentation durable pour les interrogés.

En parallèle, pour une partie de la population, la consommation de « local » est traditionnelle et pourvoyeuse de lien social ; par exemple, une certaine part de la population a pris l'habitude d'acheter quelques produits chez leurs voisins, à des connaissances, etc. Cette consommation de produits locaux est ancrée dans des manières de vivre le territoire. Les produits concernés sont de saison, disponibles en petites ou moyennes quantités, et un réseau informel tend à pérenniser le modèle.

Dans le premier cas, cette consommation de « durable » et de « local » reste très volatile sur le territoire. Elle est sensible aux fluctuations du pouvoir d'achat, aux

habitudes de consommation, et à la conjoncture : la crise COVID a engendré l'envolée de cette consommation de produits locaux. Elle a notamment permis à la CCPS de lancer la « Boutique Fermière du Pays Solesmois », un drive fermier regroupant plusieurs producteurs. Après 18 mois d'exercice, la demande a pourtant rapidement périclité, en raison d'une offre de produits trop restreinte, des habitudes qui ne se sont pas ancrées assez profondément, du prix des produits, et des contraintes associées à ce mode de vente. Concernant le drive, l'amplitude horaire, le fait de ne pas trouver tous les produits au même endroit, le moyen de paiement unique (en ligne) et le coût des produits ont freiné la plupart des utilisateurs. Plus les contraintes d'achat sont nombreuses, moins l'habitude risque d'être adoptée. En ce qui concerne la vente directe de produits locaux, comme c'est le cas de la vente à la ferme, les contraintes sont davantage présentes que dans les GMS, ce qui les expose à davantage de fluctuations.

Dans le deuxième cas, la consommation tendra à rester égale puisqu'elle provient d'une habitude bien ancrée, qui présente d'autres caractéristiques que l'achat à un producteur ; bien souvent, un lien – souvent de longue date – existe entre le producteur et le consommateur, et c'est ce qui semble être privilégié.

3. La restauration hors domicile, un secteur dynamique

La restauration hors domicile est un secteur économique englobant la restauration collective (cantines scolaires, restaurants d'entreprises, maisons de retraite, hôpitaux) et la restauration commerciale

(cafés, restaurants, etc.). Sur le territoire, la restauration commerciale est très inégalement répartie, et la restauration scolaire constitue le principal secteur de la restauration collective.

■ Une répartition très inégale de la restauration commerciale sur le territoire

En raison de leur statut de « communes-dortoirs », et selon la même dynamique que les commerces de proximité, les communes de la CCPS ont peu de bars,

cafés et restaurants sur leur territoire. Les structures se concentrent majoritairement sur la commune de Solesmes, en particulier les restaurants : sur les 11

restaurants présents sur le territoire, 8 sont situés à Solesmes.

Les cafés et bistrot, qui représentent un peu plus de la moitié de la restauration commerciale (13 sur le territoire), sont mieux répartis puisque présents dans neuf communes. Cette prévalence s'explique par la nature-même des bistrot, à savoir créateurs de lien social, dans lesquels les habitants se rassemblent pour se détendre et échanger. Le secteur sur la CCPS a subi le même déclin que sur l'ensemble des territoires français ; selon l'IFOP et France Boissons, la France recensait quelque 200 000 débits de boissons en 1960. En 2017, ils n'étaient plus que 36 000¹⁸. Les élus de la CCPS témoignent eux aussi d'une diminution manifeste des bistrot sur le territoire depuis une cinquantaine d'années¹⁹.

Néanmoins, de nouvelles structures s'implantent ponctuellement, comme l'illustre la nouvelle friterie installée à Escarmain en 2019, et un point de vente polyvalent ouvert l'année suivante à Haussy. Cette structure est à la fois un bistrot, un point de vente de produits de dépannage et un point chaud. Elle est un exemple de la mutation des services de proximité dans les petites communes ; les commerces, moins nombreux, regroupent plusieurs fonctions de première nécessité. A ce titre, les efforts de la collectivité pour subventionner la création de ces points de restauration ont porté leurs fruits : le nombre de restaurants, bars, cafés, etc. a doublé entre 2017 et 2022, passant de 12 à 24.

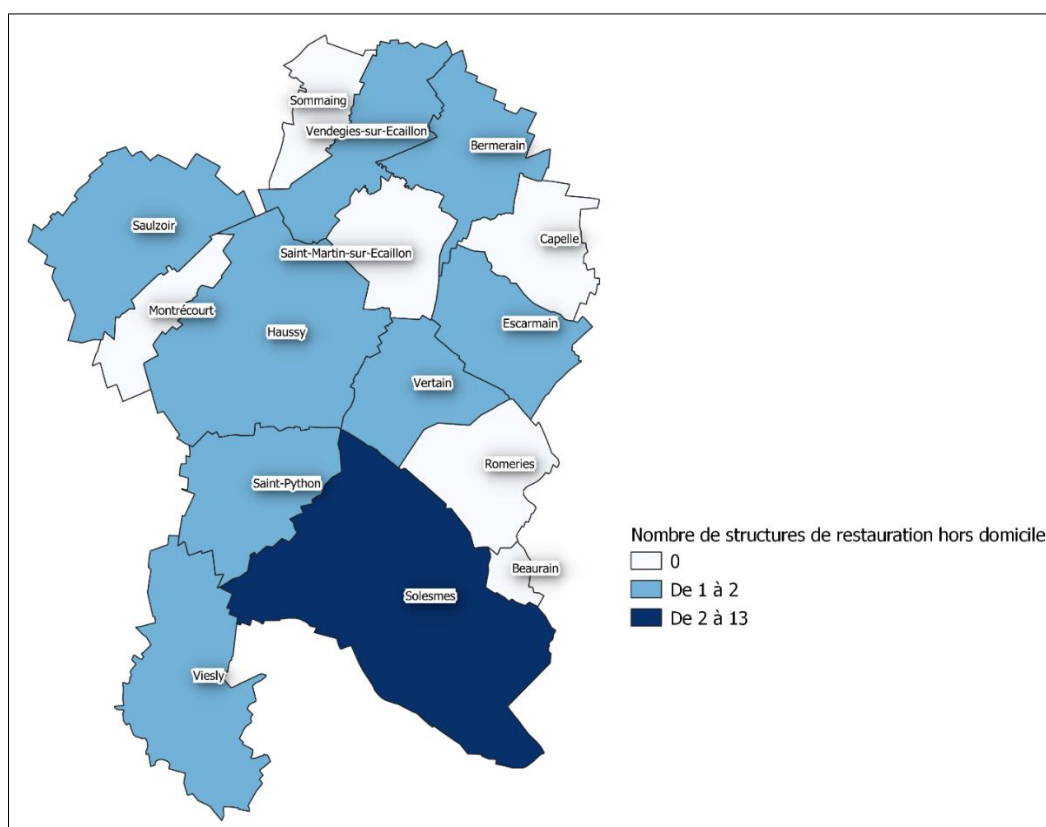


Figure 22 : Répartition des structures de restauration hors domicile par commune

¹⁸ Enquête de l'IFOP pour France Boissons, avril 2022

¹⁹ Entretiens individuels avec les élus, mars-juin 2020.

■ La restauration collective : prépondérance de la restauration scolaire sur le territoire

La restauration collective désigne une branche d'activités destinée à servir des repas en collectivité, hors du domicile privé. Elle se distingue de la restauration commerciale (restaurants, bars, etc.) par son mécanisme de prix – généralement, le coût global est divisé entre un employeur ou autre forme d'organisation collective, et le client, qui paye une petite partie du coût global. Les repas sont élaborés par une société externe (prestation de services) ou en régie directe (au sein de l'établissement où sont pris les repas, sous forme d'auto-gestion).

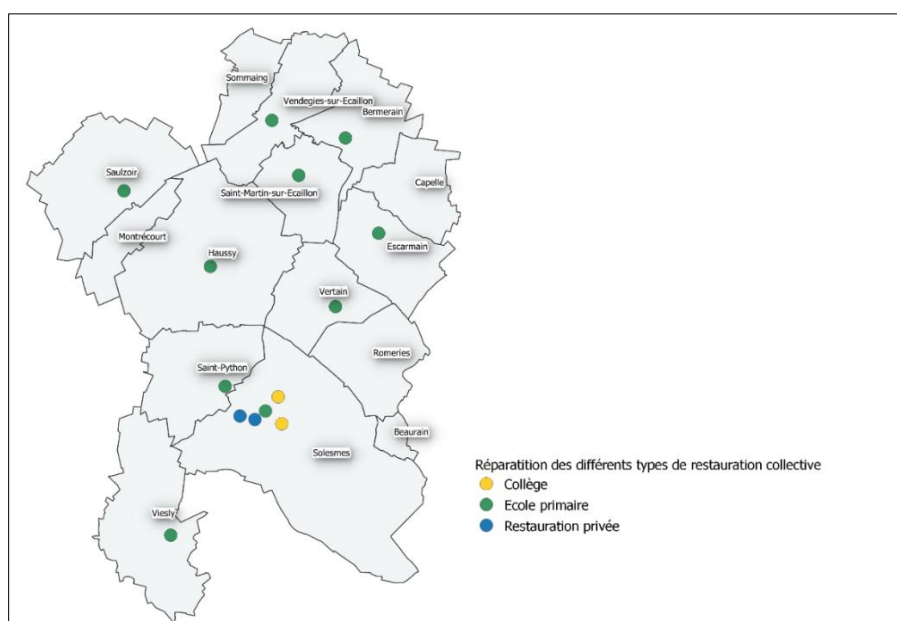
La restauration scolaire est la branche où l'on compte le plus de restaurants collectifs. La CCPS compte 10 écoles primaires publiques sur son territoire. Les communes possédant une école sont les suivantes : Bermerain, Escarmain, Haussey, Saint-Martin-sur-Ecaillon, Saint-Python, Saulzoir, Solesmes, Vertain, Vendegies, Viesly. Chaque école est dotée d'une cantine scolaire, qui ne permet cependant plus de cuisiner des repas sur place – ce qui était

le cas auparavant. Dans toutes les écoles, la majeure partie des enfants inscrits mange à la cantine régulièrement²⁰. La CCPS dispose également sur son territoire de deux collèges-lycées privés, tous les deux situés à Solesmes. Les repas sont pris sur place.

Il existe aussi sur le territoire deux maisons de retraite à Solesmes : une structure publique (EHPAD) et une résidence privée pour seniors. Les repas sont soit livrés par un prestataire, soit confectionnés sur place. Par ailleurs, les entreprises du territoire n'ont *a priori* pas de restaurants collectifs.

Les leviers concernant la restauration collective privée sont plus difficiles à activer en raison du caractère privé du domaine ; c'est donc la branche de la restauration scolaire publique et primaire qui présente la plus grande marge de manœuvre au niveau de la collectivité. La question de la restauration scolaire en dans les écoles primaires sera abordée plus en détails dans la troisième partie de ce chapitre.

Figure 23 : Répartition de la restauration collective sur le territoire



²⁰ Entretiens individuels avec les élus, mai 2022

Analyse par la matrice AFOM – offre commerciale

Atouts	Faiblesses
<p>Un nombre de points de vente directe relativement élevé ;</p> <p>Une adaptation progressive des producteurs locaux à la demande des habitants ;</p> <p>Un nombre d'écoles important et beaucoup d'enfants.</p>	<p>Des produits locaux en faible quantité et peu de producteurs locaux sur le territoire ;</p> <p>Le statut de « commune-dortoir » pour la majorité des communes ;</p> <p>La polarisation des structures de restauration commerciale sur la plus grosse commune ;</p> <p>Un territoire dont la demande est peu tournée vers les produits locaux.</p>
Opportunités	Menaces
<p>La redynamisation des centres-bourgs avec l'apparition de commerces hybrides ;</p> <p>L'apparition de nouveaux modèles de consommation ;</p> <p>L'intérêt croissant pour les produits locaux via les thématiques santé.</p>	<p>La consommation locale tributaire des crises extérieures ;</p> <p>La fluctuation de la demande qui précarise les débouchés des producteurs locaux.</p>

II. Consommer au quotidien : patrimoine culinaire et plaisir de manger

Au quotidien, l'alimentation est un besoin vital mais aussi un acte social. Ce dernier est notamment animé par des traditions culinaires propres au territoire (1.). L'acte de s'alimenter est également une expérience gustative, qui fait déjà l'objet d'animations de la part de la collectivité (2.).

