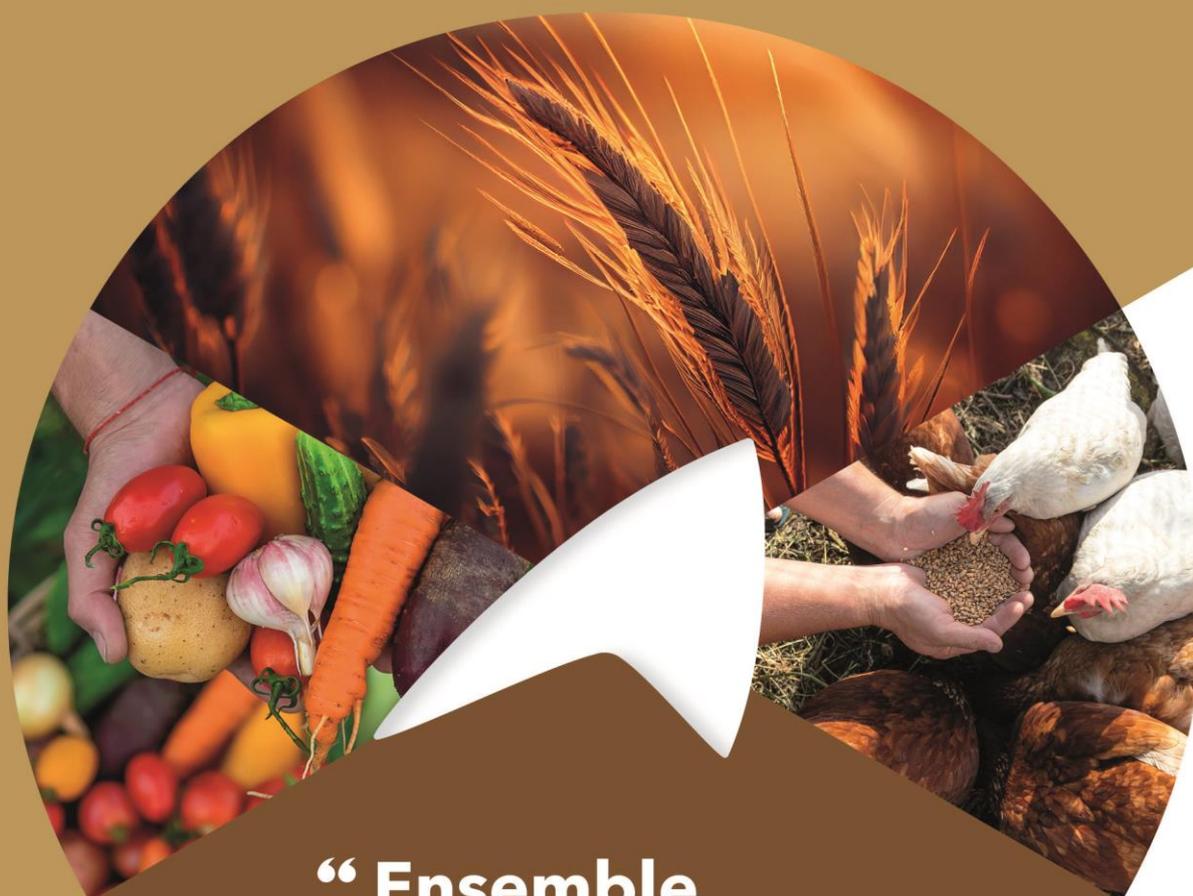


PAT du Département de l'Aube

Diagnostic agricole et alimentaire

Mai 2024



“ Ensemble,
osons l'alimentation
autrement! „



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE
AUBE & HAUTE-MARNE

“ Ensemble,
osons
autrement! „

aube-haute-marne.chambres-agriculture.fr

Contenu

INTRODUCTION	3
Origine et volonté politique du PAT	3
Aperçu des politiques du territoire dans le champ de l'agriculture et de l'alimentation	4
Méthodologie du diagnostic	5
Carte d'identité du territoire	6
ETAT DES LIEUX DE L'OFFRE	8
Le contexte agricole et les spécificités du territoire	8
Les exploitants et les structures agricoles	8
Des systèmes agricoles tournés vers les céréales	9
Analyse des filières	13
Définition d'une filière	13
Filières lait	13
Filières viande	16
Filières céréales	21
Filières fruits et légumes	23
Les démarches de qualité	25
Les attentes des filières vis-à-vis du PAT	26
Analyse des circuits courts	27
L'offre de produits disponibles en circuits courts	29
Les réseaux de producteurs	32
La transformation	32
La commercialisation	33
ETAT DES LIEUX DE LA DEMANDE	35
Les circuits courts	35
La restauration collective scolaire	35
La place de l'approvisionnement local	41
DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE	42
BILAN	47

INTRODUCTION

Origine et volonté politique du PAT

Au regard des nombreuses initiatives alimentaires déjà existantes dans l'Aube, le Conseil Départemental et la Chambre d'Agriculture s'engagent aujourd'hui à mettre en cohérence tous ces projets et à accroître l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux. Ce projet devait s'articuler, de manière complémentaire, avec le Parc Naturel Régional de la Forêt d'Orient (PNRFO) déjà engagé dans un PAT, mais ce dernier n'a finalement pas été concrétisé. Celui de l'Aube vise à accroître la dynamique territoriale et la diversification des productions en circuits courts dans une logique d'alimentation durable et de justice sociale. Nous voulons rapprocher les producteurs et les consommateurs à l'échelle départementale au travers des collectivités tout en mobilisant les acteurs locaux de l'aide alimentaire et les associations d'insertion. Pour ce faire, nous accompagnerons