

Montagne de Reims

PARC NATUREL RÉGIONAL

SYNTHÈSE DU DIAGNOSTIC

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Triangle Marnais

2022



SOMMAIRE

INTRODUCTION3

L'émergence du PAT sur le Triangle Marnais..... 3

La gouvernance du PAT..... 3

PORTRAIT DU TERRITOIRE DU TRIANGLE MARNAIS.....5

Le Triangle Marnais : un trait d'union entre les régions Grand-Est et Île-de-France 5

Les paysages caractéristiques de la Champagne 5

Une mobilité facilitée par un maillage en transport du territoire..... 5

La population du Triangle Marnais 6

Un territoire fortement marqué par l'agriculture 7

Le profil environnemental du territoire..... 8

De nombreux projets de territoire sur le Triangle Marnais 9

LE FONCIER AGRICOLE ET LES DYNAMIQUES DE TRANSMISSION/INSTALLATION 11

La population agricole et les dynamiques associées .11

Le foncier agricole et les dynamiques associées12

LA PRODUCTION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE..... 14

Un territoire agricole spécialisé 14

Les Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine (SIQO) 14

Les grandes cultures : prédominance d'un modèle agro-industriel..... 16

La filière légumière : transformer et structurer..... 16

La filière fruitière : produire et diversifier 17

Les plantes à parfum aromatique (PPAM) 18

Filière viande (bovine, ovine, porcine) : enrayer le déclin, soutenir l'existant..... 19

Filière volailles de chair : développer la production labellisée 19

Filière oeufs : accorder les produits aux pratiques de la restauration hors domicile (RHD) 20

Filière lait : maintenir l'élevage et transformer la production..... 21

L'apiculture très présente sur le territoire..... 21

LA RESTAURATION COLLECTIVE 24

Les établissements avec une restauration collective sur le Triangle Marnais 24

Le nombre de repas et les produits consommés en restauration collective 25

L'approvisionnement des produits 26

Le gaspillage alimentaire 27

LES CONSOMMATEURS ET LE LIEN URBAIN - RURAL 29

Les pratiques alimentaires et les modes de consommation des habitants du Triangle Marnais ... 29

La précarité alimentaire sur le territoire 30

La commercialisation des productions locales 30

L'agritourisme encore peu développé..... 31

L'agriculture urbaine encore très peu présente mais en développement..... 32

LES ORIENTATIONS STRATEGIQUES DU PAT 34

La stratégie du PAT 34

Les premières actions du PAT 34

CONCLUSION 36

ANNEXES..... 37

Sigles et acronymes 37

Définitions..... 38

INTRODUCTION

Le travail présenté dans ce document pour l'élaboration de la stratégie d'action du Projet Alimentaire Territorial du Triangle Marnais a débuté en janvier 2019. Une phase **d'un an et demi de diagnostic** a permis d'étudier les dynamiques territoriales ; les productions agricoles et alimentaires du territoire ; la restauration collective ; la commercialisation des productions locales et les consommateurs. La **concertation des acteurs locaux** et habitants a continué ensuite sur **5 mois** afin de **définir la stratégie d'action**.

Contexte

La politique de l'alimentation a pour finalité « *d'assurer à la population l'accès à une alimentation saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique* ». Le Programme national pour l'alimentation (PNA) est l'outil du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation pour relever ce défi.

L'un des axes principaux de cette stratégie est : le développement des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT).

Selon la définition donnée par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation dans le cadre de la définition des PAT, les critères pour reconnaître la légitimité des projets sont :

- Une démarche globale d'ancrage territorial des actions ;
- Une volonté de rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs ;
- Le souhait de développer l'agriculture durable sur les territoires ainsi que la qualité de l'alimentation.

Le Parc naturel régional de la Montagne de Reims (Pnr MR) qui pilote et ses partenaires ont saisi l'opportunité des PAT pour mettre en place des synergies autour de l'alimentation durable sur le territoire.



L'émergence du PAT sur le Triangle Marnais

C'est suite au séminaire « Alimentation durable et responsable : tous concernés, tous acteurs », organisé par le Pnr MR en 2018, qu'est née la dynamique de PAT sur le Triangle Marnais. Le Pnr MR est pilote du projet qui englobe les territoires de Châlons-en-Champagne, Epernay et Reims. **Le PAT a pour objectifs de relocaliser l'agriculture et l'alimentation sur le territoire et développer une agriculture durable ainsi que la qualité de l'alimentation.**

La gouvernance du PAT

Une gouvernance a été mise en place pour mener à bien les étapes de diagnostic et de définition de la stratégie du PAT. Elle est constituée d'un **Comité de Pilotage, un Comité Technique et de groupes de travail**.



Les partenaires du PAT qui siègent dans les instances de gouvernance du projet (collectivités, institutions, associations et groupements d'agriculteurs) ont acté leur engagement autour du PAT par la signature d'une **convention multi-partenaire**.



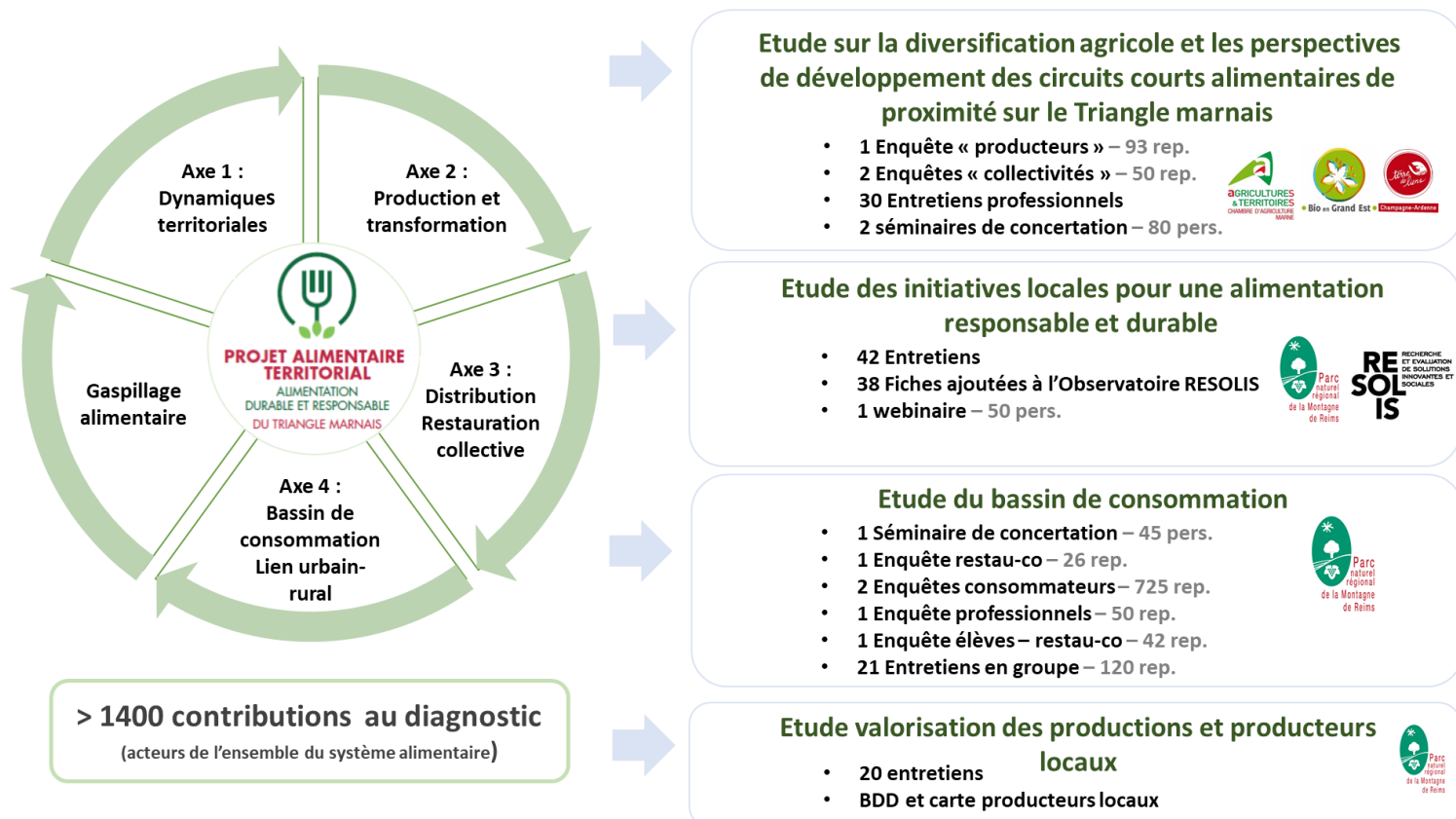
Le Comité Technique (COTECH) du PAT a élaboré une méthodologie de diagnostic afin d'identifier les besoins et les enjeux du territoire du Triangle Marnais.

Les grandes étapes du PAT :

- Identifier et impliquer les acteurs du système alimentaire local
- Réaliser le diagnostic du territoire
- Définir une stratégie d'action
- Mettre en œuvre la stratégie du PAT
- Suivre et évaluer les actions

Afin de comprendre et d'analyser l'ensemble des aspects du système alimentaire local, **4 axes d'études ont été définis par le COTECH** (cf. figure ci-dessous). Le gaspillage alimentaire est traité de manière transversale dans le diagnostic.

La présentation de cette méthodologie dans le cadre de l'Appel à Projet du PNA a permis au projet d'être **reconnu par l'Etat** en juillet 2020 : PAT en émergence (niveau 1).



Des difficultés ont été rencontrées en 2020-2021 à cause de la crise sanitaire du COVID. En effet, les premières rencontres avec les acteurs ont eu lieu par visioconférence et des temps forts locaux ont été annulés (Foire de Châlons 2020, marchés de producteurs...).

Malgré la situation sanitaire les partenaires sont restés mobilisés tout au long de la démarche ; de nombreuses initiatives ont été mises en lumière ; la rencontre entre acteurs a été favorisée et la méthodologie du projet a pu être mise en œuvre pour mener à la définition de la stratégie du PAT. **Une réelle dynamique est créée autour de l'alimentation durable.**

Ce document est une synthèse des 4 études présentées sur le schéma ci-dessus. Il met en évidence les forces et les faiblesses du territoire sur les différents champs de l'alimentation : foncier, production agricole et alimentaire, restauration collective, distribution et consommation. Ce **travail concerté de diagnostic partagé** mène à la définition d'un cadre stratégique et opérationnel pour le Projet Alimentaire Territorial du Triangle Marnais.

PORTRAIT DU TERRITOIRE DU TRIANGLE MARNAIS

Dynamiques spatiales et géographiques du territoire

Le Triangle Marnais : un trait d'union entre les régions Grand-Est et Île-de-France

Le Triangle Marnais est situé au centre du département de la Marne dans la Région du Grand Est. Avec une superficie de 4 537.41 km² (INSEE : 2016), il représente plus de la moitié de la surface du département. Il est lui-même composé de 4 territoires distincts :

- Grand Reims
- Pays d'Épernay – Terre de Champagne (Pôle d'équilibre Territorial et Rural, PETR)
- Pays de Châlons-en-Champagne (PETR)
- Parc naturel régional de la Montagne de Reims (Pnr MR)

7 EPCI :

- Communauté Urbaine (CU) du Grand Reims
- Communauté d'Agglomération (CA) d'Épernay
- CA de Châlons-en-Champagne
- Communauté de Communes (CC) de la Grande Vallée de la Marne
- CC Paysages de la Champagne
- CC Moivre à Coole
- CC Région de Suippes

Les différents territoires du Triangle Marnais



CHIFFRES CLES

- 348 communes
- 480 000 habitants
- 55% de la surface de la Marne (4 537 km²)
- 83% des habitants de la Marne
- 71% d'espaces agricoles

Les paysages caractéristiques de la Champagne

Le Triangle Marnais est représentatif des différents paysages présents dans la Marne. À l'Est, se trouvent de grandes étendues d'openfield avec peu d'habitations et de boisements. À l'Ouest, du territoire se trouve la grande majorité des massifs forestiers. Cette partie du territoire est également marquée par les vignes de Champagne et la Vallée de la Marne.

Au cœur du Triangle Marnais se trouve le Parc naturel régional de la Montagne de Reims. Véritable poumon vert entre Épernay et Reims, il contribue à l'attractivité touristique locale. En effet, le paysage culturel viticole champenois figure sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO. De plus, trois forêts domaniales du Parc sont labellisées Forêt d'Exception®. Ce territoire est fortement marqué par les activités agricoles, il est constitué de 20% de vignes, 40% de surfaces agricoles et 40% de forêt.

Une mobilité facilitée par un maillage en transport du territoire

De grandes infrastructures desservent le territoire du Triangle Marnais. La gare Champagne-Ardenne TGV située à Bezannes au sud de Reims et la gare TGV de Reims, permettent notamment de rejoindre Paris en 40 minutes. L'autoroute A4 relie Reims à Paris et à Châlons-en-Champagne.



D'autres routes départementales ainsi que des TER relient les 3 « villes portes » entre elles et Paris. Un TER relie Reims et Epernay en traversant le Pnr MR et dessert 4 de ses communes.

La population du Triangle Marnais

Une population concentrée autour de 3 bassins de vie : Châlons-en-Champagne, Epernay et Reims

Sur les **348 communes** du Triangle Marnais vivent **477 593 habitants** qui représentent **83% de la population du département**. La CU du Grand Reims représente 60% de cette population avec ses 294 700 habitants. Elle enregistre également la densité de population la plus élevée : 207 hab/km².

En 2015, 50% de la population du Triangle Marnais vivait en ville (Reims, Epernay ou Châlons-en-Champagne). Si on ajoute à cela les aires urbaines (centre-ville + banlieues + espaces péri-urbains), plus de **85% de la population du Triangle Marnais vit dans les aires urbaines des 3 villes principales du territoire**.

Des dynamiques démographiques hétérogènes
Données INSEE 2018 et variation sur 2013-2018

Sur le Triangle Marnais, la population n'évolue pas de la même manière selon les territoires. En effet, une **baisse de la démographie** est observée sur les **agglomérations d'Epernay (-0,7%) et de Châlons-en-Champagne (-0,2%)**. Globalement, la population diminue sur l'ensemble du Pays d'Epernay. Cette diminution est essentiellement due à un **solde migratoire négatif** (sorties du territoire > entrées sur le territoire).

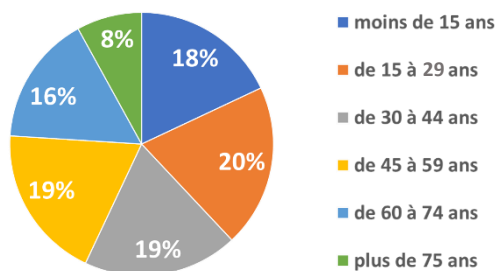
A l'inverse on observe **une reprise de la dynamique démographique sur la CU du Grand Reims (+0,3%)**. En effet, la liaison TGV à Paris en 45 minutes et le développement des zones d'activités telles que celle de Bezannes participent à cette dynamique. La ville de Reims présente également une offre universitaire diverse via l'Université de Reims Champagne-Ardenne (URCA).

Une tendance au vieillissement de la population
Données INSEE 2018

Comparé aux autres territoires de la Région Grand Est ainsi qu'à l'échelle nationale, le Triangle Marnais n'est pas celui présentant la population la plus vieillissante. En effet, **les 60 ans et plus représentent 24,6% de la population** sur le territoire contre 25,5% en Région Grand Est et 25,2% en France métropolitaine. Cependant, depuis 2011 **une augmentation graduelle de l'indice de vieillissement** de la population sur le territoire est observée. Ceci annonce une tendance

vers un vieillissement progressif de la population. La moyenne d'âge de la population était de 40,3 ans en 2015.

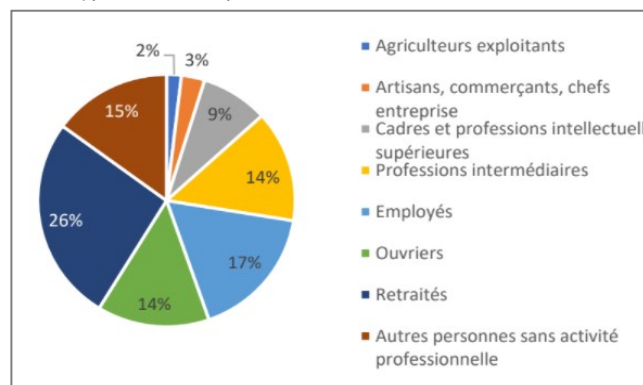
Part de la population par tranche d'âge en 2018



	15-29 ans	60 ans et +
Marne	19 %	26 %
Grand Est	20 %	24 %
France*	17 %	27 %

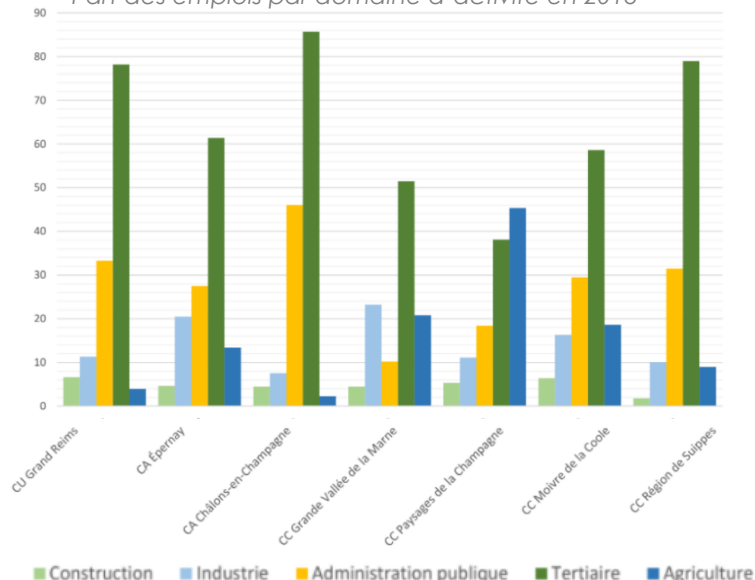
Une population active et notamment en agriculture

Part de la pop. de 15ans ou plus selon les catégories socio-professionnelles en 2018



La part de la population active de 15 à 64 ans est de 59% en 2018. Les actifs représentent donc la majorité de la population. Les chômeurs représentent 15% et les retraités 26%. Ces chiffres sont très similaires aux situations régionales et départementales.