1. Des traditions culinaires qui se perpétuent

La CCPS s'ancre dans des traditions culinaires propres, qui témoignent du lien étroit entre alimentation et territoire.

La fête des saurets, qui se déroule chaque année à Romeries, est sûrement la plus emblématique. Suivant la tradition datant du Moyen-Âge, le premier lundi suivant l'entrée en Carême, les membres de la Commission communale d'action sociale font une distribution de nourriture à domicile. Le midi, du balcon de la mairie, le maire jette 200 kg de harengs fumés – les saurets – à la population. Le pillage d'un convoi ennemi lors de la Guerre de Cent Ans serait à l'origine de cette coutume : les soldats anglais vaincus furent repliés derrière leurs tonneaux de harengs, et les assaillants distribuèrent le butin en le jetant à la population. Cette fête locale, très appréciée, est un rendez-vous festif qui met en lumière l'acte social qu'est l'alimentation.

Par ailleurs, tous les ans, un salon de la gastronomie se tient sur la commune de Solesmes. Il permet de regrouper des producteurs de la région et de mettre en avant les spécialités locales ; on peut citer le waré, une tarte aux poireaux dont la recette a été inventée à Solesmes, et est défendue par la confrérie du waré. Ce salon est un moyen pour les producteurs de présenter des denrées bien spécifiques, des labels particuliers ou un savoir-faire artisanal. Des personnes du territoire ou

hors territoire se déplacent lors de ce week-end, qui est aussi l'occasion de se regrouper autour d'un repas partagé.

Enfin, depuis vingt ans, une rencontre annuelle autour de la bière attire les habitants de Vendegies-sur-Ecaillon et alentours dans le courant du mois de juin. Annulée deux années de suite à cause de la crise sanitaire, elle est revenue en 2022, avec un repas-spectacle et une dégustation d'une vingtaine de bières locales, toutes provenant de l'arrondissement de Cambrai ou de la région.

Tous ces exemples témoignent de l'attachement du territoire à son patrimoine culinaire, ainsi que du plaisir ressenti à partager des produits issus du terroir en famille ou entre amis.



Figure 24 : Stand CCPS au salon de la gastronomie, 2016

2. Le plaisir de manger et les valeurs associées : des actions déjà engagées par la collectivité

Bien que la plupart du temps considéré sous l'angle de la production et de la consommation, il semble opportun de rappeler que le repas est bien souvent une source de satisfaction, l'occasion de faire une pause, ou encore de partager un moment avec ses proches, comme l'évoque la partie précédente. Il est donc important de garder à l'esprit que la nourriture incarne des idées, des valeurs, et de s'attarder sur le fait de considérer le repas comme un moment convivial ou de plaisir. Dans l'enquête de consommation, quatre personnes sur 148 ont répondu qu'elles n'aimaient pas manger. Sur les quatre, deux ont déclaré avoir un budget limité, deux n'aiment pas cuisiner, deux n'ont pas de temps à y consacrer et deux sont des personnes seules à domicile. La question de l'alimentation est aussi parfois corrélée à des injonctions sociales – surveillance du poids, incitations à manger sain –, mais aussi à des peurs – pesticides, articles ménagers avec des substances toxiques, etc. Si l'alimentation est censée apporter de la satisfaction, tous ces éléments tendent cependant à rendre l'exercice complexe.

Il conviendra de fait de mettre au cœur des réflexions les questions du goût – découvrir de nouvelles saveurs, retrouver les goûts de son enfance – et des moyens de cuisiner facilement et rapidement. L'ETAPE, service inhérent à la CCPS relatif au service à la personne, a déjà mis en place des ateliers cuisine pour partager des recettes, les transformer en recettes plus diététiques, et pour créer du lien social. Ces ateliers sont destinés à des publics précis, notamment les familles à revenus modestes ou les personnes isolées. L'ETAPE organise aussi, chaque année, l'événement Emotigoût, qui vise à promouvoir la nourriture variée, équilibrée, pour les petits et les plus grands. Ces rendez-vous sont gratuits, donc

accessibles à tous, et appréciés par la population.



Figure 25 : affiche d'Emotigoût 2018

Par ailleurs, des ateliers autour du goût ont été élaborés dans les écoles avec des associations locales (Les Sens du Goût, A PRO BIO, etc.), qui incitent à remettre le goût au centre de l'assiette.



Figure 26 : ateliers en classe à la MFR par APROBIO, 2018

III. L'accès à l'alimentation de qualité : un enjeu de justice alimentaire

Malgré l'offre commerciale variée sur le territoire, l'accès à l'alimentation, et en particulier à une alimentation saine et de qualité, reste très inégale (1), ce qui renforce les problématiques pour un territoire déjà sensible à la précarité (2).

1. Un accès très inégal à une alimentation durable sur le territoire

Sur le territoire, l'accès inégal à l'alimentation saine et de qualité peut être expliquée sous plusieurs aspects : les

difficultés économiques, les contraintes liées à l'offre en circuit-court, et la capacité d'autoproduction.

■ Des disparités économiques très marquées

Le pays solesmois regroupe une population d'ouvriers et artisans bien supérieure à la moyenne départementale (plus de 4 points) : les actifs, les ouvriers, employés et professions intermédiaires représentent, dans des proportions respectives similaires, 44,7% de la population. De même, la part de cadres et professions intellectuelles y est inférieure de plus de 8 points²¹.

En particulier, Sommaing est la commune ayant la part de cadres la plus importante parmi les communes de petite taille (44 %), suivie de Vendegies-sur-Ecaillon (11,4 %) qui a d'ailleurs le taux de chômage le moins élevé (8,6 %) ²². En parallèle, Capelle et Romeries ont non seulement la part d'ouvriers la plus importante, mais également un fort taux de chômage (respectivement 15,7 % et 14,5 %). Parmi les communes les plus peuplées, Viesly, au

sud, est celle ayant le deuxième plus fort taux de chômage avec 18,4 %. Solesmes reste la commune où les inégalités sont les plus importantes, avec un taux de chômage à 22,7% (près de 10 points de plus que le département). La commune enregistre également un taux de pauvreté de 25%, plus élevé que celui de la CCPS (17,6%), et du département (19%).

On constate clairement un gradient nord-sud, voire est-ouest – en somme, un découpage entre la vallée de la Selle (sud-est) et la vallée de l'Ecaillon (nord-ouest). Les communes de Saint-Python, Haussy et Solesmes apparaissent comme étant les plus fragiles, tandis qu'au Nord, Vendegies-sur-Ecaillon se trouve être la commune la plus favorisée (revenu médian le plus important, part de diplômés la plus importante, etc.).

²¹ Chiffres INSEE 2020

²² Chiffres INSEE 2019

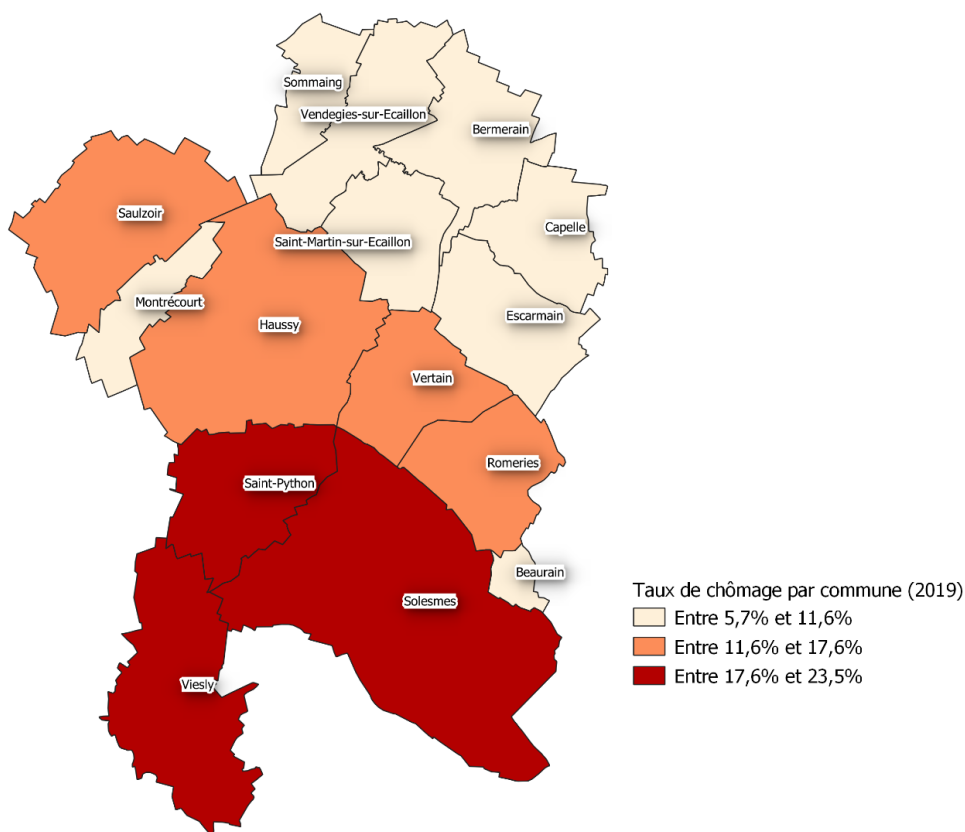


Figure 27 : Répartition des communes en fonction de leur taux de chômage (2019)

■ Des difficultés d'accès aux circuits courts

Il convient de préciser que les personnes qui s'orientent vers les circuits courts se situent majoritairement au nord du territoire. Ces communes, traditionnellement plus aisées et proches de l'agglomération de Valenciennes Métropole, entretiennent le lien entre ce territoire et le nord de la CCPS, notamment au regard du bassin d'emplois dont l'agglomération est dotée.

Les difficultés d'accès aux circuits courts sont en effet intimement liées au prix des denrées. Environ un quart des personnes sondées dans le cadre de l'enquête de consommation estime ne pas avoir le budget nécessaire pour porter une

attention particulière aux denrées alimentaires. Par le biais d'échanges lors d'événements organisés par le pôle culturel et dans le cadre de la promotion de Ma Boutique Fermière, ainsi que pendant les distributions des paniers dans le café d'une commune, il a été relevé que beaucoup d'habitants estimaient que les produits étaient trop chers ou qu'ils n'avaient pas les moyens de s'en procurer. Si l'enquête à destination des utilisateurs de Ma Boutique Fermière n'appuie pas cette idée – personne n'a arrêté de commander en raison du prix des produits –, il faut noter que les trois-quarts des personnes ayant répondu que le budget n'était pas un

obstacle sont majoritairement issues de classes moyennes ou supérieures.

Un autre frein d'accès aux circuits courts est la difficulté à changer les habitudes. Même si les enjeux de l'alimentation sont connus, la variable organisationnelle semble rester prépondérante dans les choix de consommation. 25% des sondés dans l'enquête de consommation estiment qu'il est difficile de changer ses habitudes de façon pérenne. La part de la population travaillant hors du territoire est non négligeable, et témoigne des temps de trajets rallongés entre le lieu de travail et le lieu d'habitation. Le temps passé dans les transports est autant de temps non disponible pour l'achat de produits à la ferme ou la préparation de repas maison. C'est notamment ce qui explique le succès des distributeurs automatiques, qui permettent aux habitants ou aux passants de s'approvisionner en produits locaux en-dehors des heures standard d'ouverture

des commerces. L'enquête à destination des utilisateurs du drive fermier a montré que les contraintes principales étaient la plage-horaire de retrait (deux heures dans la semaine), l'éloignement du lieu de distribution (deux communes concernées) et le manque de produits (pas de viande, peu de crèmerie).