d'une part les restaurants scolaires et d'autre part les producteurs en circuits courts en leur proposant un diagnostic alimentaire et territorial avec des plans d'actions adaptés à leurs besoins respectifs. Le diagnostic alimentaire du territoire sera communiqué pour mener des actions de préconisation. Les ateliers sur le « mieux manger » seront à destination des enfants, des jeunes adultes, des seniors et des personnes défavorisées. Des articles de presse, des documents de communication liés aux actions de démonstration mises en place et des comptes rendus des réunions serviront également de support à tous les acteurs impliqués dans la démarche. Les rapports d'activité des différentes animations, des comités techniques et de pilotages seront disponibles.

Au cours des dernières années, plusieurs collectivités notamment celle de Troyes Champagne Métropole ont mené des réflexions sur des thématiques communes dont l'alimentation de qualité ou encore la relocalisation de la production alimentaire au travers un plan alimentaire local.

Le Département de l'Aube travaillait déjà sur les sujets de justice sociale et d'éducation à l'alimentation notamment à travers son projet des 1000 premiers jours ou encore via le pôle des solidarités.

Face à ces enjeux communs, la Chambre d'agriculture de l'Aube a initié le dialogue afin de construire une dynamique partenariale avec les différents acteurs stratégiques du département.

Ainsi le Conseil Départemental de l'Aube porte le pilotage Projet Alimentaire Territorial qui se veut départemental et réunissant toutes les compétences : restauration collective, gaspillage alimentaire, éducation à l'alimentation, justice sociale, dynamique entrepreneuriale agricole.

Ce PAT s'appuiera donc sur le présent diagnostic agricole et alimentaire faisant un état des lieux de la production, du besoin alimentaire de la restauration collective scolaire et identifiera les atouts et contraintes d'un approvisionnement local sur le territoire.

Ce diagnostic permettra de fournir un cadre stratégique et opérationnel afin d'engager une réflexion sur la faisabilité de mise en place d'outils structurants pour une alimentation locale, de qualité et accessible à tous.