Part des emplois par domaine d'activité en 2016



Le territoire présente une part d'emploi nettement plus importante dans le tertiaire comme en Région et à l'échelle nationale.

La part de l'emploi agricole est nettement supérieure à celle observée dans la Marne (6,5%) pour les CC de la Moivre à la Coole (18,6%), de la Grande Vallée de la Marne (20,8%) et celle des Paysages de la Champagne (45,3%).

Des inégalités économiques et sociales entre les territoires

Données INSEE 2018 et variation sur 2013-2018

D'après l'observatoire du commerce et de la consommation de la Chambre du Commerce et de l'Industrie de la Marne (édition 2019), le **revenu annuel moyen dans la Marne est de 26 652 €**, ce qui est supérieur à la moyenne régionale (25 729 €) et à la moyenne nationale (25 129 € – hors Île-de-France).

Les trois « villes portes » du Pnr MR présentent des **taux de pauvreté et de chômage supérieurs à l'échelle régionale et départementale** (taux de 23% pour Reims contre 14,4% dans la Marne et 14,8% en Grand Est). Dix quartiers prioritaires de la politique de la ville sont comptabilisés : 7 à Reims (parmi eux : Croix-Rouge, Wilson, Europe...), 1 à Epernay (Bernon) et 2 à Châlons. Ces politiques urbaines visent la cohésion urbaine et la solidarité envers les quartiers les plus défavorisés.

La médiane des revenus (aussi appelée le « niveau de vie ») est semblable entre tous les EPCI, le Département et la Région, à l'exception de la CA de Châlons-en-Champagne. En effet, la CA présente une médiane des revenus de 20 970€ et un taux de pauvreté de 15,3%.

Globalement, le territoire du Pnr MR présente des revenus médians annuels supérieurs à la moyenne nationale (43 912€ dans le Pnr MR contre 25 930€ de moyenne nationale). La population du Parc est donc aisée.

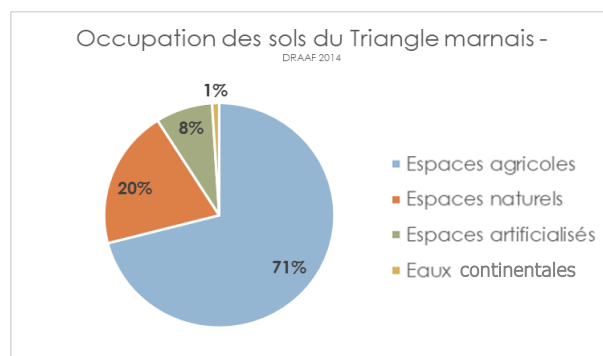
Zoom sur la dynamique touristique sur le Triangle Marnais :

Le Triangle Marnais possède une grande attractivité touristique liée au vignoble champenois. Avec une population en provenance pour la majorité de pays européens (Royaume-Uni, Belgique, Allemagne, Pays-Bas). On observe un pic de fréquentation en juillet deux fois supérieur à la période la plus creuse du mois de janvier. Entraînés par le tourisme d'affaire, la restauration et l'hôtellerie sont de loin les deux principales activités touristiques de la Marne.

Par ailleurs, les villes de Châlons-en-Champagne et de Reims sont labellisées « Ville d'art et d'histoire ».

Un territoire fortement marqué par l'agriculture

Le territoire du Triangle Marnais est largement dominé par les espaces ruraux. En effet, **71% de sa surface est dédiée aux espaces agricoles** (contre 51% à l'échelle nationale). Deux systèmes d'exploitation caractérisent le territoire : **la viticulture et les grandes cultures**. En effet, 4,8% de la surface agricole est occupée par la culture de vigne, pour la plupart en **AOC Champagne**.

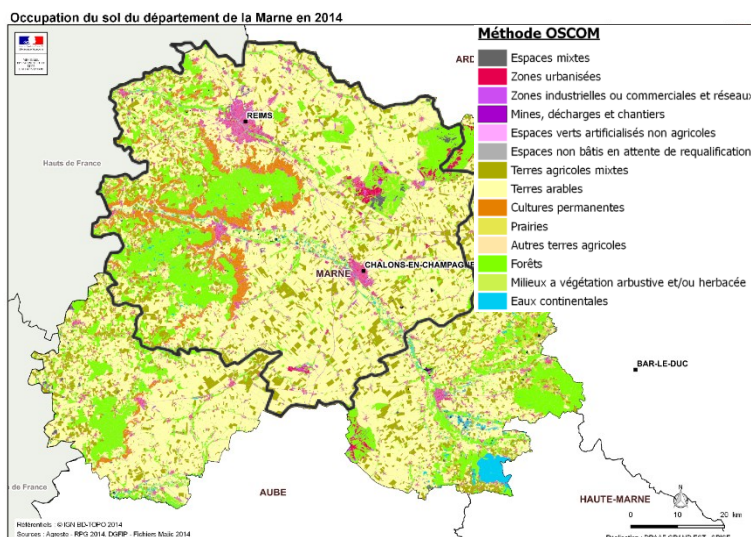


La Marne est le **1er département producteur de céréales (blé, orge) et de luzerne déshydratée**. C'est aussi le 2ème producteur de betteraves industrielles, pois protéagineux, pommes de terre de féculerie, de colza et le 4ème producteur de pommes de terre de consommation, carottes, oignons.

Zoom sur l'histoire agricole de la Champagne crayeuse :

La région était autrefois vouée au pâturage ovin extensif. Au XIXe siècle elle fut convertie en une immense forêt artificielle de pins noirs adaptés aux sols calcaires. Peu productive, la forêt ne fut pas replantée.

A partir du XXe siècle, avec le développement de la mécanisation, des engrais et des produits phytosanitaires, la région s'est convertie en l'une des plus vastes et riches régions de production agricole de France.



Zoom sur TERRASOLIS : La Marne un territoire d'innovation agricole

La transformation des productions Marnaises est réalisée via des filières locales puissantes avec une forte densité d'industries agro-alimentaires. Des efforts importants sont faits en recherche et développement pour aboutir à des filières innovantes.

L'association Terrasolis a reconverti l'ex-base militaire 112 en ferme expérimentale (nord de Reims). Le Pôle Industries et Agroressources (IAR) est l'un des premiers pôles de recherche agro-industriel de France pour la valorisation non-alimentaire du végétal : bio-carburants, bio-molécules cosmétiques, hygiène et pharmacie, bio-matériaux à destination des secteurs du bâtiment, des emballages, de l'automobile ou de l'aéronautique.

Le profil environnemental du territoire

Des conditions pédoclimatiques favorables

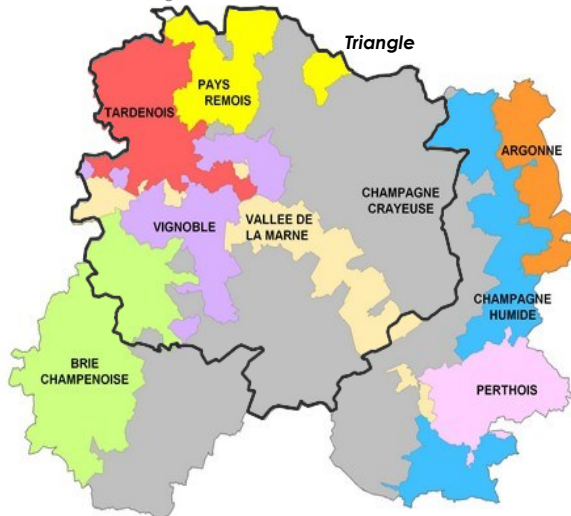
Le département de la Marne se situe à l'Est du Bassin parisien, son climat est océanique dégradé, il est sous influence du climat continental, ce qui explique ses hivers frais, ses étés doux et ses pluies assez fréquentes mais souvent peu abondantes (51 mm par mois en moyenne) et réparties tout au long de l'année.

A l'Est du Triangle Marnais se trouve la **Champagne crayeuse avec des sols calcaires**. Ce sont des sols faciles à travailler (peu caillouteux). Ces espaces sont caractérisés par les grands openfields de la plaine champenoise où les grandes cultures dominent.

A l'Ouest, se trouvent les **Plateaux occidentaux** (Tardenois, Montagne de Reims et Brie Champenoise). On y trouve, entre autres, **des sols limoneux et argileux**. Finalement, six régions agricoles se dessinent dans le Triangle Marnais.

Les régions agricoles de la Marne

Source : Chambre d'agriculture de la Marne



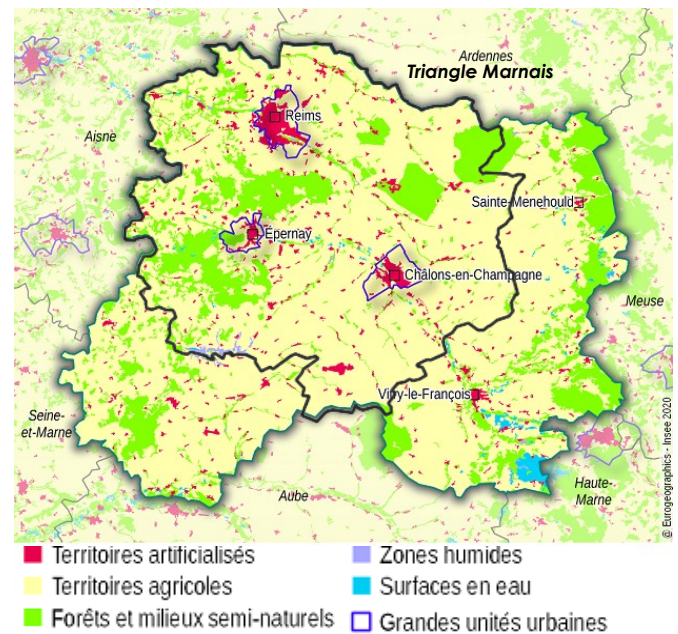
Ressource foncière : une artificialisation croissante et un prix du foncier agricole très élevé

En 2018, **4,4 % de la surface de la Marne est artificialisée**, soit 35 900 ha (359 km²), ce qui en fait le 6e département le plus artificialisé du Grand Est et le 63e de France. L'artificialisation est particulièrement marquée au nord de la Marne dans l'unité urbaine de Reims, qui représente 16 % des surfaces artificialisées du département. **Une forte progression de l'artificialisation est notée entre 2012 et 2018** dans la Marne. Une hausse moyenne de 0,4 % par an est observée. Il s'agit de la plus forte progression de l'artificialisation du Grand Est (+ 0,1 % par an en moyenne régionale). **Les espaces artificialisés proviennent essentiellement des terres agricoles** (751 ha) ainsi que des forêts et milieux semi-naturels (45 ha). Grâce à une gestion plus maîtrisée, l'artificialisation des sols ralentit depuis 2021.

La Marne présente les prix du foncier agricole les plus élevés de la Région Grand Est. Pour exemple, en 2019 dans la Champagne Crayeuse les prix s'élèvent jusqu'à 16 000€/ha. Ces prix sont dus au potentiel productif des sols de la plaine marnaise.

L'artificialisation très présente autour de Reims

Source : INSEE, Union Européenne - SDES, Corine Land Cover 2019



Ressource en eau : de nombreux projets de préservation

L'eau fait l'objet de multiples usages sur le territoire, d'une part pour l'agriculture intensive (au-dessus de la nappe de la craie en Champagne) et d'autre part dans l'industrie (nombreuses industries agro-alimentaires : luzerne, malteries). **Le secteur agricole puise cette eau dans la nappe phréatique de la craie notamment**. Par ailleurs, l'agriculture est en grande partie responsable de la **charge élevée en nitrates dans les eaux de surfaces** comme souterraines du département. De **nombreux projets** existent sur le territoire pour travailler à la **préservation de la ressource en eau**,

souvent en lien avec l'Agence de l'Eau Seine Normandie. Les collectivités veillent à la protection de la ressource en eau et travaillent, plus particulièrement, sur les Aires d'Alimentation de Captage (AAC). De plus, la préservation des zones humides fait partie intégrante des missions du Pnr MR.

Impacts du changement climatique sur l'agriculture marnaise

Source : Chambre d'Agriculture de Marne, 2018

L'Observatoire Régional sur l'Agriculture et le Changement climatique (ORACLE), présente de nombreux indicateurs afin de montrer les impacts du changement climatique sur l'agriculture.

Dans la Marne, plusieurs impacts sont observés. Le **plafonnement des rendements en blé tendre**, depuis le milieu des années 90, est attribué pour 50 % au changement climatique qui a accru les stress hydriques et thermiques en fin de cycle cultural. Aussi, depuis 30 ans **les vendanges ont avancé de 15 jours en Champagne**.

Contribution de l'agriculture au changement climatique et compensation possible via le stockage de carbone dans les sols agricoles

Dans le Grand Est, l'agriculture contribue aux émissions de Gaz à Effet de Serre (GES) à hauteur de 17 %. Les GES tels que le dioxyde de carbone (CO₂), le méthane (CH₄) et le protoxyde d'azote (N₂O) sont les principaux GES émis par les divers postes d'une exploitation.

Cependant, **l'agriculture s'avère aussi être un levier fort dans l'atténuation du changement climatique**. En effet, elle et la sylviculture sont les principales activités humaines contribuant à la séquestration du carbone dans les sols et dans la biomasse, réduisant ainsi l'impact des émissions de GES.

Le stockage de carbone dans les sols agricoles



Zoom sur les leviers d'atténuation du changement climatique de ClimAgri® Grand Est :

- Développer des systèmes agricoles diversifiés avec rotations longues (légumineuses, cultures bas intrants et AB)
- Gagner en efficacité sur la fertilisation azotée
- Maintenir la SAU régionale en luttant contre l'artificialisation
- Promouvoir les systèmes d'élevage visant l'autonomie des fermes
- Optimiser la valorisation des prairies
- Développer la méthanisation utilisant les effluents d'élevage
- Gagner en efficacité énergétique sur les fermes

De nombreux projets de territoire sur le Triangle Marnais

Le territoire du Triangle Marnais est maillé de différents outils de planification à articuler avec le PAT. Le territoire est couvert dans sa quasi-totalité par des **Schéma de Cohérence Territoriale (SCoT)**. Ces SCoT, projets stratégiques pour l'aménagement d'un territoire, partagent des objectifs communs avec le PAT, notamment sur la préservation du foncier agricole. Les SCoT de Châlons et d'Épernay visent même à développer les circuits courts de proximité et mentionnent la diversification des pratiques agricoles ainsi que l'installation de nouveaux producteurs. C'est également dans ce cadre que le projet « Action Cœur de Ville » d'Épernay prend place. Ce dernier encourage le développement de magasins de producteurs en centre-ville.

Le Pays de Châlons-en-Champagne met en œuvre un **programme LEADER** pour soutenir des projets innovants sur le territoire. Il vise à renforcer l'attractivité du territoire tout en renforçant les coopérations locales.

Les territoires de l'Agglomération de Châlons, l'Agglomération d'Épernay et la Communauté Urbaine du Grand Reims possèdent des outils de planification ayant pour but, entre autres, d'atténuer le changement climatique (**Plan Climat-Air-Energie Territorial - PCAET**). C'est pourquoi la démarche du PAT est intégrée dans les 3 projets en cours. En effet, ils présentent tous des ambitions pour réduire les impacts de l'agriculture et de l'alimentation sur l'environnement.

Du côté de la santé, les villes de Châlons et de Reims possèdent des **Constats Locaux de Santé (CLS)**. Ces outils sont portés par les collectivités et l'Agence Régionale de Santé (ARS). Ils visent à réduire les inégalités territoriales et sociales de santé. Un CLS est en construction au PÉTR d'Épernay.

La CU du Grand Reims et la CA d'Épernay ont respectivement mené et mènent une **étude sur les cultures à bas niveau d'intrants (BNI)**. L'objectif est de proposer aux agriculteurs des cultures BNI à ajouter à leur rotation en veillant au renforcement ou développement de la filière associée, le tout dans une perspective de protection de la ressource en eau (azote et pesticides). Dans les deux cas, le PAT est identifié pour proposer des solutions. En effet, des débouchés possibles pour certaines BNI alimentaires (cultures en AB, légumineuses...) sont le marché local et la restauration collective.

Dans cette même dynamique, le Pnr MR a inscrit les enjeux agricoles et alimentaires dans sa future Charte à horizon 2039.

ANALYSE DES FORCES ET FAIBLESSES DU TERRITOIRE DU TRIANGLE MARNAIS

FORCES	FAIBLESSES
<ul style="list-style-type: none"> • Un territoire fortement marqué par l'agriculture (Vignes en AOC Champagne et agro-industrie) • 3 bassins de consommation et des espaces ruraux productifs • Une diversité des conditions pédoclimatiques favorable à une diversité de productions • Un territoire bien fourni en infrastructures pour la mobilité • Un territoire maillé d'outils de planification partageant des objectifs communs avec le PAT (SCoT, PCAET, CLS...) • Des axes d'atténuation du changement climatique identifiés par les acteurs régionaux • Des politiques en faveur du développement de l'alimentation durable : le PNA ; programmes Département, Région 	<ul style="list-style-type: none"> • Un solde migratoire négatif facteur de baisse de la population • Un vieillissement progressif de la population • Des inégalités sociales et économiques selon les territoires • Un foncier agricole rare et cher • Des territoires ruraux isolés et moins densément peuplés

A RETENIR

- La crise liée au COVID 19 s'est accompagnée d'une considération nouvelle pour l'agriculture et ses acteurs. Son rôle capital dans notre société et sa transition nécessaire vers plus de durabilité ne font plus de doute.
- L'Etat a investi 1,2 milliard € dans le Plan de Relance Agriculture Alimentation et Forêt pour renforcer la souveraineté alimentaire, accélérer la transition agroécologique et adapter l'agriculture au changement climatique.