Il existe d'autres obstacles inhérents à l'idée de changer son alimentation ; le manque d'adhésion du reste de la famille, le fait de ne pas apprécier cuisiner ou simplement le manque d'envie sont autant de raisons évoquées pour décrire ce choix. L'objectif est donc, pour la CCPS, de parvenir à mobiliser les personnes dont les freins ne sont pas liés à l'envie, afin d'apporter une partie de réponse à leurs questionnements – mais aussi de pousser les communes à ouvrir des points de retrait et à faire le relais dans la promotion des circuits courts sur le territoire.



■ L'autoproduction, une pratique inégalement répartie

L'autoproduction dans des jardins individuels ou collectifs est le circuit le plus court, et probablement le plus économique pour les ménages. L'écrasante majorité de la population vit dans une maison (94,4%) – dont les trois-quarts sont propriétaires –,

ce qui laisse à penser qu'une large part possède un jardin²³. Les élus confirment cette idée, à l'exception de la ville de

²³ Chiffres INSEE 2020.

Solesmes, qui compte un certain nombre de maisons sans jardin²⁴.

Pour autant, la part des potagers individuels tend à baisser, tout comme le nombre de jardins partagés²⁵. Plusieurs communes font état d'un délaissement des jardins partagés et jardins ouvriers, entretenus par quelques personnes âgées (Haussy, Capelle). De la même manière, ces dernières années ont vu baisser le nombre de potagers dans les domiciles privés. Bien qu'un regain d'intérêt semblerait exister après la crise Covid, la tendance est donc globalement à la baisse.

La CCPS a ainsi lancé une expérimentation autour d'un jardin de réinsertion en permaculture afin de répondre à plusieurs objectifs. L'un d'eux est la volonté de



Figure 28 : cultures sur le jardin de réinsertion

montrer qu'un jardin potager permet de produire des quantités de légumes intéressantes pour se nourrir en partie en circuits courts ; de même, il permet de créer un réseau de jardiniers prêts à s'entraider

Jardin de réinsertion de la CCPS

Porté à la fois par le service Développement durable et par le service en charge du dispositif « Territoire zéro chômeur de longue durée », le jardin a vocation à transmettre des connaissances en permaculture à des personnes éloignées de l'emploi depuis longtemps, afin de les réintroduire dans la vie active. Il est aussi le lieu d'expérimentations et de démonstrations en maraîchage bio. Les légumes récoltés sont redistribués aux Restos du cœur ou vendus à bas prix pour les personnes à faibles ressources financières.

et à échanger des produits en cas de besoin. Ce jardin est aussi un lieu de convivialité et d'échanges ; des formations gratuites et ouvertes à tous sont organisées toutes les deux à trois semaines sur des thématiques précises, pour que les habitants puissent puiser des techniques de maraîchage bio pour les reproduire chez eux, ou tout simplement pour leur donner envie d'installer un potager dans leur jardin.

2. Un territoire sensible à la précarité alimentaire

La problématique de la précarité alimentaire est très présente sur le territoire, et tend à s'intensifier avec les différentes crises sanitaires et économiques traversées. Avec un taux de pauvreté moyen de 17,6%, allant jusqu'à 25% dans la commune de Solesmes, les

structures d'aide sont un moyen de répondre aux besoins des habitants en situation de précarité. D'autres initiatives sont portées par la CCPS pour tenter d'apporter une réponse à cet enjeu primaire.

²⁴ Entretiens individuels avec les élus de la CCPS, mars-mai 2020.

²⁵ Synthèse des entretiens avec les élus, mars-mai 2022.

■ Les structures d'aide alimentaire, centralisées à Solesmes

Il existe plusieurs structures d'aide alimentaire implantées sur le territoire de la CCPS :

Les Restos du cœur. Ils sont implantés à Solesmes, et ont une fréquence de distribution de tous les quinze jours (campagne d'été) à toutes les semaines (campagne d'hiver). Les personnes bénéficiaires doivent justifier d'un reste à vivre de 400 euros maximum et doivent obligatoirement résider sur le territoire de la CCPS. Aucune participation financière n'est demandée. La composition des colis alimentaires est soumise à la nature et à la quantité des denrées réceptionnées. Les aliments sont collectés en fonction des ramasses des excédents alimentaires provenant de Lidl (Solesmes), de l'association Saint-Vincent-de-Paul, mais aussi en fonction du surplus d'agriculteurs à proximité. Le Rotary Club apporte parfois des dons alimentaires. La valeur du colis est en moyenne de 40€. Le nombre de bénéficiaires est en 2022 de 96 familles en été et 210 familles en hiver²⁶. Les familles bénéficiaires sont principalement des familles nombreuses, des familles monoparentales et des personnes seules. Le constat effectué par l'association est plutôt inquiétant ; il y a une augmentation alarmante du nombre d'inscriptions, la campagne d'été exclut un nombre important de familles en raison du changement de barème par rapport à la campagne d'hiver, et les personnes pouvant bénéficier de l'aide méconnaissent souvent leurs droits et n'osent pas toujours contacter les structures d'aide (CCAS, maison France Service, etc.).

Le Secours Populaire. Situé à Solesmes également, il a une fréquence de distribution d'une fois par semaine. Le reste

à vivre doit être inférieur ou égal à 7 euros par jour. Les bénéficiaires doivent impérativement résider sur le territoire de la CCPS. Une participation forfaitaire de 15 euros est demandée, et la valeur du colis se situe autour de 80 euros. Des colis supplémentaires peuvent être délivrés de façon exceptionnelle. 136 foyers sont concernés, soit 306 bénéficiaires – majoritairement des personnes seules, puis des familles monoparentales, et enfin des couples avec et sans enfants. 20% des bénéficiaires sont des retraités. Le constat est le même qu'aux Restos du cœur : un nombre croissant de foyers demande l'aide alimentaire, notamment de personnes retraitées. Les causes sont liées à une baisse de ressources induites par le chômage, un divorce, un logement énergivore, la crise économique, ou encore un problème de gestion du budget. Un colis de Noël est distribué chaque année.

Saint Vincent de Paul. Le jeudi matin, un petit-déjeuner avec lecture de l'évangile est organisé. Le premier dimanche du mois, un repas fraternel convie les bénéficiaires à partager un moment de convivialité. Les critères d'éligibilité sont les minimas sociaux, ainsi que les situations de grande précarité. Ils n'interviennent qu'en situation d'urgence. Dans ce cas, le magasin Carrefour de Solesmes remet à la structure les produits frais dont les dates sont dépassées. 20 familles en bénéficient, et sont identifiées par les Restos du cœur ou le CCAS de Solesmes.

La Croix Rouge et le Secours Catholique sont également présents sur le territoire, mais n'offrent pas d'aide alimentaire. Ils sont davantage centrés sur les aides aux démarches administratives, au logement, etc.

²⁶ Chiffres CCAS Solesmes – état des lieux au 31 mai 2022.

■ Isolement et accès à l'alimentation : le portage à domicile développé sur le territoire pour une partie de la population

La précarité alimentaire n'est pas systématiquement corrélée à une précarité économique. Une part de la population est estimée en précarité alimentaire du fait de son incapacité à se déplacer, ou de son isolement social, alors même que ses revenus sont considérés comme suffisants pour avoir accès à une bonne alimentation. Cette catégorie de personnes doit être prise en compte au même titre que les autres franges d'habitants qui n'ont pas les moyens d'accéder aux produits durables. Jusqu'en juin 2022, la CCPS tenait un dispositif de portage de repas à domicile pour les personnes âgées. Ces repas étaient préparés par la structure ACCES – ADEESSI Légumerie, située à Walincourt-Selvigny, dans le Cambrésis, et distribués par un agent de la CCPS. Les repas étaient élaborés en grande partie avec des produits locaux. En raison de la crise en Ukraine et de la hausse des prix, les prix des repas ont fortement augmenté, entraînant l'arrêt des livraisons. Une

soixantaine de foyers faisaient appel à la prestation. Le profil des usagers est globalement le même : des personnes aux ressources suffisantes pour assumer le coût du portage, isolées du fait du manque de mobilité et de l'âge. L'âge moyen des personnes concernées par le portage à domicile est estimé à 85 ans – entre 65 et 100 ans pour la tranche d'âge. La plupart des personnes ont fait appel à un prestataire externe pour remplacer le service de portage de la CCPS.

Des entreprises privées de prestations ou d'aides à domicile prennent le relais du portage à domicile auprès de personnes âgées ou à mobilité réduite : « Les menus services » (Valenciennes), « La belle vie » (Valenciennes) livrent sur le territoire, « Accès ADEESSI – maraîchage » (Abbaye des Guillemins), et d'autres situées à Cambrai (Aril, etc.) Pour autant, il n'est pas exclu qu'un nouveau dispositif soit mis en place par la CCPS.

■ L'alimentation au cœur d'une précarité aux multiples facettes

L'accès à l'alimentation n'est qu'un seul pendant de la précarité, mais est lié de près aux autres problématiques sociales. Des actions centrées sur l'alimentation peuvent ainsi contrecarrer l'isolement social et professionnel.

C'est la raison pour laquelle un jardin de réinsertion a été lancé en lien avec le dispositif « Territoire zéro chômeur de longue durée », décliné sur le territoire et porté conjointement par le CCAS de Solesmes et la CCPS. Son objectif est d'aider les personnes éloignées de l'emploi depuis longtemps à acquérir des compétences pour les exploiter dans un domaine particulier. Les personnes intéressées doivent habiter dans l'une des communes appartenant à la CCPS et

obtiennent un statut de bénévole, en attendant que le projet soit déposé et avant de savoir s'il est lauréat. Le cas échéant, des subventions sont octroyées et permettent le développement des activités, ainsi que des embauches. Les activités doivent permettre une certaine rentabilité ; C'est l'occasion de créer un débouché de produits locaux et durables, à intégrer dans un circuit à destination de personnes à faibles ressources financières. Ainsi, le jardin de réinsertion doit permettre à la fois à des personnes de se réinsérer socialement et professionnellement par le bénévolat, tout en créant une filière courte pour des personnes à ressources limitées, ce qui contribue à diminuer les effets de la précarité.

Le centre communal d'action sociale (CCAS), situé à Solesmes, par ses missions de lutte contre l'exclusion, d'insertion professionnelle et sociale et de prévention des risques à destination des personnes âgées, travaille également sur des projets centrés sur l'alimentation durable, tout comme l'ETAPE de la CCPS ; les ateliers cuisine pour les seniors, pour les jeunes parents, ainsi que la journée Emotigoût organisée chaque année sont autant de leviers pour tenter de répondre aux enjeux institués par les différentes sortes de précarité.

En parallèle, il est nécessaire de lier l'alimentation aux problématiques de santé.

La question de l'obésité est très présente sur le territoire, notamment l'obésité infantile. L'étude santé commanditée par la CCPS a mis en lumière plusieurs enjeux de santé publique, et certaines problématiques sociales ont été abordées lors d'ateliers de prévention. Ont été notamment relevées des difficultés relatives à la parentalité, avec des adultes souvent démunis face à l'éducation de leurs enfants et des carences mises en avant par les professionnels des PMI, avec des pathologies corrélées : problèmes de malnutrition et d'obésité, troubles du langage importants chez les enfants.