Aperçu des politiques du territoire dans le champ de l'agriculture et de l'alimentation

Troyes Champagne Métropole :

- Élaboration de l'Agenda 21 (réduction déchets, développement d'une offre alimentaire locale de qualité)
- Animations auprès des citoyens
- Plan alimentaire local à l'échelle de l'agglomération

Parc naturel régional de la Forêt d'Orient :

- Communication des éléments rassemblés-élaborés dans le cadre de son PAT
- Valorisation les productions en circuits courts vers les restaurateurs et particuliers du territoire-Parc, à travers un catalogue
- Participation au soutien/développement de l'offre à travers la marque « Valeurs Parc » pour la viande ovine-bovine, légumes et céréales
- Mise en œuvre d'un plan élevage
- Relai des informations relatives au PAT à travers ses outils de communication

Conseil Départemental de l'Aube :

- Banque alimentaire Secours populaire Croix rouge Secours catholique Resto du cœur (Associations caritatives d'aide alimentaire) :
 - o Distribution de produits alimentaires aux personnes précaires
 - o Approvisionnement en circuits courts / actions d'éducation alimentaire
 - o Ateliers cuisine

- Passerelle avec associations maraichères et producteurs / actions d'éducation alimentaire
- Agoraé Campus 3 (Association à but non lucratif) :
 - Lutte contre la précarité étudiante en offrant aux étudiants une épicerie solidaire proposant des produits à prix avantageux
- Comité départemental olympique et sportif de l'aube (Association) :
 - Education alimentaire combinée à la pratique sportive
 - Rapprochement avec les producteurs locaux pour les événements sportifs
- Centre Départemental de l'Enfance (Service du Département) :
 - Approvisionnement via la plateforme circuits courts
 - Action en faveur de la qualité nutritionnelle des repas (commissions menus, sensibilisation des enfants)

Méthodologie du diagnostic

Les éléments analysés dans le présent diagnostic sont en partie issus des données internes de la Chambre d'agriculture de l'Aube, des Groupements de Développements Agricoles, mais également en grande partie du Recensement Agricole de 2020. Les données agricoles ont également été collectées auprès des structures publiques et privées (DRAAF, Insee, Agreste...).

Pour le diagnostic de l'offre, un questionnaire a été adressé aux agriculteurs en circuits courts de proximité issus de la base de données interne à la Chambre d'agriculture de l'Aube. Toutes les filières ont été interrogées : légumes de plein champ, maraîchage, élevage laitier, élevage viande, légumes secs. Certains agriculteurs en circuits longs ont également été interrogés notamment de la filière légumes et élevage afin d'identifier leur potentiel de diversification. Des entretiens physiques ont parfois été menés avec des producteurs d'avantage intéressés par le PAT.

A l'issue des enquêtes, les producteurs enquêtés ont été conviés en mars 2023 à une réunion de restitution pour faire valider les différents résultats et ainsi alimenter le diagnostic.

Pour le diagnostic de la demande, différents questionnaires ont été envoyés selon la typologie d'acteurs : gestionnaires/cuisiniers des collèges publics du Département, des lycées publics, de certaines écoles en gestion directe ou concédée, des prestataires de restauration. Les données ainsi collectées ont été complétées en interrogeant les communes, les communautés de communes, la Région ou encore le Département.

Les principaux acteurs essentiels de la chaîne alimentaire ont été rencontrés lors de RDV individuels pour mieux appréhender l'écosystème global et connaître leur fonctionnement actuel vis-à-vis de la restauration collective (abattoirs, transformateurs, groupement de commande...)

Les diagnostics alimentaires (produits de qualité et gaspillage alimentaire) ont été réalisés conjointement par la Chambre d'agriculture, l'entreprise Biocyclade et l'association Centre d'Initiation à l'Environnement d'Othe et d'Armance (CIEOA).

L'analyse des filières a été conduite en s'appuyant sur les divers entretiens réalisés ci-dessus et avec les données internes Chambre d'agriculture.