Dans la suite du document nous allons nous intéresser aux dynamiques foncières ; à la production agricole et alimentaire ; au cas de la restauration collective ; aux consommateurs et au lien urbain-rural.

Une partie de ces thématiques a été analysée via **l'étude sur la diversification agricole et les perspectives de développement des circuits-courts alimentaires de proximité sur le Triangle Marnais**, commanditée dans le cadre du diagnostic du PAT. Trois structures locales se sont regroupées pour mener ce travail : la Chambre d'Agriculture de la Marne, Bio en Grand Est et Terre de Liens.

LE FONCIER AGRICOLE ET LES DYNAMIQUES DE TRANSMISSION/INSTALLATION

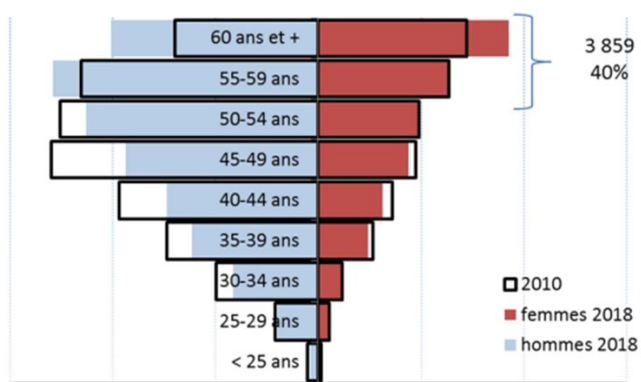
Dans le cadre du diagnostic, nous cherchions à étudier les dynamiques foncières et d'installation-transmission sur le territoire. Cette étude est capitale dans l'élaboration d'un PAT. En effet, **le portrait agricole d'un territoire n'est pas figé**. Il y a des entrants et des sortants dans la profession. **Ces mouvements influent sur le nombre de fermes, les productions agricoles, les modes de production, les débouchés**, et plus globalement le **modèle agricole du territoire**. C'est pourquoi l'installation-transmission s'avère être un potentiel levier moteur pour le PAT.

La population agricole et les dynamiques associées

Une population d'exploitants vieillissante

La majorité des exploitants marnais, soit 57%, a plus de 50 ans et **va être amenée à quitter l'activité dans les 10 à 15 ans à venir**. L'âge moyen des chefs d'exploitation est de 50,7 ans.

Pyramide des âges des exploitants agricoles, MSA



Les évolutions de la population d'exploitants

Le nombre d'installés a augmenté dans la Marne (+22%) comme dans les autres départements entre le début et la fin de la période 2011-2018. Ces installations sont majoritairement en viticulture et grandes cultures. **Seules les activités de bovins-lait et bovins-mixte enregistrent un recul des installations**. Les plus fortes progressions sont enregistrées pour les productions minoritaires telles que les autres cultures (maraîchage, arboriculture...) avec +60 %, et les autres élevages (les ovins-caprins) avec +37%.

Le nombre de sortants a quant à lui progressé sur la même période et l'on observe une accélération sur les dernières années. L'âge est le premier facteur d'explication des sorties.

CHIFFRES CLES

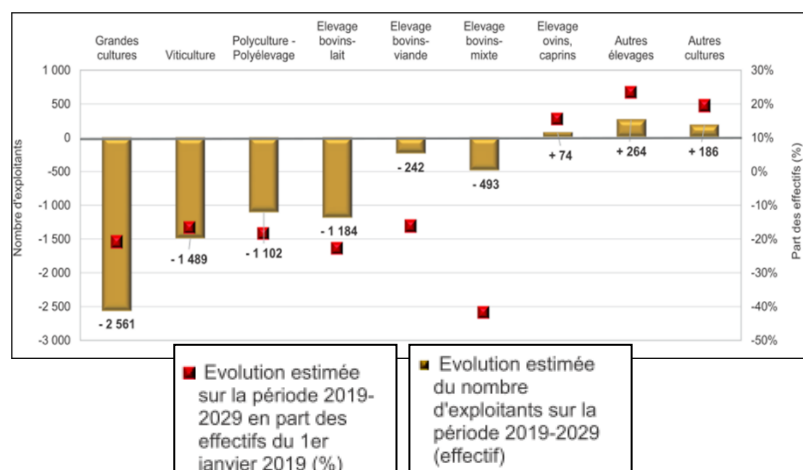
- SAU = 310 326 ha
- 68% de la surface du territoire est dédiée à l'agriculture
- 57% des exploitants ont plus de 50 ans
- Âge moyen des chefs d'exploitation 50,7 ans
- Taux de relève : 6,4 installations pour 10 départs
- Prix du foncier : jusqu'à 16 000€/ha en champagne crayeuse

Le taux de relève est inférieur à la moyenne régionale. Il est compté **seulement 6,4 installés pour 10 départs**. La progression du nombre d'installés ne compense pas l'augmentation du nombre de sortants. Par conséquent, **le nombre d'exploitants diminue**. Ce taux est particulièrement bas pour les exploitants en bovins-lait et bovins mixtes.

Finalement, les projections à 10 ans nous amènent à penser que **le nombre d'exploitants devrait diminuer de 21% dans la Marne**. Ceci diffère selon les productions : le nombre d'exploitants en bovins-mixte devrait être divisé par près de 2, celui en bovins-lait de 23%, celui en grandes cultures de 21%, celui en polyculture-polyélevage de 19% et celui en bovins-viande de 16%. Dans le même temps, **le nombre d'exploitants en autres élevages et celui en autres cultures devrait progresser**.

L'enjeu de transmission-reprise est excessivement fort sur l'élevage de bovins-mixte et bovins-lait. La question de la transmission-restructuration se pose pour que les fermes en grandes cultures et bovins soient reprises par les porteurs de projets en maraîchage, caprins...

Diminution potentielle du nombre d'exploitants par production



Les évolutions des modes de production

Des dynamiques contraires s'affrontent. D'un côté, la diminution générale du nombre d'exploitants devrait se traduire par un **accaparement des terres libérées, par des fermes en grandes cultures qui en s'agrandissant engendrent spécialisation et intensification de la production** ce qui va dans le sens opposé au projet alimentaire territorial. De l'autre côté, une **tendance à la diversification de l'activité agricole, relativement anecdotique**, devrait avoir lieu en raison du nombre relativement élevé d'installations et du taux de relève dans les productions végétales et d'élevage hors bovin minoritaires à ce jour. Au travers de l'installation, un développement de débouchés sous forme de circuits courts devrait avoir lieu. Enfin, **les productions sous SIQO (Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine) devraient sans doute progresser**, notamment grâce aux conversions des modes de production, à condition d'être vigilant sur la reprise des fermes à transmettre.

Parmi les agriculteurs (grandes cultures, élevage de bovins, maraîchage...) de plus de 50 ans enquêtés sur le Triangle Marnais, **peu semblent avoir entamé et avancé dans le processus de transmission.** Toutefois, **15 projets d'installation de jeunes par des exploitants du territoire** sont identifiés. Sur la base de données de Terre de Liens, **une dizaine de porteurs de projets d'installation agricole sont identifiés**, majoritairement en maraîchage.

Le foncier agricole et les dynamiques associées

Un accès au foncier complexe qui impacte l'attractivité du territoire

Derrière l'installation et la transmission en agriculture, le sujet du foncier agricole est très présent. Sur le territoire **le foncier est rare et cher (jusqu'à 16 000€/ha en champagne crayeuse).** Les **opportunités foncières ne sont pas toujours rendues visibles** et donc décelées par les porteurs de projet à l'installation. Finalement, plusieurs éléments font défaut à l'attractivité du territoire :

- Le prix du foncier à l'hectare élevé ;
- Les très grandes parcelles ;
- Les fermes à reprendre coûteuses et peu adaptées aux projets des repreneurs ;
- La concurrence forte liée aux agriculteurs souhaitant s'agrandir ;
- La culture agro-industrielle dominante et le paysage agricole spécialisé.

Les politiques foncières

La **politique publique de renouvellement des générations agricoles** prend la forme du programme d'AITA (Accompagnement à l'Installation-Transmission en Agriculture). **Les acteurs sur le territoire du Triangle Marnais sont relativement nombreux** à intervenir sur l'installation-transmission. La DJA (Dotation Jeune Agriculteur), principale aide à l'installation, reste hélas peu mobilisée a priori pour la complexité des démarches qu'elle engendre.

La régulation foncière et le rôle des collectivités

La régulation foncière du marché par la politique publique est importante pour favoriser les installations. **La Safer régule le marché du foncier agricole et préserve son usage**, notamment par le **contrôle des structures et son droit de préemption.** Elle dispose aussi d'une mission de développement local et de préservation de l'environnement. **Cette politique n'est plus suffisante car désormais beaucoup contournée sur le territoire marnais.**

Zoom sur le portage foncier :

Les GFAM et Terre de Liens sont deux acteurs de premier plan sur le foncier. Ils proposent **du portage foncier** chacun à leur manière pour les agriculteurs et futurs agriculteurs. Le premier n'a pas dans ses missions d'intégrer des projets de territoire (tel qu'un PAT). Pour le deuxième c'est l'inverse, Terre de Liens dispose d'ailleurs d'une mission de mobilisation de la société sur le sujet du foncier agricole, en lien avec l'alimentation, le renouvellement des générations agricoles et l'agroécologie.

Les communes et communautés de communes sont des propriétaires fonciers et l'enquête de diagnostic révèle qu'elles **disposent d'opportunités foncières** qui pourraient servir à la création de fermes. De plus, les collectivités ont une compétence urbanisme. Les documents d'urbanisme (SCOT, PLU, cartes communales) considèrent l'agriculture et le foncier dans l'aménagement du territoire.

Une enquête sur les opportunités foncières a été menée auprès des communes et communautés de communes du territoire. **19 opportunités ont été identifiées dont 3 pourraient donner lieu à des installations** dans les mois qui viennent notamment à Bétheny.

Zoom sur la Zone Agricole Protégée (ZAP) de Saint-Martin-sur-le-Pré (zone châlonnaise) :

La ZAP est un outil qui permet de protéger durablement la vocation agricole de certains espaces et de les soustraire à la pression de l'urbanisation. Cet outil permet notamment de maîtriser les changements d'affectation des sols ; soutenir l'activité agricole en tant qu'activité économique à part entière ; donner de la visibilité aux exploitants... Un exemple se trouve sur le Triangle Marnais à Saint-Martin-sur-le-Pré.

ANALYSE DES FORCES ET FAIBLESSES INSTALLATION-TRANSMISSION ET FONCIER AGRICOLE

FORCES	FAIBLESSES
<ul style="list-style-type: none"> • Une tendance à la diversification • Une dizaine de porteurs de projets d'installation agricole sont identifiés • Les candidats à l'installation ont pour beaucoup un projet en circuit-court • Les collectivités ont des opportunités foncières et des compétences d'urbanisme • Spécificité de la Marne : les GFA mutuel (groupement foncier agricole mutuel) = permet de racheter le foncier en se rassemblant et a minima maintenir la taille des exploitations existantes • Politique publique de renouvellement des générations agricoles : programme AITA (DRAAF, Région Grand Est) 	<ul style="list-style-type: none"> • Une tendance à l'agrandissement des exploitations • Un vieillissement de la population agricole et une diminution du nombre d'exploitants • Une progression du nombre d'installés qui ne compense pas l'augmentation du nombre de sortants • Des opportunités foncières pas toujours rendues visibles (spéculation foncière ++) • Des mécanismes de contournement du droit de préemption de la Safer limitent son intervention en faveur des projets de développement du territoire • L'attractivité du territoire est mise à mal par : <ul style="list-style-type: none"> ○ Le prix du foncier très élevé ; ○ La taille des fermes trop coûteuses à reprendre et peu adaptée aux projets des repreneurs ; ○ La pression liée à l'agrandissement ; ○ La culture agro-industrielle dominante et ○ Le paysage agricole spécialisé • La presque disparition de l'élevage

ENJEUX A RETENIR

- La sensibilisation et l'accompagnement des cédants à la transmission de leur exploitation
- L'attractivité des candidats à l'installation (notamment en élevage) pour le renouvellement des générations agricoles
- La restructuration des fermes existantes
- L'accessibilité foncière
- L'aménagement du territoire par les collectivités via les documents d'urbanisme promouvant le PAT
- La promotion de l'agroécologie au sens du PAT
- La régulation foncière du marché par les politiques publiques
- Le rôle des EPCI, propriétaires fonciers, dans la création de fermes attractives

Les dynamiques foncières et d'installation-transmission influent sur le nombre de fermes, les productions agricoles, les modes de production, les débouchés, et plus globalement le modèle agricole du territoire. Il est nécessaire de les appréhender avant de s'intéresser aux productions agricoles et alimentaires du territoire à un moment T.

LA PRODUCTION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

Dans le cadre du diagnostic, nous cherchions à connaître l'offre en productions agricoles locales (le nombre de producteurs, les surfaces, les volumes produits et leur disponibilité/saisonnalité) et en productions alimentaires via la transformation. En effet, aucune étude de la sorte n'existait sur le territoire. La Chambre d'Agriculture de la Marne et Bio en Grand Est ont travaillé de concert pour produire ces données. Le fonctionnement de chaque filière agricole a été étudié.

L'étude a été menée au regard des besoins de la restauration collective. Les établissements étudiés sont les établissements : d'enseignement ; médico-sociaux ; de restauration d'entreprise et d'administration ; militaires et pénitentiaires et les crèches.

Un territoire agricole spécialisé

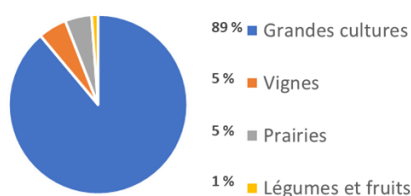
Les systèmes viticoles et de Grande Culture dominants

Sur le territoire **deux systèmes de productions prédominent : les grandes cultures et les vignes**. En effet, le cœur du vignoble sous l'**AOC Champagne** se trouve sur le Triangle Marnais. 21 170 ha pour 9 097 exploitations viticoles sont déclarés au recensement agricole de 2010. **La production annuelle est estimée à 138 millions de bouteilles**. Depuis près de 10 ans, les viticulteurs associés par le Comité Champagne et le Syndicat Général des Vignerons, se sont engagés dans des démarches plus respectueuses de l'environnement. Un objectif de zéro herbicide d'ici 2025 est annoncé.

Le système agro-industriel domine le territoire. **88,8% de la SAU est dédiée aux Grandes Cultures** (blé tendre, orge et escourgeon, betteraves sucrières, pomme de terre féculées...) avec 2 930 exploitations. Il s'agit de filières longues extrêmement structurées à vocation exportatrice pour la plupart. **La Marne est le 1er département producteur de céréales (blé, orge) et de**

Répartition des surfaces agricoles sur le Triangle Marnais

Source : Chambre d'Agriculture 51



CHIFFRES CLES

- SAU = 310 326 ha
- 71% de la surface du territoire est dédiée à l'agriculture
- 89% de la SAU est dédiée aux Grandes Cultures
- 138 M de bouteilles de Champagne / an
- 9 097 exploitations viticoles

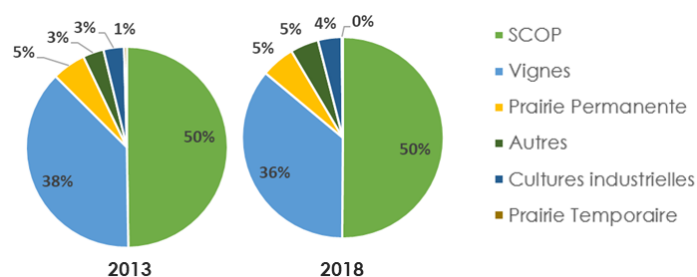
luzerne déshydratée. C'est aussi le 2ème producteur de betteraves industrielles, pois protéagineux, pommes de terre de féculerie, de colza et le 4ème producteur de pommes de terre de consommation, carottes, oignons.

L'agriculture du Parc naturel régional de la Montagne de Reims

Sur le territoire du Pnr MR, la vigne a une grande importance. Elle représente à elle seule **33,8% de la SAU**. Le reste est essentiellement dédié aux Grandes Cultures.

Répartition des surfaces agricoles sur le Pnr MR

Source : RPG - Parc naturel régional de la Montagne de Reims

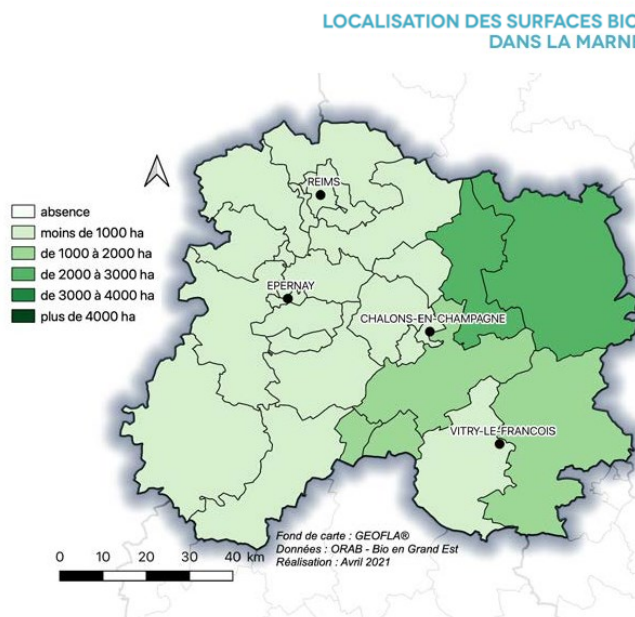


D'autres exploitations sont présentes sur le Pnr MR : maraîchage (2) ; élevage bovin (13) ; apiculteurs (4).