Figure 29 : récolte du jardin de réinsertion de la CCPS à destination des Restos du Cœur

Analyse par la matrice AFOM – justice alimentaire

Atouts	Faiblesses
<p>Un contexte socioéconomique globalement favorable par rapport au département ;</p> <p>Une localisation au carrefour de deux aires urbaines (Valenciennes et Cambrai) ;</p> <p>Des structures d'aide alimentaire présentes pour répondre aux besoins les plus urgents.</p>	<p>De fortes inégalités sociales et économiques au sein de la CCPS ;</p> <p>Un taux de pauvreté significativement important à Solesmes (25%) ;</p> <p>Des problèmes de malnutrition et d'obésité largement répandus sur le territoire ;</p> <p>Un isolement physique comme obstacle à l'accessibilité aux produits locaux et durables.</p>
Opportunités	Menaces
<p>Des initiatives de jardins communaux pour tenter de répondre aux enjeux de lien social et d'alimentation de proximité – une réponse seulement partielle ;</p> <p>Des programmes émergents pour pallier le chômage : Territoire zéro chômeur de longue durée.</p>	<p>La précarisation croissante d'une part de la population engendrée par les crises.</p>

IV. La restauration scolaire

La restauration scolaire est un levier puissant en ce qui concerne la sensibilisation à l'alimentation durable, puisqu'au-delà de fournir une prestation de qualité aux enfants, elle permet d'essaimer des explications sur les enjeux relatifs à l'alimentation et des bonnes pratiques alimentaires. A ce titre, son rayonnement est à mesurer au-delà des frontières de l'école – elle est un maillon entre la production agricole, qui peut répondre aux attentes de la restauration scolaire, et une consommation collective qui peut avoir un impact sur la consommation individuelle. La restauration scolaire dans les écoles

primaires fait déjà l'objet d'une démarche d'amélioration de la qualité des repas, *via* un cahier des charges plus exigeant (1.). Pour autant, les enjeux d'une alimentation locale et biologique et de réduction du gaspillage alimentaire au sein de la restauration scolaire ne sont pas encore appropriés par tous (2. et 3.) et nécessitent des actions supplémentaires, déjà en test sur des communes pilotes (4.). La construction d'une cuisine centrale est en réflexion pour aller plus loin dans la démarche d'introduction de produits bio et locaux (5.).

1. Des démarches déjà engagées pour améliorer la qualité des repas : le groupement de commande

Au vu du rôle pilier de la restauration scolaire sur le territoire, et à l'aube d'une législation favorable à l'adaptation de la restauration collective aux enjeux

environnementaux, la CCPS a initié et mis en place, dès 2019, un groupement de commande assorti d'un cahier des charges exigeant.

Quelques informations...

- 10 écoles ;
- 510 repas par jour en moyenne sur la totalité des communes ;
- Entre 30 et 150 repas par jour selon les écoles ;
- 1 groupement de commandes commun ;
- 1 prix unique (entre 2€ et 3€) ;
- Repas pris dans la cantine ou dans la salle polyvalente de la commune ;
- Temps du repas qui évolue entre 1 heure et 1h30 en fonction des écoles et du nombre de services.

■ Un cadrage national favorable à une nouvelle organisation

La Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, plus communément appelée Loi EGAlim, a été promulguée le 1^{er} novembre 2018. Elle est

issue des Etats généraux de l'alimentation (EGAlim), qui ont eu lieu en décembre 2017. Combinaison des résultats d'ateliers nationaux, régionaux et locaux, mais aussi de consultations publiques, cette loi a

l'ambition de favoriser une alimentation durable en restauration hors domicile et privée, tout en assurant des débouchés pérennes et viables pour les producteurs français.

Les objectifs sont multiples. Le premier réside dans la valorisation de la production agricole en assurant une répartition équitable des ressources, afin de permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail ; cet objectif passe par la rénovation des relations économiques entre les acteurs des filières agro-alimentaires, l'optimisation du droit à la concurrence, le portage d'une politique forte au niveau de la PAC, mais aussi par le renforcement de l'image de la France à l'international en veillant à l'équilibre des relations internationales. Le deuxième objectif est d'accompagner la transformation des modèles de production pour mieux répondre aux attentes des consommateurs. Il s'agit de développer l'agriculture biologique, d'entamer la transition écologique au niveau national, mais aussi d'œuvrer pour une restauration collective axée sur le local et le durable, tout en prenant en compte le bien-être animal. Enfin, le dernier objectif est de promouvoir des choix de consommation privilégiant une alimentation saine, sûre et durable, accessible à tous. Pour cela, le plan prévoit une surveillance pour identifier et évaluer les risques, renforcer la coordination européenne dans le cadre de la lutte contre les fraudes alimentaires, et enfin prendre en compte l'alimentation comme un déterminant majeur de la santé.

Dans le cadre de la restauration collective, notamment scolaire, plusieurs points sont

énumérés, avec des échéances correspondantes :

- A partir du 1^{er} janvier 2020 : interdiction des ustensiles en plastique à usage unique ;
- A partir du 1^{er} janvier 2022 (et janvier 2024 pour la restauration collective du secteur privé) : obligation de proposer au moins 50% de produits durables (SIQO), dont au moins 20% de produits bio ou en conversion ;
- A partir du 22 octobre 2022 : obligation d'entamer un diagnostic de lutte contre le gaspillage alimentaire, suivi de mesures concrètes pour réduire la quantité de déchets ;
- A partir du 1^{er} janvier 2024 : obligation d'avoir 100% du total d'achat de la famille « viandes et poissons » composé des produits de qualité et durables (Label Rouge, AOC/AOP, IGP, STG, HVE, Ecolabel pêche durable, RUP, Commerce Equitable, produits avec la mention « fermier », ou produits équivalents).
- A partir du 1^{er} janvier 2025 (ou 1^{er} janvier 2028 pour les collectivités de moins de 2000 habitants) : interdiction des contenants alimentaires en plastique.



Figure 30 : Logo de la loi EGAlim, site du ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des forêts

■ Des efforts pour engager un processus d'amélioration de la qualité des repas : les prémices d'une réflexion sur le cahier de charges

En 2019, la CCPS s'est penchée sur la question de la restauration scolaire et a commencé à réfléchir à un moyen d'anticiper les exigences de la Loi EGAlim, tout en minimisant l'augmentation mécanique des coûts liée au changement de menus afin d'augmenter la qualité des repas. Un diagnostic a été établi ; les communes étaient liées contractuellement majoritairement avec la société API restauration, à l'exception d'une commune passant par Dupont Restauration et une commune (Haussy) livrée par la MFR. Mis à part Haussy, toutes les communes

étaient livrées en liaison froide. Le diagnostic a aussi révélé des disparités au niveau des prix, notamment celles qui passaient par API restauration ; pour une même prestation de services, chaque commune payait un prix différent. Par ailleurs, même si sept communes étaient plutôt satisfaites des prestations, deux estimaient que le service et la qualité des repas pouvaient être améliorés. Quatre communes ont déclaré que les repas étaient trop copieux, ce qui engendrait du gaspillage. En parallèle, aucune remontée de la part des parents n'a été constatée.

Méthodologie

La CCPS a lancé une concertation auprès des élus des communes concernées pour réfléchir à une nouvelle organisation. Des réunions entre les élus ont été organisées pour définir les volontés et objectifs de chacun. La concertation est un élément fondamental du projet. Il a fallu définir une volonté politique commune et partagée par tous, avec la liste des valeurs à inculquer aux enfants, avant de contacter les différents partenaires des projets de territoire déjà en œuvre ; la CCPS a été accompagnée par l'association A PRO BIO pour la définition des clauses du marché, ainsi que du service juridique en interne. La CCPS s'est inspirée des retours d'expériences d'autres territoires pour voir ce qui a fonctionné ou non. Il a aussi fallu réfléchir à la question du nombre de composantes et du pain : les composantes varient généralement de 4 à 5 (en fonction du choix de mettre fromage et/ou dessert), et le pain peut être inclus ou non (cela laisse une marge de manœuvre pour faire appel à un boulanger local).

Plusieurs facteurs ont facilité la mise en place du groupement : la dynamique concernant l'alimentation durable était déjà active sur le territoire (la CCPS porte un programme AgriBio depuis plusieurs années pour promouvoir l'agriculture biologique). De plus, en tant que petit territoire, il est plus aisé de regrouper les différents acteurs et élus, et la concertation est plus rapide. La taille du territoire n'est pas un frein à l'élaboration de projets. Cependant, il a fallu porter une attention accrue sur plusieurs points. En effet, la tendance est de prime abord à un agglomérat d'intérêts personnels plutôt qu'une vision collective : il faut miser sur la concertation et la pédagogie pour dépasser cette idée. De plus, il a été nécessaire de faire attention aux cas particuliers et prendre en compte toutes les caractéristiques de chaque marché précédent. Par exemple, certaines communes louent des fours, quand d'autres les ont achetés : la disposition dans le cahier des charges sera différente en fonction de ces deux cas, et il faut s'attacher à trouver des solutions pour chacun. Enfin, la clarté du cahier des charges a été un élément central ; être très clair sur le cahier des charges, sur les attentes, les pénalités en cas de non-respect du marché, ne pas hésiter à reformuler, sont des points primordiaux.

■ Les modalités du cahier des charges : des exigences élevées pour la qualité

L'ensemble des communes a décidé d'adhérer au groupement de commandes en 2020, à l'exception d'une commune qui l'a rejoint en 2021 et la commune de Haussy qui a décidé de garder son partenariat avec la MFR, puisque la production y est locale. La commune pourra cependant y adhérer plus tard si elle le souhaite. Le prestataire sélectionné pour une durée d'un an renouvelable trois fois est API restauration.

Dans une volonté de lisibilité des menus, le cahier des charges exigeait un repas 100% bio, un repas 100% végétarien, un repas 100% local et un repas conventionnel par semaine. En parallèle, ces dispositions permettaient d'intégrer dans les repas un volume plus important de produits bio, mais aussi de produits locaux (à l'échelle des Hauts-de-France), pour valoriser le savoir-faire des agriculteurs et artisans de la région. L'une des finalités était, en parallèle de l'alimentation du consommateur, d'aider à la structuration des filières locales et bio sur le territoire en proposant un débouché pérenne aux agriculteurs.

Afin de limiter la hausse des prix, la CCPS a sollicité les subventions allouées via le dispositif Interfel « Lait et fruits à l'école », porté par FranceAgriMer. Ce dispositif européen octroie une subvention allant de 0.10€ à 0.16€ en fonction des forfaits choisis pour chaque distribution de fruits, légumes, produits laitiers bruts (sans sucre, sel, ou gras ajoutés) et labellisés SIQO

(signe officiel de qualité dont bio). Chaque trimestre, la société prestataire envoie un tableau récapitulatif des distributions effectuées dans le cadre d'Interfel, et la CCPS reporte sur le site officiel le nombre de produits distribués, les causes des distributions manquées, etc.

En parallèle, plusieurs communes ont adhéré au dispositif national « cantines à 1 euro ». Cette décision a contribué à augmenter de manière significative le nombre de convives à la cantine. Par exemple, un bond de 30% a été observé dans une commune, et il a fallu embaucher une personne supplémentaire sur la plage-horaire méridienne d'une heure trente. Les communes ayant mis en place la démarche sont les suivantes : Bermerain, Escarmain, Saint-Python, Solesmes, Vertain.

Dispositif « cantines à 1 euro »

Depuis le 1^{er} avril 2019, l'Etat soutient la mise en place de la tarification sociale dans les cantines, afin de permettre aux familles les plus modestes d'inscrire leur enfant à la cantine. Pour y prétendre, les communes doivent être éligibles à la DSR Péréquation. La grille tarifaire doit prévoir au moins 3 branches, dont une à 1 euro maximum. Depuis avril 2021, l'aide de l'Etat s'élève à 3 euros par repas facturé à 1 euro maximum. L'aide est allouée pour 3 ans maximum.