Carte d'identité du territoire

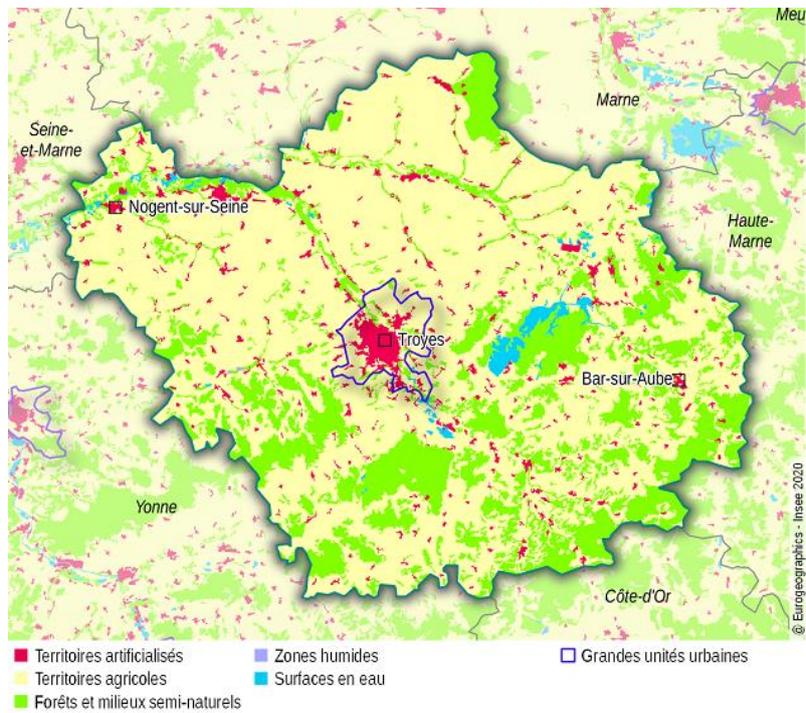
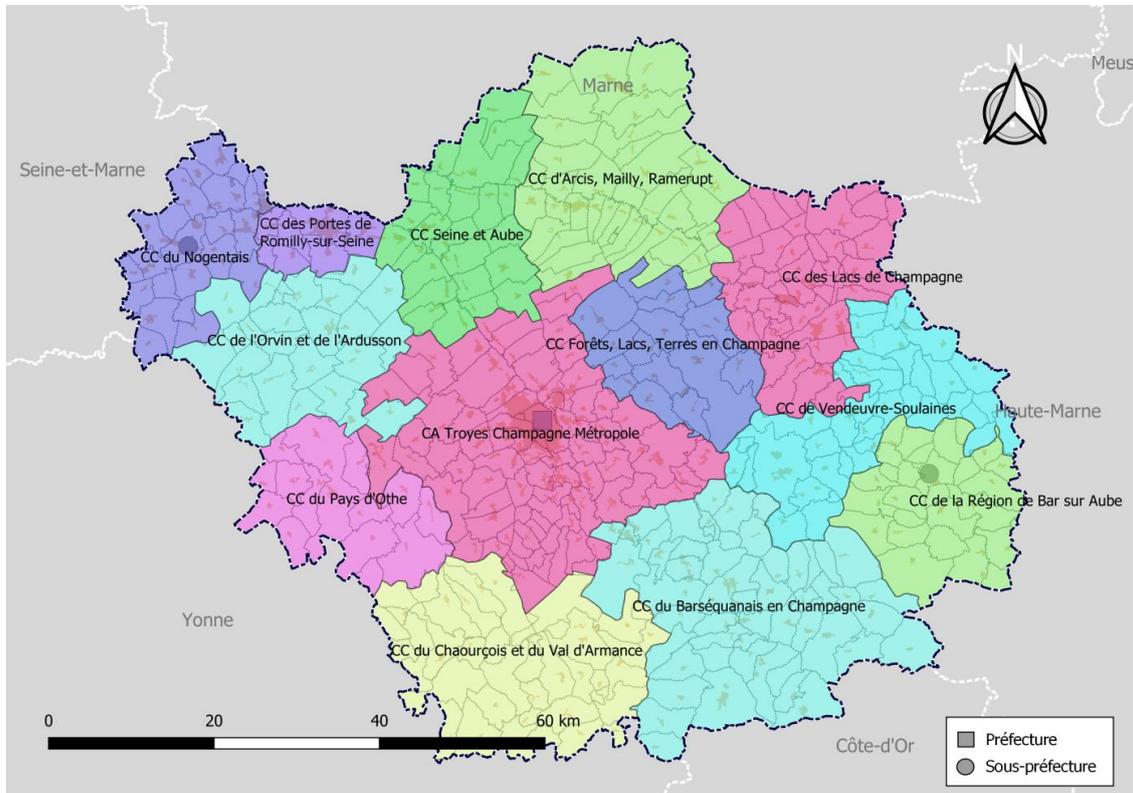
Le périmètre du PAT est départemental.