Les Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine (SIQO)

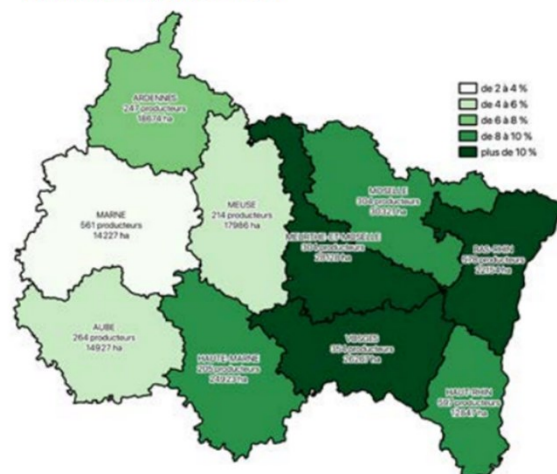
En dehors des SIQO concernant les boissons alcoolisées, il y a peu de signes de qualité sur le Triangle Marnais. Il s'agit : des productions en Agriculture Biologique (en nette augmentation) ; HVE ; AOP Brie de Maux (sur la partie Ouest du territoire ; l'IGP volailles de Champagne et l'IGP lentillons Champenois (en cours de création).

CHIFFRES DE LA MARNE

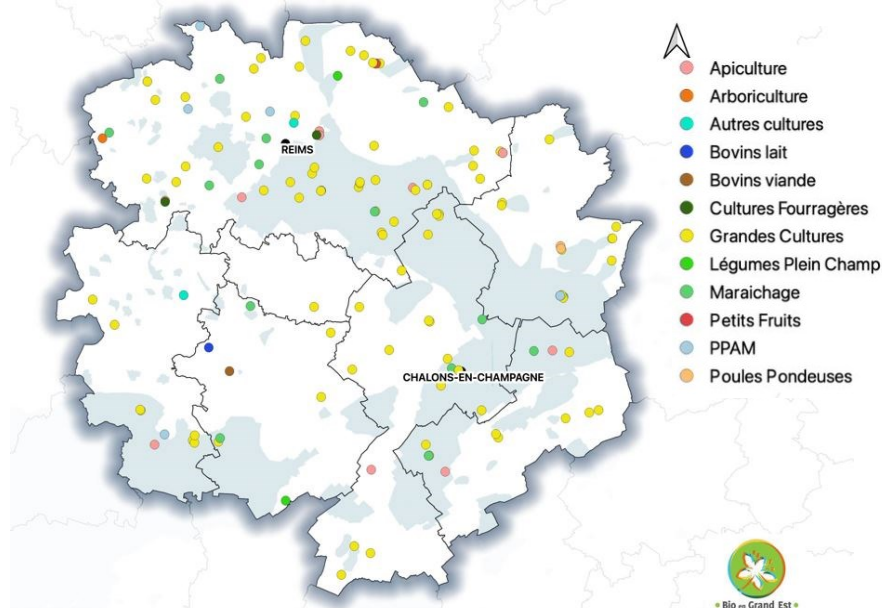


L'AB est en augmentation constante sur le territoire comme dans la Marne. Ces fortes augmentations sont surtout dues au milieu viticole (près de la moitié des engagés en AB sont des viticulteurs). **La Marne reste cependant, le dernier département à l'échelle régionale en termes de surface en AB.**

LOCALISATION DES SURFACES BIO DANS LE GRAND EST

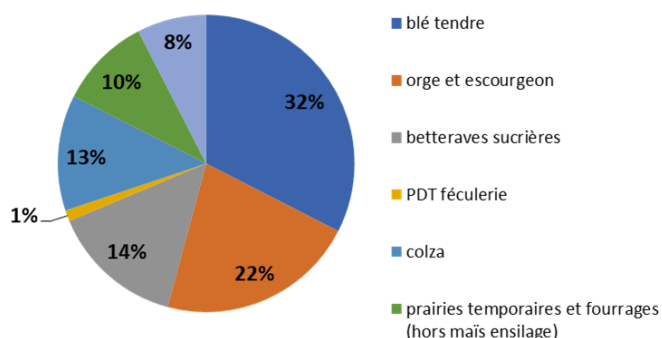


Producteurs AB présents (hors vigne)



Les grandes cultures : prédominance d'un modèle agro-industriel

Comme expliqué plus haut, **88,8% de la SAU** est dédiée aux Grandes Cultures (blé tendre, orge et escourgeon, betteraves sucrières, pommes de terre féculées...) avec **2930 exploitations**.



Les surfaces de grandes cultures certifiées en agriculture biologique dans le Triangle Marnais sont passées de 4 255 à 6 698 ha entre 2018 et 2020, ce qui représente une **évolution importante (+57%)** mais **reste anecdotique par rapport aux surfaces cultivées** en grandes cultures sur la zone. Parmi les exploitations en Grande Culture, **114 sont sous SIQO** (1 en HVE (Haute Valeur Environnementale) et le reste en AB) et **8 en vente directe (farine, pain, pâtes, huiles, légumes secs, biscuits)**.

Depuis 2018, les producteurs de Lentillons Champenois ont entamé une procédure pour faire reconnaître comme IGP cette légumineuse.

Les besoins de la restauration collective :

- 734 t de pain / 616 t de féculents / céréales
- Pain ; céréales ; biscuits ; produits « bruts » : farine, huile
- **Légumes secs** : notamment pour le repas végétarien et la **diversification des protéines**

Les initiatives sur le territoire :

- La Caisse des Ecoles de Reims et la cuisine centrale de Châlons s'approvisionnent en pain bio local : blé de Coupéville et moulu au Moulin de Courtin
- CUMA Lentillons Champenois – partage matériel de tri (AB) et démarche labellisation en IGP
- Moulin Lorin = baguette « La petite marnaise » (40aine de boulangeries) avec blé produit, moulu et transformé dans la Marne

La transformation :

- **Filières très structurées**
- Coopératives agricoles : Vivescia ; Soufflet ; Luzeal ; Tereos
- **8 transformateurs à la ferme** ou artisanale : farine / huiles / pâtes / bière

La filière grande culture est structurée. La culture agro-industrielle est présente sur le territoire. Le **développement des certifications et labels est encore faible**. Pour autant, un système est en place, avec des infrastructures et une certaine force d'action.

En parallèle, des **micro-brasseries, des ateliers de transformation fermiers et des points de vente en direct essaient un peu partout**. Deux façons de travailler cohabitent et elles peuvent être complémentaires. **Il serait préférable de travailler à la fois avec les acteurs de la filière longue et favoriser à côté les producteurs entreprenant des démarches en local.**

Plusieurs enjeux sont à prendre en compte :

Les enjeux : céréales et oléo-protéagineux

- Le maintien et la création de fermes dans une dynamique PAT
- La production de farine locale, notamment pour produire du pain : développement d'une filière pain local
- La transformation de l'huile et mise en place d'outils collectifs
- Le développement de la production de légumineuses et reconnaissance SIQO du lentillon champenois
- La formation en restau-co à la cuisine végétale

La filière légumière : transformer et structurer

Sur le territoire se trouvent **70 exploitations céréalières diversifiées en légumes de plein champ** avec 7 sous SIQO (une vingtaine seulement produisent plus de deux espèces), **35 en maraîchage diversifié dont 11 SIQO**, et **3 en maraîchage spécialisé** (concombres / tomates / tomates-courgettes) avec **1 sous SIQO**. Ces exploitations produisent **80 000 t / an de légumes**. Les surfaces en légumes AB ont **augmenté de 144% entre 2019 et 2021**.

Les besoins de la restauration collective :

- **2 300 t / an de légumes** (hors pommes de terre)
- Les gammes consommées : produits bruts (1^{ère}); surgelés (3^{ème}); frais, crus, lavés, épluchés et coupés (4^{ème}); cuits sous vide (5^{ème})
- La Caisse des Ecoles de Reims s'approvisionne à 40% en produits bruts (1^{ère} gamme)

La transformation :

- **Outils de transformation peu nombreux sur le territoire**
- En cours de structuration : « Racine et Compagnie » = regroupement de 20 fermes pour la vente de légumes. Multiples débouchés dont restauration collective.
- 2 ESAT (médico-social) ont ouvert **2 légumeries à Reims et Châlons**

Les initiatives sur le territoire :

- Terre de Liens : **plusieurs porteurs de projet en maraîchage**
- Grand Reims : Appel A Projet Agriculture urbaine 2021, Grand Reims
- Bétheny : Appel à Candidature installation et création d'une ferme maraîchère

100% des maraîchers diversifiés vendent leur production en directe. Les produits vendus en vente directe sont : des légumes diversifiés, des légumes de garde et des légumes transformés.

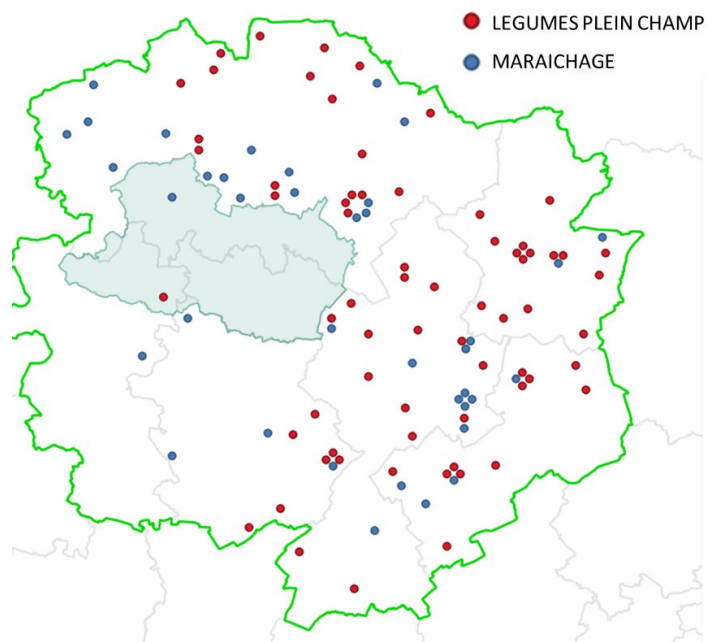
Les enjeux : filière légumière

- L'accessibilité foncière pour le maraîchage
- Le développement de l'offre en produits transformés à destination de la restau-co
- La massification de l'offre de légumes via une organisation collective

Surfaces et volumes de légumes produits sur le Triangle Marnais

Source : Agreste - statistique agricole annuelle 2019	Surface TM (ha)	Volume (t)
Filières légumes	3 599	80580,33
<i>dont bio</i>	510	
Légumes feuillus et à tige	572	13479,39
<i>dont Asperges</i>	138	586,44
<i>dont Céleri Branche</i>	1	25,02
<i>dont Choux</i>	20	326,16
<i>dont Endives</i>	221	9108,45
<i>dont Epinards</i>	107,1	1680,03
<i>dont Poireaux</i>	22,5	436,95
<i>dont Salades</i>	53,1	1112,58
Légumes cultivés pour le fruit	48	5053,5
<i>dont Fraises</i>	28	178,02
<i>dont Concombres</i>	8	4098,24
<i>dont Tomates</i>	4	466,38
<i>dont Courgettes</i>	2,7	99
<i>dont Citrouilles, potirons et autres cucurbitacés</i>	9,9	307,62
Légumes à cosse (petits pois, haricots)	103	678,42
Racines, bulbes et tubercules	1 157	57563,91
<i>dont Carottes</i>	312	17784
<i>dont Oignons et échalote</i>	433	19311,48
<i>dont Céleri rave</i>	54	3240
<i>dont Navet potager</i>	8,1	103,59
<i>dont Betteraves potagères</i>	91,8	3702,33
<i>dont Radis</i>	15,3	207,9
Lentilles	1 710	3762
Pommes de terre de consommation	2782	131664

Producteurs de légumes sur le Triangle Marnais



La filière fruitière : produire et diversifier

Que ce soit sur le Triangle Marnais ou sur tout le département, **l'offre en fruits issu du territoire est peu diversifiée** : principalement fraises et pommes et à la marge d'autres fruits du verger, des petits fruits rouges et depuis peu du raisin de table. **Il n'y a pas d'exploitation spécialisée dans la production de fruits.** 35 exploitations dont 3 en AB (58 ha dont 15ha en AB) et 5 vergers professionnels produisent environ **1 200**

t/an de fruits (231 t/an en AB) sur une 30aine d'hectares. Près de la moitié de ces vergers sont en conversion AB.

Les produits vendus en vente directe sont : Fraises, confitures, coulis ; Pommes, jus et cidre ; Poires ; (Raisin de table, jus) ; (Petits fruits rouges).

Les besoins de la restauration collective :

- 900 t/an
- **La restau-co travaille avec plusieurs grossistes** (Balourdet Primeur, Pomona Terrazur, SCFL, Rivoallon...) et groupement de producteurs (MBCA)
- Fruits crus ; fruits cuits (**transformation sur le territoire insuffisante**)

La transformation :

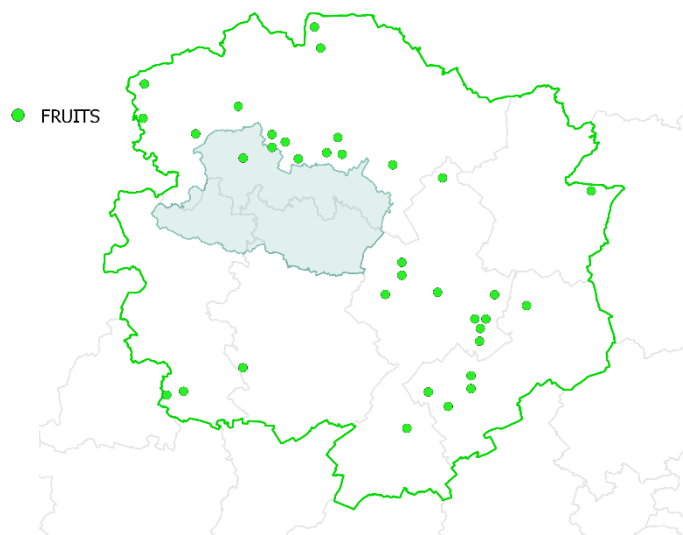
- Pas de transformateurs ou pressoirs à jus artisanaux (ou collectifs fermiers)

Les initiatives sur le territoire :

- 2 exploitations en système de cueillette ont planté des arbres fruitiers divers

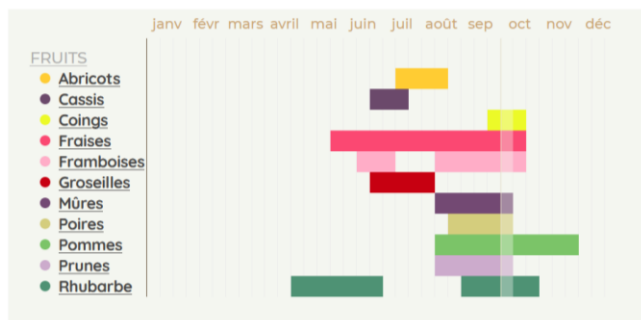
Les enjeux : filière fruitière
<ul style="list-style-type: none"> • L'accessibilité foncière • L'augmentation de la production • La diversification des espèces cultivées • Le développement de l'offre en produits transformés

Producteurs de fruits sur le Triangle Marnais



Le climat local permettrait de cultiver des : prunes, mirabelles, cerises, kiwis et abricots.

Saisonnalité de production de fruits sur le Triangle Marnais
Source : Cueillette d'Aulnay



La production de fraises s'étend du mois de mai au mois d'octobre. Les pommes sont récoltées d'août à novembre et peuvent ensuite être stockées. Les poires sont récoltées d'août à octobre. Enfin, la rhubarbe est récoltée en mai-juin, puis en septembre-octobre.

Les plantes à parfum aromatique (PPAM)

La filière des PPAM se développe dans la Marne. Selon un rapport de France Agri Mer, **1 693 ha de PPAM** sont cultivées en 2018 sur le département. La filière est en pleine expansion, notamment en bio.

Sur le territoire, on peut retrouver en production sur le Triangle Marnais : du Basilic, du Persil, de la Coriandre, de la Ciboulette, du Romarin, du Thym commun, de la Menthe poivrée et menthe douce, de la Mélisse officinale, de la Camomille matricaire, du Pissenlit officinal, du Fenouil commun, du Fenugrec, de l'Anis vert, du Chardon marie, de l'Angélique, de l'Aneth et de la Bourrache, Safran.

4 exploitations transforment leur production en : tisanes, pastilles, extraits hydro-alcooliques de plantes fraîches, macérâts glycinés de bourgeons frais, hydrolats, baumes, sirops. Elles les **vendent en circuits-courts**.

Filière viande (bovine, ovine, porcine) : enrayer le déclin, soutenir l'existant

Producteurs de viande bovine, ovine et porcine

Sur le territoire se trouvent :

- **156 élevages bovins** qui produisent **2 834 t/an** de viande – 1 SIQO et 5 font de la **vente directe** ;
- **30 élevages de porcs** qui produisent **5 000 t/an** de viande – 2 SIQO et 4 font de la **vente directe** ;
- **40 élevages ovins** qui produisent **112 t/an** de viande – 2 font de la **vente directe** + **filière laine**.