■ Une compétence toujours propre aux communes, mais des interventions régulières de la CCPS

La CCPS n'a pas la compétence de la restauration scolaire. Chaque commune est chargée de faire fonctionner le marché. La CCPS intervient en tant que structure coordinatrice ; elle gère la forme du marché et le dispositif de France AgriMer, mais les communes doivent commander les repas en fonction des inscrits, et contacter API

restauration directement en cas de problème.

Cette organisation présuppose une plus grande concertation entre les communes, et des réunions sont organisées régulièrement pour faire le point sur le marché. Cela permet aussi d'unifier les demandes et de travailler davantage avec le prestataire sur les approvisionnements.

La CCPS effectue régulièrement des contrôles de qualité concernant la restauration scolaire. Ce suivi est l'occasion d'échanger avec le prestataire

des repas et avec les cantines sur les problèmes rencontrés.

■ Une part de produits de qualité satisfaisante, mais difficilement améliorable

L'adaptation à la Loi EGAlim a été progressive en raison du cahier des charges exigeant de la CCPS. Au 1^{er} mars 2022, le menu basé sur 550 couverts comportait les éléments suivants (en valeur d'achats) :

- 24% de produits bio ;
- 28% de produits durables ;
- 17% de produits locaux²⁷.

Si cette part de produits durables respecte les objectifs de la loi EGAlim, la difficulté sera d'aller plus loin, en raison du manque de débouchés locaux. En effet, le territoire agricole du solesmois est orienté vers les grandes cultures, comme illustré

précédemment ; la part des débouchés allant vers les sociétés de restauration est faible, et la société prestataire à la CCPS évoque les difficultés de l'approvisionnement en produits locaux, et encore davantage en produits locaux et bio.

Il est nécessaire de préciser que le dispositif de France AgriMer permet de rajouter une part de produits SIQO dans la valeur totale d'achats. En effet, les fruits et légumes sélectionnés doivent répondre à un cahier des charges strict et contribue à multiplier les apports en produits durables dans le menu, par rapport à d'autres collectivités.

2. Diffusion des enjeux de la restauration scolaire auprès de l'ensemble des acteurs

Nous appelons enjeux de la restauration scolaire les questions de santé publique (lutte contre l'obésité en particulier), mais aussi l'explication de la présence des produits issus de l'agriculture biologique, des produits locaux et des repas végétariens. L'introduction de ces aliments,

introduits par le cahier des charges et la loi EGAlim, n'est pas toujours comprise par les convives. En parallèle, les encadrants de la restauration scolaire jouent aussi un rôle prépondérant dans l'appropriation des menus par les enfants.

²⁷ Chiffres transmis par API restauration

■ Des repas plutôt appréciés

Afin d'avoir un aperçu de la perception des repas proposés dans les communes, des questionnaires à destination des enfants mangeant à la cantine ont été distribués en 2021. Ces questionnaires ont été élaborés en partenariat avec l'association A PRO BIO. L'objectif était de cerner les marges de manœuvre pour mieux informer les convives sur l'alimentation durable, tout en repérant les problèmes liés à la conception, à la livraison ou à la qualité des repas.

Les enfants semblent apprécier moyennement les repas à la cantine – 57,2% des avis sont mitigés. Cependant, la part d'enfants satisfaits est plus importante que la part d'enfant insatisfaits – ils représentent respectivement 29% et 13,7% des avis. Nous avons noté que les repas étaient, d'une manière générale, plus appréciés qu'avant l'introduction du cahier des charges, ce qui conforte ce dernier dans la politique d'amélioration de la qualité

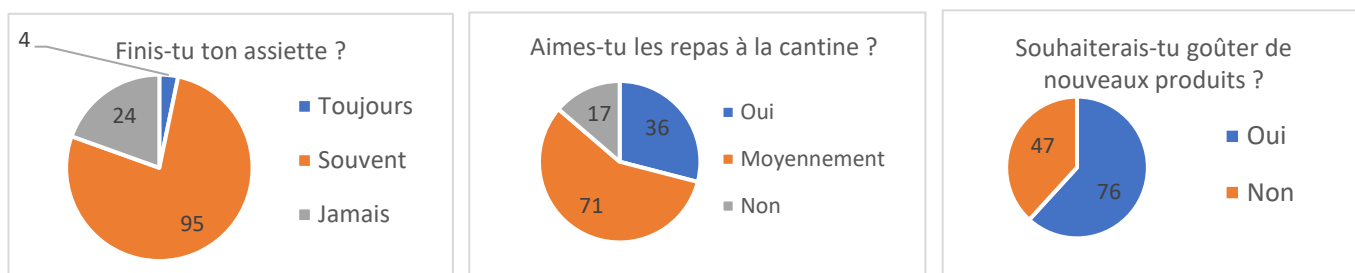


Figure 31 : graphiques sur la base de 121, 122 et 123 réponses

Les repas dans les cantines sont souvent mal perçus par les enfants ; la qualité n'est pas toujours au rendez-vous, et on estime que 75% des enfants ont du mal à goûter de nouveaux aliments, pendant une phase plus ou moins longue de leur développement²⁸. L'objectif de ce questionnaire était donc de relever les problématiques les plus importantes *via* les principaux intéressés ; à travers une série de questions telles que « finis-tu ton assiette ? », « quels aliments aimes-tu le plus à la cantine ? », « quels aliments aimes-tu le moins à la cantine ? », l'intérêt était de pouvoir identifier les repas les moins appréciés pour en discuter avec la société de restauration et tenter de modifier les recettes, le cas échéant.

D'une manière générale, il est difficile de faire goûter de nouveaux produits aux enfants. Le temps alloué au repas est souvent trop peu suffisant pour instaurer

des repas menée par la CCPS. Si globalement l'appréciation générale est assez satisfaisante, il convient cependant de continuer à travailler avec le prestataire pour améliorer les repas et parvenir à un taux de satisfaction plus élevé qu'actuellement.

On remarque qu'une majorité d'enfants déclare terminer « souvent » son assiette (77.2%), ce qui corrobore l'idée d'une prestation plutôt appréciée. Cependant, sur 123 réponses, seulement 4 affirment terminer toujours leur assiette, contre 24 qui ne la terminent jamais. Il a été remarqué localement que certains enfants ne mangeaient que du pain avec, parfois, du fromage²⁹.

une véritable pédagogie concernant certains produits – ce constat est encore plus visible depuis la crise sanitaire, puisque les groupes ont souvent été divisés

²⁸ Marilyne Seydoux-Perroud, Daoud Rhrub et Fany Chappuis, « Ce qui se joue à la table de la cantine »,

REISO, Revue d'information sociale, mis en ligne le 3 septembre 2020, consulté le 04/08/2022

²⁹ Informations basées sur des entretiens individuels de 2020 avec chaque commune, 1 commune concernée.

■ Une méconnaissance des enjeux des repas bio, locaux et végétariens observée chez les enfants

Les réponses au questionnaire ont révélé qu'une majorité d'enfants ne savaient pas pourquoi il y avait des produits biologiques dans les menus (77.7%), quand 22.3% estimaient que les produits biologiques étaient à privilégier pour différentes raisons ; pour la santé (11.5%), ou dans une moindre mesure pour la variété ou l'environnement (environ 3%). Au niveau des repas végétariens, l'écart est moins grand : 58.5% déclarent ne pas savoir pourquoi ils existent, quand 41.5% disent le savoir. Pour autant, les réponses sont à manipuler avec précaution ; 22 enfants déclarent que les repas végétariens sont présents pour les végétariens, sans forcément connaître l'explication sous-jacente. 5 enfants écrivent que les repas végétariens sont bons pour la santé, 9 qu'ils permettent de varier les repas, et 2

évoquent la démocratie alimentaire et la nécessité de limiter la production de viande.

Il est à noter que les quatre enfants ayant répondu « toujours » à la question « finis-tu ton assiette ? » disent connaître l'intérêt des produits bio et/ou des produits végétariens.

3. La lutte contre le gaspillage alimentaire, un enjeu à s'approprier

La question du gaspillage alimentaire est au cœur de la réflexion sur une plus grande durabilité des cantines scolaires. La nourriture représente une source considérable de pertes financières et de ressources. On estime que la moyenne du gâchis alimentaire est de 70g par enfant en

primaire, 135g par enfant en collège et 150g par personne au lycée³⁰. La CCPS a donc lancé un dispositif de lutte contre le gaspillage alimentaire de manière progressive, étendu au fur et à mesure à l'ensemble du territoire.

■ Des moyens mis en œuvre localement pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Si le gaspillage alimentaire a été remarqué dans l'ensemble des communes, une commune a pris des dispositions, à partir de 2015, pour tenter de le limiter (Saint-Python). La commune avait fait état d'une surconsommation de bouteilles d'eau et de serviette en papier. A partir de ce constat, la municipalité a acheté des serviettes en tissu, que les enfants ramassaient tous les jours et mettaient dans un panier pour laver

à la machine. Les gobelets en plastique ont ensuite été supprimés, et des carafes et distributeurs ont remplacé les bouteilles d'eau. Des bavoirs en tissu ont aussi fait leur apparition. A force d'explications, les enfants ont fini par s'habituer et ont pris goût aux défis donnés par les encadrantes – par exemple, la table ayant le moins gaspillé pendant le midi remportait un lot. La dynamique n'a pas perduré, mais

³⁰ Chiffres du ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire, 2020

certain encadrants sont déjà sensibilisés à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Une autre commune (Vendegies-sur-Ecaillon) a instauré un système de « chef de cantine » pour responsabiliser les enfants à la cantine, ainsi que des serviettes en tissu en remplacement des serviettes en papier traditionnelles.

D'autres communes ont parfois mis en place des actions diverses pour tenter d'apporter une réponse au gaspillage des ressources de la cantine, avant que la CCPS ne s'empare de la question dans le cadre de la loi EGalim.

■ Un pré-diagnostic de gaspillage alimentaire au niveau de l'intercommunalité

Dans le cadre du dispositif de lutte contre le gaspillage alimentaire, la CCPS a souhaité mettre en place un diagnostic avec une école du territoire. L'appel à volontaires a amené quatre communes à se positionner en faveur du diagnostic. Toutes les structures volontaires ont été sélectionnées.

Des visites dans les communes et des réunions auprès du personnel et des adjoints aux écoles ont été effectuées dans les quatre restaurants, afin d'expliquer la démarche, le fonctionnement des balances, présenter les tableaux, etc. Dans une volonté de ne pas donner trop de travail supplémentaire au personnel, il a été suggéré de ne pas séparer les aliments, mais de faire une remarque au visuel – par exemple, noter s'il y avait un gaspillage de carottes en particulier. Le diagnostic était voué à perdurer pendant quatre semaines. Malheureusement, en raison de la crise sanitaire, le diagnostic n'a pas pu être mené à bien. Les fermetures de classes, voire de l'école entière, ont empêché la mise en valeur d'un résultat clair et utilisable. Néanmoins, quelques éléments ont pu être identifiés grâce à ce premier essai.