Celui-ci est composé de 13 EPCI et de 431 communes couvrant 6004 km² et comptant une population de 309 117 habitants.

Le centre du périmètre du PAT est marqué par la présence de l'agglomération de Troyes Champagne Métropole, véritable secteur d'activité, de commerces et bassins de consommation induisant une forte polarité sur le territoire.

Les milieux agricoles occupent une place conséquente au sein du périmètre PAT puisqu'ils occupent en superficie 63% du département.

La Surface Agricole Utile (SAU) du territoire s'élève ainsi à 380 000ha. Le département de l'Aube est marqué par une forte présence des grandes cultures (céréales et oléo protéagineux). Le territoire est également marqué par la présence de 7000ha de vigne située principalement sur le Barrois. Les espaces artificialisés, quant à eux, couvrent 4,3% du département de l'Aube.



ETAT DES LIEUX DE L'OFFRE

Le contexte agricole et les spécificités du territoire

Les exploitants et les structures agricoles

4885 exploitations agricoles valorisent le parcellaire du PAT du département de l'Aube.

Nombre de sièges d'exploitations par EPCI en 2020

TERRITOIRE	NOMBRE D'EXPLOITATIONS (2020)	TAILLE DES EXPLOITATIONS (SAU MOYENNE)
Troyes Champagne Métropole	532	101,9
Lacs de Champagne	243	123,6
Vendevre Soulaines	230	114,4
Forêts, Lacs, Terres en Champagne	172	131,9
Seine et Aube	231	140,8
Barséquanais en Champagne	1703	21,8
Chaourcois Val d'Armanche	282	121,4
Orvin et Ordusson	244	152,9
Arcis, Mailly, Ramerupt	321	136,8
Pays d'Othe	116	144,2
Nogentais	172	116
Région de Bar sur Aube	595	23,1
Portes de Romilly sur Seine	44	132,7
TOTAL DEPARTEMENT DE L'AUBE	4885	112,42

Source : Recensement agricole 2020

Les structures agricoles du territoire sont de grande taille avec une SAU moyenne de 112ha. C'est sur les territoires de la région de Bar sur Aube et du Barséquanais en Champagne que les exploitations sont les moins conséquentes, environnant les 22ha et correspondant à des exploitations viticoles.