Les besoins de la restauration collective :

- La restauration collective se fournit en viande - en morceau et hachée – sous-vide et en viande surgelée

La transformation :

- **1 abattoir dans la Marne (Vitry) spécialisé en bovins**
- Abattoirs hors Triangle Marnais : Rethel, Verdun, Troyes
- Atelier de surgélation est présent à Vitry-le-François (Elivia)
- Atelier de transformation en AB est en projet à Saint-Mihiel (55)
- **Force : structuration des opérateurs**
- **Le déclin des éleveurs => baisse de rentabilité des opérateurs en place**

Les initiatives sur le territoire :

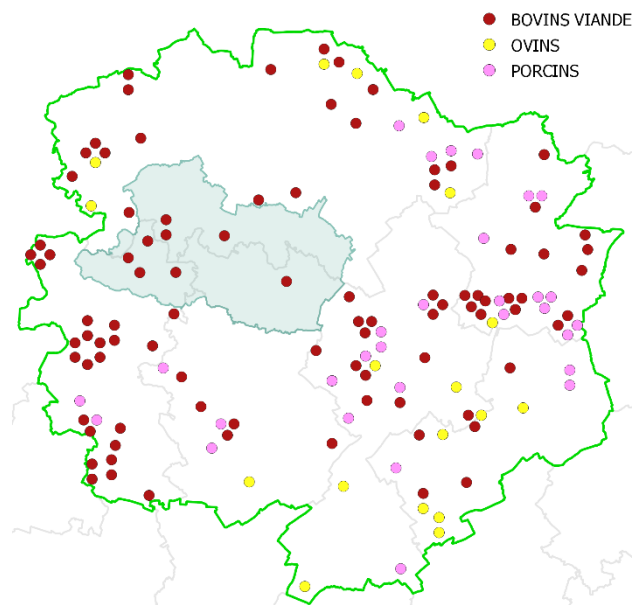
- Travail ADASEA sur la Marne = repérage des cédants en élevage et définition d'un plan d'action pour favoriser la transmission-reprise

La **vente directe est très peu développée**. Ceux qui la pratiquent vendent des caissettes de viande ou des morceaux au détail. La **commercialisation se fait en majorité en circuits longs via des coopératives** (EMC2, Unébio), des grossistes et des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS).

Le Point Accueil Installation (PAI) décrit le **métier d'éleveur** comme un « **métier passion** ». Les contraintes qui y sont associées expliquent le peu de repreneurs.

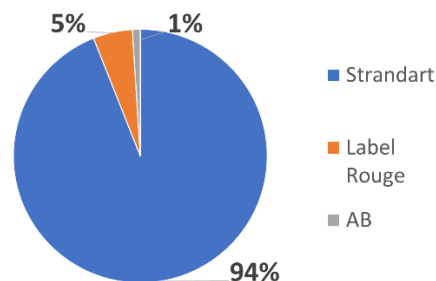
Les enjeux : filière viande (hors volailles)

- La transmission pour maintenir les fermes bovines (attractivité du métier, soutien € à l'installation)
- La labellisation et la certification des élevages pour répondre à la loi EGAlim
- Le maintien des acteurs en place
- La mutualisation d'expériences / d'outils d'éleveurs en vente directe
- L'accompagnement des changements de pratiques en restauration collective
- Le développement de la transformation (abattoir / découpe)



Filière volailles de chair : développer la production labellisée

Sur le territoire se trouvent **40 élevages** de poulet de chair qui produisent **1 900 t/an de viande**. **9 élevages** sont labellisés **IGP volaille de Champagne** (Label Rouge).



Le **nombre d'élevages** en volailles de chair **devrait se maintenir ou progresser** en Grand Est.

Les besoins de la restauration collective :

- 259 t (dont 35 T au CHU de Reims) – découpés en morceaux uniques en frais
- Peu cuisinent des poulets entiers
- Le prix de la volaille labellisée est un frein

La transformation :

- **Plusieurs outils d'abattage sur le territoire**
- **Pas d'atelier de découpe AB sur le territoire**
- Moulin Henri est équipé pour l'abattage et la découpe des volailles via l'abattoir de Caurel ("Les éleveurs de la Champagne")

Seule une petite partie des volailles sont commercialisées en circuits courts sous forme de : volailles entières, volailles découpées et produits transformés.

Filière œufs : accorder les produits aux pratiques de la restauration hors domicile (RHD)

Sur le territoire se trouvent **20 élevages de poules pondeuses** dont **10 sous SIQO**. Selon les études prospectives menées en Grand Est, le nombre de fermes en élevage de poules pondeuses devrait se maintenir ou progresser : les installations et la diversification des fermes compenseraient les cessations.

Les enjeux : filière volailles de chair
<ul style="list-style-type: none"> Le développement des SIQO (IGP Volailles de Champagne) L'accompagnement des établissements de restau-co à l'introduction de volailles locales (gestion budgétaire, anticipation des commandes, équilibre matière, etc.) Le travail avec les acteurs en place déjà structuré : Hugulier Frères, Moulins Henry et Marcy

Les besoins de la restauration collective :

- 73 t d'œufs / an
- La restau-co s'approvisionne en œufs frais ou ovoproduits de 1^{ère} ou 2^{ème} gamme (produits transformés sans coquille)
- Essentiellement approvisionnée par AURIBALT et des grossistes nationaux
- Surcoût de l'AB moindre que la viande de volaille

La transformation :

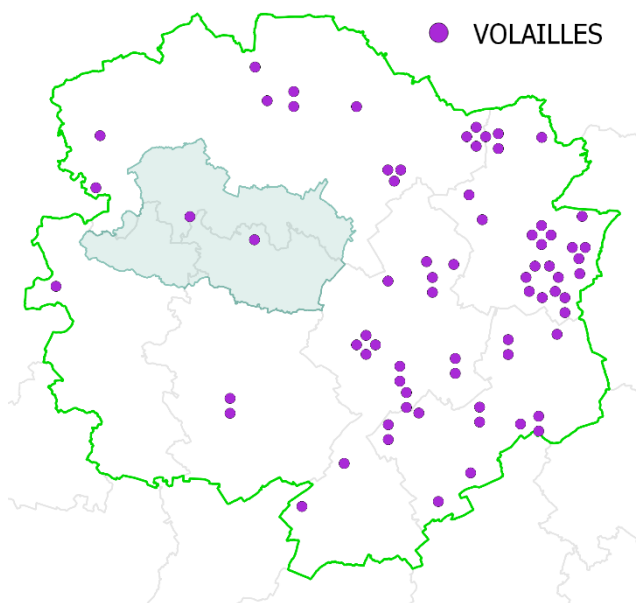
- 7 exploitations sont équipées en centre d'emballage des œufs, permettant la commercialisation en circuits courts
- 2 opérateurs d'importance collectent et conditionnent les œufs dans la Marne

Les initiatives territoire voisin :

- Aube (10) : développement d'une « coulerie » bio (conditionnement des œufs en liquide)

Les enjeux : filière volailles (œufs)
<ul style="list-style-type: none"> L'accès à une structure de transformation de l'œuf en ovoproduits (partenariats avec les territoires limitrophes ou création)

Producteurs de volailles (chair et pondeuses)



Filière lait : maintenir l'élevage et transformer la production

L'offre est en baisse depuis les années 1970. Selon le recensement agricole de 2010, **en quarante ans, 97 % des exploitations bovines lait ont disparu** sur le territoire.

Aujourd'hui, sur le territoire se trouvent :

- **27 élevages de vaches laitières – 2 en AB et 8 en AOP Brie de Meaux**
- **3 élevages de chèvres laitières en vente directe**

Les besoins de la restauration collective :

- 587 t de laitage
- 264 t de fromages
- Approvisionnée par un grossiste de l'Aube : AURIBAUT, et dans une moindre mesure par MBCA (14 tonnes de yaourt en 2019).

La transformation :

- **Pas de collecteur implanté sur le territoire – filière structurée hors Triangle Marnais**
- **5 transformateurs fermiers (+ de 50 ans) : 3 de lait de chèvre, 2 de lait de vache**
- **2 transformateurs artisanaux**

Les initiatives territoire voisin :

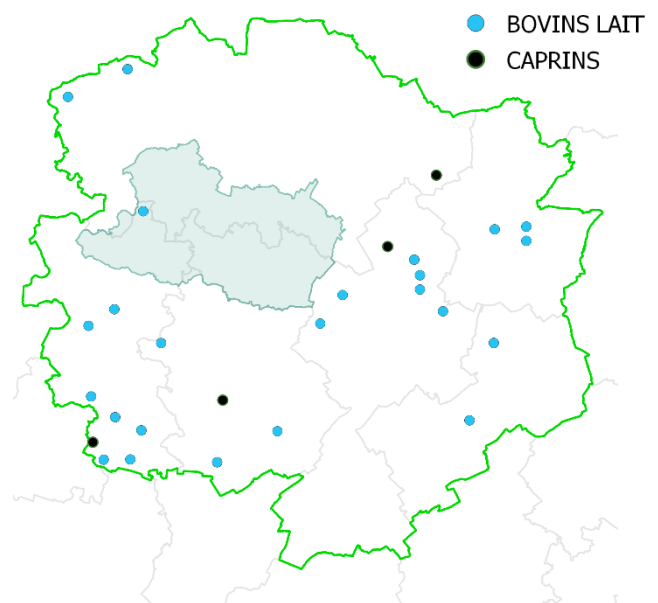
- La marque de produits laitiers St Servais, produits par le GAEC Rabet à St Loup (51120)
- Lait Brasseur à Tinquieux, qui produit des yaourts et fromages

Au niveau du **renouvellement des générations**, le **nombre de fermes en bovin lait devrait diminuer encore d'environ 23%**, faute de candidats insuffisamment nombreux pour reprendre derrière les nombreux départs à la retraite. Comme pour le bovin viande, c'est un **métier reconnu de passion** par l'actuelle génération et par ceux n'étant pas issus du milieu agricole, afin de bien vivre les contraintes.

Les enjeux : filière lait

- Le maintien des fermes bovines (attractivité du métier, soutien financier à l'installation) et le renouvellement des générations
- Le développement de la production laitière en SIQO pour la restauration collective et ajouter de la valeur à l'exploitation
- Le développement de la collecte et de la transformation et le maintien des transformateurs en place
- Le développement de la production de lait de brebis

Producteurs de lait sur le Triangle Marnais



L'apiculture très présente sur le territoire

La Marne est un des départements du Grand Est avec le **plus d'apiculteurs (570)** et **ruches déclarées (20 500)**. L'apiculture est bien répartie sur tout le département. On estime que près de la moitié des apiculteurs sont présents **sur le Triangle Marnais : environ 285**. La majorité des apiculteurs sont amateurs, ils élèvent une dizaine de ruches.

Sur le Triangle Marnais, il y a environ **12 exploitants agricoles avec une activité apicole**. Pour la moitié l'apiculture est l'activité principale. Pour l'autre moitié l'apiculture vient en complément d'une activité principale de culture ou d'élevage.

Ces apiculteurs proposent **du miel** et dans certains cas une **gamme diversifiée de produits dérivés :**

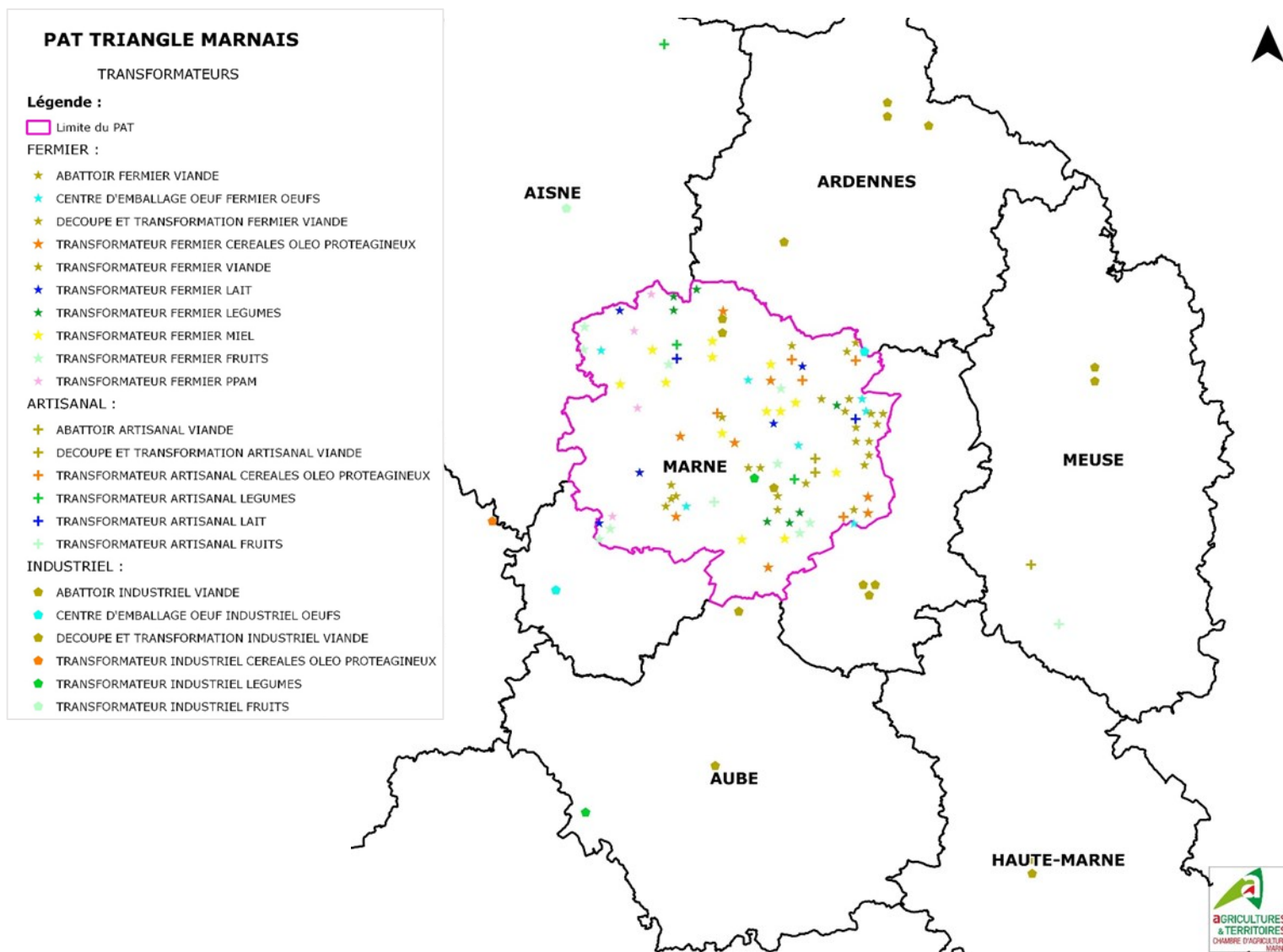
hydromel, gâteaux, compléments alimentaires, soins pour la peau etc. Une partie du miel est vendue à des grossistes. Les produits dérivés sont commercialisés en circuits courts.

A noter, le projet Apiluz est développé par l'Association Symbiose afin de permettre la coexistence des grandes cultures – réputées nocives voire destructrices des colonies d'abeilles – et des ruches sur le territoire. Des agriculteurs se sont engagés à laisser des bandes luzernes et autres plantes sur leurs parcelles, afin de permettre aux abeilles d'avoir de la ressource alimentaire et préserver leur état de santé.

Séminaire de concertation PAT



La carte ci-dessous présente tous les transformateurs mobilisés par les producteurs du Triangle Marnais :



ANALYSE DES FORCES ET FAIBLESSES PRODUCTION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

FORCES	FAIBLESSES
<ul style="list-style-type: none"> • (1) Des productions qui couvrent potentiellement les besoins en restauration collective en volume... • Un territoire fortement agricole et des espaces agricoles présents en quantité qui pourraient permettre une relocalisation de l'alimentation • Des initiatives collectives en cours d'émergence pour structurer les producteurs • Des ESAT participent à l'emploi sur le territoire et s'approprient les thématiques du PAT : création de deux légumeries • Un milieu viticole moteur sur les démarches environnementales (conversion AB) • Des producteurs AB capables d'augmenter leur volume de production 	<ul style="list-style-type: none"> • (1)... mais un manque de diversité de fruits et de gros progrès à faire en termes de développement de productions sous SIQO, dont en AB • Peu d'organisation en collectif • La prédominance du modèle agro-industriel • Peu d'outils de transformation sur le territoire • Le déclin de l'élevage • Le manque de diversité de fruits

ENJEUX A RETENIR – en plus des enjeux spécifiques à chaque filière

- Le renouvellement des générations d'agriculteurs pour assurer la production alimentaire du futur
- Le développement et la promotion de l'offre en produits locaux et de qualité
- Le développement d'une agriculture durable et résiliente, capable de s'adapter au dérèglement climatique et de préserver les ressources locales (sol, eau, air)
- La réduction des émissions de gaz à effet de serre dues aux activités agricoles

La définition du portrait agricole du territoire a été réalisée, notamment, au regard des besoins de la restauration collective. En effet, la loi EGalim impose 50% de produits issus de filières de qualité en restauration collective d'ici janvier 2022, dont 20% de produits certifiés AB. C'est pourquoi après avoir étudié l'offre agricole et alimentaire locale, il convient d'étudier la demande de la restauration collective et son fonctionnement.

LA RESTAURATION COLLECTIVE

*définitions en annexe

Via le diagnostic du PAT nous cherchions à étudier la demande de la restauration collective : les volumes annuels achetés, les modes d'approvisionnement, les freins à l'application de la loi EGalim* et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

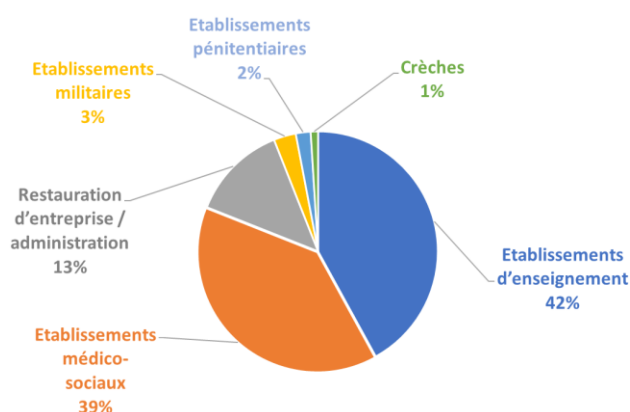
En France, 1 repas sur 5 est pris hors domicile : 1/3 en restauration collective et 2/3 en restauration commerciale.