Sur les 3 écoles analysées – l'une des écoles a connu plusieurs bouleversements en raison du covid-19, ce qui n'a pas permis d'exploiter convenablement les résultats –, toutes ont observé du gaspillage alimentaire quotidiennement. De plus, sur une durée de 3 ou 4 semaines, s'il

Méthode pour le premier diagnostic

- Visite aux communes avec le personnel encadrant, les adjoints aux affaires scolaires et la CCPS
- Présentation des objectifs et des outils : tableau des pesées, balances, organisation
- Chaque semaine, transfert des tableaux à la CCPS
- Création de graphiques par la CCPS
- Retours d'expériences

a été constaté que les variations étaient de grande ampleur et que le gaspillage était directement lié au menu servi ou au mode de préparation, deux typologies se dessinent dans les résultats. Deux communes présentent le même type de réponses ; les repas qui engendrent le plus de gaspillage sont la soupe, toujours trop salée et avec des morceaux (mentionnée à chaque fois dans les tableaux, trois fois dans les deux communes), le poisson (mentionné une fois dans l'une et trois fois dans l'autre), le riz, trop sec et sans sauce, le pot-au-feu. Dans ces deux communes, d'une manière générale, les plats ne sont pas mangés quand il manque de la sauce, car ils sont trop secs – c'est aussi le cas pour la viande. Le poids moyen jeté par enfant est de 65g pour la première commune et 76g pour la deuxième, ce qui correspond aux chiffres de la moyenne nationale. La dernière commune fait état d'un gaspillage alimentaire plus important. Les plats avec légumes sont presque systématiquement jetés ; salsifis, tomates

farciés, épinards, betteraves, etc. représentent le poste de gâchis principal. Les repas végétariens représentent aussi une part importante. Au total, les pesées font état d'une moyenne de 101g de gaspillage par enfant.

Globalement, le riz apparaissant dans le nuage de mots fait référence au riz trop sec et sans sauce mentionné dans les tableaux des pesées. En ce sens, il convient de marquer la différence entre les goûts des enfants et les problèmes liés à la conception des repas ; tout comme les

portions non servies et les retours de plateau. Le manque de sauce est régulièrement évoqué, tout comme les problèmes de cuisson du riz (sous-cuisson), des pâtes (surcuisson) et de la viande (trop sèche ou trop dure). La soupe est souvent trop salée, et les fruits sont servis abîmés dans la plupart des cas. Ces éléments peuvent tendre à fixer chez les enfants des sentiments négatifs à l'égard de produits déjà parfois malaimés. Les denrées non servies représentent environ 30% du gaspillage – ils représentent de 25% à 45% en fonction des communes.

4. Réflexions et initiatives sur l'amélioration de la qualité en restauration scolaire

Pour améliorer la compréhension et l'appropriation des nouveaux menus, un accompagnement de la part de la collectivité est nécessaire. Cet

accompagnement se fait à plusieurs niveaux : auprès des encadrants, et des convives.

■ Organisation de formations spécifiques pour les encadrants de la restauration scolaire

La CCPS, en partenariat avec l'association A PRO BIO et la Chambre d'agriculture, a organisé deux formations pour le personnel encadrant en 2020 et 2021.

La première formation, réalisée en septembre 2020, avait pour objectif de sensibiliser les encadrantes aux repas végétariens. Pour ce faire, une diététicienne a fait une présentation de quelques produits végétariens, avec dégustation à l'appui. La partenaire d'A PRO BIO a fait une présentation sur les légumineuses et des manières différentes de cuisiner des repas végétariens. Les objectifs étaient multiples. Le premier était de montrer que certains produits sont ultra transformés et ne présentent pas d'intérêt nutritionnel particulier, voire sont mauvais pour la santé. Les repas n'étant pas

cuisinés sur place, l'idée était surtout de donner des clés aux encadrantes pour leur permettre de répondre aux interrogations des enfants. Le deuxième objectif visait à préciser les enjeux des repas végétariens, dans le contexte de la Loi EGalim ; les enjeux au niveau de la santé – augmentation du risque de certaines maladies comme les maladies cardiovasculaires, l'obésité, le diabète, etc. –, et de l'environnement – l'élevage est responsable de 14.5% des émissions de gaz à effet de serre³¹.

La deuxième formation, en mai 2021, était dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les objectifs visaient à établir un état des lieux du gaspillage alimentaire en abordant les enjeux qui en découlent, puis à donner les clés pour la réalisation

³¹ *Taking climate change through livestock, a global assessment of emissions and mitigation opportunities*, Rome, 2013

d'un diagnostic dans sa cantine. Enfin, une attention particulière a été apportée aux solutions – les outils de communication, les actions à mettre en place. Cette formation a permis de sensibiliser les encadrants au gaspillage alimentaire. Si, pour la plupart, il est important de travailler sur cette thématique, quelques freins subsistent ; la nourriture peut constituer une source de stress chez certains enfants, et les moyens humains manquent pour animer des ateliers durant la pause méridienne, tout comme le temps à y consacrer. Quelques pistes d'actions ont émergé : des réunions avec des temps prévus pour échanger les astuces, des conseils pour faire goûter la nourriture aux enfants, etc.

Presque toutes les communes étaient représentées lors des formations. Ces dernières incluent un temps d'échanges officieux, afin de laisser la parole aux encadrantes ; l'idée est de créer du lien

entre les différentes structures, et de leur permettre d'échanger sur des problématiques rencontrées au quotidien. En effet, il a été remarqué que certaines questions pouvaient rester en suspens et qu'un dialogue entre les équipes permettait souvent de trouver des solutions. Par ailleurs, chaque formation a débuté par une présentation de la Loi EGAlim et ses évolutions en temps réel, en raison d'une méconnaissance globale de cette loi.

Les formations sont des temps généralement appréciés par les encadrantes. Selon les enquêtes effectuées en 2021, la plupart des encadrantes de la restauration scolaire sont intéressées par des formations concernant les nouveautés de la loi EGAlim. En particulier, les thèmes du gaspillage et de l'incitation à goûter de nouveaux produits sont plébiscités.

■ Des ateliers dans les écoles pour sensibiliser les jeunes convives

La sensibilisation au bien-manger passe par tous les maillons de la chaîne. Les enfants forment le public principal à sensibiliser. Ainsi, la CCPS a organisé plusieurs sessions d'ateliers pour communiquer sur certaines thématiques, en 2020 et 2021, avec l'association A PRO BIO. Ces ateliers sont proposés aux écoles, qui peuvent choisir de les inscrire au programme ou non. Les thématiques abordées sont les produits biologiques, la santé, etc. Ils sont généralement appréciés

des élèves et des enseignants. Pour autant, il est possible de constater que les enfants ayant conscience des enjeux de l'alimentation durable sont encore en faible nombre. Il conviendra donc de reprendre les ateliers et de les étendre à plus de classes ; en effet, seules une à deux classes sont concernées par les ateliers, en raison du temps alloué à ces derniers et de l'impossibilité de regrouper toutes les classes en un seul endroit.

5. Réflexion sur une cuisine centrale : un outil primordial pour améliorer la qualité et promouvoir un nouveau système « agrimentaire » ?

Tous les enjeux évoqués précédemment – l'agriculture sur le territoire, la question des débouchés en bio ou en circuits courts, la demande au niveau du grand public et la restauration collective – ont amené la CCPS à réfléchir à l'éventualité d'une implantation d'une cuisine centrale sur le

territoire, qui permettrait de recréer le lien entre la production agricole et la consommation. Une étude préparatoire a ainsi été commanditée en 2018 par l'intercommunalité pour évaluer la faisabilité du projet.

■ Plusieurs scénarios envisagés

Cette étude a mis en lumière plusieurs scénarios :

- La possibilité de s'intégrer dans une structure déjà existante. Une cuisine centrale surdimensionnée est basée à Caudry, et une autre cuisine centrale a été construite à Le Quesnoy ;
- Construire une nouvelle cuisine centrale. Elle engendrerait le transfert de compétence de la restauration scolaire par les communes à la CCPS – ce qui n'est pas envisagé dans la plupart des communes –, un marché unique – déjà en place – et l'investissement dans une cuisine centrale ;
- Construire une légumerie. Elle permettrait d'approvisionner en produits frais et locaux la société de restauration qui livre les repas ;

La cuisine centrale de Caudry livre les repas en liaison chaude, et API restauration en est le gestionnaire. Pour la CCPS, cette option serait plus économe que la construction d'une cuisine centrale propre, mais elle ne serait toujours pas maîtresse des approvisionnements et des repas servis.

Par ailleurs, l'étude a montré qu'il n'y avait pas assez de besoins pour motiver la création d'une légumerie. Cependant, des discussions avec les partenaires (sociétés de restauration dans les environs) ont révélé qu'elle pourrait convenir pour approvisionner lesdites sociétés.

■ Organisation de visites et d'ateliers à destination des élus

Afin de répondre au mieux aux questionnements des élus et de creuser la question de la viabilité d'une cuisine centrale sur le territoire, des ateliers ont démarré à destination de l'ensemble des élus du territoire. Ces ateliers ont permis de

Rappelons que les objectifs d'une cuisine centrale seraient multiples : offrir un service de restauration optimal, de qualité, modernisé et équivalent sur l'ensemble du territoire ; structurer à l'échelle intercommunale une filière locale d'approvisionnement agro-alimentaire ; enfin, moderniser, répondre à une attente croissante de produits de qualité, développer les filières courtes, et rationaliser la dépense publique. La restauration collective serait confortée dans son rôle de créatrice de circuits courts.

Enfin, il a été souligné que l'éventuelle construction d'une cuisine centrale sur le territoire serait la solution la plus coûteuse, mais la plus intéressante au niveau de la gestion des coûts et de la qualité. Les coûts, les ressources humaines et les ressources financières ont été présentées. Il a été noté qu'il y aurait davantage de production hors période scolaire (en raison des ALSH), et il faudrait se baser sur cette période pour dimensionner la cuisine alors qu'il y aurait moins d'activité pendant la majeure partie de l'année. Pour autant, il convient de rappeler quelques écueils ; la question des débouchés et des filières qui se pérenniseraient sur le territoire n'a pas été prise en compte, et il a été proposé un conditionnement des repas en barquettes en plastique jetable, ce qui ne correspond pas aux exigences de la loi EGAlim.

niveau des risques sanitaires et des coûts *a priori* élevés subsistât.

D'autres réunions sont prévues, ainsi que la reprise de l'étude en interne par le service Développement durable.

D'une manière générale, les élus sont plutôt défavorables en raison des coûts et,

dans une moindre mesure, des risques sanitaires inhérents. Pour autant, certains élus plutôt en désaccord seraient intéressés pour creuser la question. Au total, 5 communes sont contre, 3 communes sont pour et 7 communes sont en attente de savoir le prix d'un repas et du coût global pour se prononcer³².



Figure 33 : visite d'une cuisine centrale avec les élus

■ Une inadéquation entre les filières du territoire et la restauration actuelle

Le territoire est ancré dans une tradition de filières longues, tournées vers l'exportation et l'agro-industrie. De fait, l'adéquation entre la production du territoire et la demande au niveau de la restauration collective est relativement faible ; l'enjeu est d'évaluer s'il est possible de faire concilier une part de l'offre et la majeure partie de la demande d'une éventuelle

cuisine centrale, ainsi que la propension à diversifier la production de la CCPS de manière à ce que certains producteurs du territoire fournissent la cuisine centrale. La restauration scolaire est en effet un levier puissant puisqu'elle nécessite un volume de denrées alimentaires élevé, ainsi qu'une commande régulière.

³² Sur la base d'entretiens individuels avec les élus, mars-mai 2022

Analyse par la matrice AFOM – restauration scolaire

Atouts	Faiblesses
<p>Des écoles nombreuses sur le territoire ;</p> <p>Un certain nombre d'initiatives déjà mises en place qui témoignent de l'intérêt des questions du gaspillage alimentaire ;</p> <p>Un territoire de petite taille, ce qui favorise les échanges et la concertation.</p>	<p>Un temps du midi très restreint, ne permettant pas toujours la mise en place d'actions de sensibilisation ;</p> <p>Peu de personnel, ce qui limite les actions pouvant être mises en place ;</p> <p>La méconnaissance des enjeux des repas bio, locaux, végétariens de la part des élèves ;</p> <p>Des repas non préparés sur place mais par un prestataire externe, ce qui limite les marges de manœuvre.</p>
Opportunités	Menaces
<p>La loi EGalim, qui instaure un cadre formel au changement de pratiques et à l'augmentation du pourcentage de produits durables ;</p> <p>L'intérêt des encadrantes pour les questions d'alimentation durable ;</p> <p>Le programme PAT qui permet la mise en place d'actions.</p>	<p>Le coût des repas et des denrées qui augmente, notamment en raison des crises successives.</p>

Chapitre 3 : Diagnostic et plan d'action

Cette partie a vocation à reprendre les éléments du diagnostic, à en faire une synthèse et à tenter de répondre aux enjeux relevés à travers un plan d'actions. Ce plan d'actions a été élaboré en concertation avec les différents acteurs du territoire :

- Grand public ;
- Diverses associations du territoire ;
- Ecoles des communes ;
- Elus des communes.