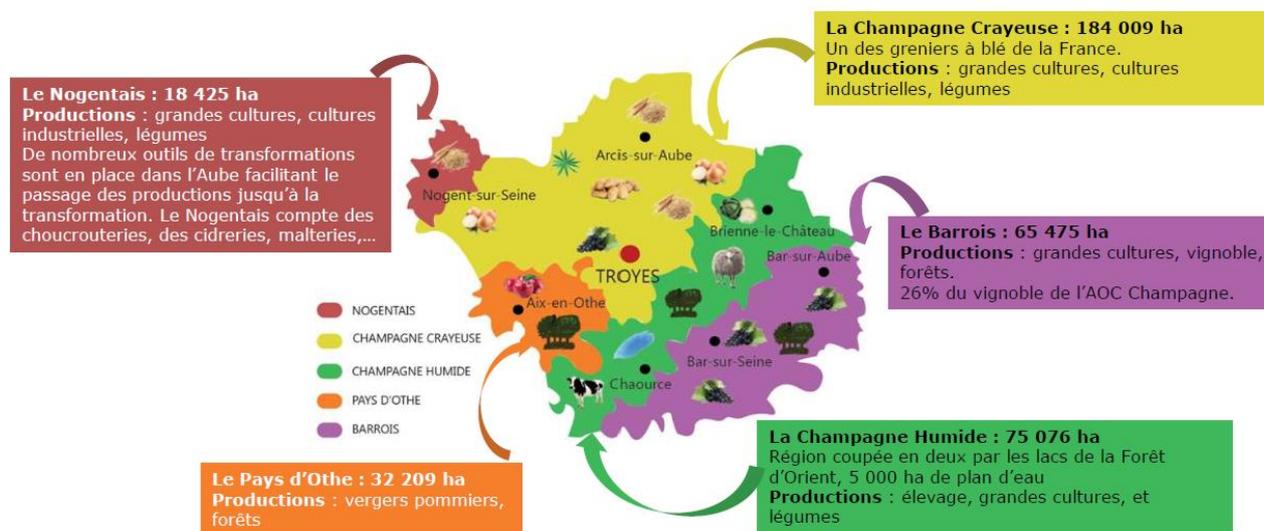
Sans les territoires viticoles, la SAU moyenne du Département serait de 128ha.

Le territoire du PAT comptabilise 4301 chefs d'exploitations (dont 17% de femmes). A l'image de la Région Grand-Est, le département de l'Aube enregistre une baisse constante du nombre d'agriculteurs au cours des dernières décennies. En raison du vieillissement des agriculteurs et du faible nombre d'installations, la pérennité du monde agricole représente un véritable enjeu. En effet, d'ici 2030, plus d'un agriculteur sur deux sera susceptible d'arrêter son activité.

Le nombre de structures agricoles diminue également, couplé avec l'augmentation de la SAU par exploitation. Nombreux sont les agriculteurs qui cessent leur activité sans avoir de repreneur, leurs terres sont donc absorbées par d'autres structures dont la surface augmente progressivement.

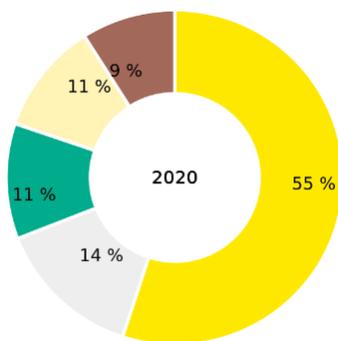
L'Aube : un département viticole et agricole qui se diversifie

- La surface agricole est de 380 000 ha soit **63% de la surface totale du département** (602 749 ha).
- Des **grandes cultures qui dominent** :
 - plus de 200 000 ha de céréales.
 - 64 000 ha d'oléo-protéagineux (dont les graines, les fruits sont riches en huile (lipides) et en protéines).
- 7 000 ha de vigne, surface appelée à s'agrandir avec l'extension de la zone A.O.C Champagne.