La restauration collective participe au dynamisme économique des territoires et remplit un rôle social en fournissant un repas, dont le prix pratiqué est inférieur au coût réel. Il s'agit également d'un lieu essentiel de l'éducation alimentaire (nutritionnelle et sensorielle). De plus, c'est un support de promotion des produits issus du territoire auprès des convives, notamment les enfants. Sur le Triangle Marnais, de nombreux élus, chefs cuisiniers, gestionnaires, sont mobilisés pour améliorer leurs pratiques et raisonner leurs approvisionnements. Ces démarches sont accélérées par la loi EGalim. En effet, **la loi EGalim impose 50% de produits issus de filières de qualité en restauration collective d'ici janvier 2022, dont 20% de produits certifiés AB.**

Les établissements avec une restauration collective sur le Triangle Marnais

La répartition actuelle de la préparation des repas est telle que **81% des repas cuisinés, sur une semaine, concernent les segments de la restauration scolaire et médico-sociale.** L'ensemble de typologies mentionnées ci-dessous est pris en compte dans les calculs de l'étude (volumes / nb de repas).

% de repas cuisinés par typologie de structure en restau-co



CHIFFRES CLES

En France :

- 1 repas sur 5 est pris hors domicile.
- 81% des repas cuisinés, sur une semaine, concernent les segments de la restauration scolaire et médico-sociale

Triangle Marnais :

- 21 cuisines centrales avec 497 offices satellites ainsi que 250 cuisines sur place
- 12 Millions de repas tout établissement confondu
- 3,6 Millions de repas / an - scolaire primaire (élémentaire + maternelle)
- 4,3 Millions de repas / an - scolaire secondaire (collèges + lycées)

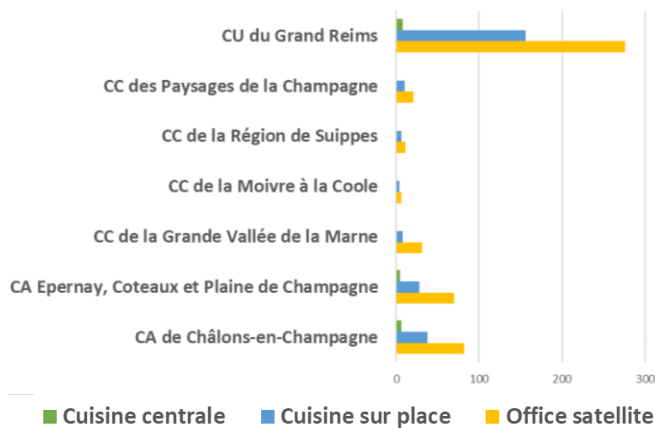
Les repas servis en restauration collective peuvent être cuisinés en cuisine centrale ou en cuisine sur place. Les cuisines centrales livrent les repas cuisinés sur des offices satellites* en capacité de pouvoir réchauffer les plats livrés en liaison froide.

Sur le territoire du Triangle Marnais sont installées **21 cuisines centrales avec 497 offices satellites** ainsi que **250 cuisines sur place**. Il est à noter que la majorité des cuisines centrales sont situées autour des 3 villes portes du Triangle Marnais (Reims, Epernay, Châlons-en-Champagne) avec une densité de population importante.

Parmi les **cuisines centrales*** :

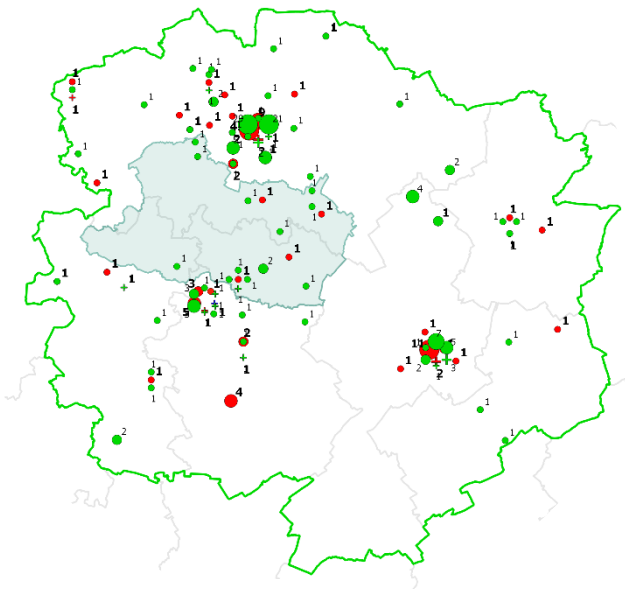
- **8 sont en gestion directe*** (Commune de Aÿ-Champagne, Association Châlonnaise de parents et amis de personnes déficientes intellectuelles : Foyer Jean Charcot et l'IME, Marc Morel Traiteur, Boivin Cyril, Caisse des Ecoles de Reims, CHU de Reims)
- **8 sont en gestion concédée*** (OGE Cathédrale, OGEC du Lycée Frédéric Ozanam Site Mont Hery, Association Papillons Blancs en Champagne à Pouillon et Epernay, OGEC Notre Dame Saint Victor, OGEC Saint Macre, OGEC Notre Dame et OGEC du Sacré Coeur)
- **1 est en gestion mixte***, ville de Châlons-en-Champagne
- **2 sociétés de restauration collective** ont leur cuisine centrale implantée sur le territoire : **Api Restauration et Elior entreprise**

Répartition des restaurants collectifs sur le Triangle Marnais



La plupart des restaurants collectifs se trouvent sur la CU du Grand Reims, puis en nombre moins important, sur la CA de Châlons et d’Epernay.

Répartition des restaurants collectifs sur le Triangle Marnais

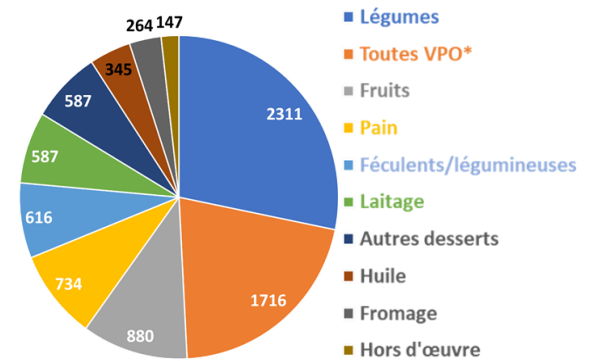


- + Cuisine centrale - hors scolaire
- Cuisine sur place - hors scolaire
- + Cuisine centrale scolaire
- Cuisine sur place scolaire

Le nombre de repas et les produits consommés en restauration collective

Sur le Triangle Marnais 13 millions de repas/an sont produits. Pour les préparer les volumes suivants sont achetés :

Produits achetés en restauration collective (en tonne)



Les produits majoritairement achetés sont : les légumes ; les Viandes, Poissons et Œufs (VPO*) et les fruits.

Produits achetés en restauration collective scolaire

PRIMAIRE : ÉLÉMENTAIRES ET MATERNELLES		SECONDAIRE : COLLÉGIENS ET LYCÉENS	
3,6 millions de repas / an		4,3 millions de repas / an	
Produits	Poids (tonne)	Produit	Poids (tonne)
Légumes	362	Légumes	609
Fruits	217	Toutes VPO*	357
Toutes VPO*	208	Fruits	266
Produits laitiers	188	Produits laitiers	252
Desserts (autres)	145	Féculents/légumineuses (crus)	248
Féculents/légumineuses (crus)	132	Pain	218
Pain	126	Desserts (autres)	169
Huile	54	Huile	87
Autres produits pré cuisinés	36	Autres produits pré cuisinés	87

Les volumes précis achetés par produit et par type d'établissement dans les établissements hors scolaires n'ont pas pu être estimés lors de ce diagnostic.

A l'échelle nationale, le coût moyen d'un repas en restauration collective, tout segment confondu, est de 8€. Sur ces 8€, 25% (soit 2€) sont imputés aux achats de denrées alimentaires. La moitié du coût des denrées est liée au plat principal.

L'approvisionnement des produits

Les gammes de produits consommés en restauration collective

Les restaurants collectifs s'approvisionnent en différentes gammes de produits :

- 1^{ère} gamme = produits bruts
- 2^{ème} gamme = produits appertisés
- 3^{ème} gamme = produits surgelés
- 4^{ème} gamme = produits frais, crus, lavés, épluchés et coupés
- 5^{ème} gamme = produits cuits sous vide

Un manque de transformateur certifié AB sur le territoire se fait sentir.

Les cuisines du territoire, toutes dotées d'une légumerie, **n'ont pas toujours le personnel disponible ni l'espace permettant de cuisiner des produits bruts** en grande quantité.

Deux ESAT (l'atelier de la Forêt à Tinquieux, de l'association les Papillons blancs de Champagne et l'ESAT L'Isle aux Bois de l'APCEI) ont chacun créé en 2021 **une légumerie** permettant de **transformer des légumes bruts en 4^{ème} gamme ainsi que des fruits**, pommes et poires des Ardennes, à destination de la restauration collective, et en circuits courts. **La transformation de légumes issus de l'agriculture biologique est prévue pour 2022**, cette certification est un élément important pour accompagner les établissements dans l'accroissement de denrées bio locales dans leurs achats.

Les fournisseurs de la restauration collective

Les établissements de la restauration collective se fournissent chez différents types de fournisseurs :

- **Fournisseurs nationaux** (ex : Pro à Pro, Terre Azur...)
- **Fournisseurs locaux** (ex : Marcy, Auribault, Balourdet primeur...)
- **Artisans/producteurs/plateformes de producteurs**

L'approvisionnement par les producteurs en circuits courts

Le Parc naturel régional de la Montagne de Reims a mené une enquête auprès des acteurs de la restauration collective en 2019. Elle révèle que **les produits les plus achetés en local (département et départements limitrophes) sont : les légumes ; les fruits ; le pain ; la viande bovine ; les volailles de chair et la viande porcine.**

L'enquête de la DRAAF de 2021 révèle que 18,8% des achats en restauration collective de Champagne-Ardenne sont des achats de produits de proximité, dont 33% de viande bovine. **Bien que des structures s'orientent de plus en plus vers un approvisionnement en local, la majorité des commandes, tout produit et toute structure confondue, s'orientent vers des grossistes nationaux.**

Il est à noter que **le terme « local » est interdit dans les appels d'offres** car considéré comme contraire au principe de liberté d'accès aux marchés publics pour tout fournisseur.

Nous voyons se dessiner **des initiatives collectives sur le territoire, par la structuration de plateformes autonomes de producteurs**, comme MBCA, qui se positionnent en tant que fournisseur de la restauration collective. Ces initiatives seront bien reçues par les restaurateurs : *« Je préfère acheter des produits Bio de France que du bio qui vient de loin » (participant à l'atelier de concertation).*

Zoom sur l'appro par des producteurs en circuits courts de proximité :

La plateforme Locale appro :

En 2014 a été créé la plateforme Local appro à l'initiative de la Chambre d'agriculture de la Marne dans le but de mettre en lien les producteurs tournés vers la restauration collective et les restaurateurs. Elle ne fonctionne plus, notamment par manque d'animation. *« C'était peut-être trop tôt, ces questions n'étaient pas assez d'actualité »*

La plateforme Manger Bio en Champagne-Ardenne :

MBCA est née en 2008, suite à la demande d'une collectivité et d'un groupe de producteurs bio de la région, de façon à proposer en collectif des produits bio certifiés, locaux et de saison. C'est une association couvrant l'ancienne région Champagne-Ardenne et spécialisée dans l'approvisionnement de produits bio locaux auprès de la restauration collective de ce même territoire. MBCA fait partie du Réseau Manger Bio. Ses prix sont établis avec la volonté d'être accessibles aux clients tout en rémunérant de manière correcte les producteurs. La plateforme a le potentiel pour fournir de nouveaux clients en produits bio locaux.

L'approvisionnement en produits SIQO

Au niveau du Grand Est, la part des montants d'achats de produits AB est de l'ordre de 8% dans les établissements d'enseignement. Le pourcentage le plus élevé concerne les fruits frais. **Les principaux freins à l'achat de produits bio sont le prix, la disponibilité des produits (manque de produits et forts excédents pour d'autres), la saisonnalité et la logistique.**

La part des produits SIQO est quant à elle de 2%, avec un engagement plus marqué pour les produits laitiers et la viande de volaille. **Les principaux freins à l'achat de produits SIQO sont le prix (problème principal), suivi des problématiques de logistique, de manque de connaissance des produits et de la disponibilité des produits.**

Des exemples sur le territoire du Triangle Marnais

La **Caisse des Ecoles de Reims** intègre 16,7% de produits régionaux, et augmente ses approvisionnements en produits de qualité de façon à s'approcher de la loi Egalim : 16,5% de produits bio, et 1,1% de produits SIQO, pour un prix matière de 1€40. La Caisse des Ecoles de Reims travaille notamment avec la plateforme de producteurs bio locaux MBCA. Elle planifie avec elle l'ensemble de ses approvisionnements en fin d'année scolaire pour l'année scolaire suivante. Ceci permet aux producteurs de préparer et d'anticiper la production et à la cuisine centrale de s'assurer du volume de produits nécessaire à la réalisation des repas.

Les écoles de la Communauté urbaine du Grand Reims ainsi que celles de la ville d'Épernay et celles de la communauté d'agglomération d'Épernay sont en gestion concédée. L'approvisionnement des aliments est à 14% en valeur d'achat de produits bio et à 8% de produits SIQO.

La cuisine centrale de Châlons-en-Champagne, en gestion mixte avec Sogeres, peut avoir connaissance de la part de produits bio et SIQO. En mai 2021, la part de bio était de 10% HT de la valeur d'achat, l'information sur les autres labels n'était pas encore transmise.

Le lycée Jean-Jaurès à Reims est dans une démarche continue pour atteindre progressivement les objectifs de la loi EGALIM. En 2020, la part de produits bio était de 13,3%.

Le repas végétarien

Sur le Triangle Marnais, toutes les structures interrogées du milieu scolaire proposent un repas végétarien hebdomadaire (cuisines centrales régie directe ou concédée, cuisine sur place). Il y a globalement alternance entre produits pré-cuisinés

ultra transformés (croc de légumes, nuggets de fromage, steak de lentilles) et plats « fait maison » (ex : hachis Parmentier végétarien, chili con carne, bolognaises végétariennes).

Pour **limiter les aliments pré-cuisinés et ultra transformés**, il serait intéressant de **poursuivre les formations de cuisiniers à la cuisine végétarienne** en intégrant la notion nutritionnelle, ainsi que d'élargir les échanges auprès des convives et des parents, afin de « rassurer » sur l'équilibre alimentaire bien maintenu.

Le gaspillage alimentaire

Depuis de nombreuses années, la problématique du gaspillage alimentaire doit faire partie des objectifs prioritaires de la restauration collective. Le cadre légal est donc incitatif pour réduire le gaspillage alimentaire. Depuis le 22 octobre 2020, l'ensemble des établissements de restauration collective doivent réaliser un diagnostic et des démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le gaspillage alimentaire représente un coût non négligeable : 0.27€/repas (source ADEME, 2016). Les économies réalisées via la lutte contre le gaspillage alimentaire peuvent permettre d'aiguiller cette part du budget sur des produits durables et de qualité.

Que deviennent les surplus ?

- Cuisines centrales : les déchets alimentaires sont récupérés pour être méthanisés
- Dons alimentaires : obligation pour les structures qui préparent plus de 3000 repas/j
- Mesure du gaspillage : tables de pesées / gachimètre avec le pain et ADAPTATION des commandes

Les projets de lutte contre le gaspillage alimentaire nécessitent du temps pour l'animation auprès des nombreux acteurs concernés ainsi que pour le suivi à long terme des impacts des actions.

ANALYSE DES FORCES ET FAIBLESSES RESTAURATION COLLECTIVE

FORCES	FAIBLESSES
<p><u>Adéquation offre locale/demande :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> (1) Les besoins en restau-co sont potentiellement couverts par l'offre en local (en volume) ... <p><u>Approvisionnement :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> (2) Un intérêt important et partagé d'approvisionnement en local.... Le surcoût pour s'approvisionner en produits durables est maîtrisable (travail sur le gaspillage alimentaire, introduction de protéines végétales, logistique d'approvisionnement) Un approvisionnement en pain majoritairement local La part de produits bio n'est pas négligeable dans le domaine scolaire <p><u>Acteurs locaux :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Un repas végétarien accepté mais un accompagnement nécessaire pour développer le « fait maison » Une bonne connaissance de l'offre locale : le Conseil Départemental a créé le document « Manger local, votre guide ! » (distribué uniquement aux collègues) Les cuisines centrales des Sociétés de Restauration Collective (API Restauration, Elior) souhaitent augmenter leurs parts de produits bruts locaux Un engagement politique chez certains acteurs comme la CA d'Épernay « on est prêt à payer un peu plus cher » 	<p><u>Adéquation offre locale/demande</u></p> <ul style="list-style-type: none"> (1) ... le territoire ne produit pas assez de productions certifiées et/ou labellisées pour couvrir les besoins de la restauration collective <p><u>Approvisionnement et cuisine sur place :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> (2) ... Les acteurs de la restauration préfèrent un approvisionnement en local plutôt qu'en produits SIQO LOI EGalim : des objectifs loin d'être atteints, souvent par manque de connaissance de la loi par les convives/encadrants + appréhension du surcoût Une part de produits SIQO hors bio qui reste encore faible dans tous ces établissements Peu d'établissements quantifient et suivent l'origine des produits (achats locaux, bio et autres SIQO) Le budget alimentaire des collectivités est restreint La main-d'œuvre en cuisine est parfois insuffisante pour pouvoir travailler des produits bruts, moins chers Une logistique complexe et coûteuse en émission de GES <p><u>Producteurs locaux :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Un marché non prioritaire pour les producteurs Difficulté pour répondre aux marchés publics (temps, volumes) Les groupements d'achats auxquels adhèrent les établissements scolaires ne favorisent pas l'achat de denrées issues du territoire Les tarifs proposés par les producteurs de proximité (SIQO, produits fermiers ou conventionnels) sont souvent supérieurs à ceux des grossistes présents sur le territoire

ENJEUX A RETENIR

- Sensibiliser les acheteurs, cuisiniers, encadrants, convives à : la loi EGalim, l'éducation au goût, la cuisine végétale
- Monter en compétences pour favoriser l'approvisionnement en produits du territoire tout en répondant à la loi EGalim : outils de suivi, achats, connaissance de l'offre, moyens financiers, techniques culinaires
- Engager un travail sur le long terme de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Faire évoluer la production agricole locale : accompagner la certification pour répondre à la loi EGalim

Finalement, des dynamiques positives sont observées sur le territoire. La loi EGalim est vue comme une opportunité pour la plupart des structures de restauration collective.