Plusieurs méthodes ont été utilisées pour réaliser cette concertation. En raison de la crise sanitaire, les réunions publiques et les micro-trottoirs n'ont pas pu être effectués. Ils ont été remplacés par un sondage en ligne, qui appelait à émettre des idées sur la construction du programme. Des suggestions étaient présentées, et les répondants avaient la possibilité d'inscrire des actions supplémentaires. 148 personnes ont répondu à la sollicitation.

En parallèle, plusieurs ateliers participatifs avec les élus ont été organisés. L'objectif était de mettre à profit leur connaissance des communes et des habitants pour mettre en valeur des idées phares, en corrélation avec les enjeux relevés. Ces ateliers ont été l'occasion de présenter quelques actions plébiscitées par les habitants et de définir leur portée. Certaines n'étaient pas réalisables sur le territoire et ont été abandonnées, quand d'autres ont été reprises et adaptées à la réalité de terrain.

Le plan d'actions a également été nourri par les échanges avec différents acteurs ; écoles, associations, collectifs d'agriculteurs, mais aussi partenaires ont pris part à la réflexion sur les orientations à donner au PAT. Ce dernier a changé de formes de nombreuses fois pour refléter au mieux les demandes et attentes des habitants. L'objectif principal était de partir du terrain pour aboutir à une série d'orientations, et non d'appliquer une démarche descendante entre collectivité territoriale et population.

1. Une partie de l'alimentation à relocaliser

Diagnostic

L'analyse montre une **déconnexion entre le système de production et le système de consommation**. Plus particulièrement, le territoire dispose en théorie de surfaces productives suffisantes pour une consommation locale, plus une partie à exporter. En pratique, **la production est largement exportée** et il existe **très peu de débouchés locaux**. En parallèle, il existe sur le territoire une **demande pour des circuits courts** et un potentiel de consommation important via la **restauration collective**. Les exploitants en agriculture biologique peuvent connaître des **difficultés à pérenniser leurs débouchés**, et l'inertie engendrée par le système des longues filières peut décourager les personnes intéressées par des filières plus courtes à s'y intégrer.

La sensibilité de la production agricole aux crises exogènes (dérèglement climatique, cours mondiaux, guerre en Ukraine...) pose des sérieux enjeux de **sécurité alimentaire**. Soutenir un système alimentaire plus résilient, capable de garantir la sécurité alimentaire au cours du temps, malgré les perturbations variées et non prévues, se fonde en partie sur **une diversification des productions et débouchés**. Il s'agira, dans le cadre du PAT, d'encourager les productions **en circuits courts** et de **promouvoir l'autoproduction**.

Enjeux et objectifs

Actions du PAT

- Continuer **la réflexion pour la mise en place d'une cuisine centrale** sur le territoire pour alimenter la restauration scolaire, ce qui contribuerait à consolider certains débouchés agricoles locaux tout en apportant plus de produits locaux dans la cantine ;
- Mettre en place **des vergers**. Ce projet a pour objectif la création d'un espace de vie au sein des communes, tout en octroyant la possibilité de cueillir des fruits de saison, d'organiser des activités greffe, concours de tartes aux pommes, et autres activités ludiques et de sensibilisation ;
- Créer **un jardin de réinsertion**. Cette action répond à un besoin d'améliorer l'accès aux produits locaux et de saison pour des publics sujets à des problématiques telles que l'isolement social et la précarité alimentaire. En parallèle, le jardin constitue le support pour apprendre aux bénévoles les techniques du maraîchage et de permaculture, afin de les rapprocher de l'emploi ;
- Installer **des carrés potagers dans les écoles volontaires**. L'objectif est de sensibiliser les enfants aux produits de saison, à la ressource en eau et, plus généralement, au retour à la terre ;
- Aider les communes à installer **des jardins partagés**. Ils sont utiles pour créer des espaces de société tout en développant des compétences en maraîchage.

2. La restauration collective, enjeu de sensibilisation pour une alimentation durable

Diagnostic

La restauration hors domicile est **présente de manière plutôt inégale** sur le territoire. On observe une **polarisation de la restauration commerciale** au niveau des plus grosses communes, même si des structures émergent ponctuellement dans certains villages du territoire. La restauration collective est incarnée essentiellement par la **restauration scolaire** sur le territoire. **Dix communes possèdent des écoles et une cantine**, et les enfants des autres communes intègrent les écoles du territoire. De fait, il est possible de toucher une grande part des enfants du territoire en **passant par la restauration scolaire** ; c'est là le levier principal de la CCPS. Il a été constaté **que les enfants ignoraient globalement les enjeux relatifs à l'introduction de produits bio et de repas végétariens** à la cantine, de même pour les encadrants de la restauration scolaire.

En parallèle, si le gaspillage alimentaire existe à tous les niveaux (production, transformation, distribution, consommation), c'est surtout au niveau de la consommation que la CCPS peut instaurer des actions pour le limiter. La collectivité a déjà expérimenté des **actions de lutte contre le gaspillage alimentaire** dans la restauration scolaire, tout comme certaines communes à leur échelle. La CCPS peut s'appuyer sur les dispositions de la **loi EGAlim** pour asseoir ses actions et les inscrire dans un cadre plus formel.

Ces actions pourront se décliner dans un second temps de plusieurs manières, en **élargissant les publics cibles** ; **les parents** doivent eux aussi être touchés par les messages transmis.

Il est nécessaire **d'instaurer un programme de lutte contre le gaspillage alimentaire** pour sensibiliser les plus jeunes, puis les plus grands ; informer les enfants sur les **repas bio et les repas végétariens**, les sensibiliser à la **production locale** et à de **nouvelles saveurs**.

Enjeux et objectifs

Actions du PAT

- Mettre en place des **composteurs** dans les écoles, afin de sensibiliser les enfants sur le cycle d'un aliment et sur le gaspillage alimentaire ;
- Mettre en place un **dispositif antigaspi** dans les écoles primaires pour les enfants, en commençant par un **diagnostic** d'une durée d'un an. Informer par la même occasion les encadrants de la démarche, puisqu'ils sont un levier clé dans les actions de restauration scolaire ;
- Organiser des **formations pour les encadrants**, afin qu'ils puissent s'approprier les enjeux présentés dans la restauration scolaire : repas bio, repas végétariens, inciter les enfants à goûter les aliments boudés, etc. ;
- Créer des **instances pour échanger avec les parents** sur la problématique de l'alimentation durable en restauration scolaire. Cette action peut se développer à l'échelle d'une commune ou de l'intercommunalité.

3. Accompagner le changement de pratiques à toutes les échelles

Diagnostic

Le système agricole et alimentaire est régi par une pluralité d'acteurs, mais le territoire est limité en matière d'unités de transformation alimentaire et agricole. Si des changements de pratiques sur le territoire sont visibles, son système agricole est encore majoritairement axé sur les grandes cultures intensives et l'exportation. Il existe peu de producteurs locaux et de vente directe, mais les débouchés prennent des formes variables : vente à la ferme, distributeurs automatiques, distribution dans le village, etc. Malgré les impératifs économiques et la difficulté du changement d'habitudes qui limitent la propension au changement, des dynamiques émergent de manière ponctuelles : la protection des sols, la problématique de l'accès à l'eau, la hausse du coût des matières premières font émerger des demandes de la part des agriculteurs.

Le développement de l'agriculture biologique se poursuit, mais les crises extérieures contribuent à fragiliser la filière. Se pose la question du maintien des agriculteurs en AB et de leurs débouchés.

Les actions et prédispositions au changement sont centrales pour tenter d'inverser les tendances du système. Le changement de pratiques doit être mené à plusieurs niveaux : agriculteurs, transformateurs, distributeurs, mais aussi consommateurs. La majeure partie des actions relatives aux agriculteurs est inscrite dans le programme AgriBio de la CCPS, mais le PAT a son rôle à jouer dans la capacité de changer les perceptions des habitants par rapport à l'agriculture sur le territoire (agriculture conventionnelle, agriculture biologique).

Enjeux et objectifs

Actions du PAT

- Programme de sensibilisation « du champ à l'assiette ». L'objectif est d'organiser des visites à la ferme pour permettre aux consommateurs de découvrir les producteurs locaux et de recréer du lien entre les habitants et le monde agricole ;
- Organiser des cinés-débats relatifs à la biodiversité, à l'agriculture et à la consommation responsable. Cette action aura vocation à sensibiliser les habitants à l'agriculture du territoire et plus spécifiquement aux enjeux de l'agriculture biologique. L'objectif est aussi de reconnecter l'agriculture et la biodiversité.

4. La justice alimentaire pour un accès pour tous à une alimentation de qualité

Diagnostic

Le territoire est marqué par des disparités économiques ; les communes situées au sud sont plus touchées par la pauvreté, quand les communes au nord figurent parmi les plus aisées du territoire. La commune centre, Solesmes, fait état d'un taux de 25% de la population située en-dessous du seuil de pauvreté. De fait, **l'accès à une alimentation durable est largement inégal**. L'isolement est aussi une caractéristique du territoire – isolement social, économique. La part des **personnes bénéficiant des aides alimentaires est en hausse**, et tend à s'accroître avec les crises exogènes. **Les habitants sont globalement tributaires des fluctuations des prix**, notamment en GMS. Le contexte socio-économique du territoire fait état d'une relative précarité, même s'il faut souligner de **fortes disparités entre les communes** au nord et les communes plus au sud. Les personnes les plus précaires sont d'autant plus **tributaires des crises extérieures**, ce qui accentue les inégalités. Les personnes les plus aisées ont davantage tendance à s'orienter vers les circuits courts.

La possibilité d'accès à une alimentation durable même en situation de précarité est l'un des enjeux majeurs du PAT. Il conviendra de réfléchir à une stratégie pour **toucher les publics précaires**, souvent les plus difficiles à mobiliser. Il faudra par ailleurs **passer par l'alimentation pour stimuler la réinsertion sociale et professionnelle**.

Enjeux et objectifs

Actions du PAT

- Créer un **jardin de réinsertion**. Ce projet est à double entrée : il permet de réinsérer des personnes au chômage, tout en **créant une filière de produits locaux accessibles** pour des personnes aux revenus modestes.
- Travailler avec les **structures d'aide alimentaire et les CCAS** du territoire. Il sera aussi opportun **d'inclure les associations** aidant les jeunes « décrocheurs » à trouver leur voie, ainsi que les personnes en situation précaire qui participent aux ateliers de l'ETAPE.
- **Favoriser les dons alimentaires**. Ce travail sera mené conjointement avec les communes souhaitant installer des moyens matériels pour inciter aux dons alimentaires (frigos solidaires, etc.), et avec les agriculteurs qui sont régulièrement en possession de surplus de production.

5. L'éducation alimentaire pour sensibiliser à la consommation durable

Diagnostic

D'une manière générale, la CCPS présente les **caractéristiques d'un territoire rural** : peu de commerces de proximité, délaissement de ceux-ci au profit des commerces installés dans les centres urbains aux alentours, peu de réseaux de transports. De plus, des **problématiques de santé** assez précises sont relevées : présence massive de certains cancers, taux de surpoids et d'obésité relativement élevé, addictions diverses, notamment aux boissons alcoolisées. **La prégnance de l'obésité infantile** a été évoquée dans le diagnostic relatif à la santé, publié en 2018. Les enjeux de l'agriculture biologique sont méconnus, tout comme ceux des repas végétariens. Encore une fois, ces problématiques sont présentes **de manière inégale** sur le territoire.