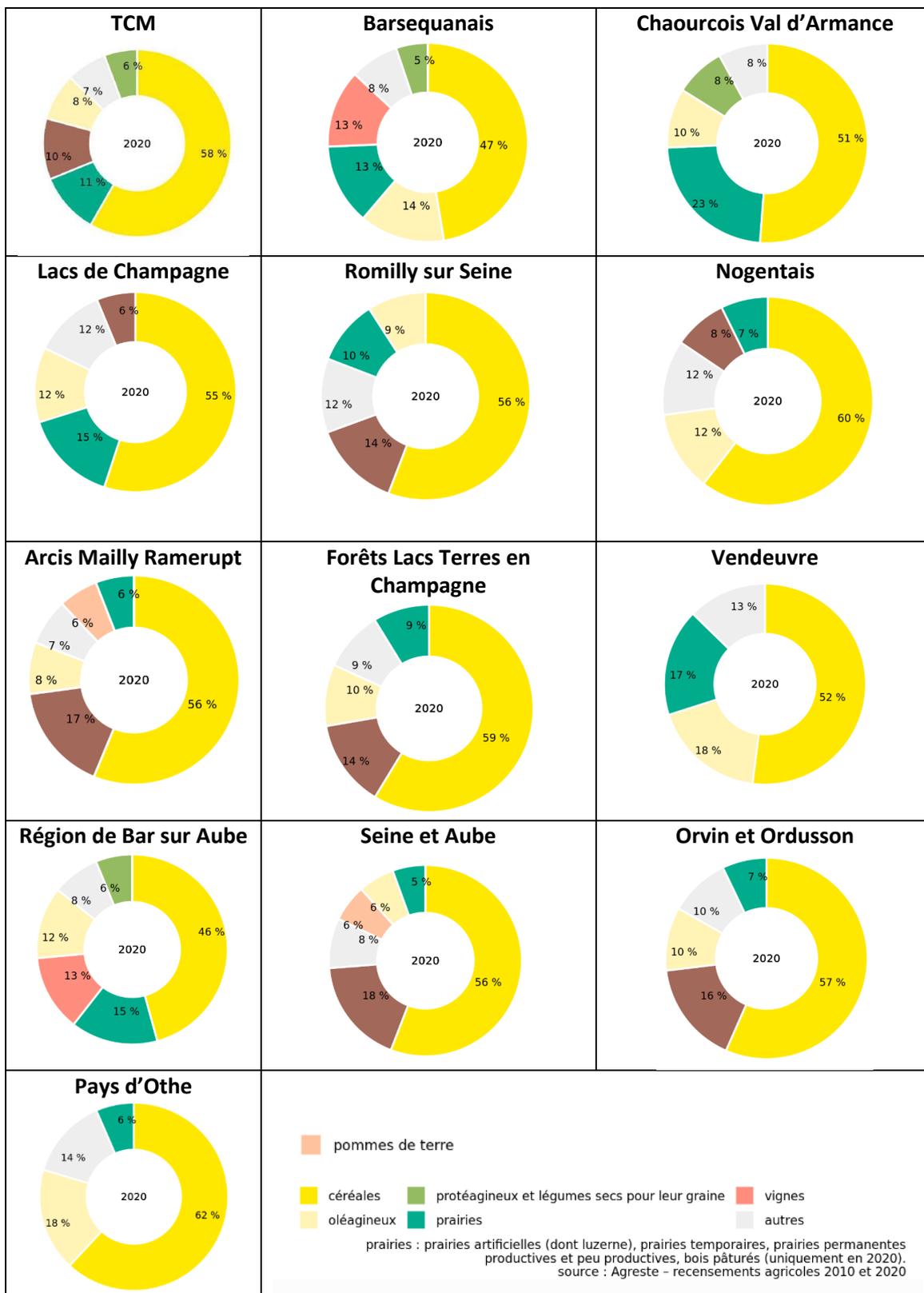
Des systèmes agricoles tournés vers les céréales

Sur le département de l'Aube, l'analyse des orientations technico-économiques (OTEX) révèle qu'aujourd'hui, plus d'une exploitation sur deux (55%) dispose d'une activité céréalière principale. L'OTEX d'une entreprise agricole correspond à sa « spécialisation » c'est-à-dire le domaine d'activité dont la production brute standard dépasse deux tiers du total.