Le diagnostic nous a permis d'identifier les **pratiques alimentaires** et les **modes de consommation des habitants**. Nous cherchions aussi à caractériser le **lien urbain-rural** par la connaissance de l'offre de vente de proximité en produits alimentaires locaux et de qualité.

Les pratiques alimentaires et les modes de consommation des habitants du Triangle Marnais

La population du territoire avoisine les 480 000 habitants. Elle est essentiellement concentrée autour des 3 villes de Châlons-en-Champagne, Epernay et Reims. Afin de connaître les pratiques alimentaires et les modes de consommation des habitants, le Pnr MR a diffusé **une enquête pendant 9 mois**. Elle a été diffusée par Google Form avec l'aide des partenaires du PAT. Les caractéristiques des répondants sont les suivantes :

- 78% des répondants sont des femmes ;
- Les classes d'âge sont également représentées (légère sous-représentation des 18-30 ans) ;
- Une représentation majoritaire et équilibrée des « retraité(e)s » (28%), « employé(e)s » (25%) et des « cadres » (21%)

Des entretiens de groupe ont également permis de remplir l'enquête avec des publics n'ayant pas accès à Google Form et/ou ayant des problèmes de langue et d'écriture. Cette méthode a permis de recueillir **725 réponses**.

Quels sont les lieux privilégiés pour faire les courses ?

1. Supermarchés – 77%
2. Commerces de proximité – 58%
3. Marchés – 30%
4. Magasins bio < magasins de producteurs < vente directe à ferme < cueillette

Pourquoi acheter des produits locaux ?

- ✓ Soutenir l'économie locale et les producteurs
- ✓ L'origine des produits / qualité
- ✓ Le respect de la saisonnalité
- ✓ Le goût et les saveurs
- ✓ Le contact privilégié avec le producteur

CHIFFRES CLES

- L'alimentation représente 20% du budget en 2018 contre 40% en 1960
- 82% achats alimentaires en grande surface contre 76% au niveau national (CCI Marne)

Quels types de produits locaux sont achetés ?

1. Légumes
2. Fruits
3. Œufs
4. Viande
5. Lentillon de champagne

Avec la **hausse du pouvoir d'achat** des ménages ainsi que la **baisse du temps consacré à la cuisine**, il est observé, depuis 1950, une **évolution des pratiques alimentaires**. Nous consommons : moins de végétaux, plus de viande, plus de sucre, de lipides, de sel et plus de produits transformés.

Les achats en viande, fruits, légumes, pain et céréales ont diminué au profit des produits transformés et des plats préparés. Le **manque de temps et la difficulté de changer les habitudes** sont largement mentionnés comme **freins au « bien manger »** (*équilibre alimentaire et impact environnemental et social de l'alimentation*).

Pourquoi ne pas acheter de produits locaux ?

- ✓ Les prix élevés
- ✓ Manque d'info sur les points de vente
- ✓ Manque de temps et difficulté pour changer les habitudes

Les obstacles pour manger sainement :

- ✓ Manque de temps et d'organisation
- ✓ Difficultés à changer les habitudes
- ✓ Manque d'intérêt et de motivation
- ✓ Manque de connaissance

Les besoins exprimés pour consommer plus de produits locaux :

- ✓ Des prix accessibles
- ✓ Des points de vente à moins de 20 km de chez soi
- ✓ Une connaissance des points de vente
- ✓ Plus de produits locaux labellisés
- ✓ Une offre regroupée

Les besoins exprimés en conseils et informations pour améliorer son alimentation :

- ✓ Apprendre à réduire le gaspillage alimentaire
- ✓ Apprendre à cuisiner des produits locaux de saison
- ✓ Apprendre à faire un potager
- ✓ Informations sur les apports nutritionnels des aliments
- ✓ Connaître les produits locaux de saison

Les consommateurs souhaitent avoir plus de renseignements sur les points de vente des produits locaux et sur la manière de cuisiner les produits. Mais aussi sur les apports nutritionnels des aliments et sur les méthodes de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Un réel besoin d'éducation alimentaire se fait sentir.

Il est exprimé à la fois par les consommateurs, les élus, et les professionnels. D'après l'enquête menée par le Parc auprès des enfants, ils sont également soucieux de leur alimentation. Ils expriment, entre autres, une volonté de mieux connaître les aliments et d'en goûter de nouveaux. Les parents souhaitent également que leurs enfants soient sensibilisés sur le temps des repas à la cantine.

La précarité alimentaire sur le territoire

La précarité alimentaire est un nonaccès à une alimentation saine, mais cela ne se résume pas à l'accès financier et/ou géographique, c'est également relié à des choix, des habitudes alimentaires, un manque de connaissance.

Afin de compléter l'enquête auprès des consommateurs, une seconde enquête et des entretiens ont été menés auprès des professionnels qui accompagnent et travaillent au quotidien avec les publics, notamment en situation de précarité alimentaire. Les structures concernées sont des secteurs : **socio-culturel, social-médical et médico-social, périscolaires, scolaires, petite enfance et acteurs accompagnateurs...** 8 professionnels ont pu être rencontrés et **50 réponses ont été recueillies** via l'enquête.

Les travaux révèlent que les personnes en situation de précarité alimentaire augmentent sur le territoire. D'après la Banque Alimentaire, **les publics touchés sont essentiellement les familles monoparentales, les personnes âgées, les personnes isolées et les personnes sans activité professionnelle.** 44,9% de ces personnes sont dans la tranche 26-64 ans. Une nette augmentation du public étudiant est observée depuis la crise du covid19.

Les freins à la consommation alimentaire saine sont :

- Le manque de moyens financiers

- Manque de culture culinaire et des habitudes ancrées
- Parfois, des problèmes de mobilité pour se déplacer aux lieux d'approvisionnement

L'éducation alimentaire (nutritionnelle et sensorielle) est **une solution** que les professionnels voient fonctionner auprès des publics. Ils mentionnent avoir **besoin de mutualiser les connaissances et les moyens** de chacun **pour monter en compétences** sur les thématiques d'alimentation durable et ainsi aider à faire évoluer les pratiques alimentaires. Ils souhaitent aussi travailler pour harmoniser leur discours entre eux et pour développer leurs interconnaissances.

Aujourd'hui, la Maison de la Nutrition propose des formations sur-mesure pour intégrer la prévention liée à l'alimentation dans les pratiques professionnelles quotidiennes (approche tridimensionnelle). L'association des Bons Restes à Reims œuvre, quant à elle, à la lutte contre le gaspillage alimentaire par l'éducation populaire. Et le Pnr MR propose de nombreuses animations de sensibilisation à l'alimentation durable, sur des thèmes divers : éducation alimentaire et sensorielle principalement, lutte contre le gaspillage alimentaire, créer son potager...

La commercialisation des productions locales

Des circuits courts de proximité développés

Le Triangle Marnais est maillé par des lieux d'approvisionnement en produits locaux. Près de **50 exploitations réalisent la vente à la ferme** de leurs productions : vente des seuls produits de la ferme allant du miel aux légumes en passant par la viande et les œufs. **Une dizaine de fermes ont mis en place un magasin à la ferme** : elles complètent les produits de leur exploitation par des produits de producteurs locaux, et pour certains par des produits « de terroir ». Dans cette même logique de faciliter l'accès du consommateur, **6 exploitants ont mis en place des distributeurs automatiques de produits locaux.** Une ferme productrice de volailles propose un **système de livraison à domicile.**

L'enquête auprès des producteurs réalisée par la Chambre d'Agriculture fait ressortir **16 marchés** comme lieux de commercialisation pour les producteurs du Triangle Marnais.

Des producteurs du Triangle Marnais livrent des **magasins de produits locaux gérés en collectif et proposant une gamme de produits diversifiée** (Exemples : Sacrés Fermiers à Cernay-les-Reims et la Ferme du Centre à Châlons-en-Champagne).

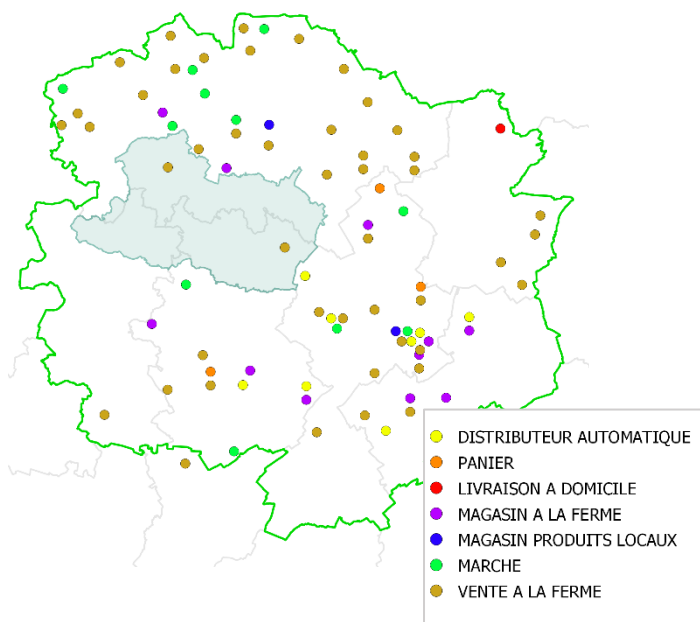
Deux **initiatives citoyennes** ont vu le jour sur le secteur du Pnr MR. Il s'agit :

- D'une **épicerie solidaire et coopérative** : l'Epi de la Montagne de Reims à Chigny-les-Roses ;
- Un **tiers-lieu associatif avec une épicerie de produits locaux**, Le Cerf à 3 pattes à Germaine.

Ces initiatives témoignent de la volonté des consommateurs de se réapproprier leur alimentation.

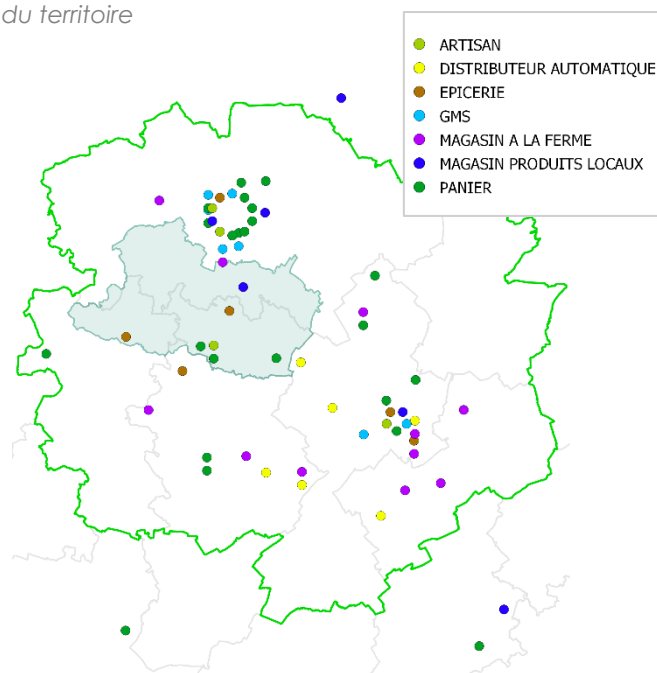
Le système de « panier » est très développé sur le territoire du Triangle Marnais. Le diagnostic recueille **22 entités proposant des paniers multi-produits locaux** : en système AMAP (6), dans les réseaux Locavor (11) et ruche qui dit oui (2) ou hors modèle ou réseau (2).

Commercialisation en **vente directe** des produits issus du territoire



Quant aux GMS, certaines proposent quelques produits locaux issus du Triangle Marnais : légumes, Champagne et produits secs d'épicerie.

Commercialisation en **circuit court** des produits issus du territoire



Finalement, les acteurs du Triangle Marnais proposent une **diversité de moyens de s'approvisionner en local**. Il ressort cependant que l'accessibilité à des produits locaux et de qualité n'est pas homogène. En effet, **l'essentiel des points de vente est concentré autour des 3 villes principales**.

Les systèmes de vente à la ferme, AMAP, magasins de producteurs, marchés de producteurs... sont autant de moyens pour renforcer le lien urbain rural.

L'agritourisme encore peu développé

En Champagne l'œnotourisme est très développé. L'inscription du **vignoble au patrimoine de l'UNESCO** a fait accélérer le développement de cette pratique. De plus, la destination Champagne a été labellisée depuis 2013 « Vignobles et Découvertes ».

Du côté agritourisme, seul le **réseau Bienvenue à la Ferme** des Chambres d'agriculture propose dans la Marne une organisation aux producteurs pour accueillir du public pour se restaurer, séjourner ou faire des visites ponctuelles.

Suite à la période de confinement de 2020-2021, les Offices de Tourisme se sont également intéressés à la mise en place de visites de fermes. Le Pnr MR s'est rapproché de ces acteurs en 2022 afin d'aider à la concrétisation de ce projet et a mis en place un premier programme de visite de ferme dont l'objectif premier est de rapprocher les consommateurs des producteurs.

La demande est présente sur le territoire du côté des consommateurs, comme chez les producteurs qui cherchent à **faire connaître leurs productions et leur métier**.

L'agriculture urbaine encore très peu présente mais en développement

L'agriculture urbaine est une thématique récente sur le Triangle Marnais. **La Ferme Rémoise** est l'association emblématique à ce sujet. Cette association, créée en 2019, propose un espace test au cœur de la ville de Reims pour des personnes qui souhaiteraient s'installer en maraîchage.

A Châlons, l'Agence d'Urbanisme a réalisé une étude en 2020 afin d'augmenter les connaissances sur l'agriculture urbaine (exposition) et d'identifier les friches qui pourraient être revalorisées en espaces agricoles.

La Communauté d'Agglomération d'Épernay prévoit un grand plan de végétalisation, notamment des espaces urbains. De son côté le ScoT du Pays d'Épernay coordonne des actions de végétalisation dans lesquelles le PAT a été intégré. Dans ce cadre, des arbres fruitiers et des vergers communaux vont être plantés.

Les collectivités se sont également emparées de la question en publiant en 2021 :

- Un Appel A Projet Quartiers Fertiles pour affecter des surfaces de maraîchage dans le quartier Croix-Rouge ;
- Un Appel à Candidature par la commune de Bétheny pour l'installation et la création d'une ferme maraîchère sur la commune.

Ces éléments témoignent d'une **dynamique naissante sur les thématiques d'agriculture urbaine et périurbaine**.

Ateliers de concertation du 15 juin 2021



Séminaire de concertation du 20 octobre 2021



Séminaire de concertation du 20 octobre 2021



ANALYSE DES FORCES ET FAIBLESSES CONSOMMATEURS ET LIEN URBAIN-RURAL

FORCES	FAIBLESSES
<p><u>Les consommateurs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Des habitants déjà sensibilisés et motivés par la consommation de produits locaux et de qualité pour leur santé et pour les acteurs locaux (producteurs/artisans) • Des acteurs actifs sur le territoire (Maison de la Nutrition, épiceries sociales, CCAS, Maisons de quartier...) • Des évènements nationaux et/ou européens (Semaine du goût, semaine européenne du DD, Festival Alimenterre (film), Semaine euro réduction des déchets) • Politiques publiques : Programme National pour l'Alimentation <p><u>La précarité alimentaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Des actions qui fonctionnent : ateliers cuisine, partage de recettes simples et peu coûteuses • Une forte demande pour mettre en place des actions d'éducation alimentaire et nutritionnelle <p><u>Le lien urbain-rural :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Une diversité de systèmes de vente de produits locaux • Un système de « panier » très développé • Succès des programmes de visites de fermes (Bienvenue à la Ferme, « Vivez la ferme en famille ») 	<p><u>Les consommateurs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Rythme de vie effréné et facilité des produits transformés • Des idées ancrées : « bien manger coûte cher et prend du temps » • Manque d'information, de sensibilisation, d'éducation à l'alimentation nutritionnelle et sensorielle <p><u>La précarité alimentaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le nombre de personnes en situation de précarité alimentaire augmente • Un rapport à la cuisine très difficile + Grosse demande en produits ultra-transformés • Difficultés pour les professionnels de mobilier/faire participer <p><u>Le lien urbain-rural :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Manque d'information sur les lieux de vente de produits locaux et de qualité • Manque d'information sur les produits locaux et leur saisonnalité • Manque d'information sur les méthodes de lutte contre le gaspillage alimentaire

ENJEUX A RETENIR

- Rapprocher les consommateurs des producteurs
- Accompagner le changement des pratiques alimentaires par l'éducation alimentaire
- Faire monter en compétences les acteurs qui accompagnent les publics
- Mettre en réseaux les acteurs de l'alimentation et notamment ceux de la sensibilisation
- Le maillage du territoire en points de vente de produits locaux
- Rendre l'offre en produits locaux lisible
- Fédérer les initiatives de promotion des producteurs en vente directe

Enfin, de réels dynamiques alimentaires émergent sur le Triangle Marnais. Le rôle du PAT est d'y participer en renforçant le développement de la sensibilisation à l'alimentation durable, le développement d'outils de communication, la favorisation de l'identification des produits locaux et/ou durables et la promotion des initiatives locales.