En parallèle, on observe un **attachement fort au patrimoine culinaire** du territoire, et l'alimentation reste un moyen privilégié pour rassembler des personnes.

L'éducation à l'alimentation est un enjeu capital pour le territoire. Il faudra **sensibiliser les habitants par cible**, c'est-à-dire les familles, les enfants, les seniors, les personnes isolées, les personnes en situation de précarité, etc. L'alimentation, en tant que **sujet transversal**, sera un moyen d'aborder différents domaines comme la santé, le lien social, ou encore l'économie circulaire.

Enjeux et objectifs

Actions du PAT

- Travailler sur un **schéma « du champ à l'assiette »** avec des animations tout au long de l'année. Visites de fermes, intervention d'une troupe de théâtre, conférences sur les liens entre la santé et l'alimentation, etc. ;
- **Former en interne les relais d'assistantes maternelles (RAM)** pour leur permettre de prendre en main des outils de sensibilisation : les RAM interviennent auprès des parents, ils peuvent sensibiliser à l'alimentation de la femme enceinte ou du nourrisson.
- Créer un **livre de recettes pour le territoire**. Il s'appuierait sur des recettes propres aux habitants, avec une **variante pour les rendre plus diététiques**. Cette action permet de **recréer du lien**, notamment **intergénérationnel**, et de **valoriser le patrimoine culinaire** du territoire.

Tableau récapitulatif des actions

	Valoriser les circuits courts	Améliorer la qualité en restauration scolaire	Eduquer à l'alimentation durable	Promouvoir la justice alimentaire	Préserver l'environnement
Jardin de réinsertion	●		●	●	
Formations au maraîchage biologique	●		●	●	●
Carrés potagers dans les écoles	●	●	●		
Vergers dans les communes	●		●	●	
Composteurs dans les écoles		●	●		●
Jardins partagés dans les communes	●		●	●	●
Ateliers en classe sur les repas bio et végétariens		●	●		
Formations pour les encadrantes de restauration		●	●		
Communication auprès des parents sur la loi EGAlim			●		
Etude sur la cuisine centrale	●	●	●		
Lutte contre le gaspillage alimentaire		●	●	●	
Escape game sur les perturbateurs endocriniens			●		
Pièce de théâtre sur le thème de la malbouffe			●		
Intervention d'un chef cuisinier pour cuisiner des produits locaux	●		●	●	
Livre de recettes avec alternative diététique	●		●	●	
Formation des RAM sur l'alimentation des jeunes enfants			●		

Annexe 1 : méthodologie pour les questionnaires

Méthodologie employée pour les questionnaires en ligne

Afin de recenser les habitudes alimentaires de la population du pays solesmois, des micro-trottoirs ont été prévus. En raison de la crise sanitaire, ils n'ont pas pu être réalisés et ont été remplacés par un questionnaire en ligne. 148 personnes ont répondu à ce questionnaire entre mars et mai 2020, ce qui équivaut à 2.44% des foyers du territoire¹.

Le sondage regroupait 40 questions, du profil du répondant à ses habitudes alimentaires, en passant par ses préférences d'achat. Ainsi, il a été possible de dégager quelques tendances, à nuancer cependant avec la typologie globale du territoire. Les constatations au niveau de la typologie des répondants sont les suivantes :

- 78% des personnes ayant répondu sont des femmes, quand 52% du territoire sont des femmes ;
- 36% des répondants ont entre 35 et 44 ans, 19% ont entre 25 et 34 ans, 17% ont entre 45 et 55 ans ;
- 12% ont plus de 65 ans (la part des retraités est de 26.7% dans la typologie globale) ;
- 18% des répondants viennent de Solesmes, quand la population de Solesmes représente plus de 30% de la population globale du territoire ;
- 1.35% des répondants sont issus de la commune de Viesly, troisième plus grosse commune du territoire (8.1% de la population totale) ;
- 10% des répondants sont issus de la commune d'Escarmain, quand sa population représente 2.9% de la population globale de la CCPS.

La question de la participation du grand public est fondamentale et pose une problématique à ne pas négliger : la population investie dans ces questions est, de fait, la plus sensibilisée. Ainsi, il est nécessaire

Table des figures

Figure 1 : Répartition du zonage PLUi de la CCPS	Erreur ! Signet non défini.
Figure 1 : Répartition du zonage PLUi de la CCPS	9
Figure 2 : Comparaison : SAU moyenne/exploitation	9
Figure 3 : les Greniers d'Abondance, Calculateur pour la Résilience Alimentaire des Territoires (CRATer).....	11
Figure 4 : part des agriculteurs exploitants dans le nombre d'emplois au lieu de travail (INSEE 2019)	13
Figure 5 : PBS moyenne/exploitation agricole	14
Figure 6 : Evolution du nombre d'exploitations par commune sur la CCPS.....	14
Figure 7 : Evolution du Nombre de Dose Unité (NODU) normalisé	18
Figure 8 : Evolution du nombre d'agriculteurs bio sur le territoire	20
Figure 9 : Evolution de la surface AB sur le territoire de la CCPS.....	20
Figure 10 : Part de la SAU bio par commune (source : Agence Bio, 2020)	21
Figure 11 orientation technico-économique par commune sur la CCPS (RA, 2020)	25
Figure 12 : Part surfacique des cultures sur la CCPS en 2020	25
Figure 13 Part surfacique de la production par culture sur le territoire de la CCPS	26
Figure 14 : part surfacique de la production du territoire (PARCEL, 2022).....	28
Figure 15 : part surfacique des besoins du territoire (PARCEL, 2022)	28
Figure 16 : potentiel nourricier par produit sur le territoire de la CCPS au régime alimentaire actuel (Outil PARCEL, 2022)	29
Figure 17 : Répartition de structures de transformation proche du territoire en fonction de la production	30
Figure 18 : les ateliers de transformation individuels sur la CCPS (2022).....	31
Figure 19 : Répartition des commerces de proximité et GMS	35
Figure 20 : Futur emplacement du café de l'opération "1000 cafés", Saint-Martin	36
Figure 21 : répartition des structures de vente directe sur le territoire	38
Figure 22 : Répartition des structures de restauration hors domicile par commune.....	41
Figure 23 : Répartition de la restauration collective sur le territoire.....	42
Figure 24 : Stand CCPS au salon de la gastronomie, 2016	44
Figure 25 : affiche d'Emotigoût 2018	45
Figure 26 : ateliers en classe à la MFR par APROBIO, 2018.....	45
Figure 27 : Répartition des communes en fonction de leur taux de chômage (2019).....	47
Figure 28 : cultures sur le jardin de réinsertion	49
Figure 29 : récolte du jardin de réinsertion de la CCPS à destination des Restos du Cœur.....	52
Figure 30 : Logo de la loi EGAlim, site du ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des forêts ..	55
Figure 31 : graphiques sur la base de 121, 122 et 123 réponses	59
Figure 32 : nuage de mots des plats préférés et détestés des enfants – base 127 réponses.....	60
Figure 33 : visite d'une cuisine centrale avec les élus	66

Bibliographie et sources

Ouvrages

ADEME, groupement Bio en Hauts-de-France et Basic, *Système alimentaire des Hauts-de-France, diagnostic de sa durabilité et de sa résilience*, 2021.

GERBER, Pierre J., STEINFELD, Henning, HENDERSON, Benjamin, *et al. Tackling climate change through livestock: a global assessment of emissions and mitigation opportunities*. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), 2013.

SARRAZIN, François. « Présentation », *La construction sociale des bassins de production agricole. Entre facteurs de coordination et liens de coopération*, sous la direction de Sarrazin François. Éditions Quæ, 2016, pp. 11-12.

Documents électroniques

1000 cafés, « le concept » [page consultée le 20/09/2022]. Disponible sur : <https://www.1000cafes.org/le-concept/>.

Agrete [en ligne], résultats du recensement agricole 2020, 2022 [page consultée le 24/10/2022]. Disponible sur : <https://stats.agriculture.gouv.fr/cartostat/#c=indicator&view=map11>

IFOP, « L'attachement des Français aux terrasses », 2022 [page consultée le 05/09/2022]. Disponible sur : <https://www.ifop.com/wp-content/uploads/2022/05/Enque%CC%82te-IFOP-x-France-Boissons-Attachement-des-Franc%CC%A7ais-aux-terrasses-04mai22.pdf>

INSEE [en ligne], Statistiques locales, 2019 [page consultée le 20/08/2022]. Disponible sur : <https://statistiques-locales.insee.fr/>

INSEE [en ligne], Statistiques locales, 2020 [page consultée le 05/09/2022]. Disponible sur : <https://statistiques-locales.insee.fr/>

INSEE [en ligne], Statistiques locales, 2022 [page consultée le 05/09/2022]. Disponible sur : <https://statistiques-locales.insee.fr/>

Marilyne Seydoux-Perroud, Daoud Rhrib et Fany Chappuis, « Ce qui se joue à la table de la cantine », REISO, Revue d'information sociale, 2020 [page consultée le 04/08/2022]. Disponible sur : <https://www.reiso.org/document/6310>.

Midi Libre, « Consommation : la menace de l'inflation s'invite dans le budget des ménages », 2022 [page consultée le 09/09/2022]. Disponible sur : <https://www.midilibre.fr/2022/07/18/consommation-la-menace-de-linflation-sinvite-dans-le-budget-des-menages-10441002.php>

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire [en ligne], « Lutte contre le gaspillage alimentaire », 2022 [page consultée le 27/07/2022]. Disponible sur : <https://agriculture.gouv.fr/lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire>.

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire [en ligne], « Qu'est-ce qu'un projet alimentaire territorial ? » 2022 [page consultée le 24/10/2022]. Disponible sur : <https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-quun-projet-alimentaire-territorial>.

Outil CRATER [en ligne], 2022, [page consultée le 24/10/2022]. Disponible sur : <https://crater.resiliencealimentaire.org/accueil>.

Outil PARCEL [en ligne], 2022 [page consultée le 24/10/2022]. Disponible sur : <https://parcel-app.org/contacter-parcel>.

Région Hauts-de-France, « Aléa d'érosion des sols », Cartothèque, 2015 [page consultée le 24/10/2022]. Disponible sur : <https://cartes.hautsdefrance.fr/node/607>.

RMT Alimentation locale, « Circuits courts : des déceptions mais pas de déclin général », 2022 [page consultée le 08/09/2022]. Disponible sur : <https://www.rmt-alimentation-locale.org/post/circuits-courts-des-d%C3%A9ceptions-mais-pas-de-d%C3%A9clin-g%C3%A9n%C3%A9ral-r%C3%A9sultats-de-notre-enqu%C3%Aate>

Wikipédia, « Système » [page consultée le 24/10/2022]. Disponible sur : <https://fr.wikipedia.org/wiki/Syst%C3%A8me>.

Sources

API restauration, rapport de synthèse, reçu le 23/03/2021

Entretiens semi-directifs auprès des agriculteurs (octobre 2021-février 2022)

Entretiens semi-directifs auprès des élus de la CCPS (mars-juin 2020)

Entretiens semi-directifs auprès des élus de la CCPS (mars-mai 2022)

Etude de sensibilité à l'agriculture biologique du monde agricole, GABNOR (2018)

Etude santé de la CCPS, 2018

Rapport d'activités du CCAS de Solesmes – état des lieux au 31/05/2022

Résultats du forum de concertation du 24 mars 2022

Sondage en ligne auprès des utilisateurs de Ma Boutique Fermière, octobre 2021

Sondage en ligne auprès du grand public (2020)