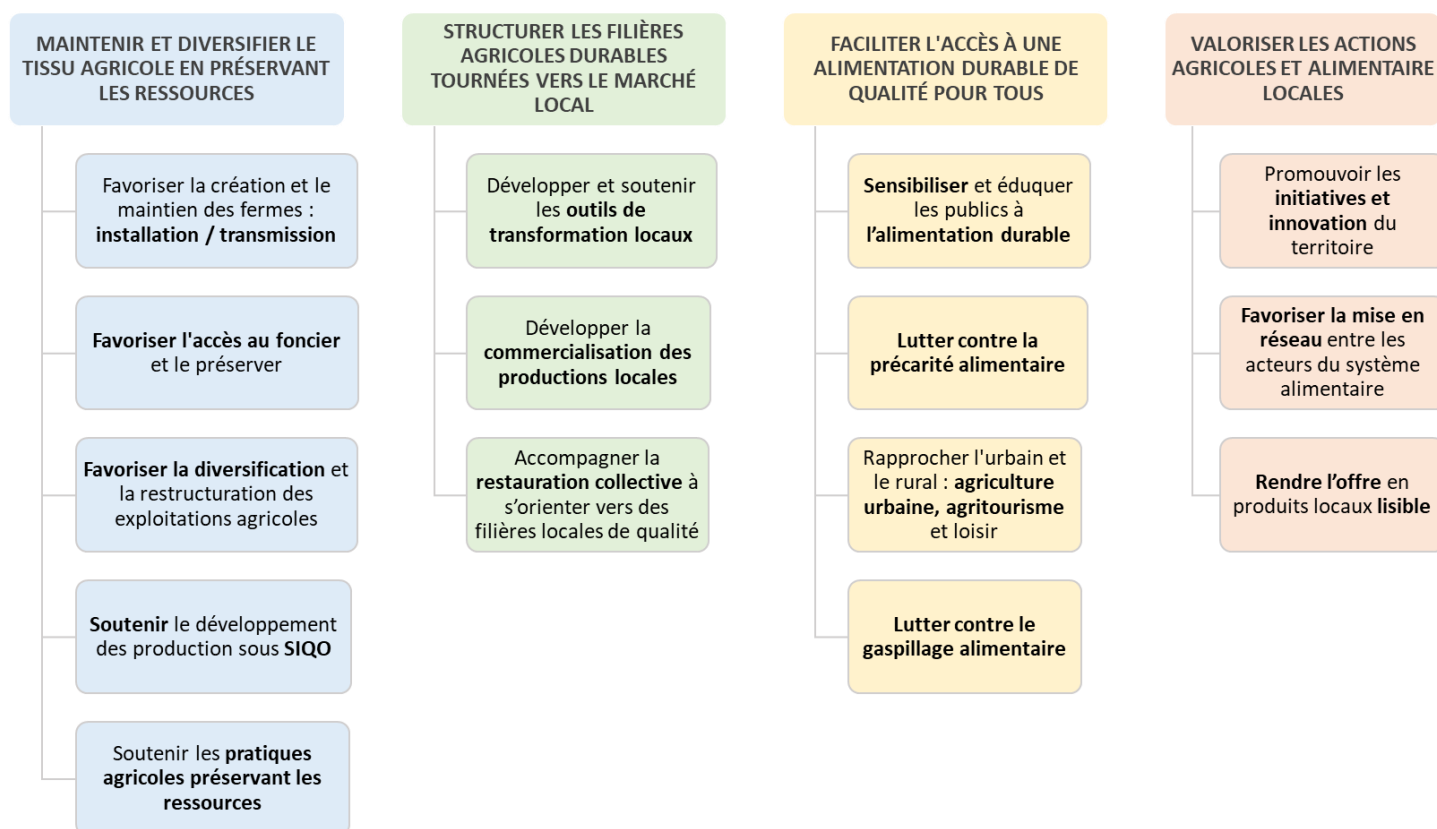
LES ORIENTATIONS STRATEGIQUES DU PAT

Le **travail de diagnostic mené en concertation** avec les **collectivités, associations, producteurs, transformateurs, distributeurs et habitants** du territoire a duré près de **1 an et demi**. Il a permis de mobiliser près de 1400 personnes. Le Comité Technique du PAT a poursuivi le travail de concertation pendant **5 mois** afin d'arriver à **l'élaboration d'une stratégie pour le territoire et d'un plan d'action**.

La stratégie du PAT

La **concertation avec les acteurs du système alimentaire** de la production à la consommation ainsi que la mobilisation des données (plus de 1400 contributions au diagnostic) ont permis de comprendre la structuration du système alimentaire local. Ce travail a mené à l'élaboration de la stratégie du Projet Alimentaire Territorial.

La **stratégie du PAT** proposée par le Comité Technique est composée de **4 axes stratégiques principaux** déclinés en **15 objectifs opérationnels**. Elle a été **validée par les élus en novembre 2021** lors d'un Comité de Pilotage.



Les premières actions du PAT

La mise en valeur des initiatives locales

L'un des objectifs du PAT est de **faire connaître les initiatives en faveur de la transition agricole et alimentaire** portées par les acteurs du territoire. C'est dans cette optique que le Parc naturel régional de la Montagne de Reims a participé aux côtés de l'association RESOLIS au référencement de 38 initiatives sur le Triangle Marnais. Elles ont été traduites sous forme de fiches qui sont aujourd'hui accessibles à tous sur l'observatoire « Alimentation Responsable et Durable » de l'association (<https://resolis.org/observatoire?page=1&perpage=20&types=iard,mesard-1>) et sur le site du Pnr MR.

Le Pnr MR a également proposé aux acteurs, lors des diverses rencontres et ateliers de concertation, de remplir des « cartes postales » pour décrire leurs projets. 27 cartes postales ont été rédigées et mettent en valeur des projets locaux divers allant des missions de la Chambre d'Agriculture dans la création de collectifs de producteurs aux actions de la MAIF en faveur de l'alimentation solidaire.

L'opportunité du Plan de Relance

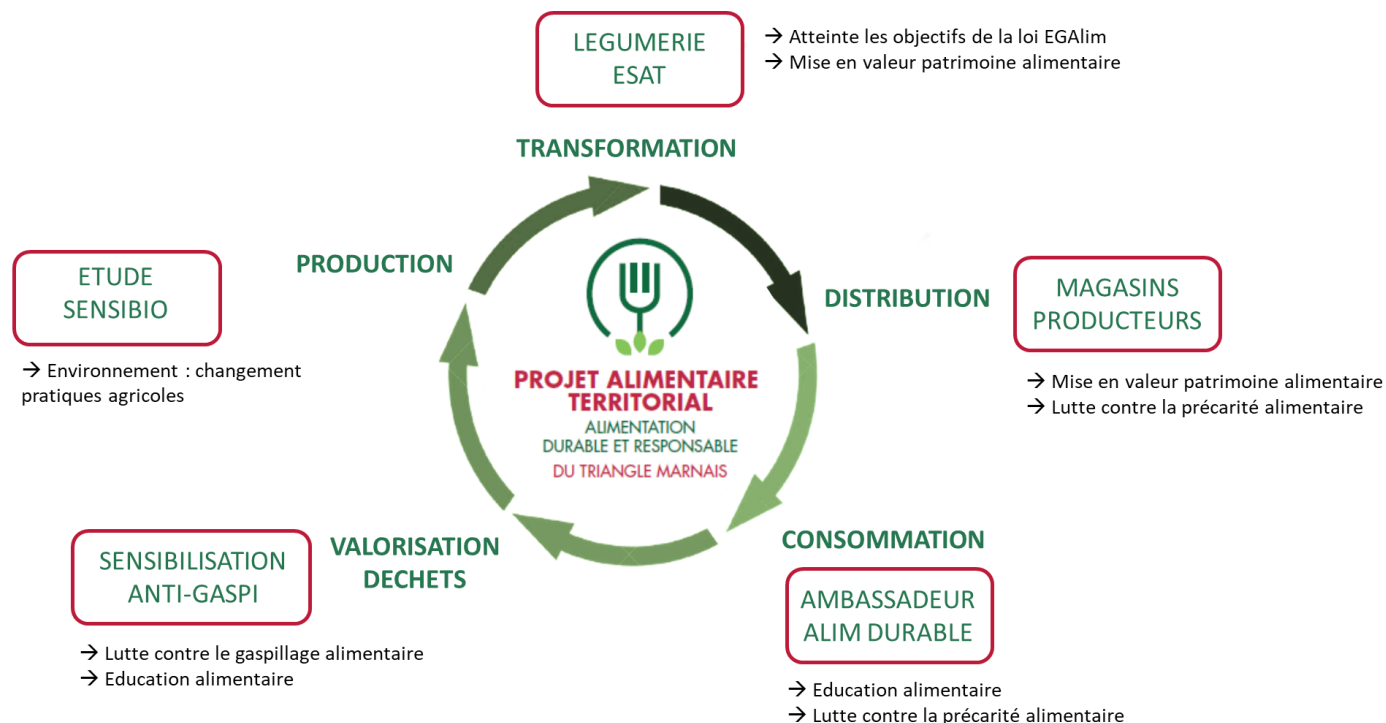
Afin de faire connaître la dynamique du PAT sur le territoire, le Comité Technique du PAT avait décidé de **mettre en place des actions « pilotes » lors de la phase de diagnostic**. Plusieurs actions de sensibilisation ont été menées : animations scolaires et extra-scolaires sur l'alimentation durable par le pôle éducation au territoire du Pnr MR (semaine du goût, création de potager, lutte contre le gaspillage alimentaire, connaissance des fruits/légumes de saison...); organisation de ciné-débat ; organisation d'un marché de producteurs lors de la Fête de la Pomme à Pourcy....

Le Pnr et ses partenaires ont saisi **l'opportunité de l'Appel à Candidature du Plan de Relance**. La **mesure 13 volet B** avait pour objectif de dynamiser les PAT par le financement d'investissements matériels et immatériels aux partenaires locaux. Les projets présentés dans le cadre de l'appel à candidature, sont à l'image de **notre volonté de rapprocher tous les acteurs de l'alimentation**. Ensemble ils **favorisent les changements de pratiques agricoles et alimentaires dans une optique de transition écologique**.

Les **projets d'investissement** répondent aux enjeux définis dans le Plan de relance. A eux tous, ils **représentent l'ensemble des maillons qui composent le système alimentaire** (production, transformation, distribution, consommation et valorisation des déchets) et **couvrent géographiquement l'ensemble du Triangle Marnais**.

L'illustration ci-dessous positionne les 5 projets d'investissement au niveau des maillons du système alimentaire sur lesquels ils interviennent. Pour chaque projet, les thématiques principales du PNA traitées sont précisées.

En tout, **340 000 € ont été mobilisés pour le territoire**.



Finalement, après 2 ans de travail et d'échanges, **une réelle dynamique autour de l'alimentation et de l'agriculture durables est lancée. De nombreux acteurs sont mobilisés**. Et les premières actions du PAT sont une réussite. **L'animation du PAT est nécessaire à la mise en œuvre et à la mise en cohérence des actions**.

CONCLUSION

Après 2 ans, une réelle dynamique autour de l'alimentation et l'agriculture durables est lancée.

La méthodologie définie en début de projet avec le Comité Technique a répondu aux attentes d'un diagnostic partagé qui traite la question alimentaire dans toute sa transversalité. La pandémie aura ralenti le projet, notamment sur les temps de concertation, mais l'équipe du PAT s'est adaptée et a su créer des moments de partage et d'échanges malgré cela.

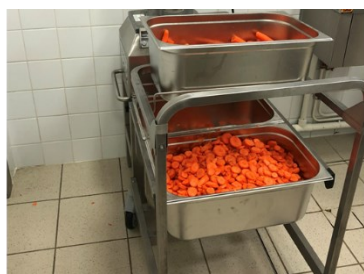
La mise en place de la gouvernance a nécessité un travail conséquent, mais sans cette démarche il aurait été difficile de réaliser un diagnostic partagé tenant compte de tous les secteurs du système alimentaire. Ce projet a permis de créer de réelles synergies entre les acteurs du territoire. Le PAT a créé des espaces d'échanges et de mise en réseau via la concertation.

La crise sanitaire s'est accompagnée d'une prise de conscience généralisée sur l'importance de la réappropriation de notre alimentation et la pertinence de viser la souveraineté alimentaire. De nombreux projets ont vu le jour sur le territoire. La crise sanitaire a eu un effet positif sur ces prises d'initiatives qui sont également soutenues par les pouvoirs politiques. Les collectivités se sont emparées du sujet. Pour exemple, le Conseil Départemental de la Marne a engagé une démarche de création d'une marque « Made in Marne » afin de valoriser les productions locales et renforcer l'identité territoriale. En parallèle, l'opportunité du Plan de Relance a dynamisé le PAT en permettant à 5 projets de voir le jour et d'être accompagnés par le Parc.

Par ailleurs, le PAT a permis au Parc de développer des partenariats avec de nouveaux types d'acteurs de secteurs divers (médico-social, insertion, agricole, restauration collective...). Le Parc étant en révision de sa Charte, il a inscrit les conclusions du diagnostic et les axes stratégiques du PAT dans le projet de Charte « Objectif 2039 ».

Finalement le PAT a permis de recenser et d'impulser ces dynamiques. Il permet d'afficher clairement l'ambition des acteurs locaux de participer activement à la transition agricole et alimentaire.

A présent, il faut poursuivre cette dynamique en mettant en œuvre le plan d'action défini selon les axes stratégiques. Il convient aussi d'assurer le suivi et l'évaluation des actions pour pouvoir mesurer leur impact sur le territoire.

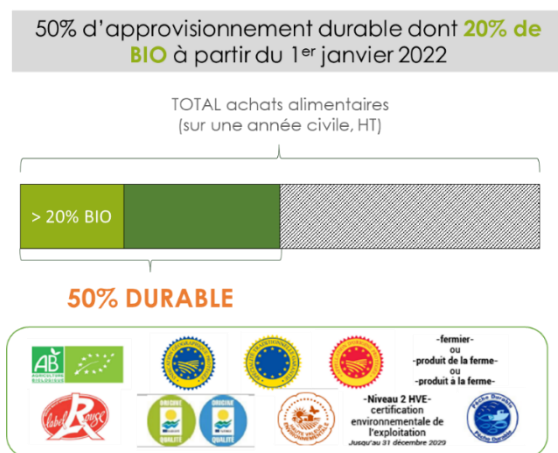


Sigles et acronymes

PNA	Programme National pour l'Alimentation
AAC	Aire d'Alimentation de Captage
AB	Agriculture Biologique
ADASEA	Association de Développement pour l'Aménagement des Structures des Exploitations Agricoles
AITA	Accompagnement à l'Installation - Transmission en Agriculture
AOC	Appellation d'Origine Contrôlée
AOP	Appellation d'Origine Protégée
BGE	Bio en Grand Est
BNI	Bas Niveau d'Intrants
CA	Communauté d'Agglomération
CA51	Chambre d'Agriculture de la Marne
CC	Communauté de Communes
CCAS	Centre Communal d'Action Sociale
CHU	Centre Hospitalier Universitaire
CLS	Contrat Local de Santé
CU	Communauté Urbaine
CUMA	Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole
DD	Développement Durable
DJA	Dotation Jeune Agriculteur
DRAAF	Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
EPCI	Etablissement Public de Coopération Intercommunale
ESAT	Établissement et Service d'Aide par le Travail
GES	Gaz à Effet de Serre
GFAM	Groupe de Foncier Agricole Mutuel
GMS	Grande et Moyenne Surface
HVE	Haute Valeur Environnementale
IGP	Indication Géographique Protégée
LEADER	Liaison entre Actions de Développement de l'Economie Rurale
MBCA	Manger Bio en Champagne-Ardenne
OGEC	Organisme de Gestion de l'Enseignement Catholique
PAI	Point Accueil Installation
PAT	Projet Alimentaire Territorial
PCAET	Plan Climat Air Energie Territorial
PETR	Pôle d'Equilibre Territorial et Rural
PIT	Point Information Transmission
PLU	Plan Local d'Urbanisme
SAFER	Sociétés d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural
SAU	Surface Agricole Utile
SCoT	Schéma de Cohérence Territoriale
SIQO	Signes d'Identification de Qualité et d'Origine
TDL	Terre de Liens
ZAP	Zone Agricole Protégée

Définitions

EGalim = loi issue des Etats Généraux de l'Alimentation qui intègre 3 objectifs : payer le juste prix aux producteurs pour leur permettre de vivre dignement de leur travail, renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits, favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous. Un des objectifs est d'atteindre 50% d'approvisionnement en produits de qualité et durables sur le total des achats alimentaires sur une année civile, hors taxes, dont 20% de bio à partir du 1er janvier 2022 dans toutes les restaurations collectives, hormis les établissements privés tels que les restaurants d'entreprise.



Gestion directe ou autogérée = l'organisation et la production des repas sont assurées par l'établissement, l'entreprise ou la collectivité responsable.

Gestion concédée ou déléguée = la structure délègue la totalité ou une partie de l'organisation et de la production à une entreprise privée professionnelle, appelée société de restauration collective (SRC).

Gestion mixte = les missions sont partagées entre la structure et un prestataire.

Cuisine centrale = il s'agit d'une unité de production capable de produire plusieurs milliers de repas par jour qui seront consommés ultérieurement dans un lieu différent.

Restaurant satellite = ce sont des établissements ou locaux aménagés desservis par une cuisine centrale et qui vont assurer la distribution auprès de leur clientèle.



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

ALIMENTATION
DURABLE ET RESPONSABLE
DU TRIANGLE MARNAIS



Parc naturel régional de la Montagne de Reims

Maison du Parc

Chemin de Nanteuil, 51480 Pourcy

Tél. 03 26 59 44 44

contact@parc-montagnedereims.fr

www.parc-montagnedereims.fr



Avec le soutien financier de :