■ céréales ■ oléagineux ■ plantes à fibres et plantes industrielles diverses ■ prairies ■ autres
prairies : prairies artificielles (dont luzerne), prairies temporaires, prairies permanentes productives et peu productives, bois pâturés (uniquement en 2020).
source : Agreste - recensements agricoles 2010 et 2020

OTEX par EPCI :



La répartition des ateliers de production varie selon les secteurs (cf. tableau des ateliers de production par EPCI).

- ❖ Le territoire Plaine Champenoise (CC Seine et Aube / CC Arcis Mailly Ramerupt) est marqué par la culture de la pomme de terre que les autres territoires n'ont pas.
- ❖ Plus à l'Est, les exploitations viticoles sont prédominantes dans le secteur Barrois Côte des Bar (Région de Bar sur Aube / Barséquanais en Champagne). Au total, la vigne représente 2% de la SAU totale sur le département mais représente 2180 exploitations.

Analyse des filières

Définition d'une filière

En préambule des chapitres suivants et pour une meilleure compréhension de l'organisation et des différents acteurs impliqués, nous définirons une filière comme une succession d'acteurs économiques spécialisés dans une famille de produits (viande, lait, grandes cultures), qui contribuent de manière plus ou moins organisée à accompagner le produit agricole de l'amont (production) à l'aval (consommation) en passant par sa ou ses transformations.

Les filières assument :

- L'approvisionnement des producteurs (agro fournitures)
- La production (agriculture)
- La collecte et la mise en marché des produits bruts (organisation de producteurs en coopérative ou en association ou entreprise privées),
- Les premières transformations (par exemple : abattoir, meunerie, malterie, fromagerie...)
- Les deuxièmes transformations (par exemple : atelier de découpe pour les viandes piécées, atelier d'affinage des fromages, ateliers d'estérification...)
- Les troisièmes transformations (par exemple, surgelés, charcuteries, brasseries...)
- L'achat sur les marchés français ou européens, voire internationaux.

La plupart des acteurs de la filière maîtrise une étape, mais intervient rarement de l'amont à l'aval. De nombreux flux existent, cette complexité et la confidentialité liée aux négociations commerciales, font que nous ne pouvons pas décrire précisément le circuit d'un produit brut sorti d'exploitation jusqu'à son acheteur final en filière longue.

Dans ce chapitre nous présenterons les filières impliquant les principales productions agricoles du territoire du PAT (viande, lait, céréales, fruits et légumes), en gardant toujours le cheminement : production agricole → collecte → transformation

Filières lait

Productions animales et cheptels du territoire

La production laitière du territoire concerne en large majorité le lait de vache et de façon très ponctuelle le lait de chèvre.

Le cheptel laitier dépasse les 8500 vaches laitières. Les fermes à dominante laitière et les cheptels laitiers sont majoritairement localisés sur le territoire du Chaourcois Val d'Armance, au sud du département.

La race la plus représentée sur le territoire est la Prim'Holstein (80%) dont la productivité est la meilleure et 6% du cheptel laitier est de race Montbéliarde.

SCHEMA DE SYNTHESE

Filières animales – Filières lait

PRODUCTEURS

Cheptel laitier du territoire : 8744 VL

113 exploitations disposant d'un cheptel laitier

43 producteurs engagés dans l'AOP Chaource

COLLECTEURS

**Lactalis
Biolait
SODIAAL**

TRANSFORMATEURS

Fromagerie de Mussy (Chaource)

Fromagerie d'Auxon

Fromagerie Pouillot (Pont-Sainte-Marie)

Fromagerie du Champ Roy (Champ/Barse)

Malice et Fromage Blanc (Marolles lès Bailly)

La ferme des Tourelles (Ervy le Châtel)

Fromagerie Lincet (Saligny – 89)

ACHETEURS

Vente Directe

Restauration Hors Foyer

GMS

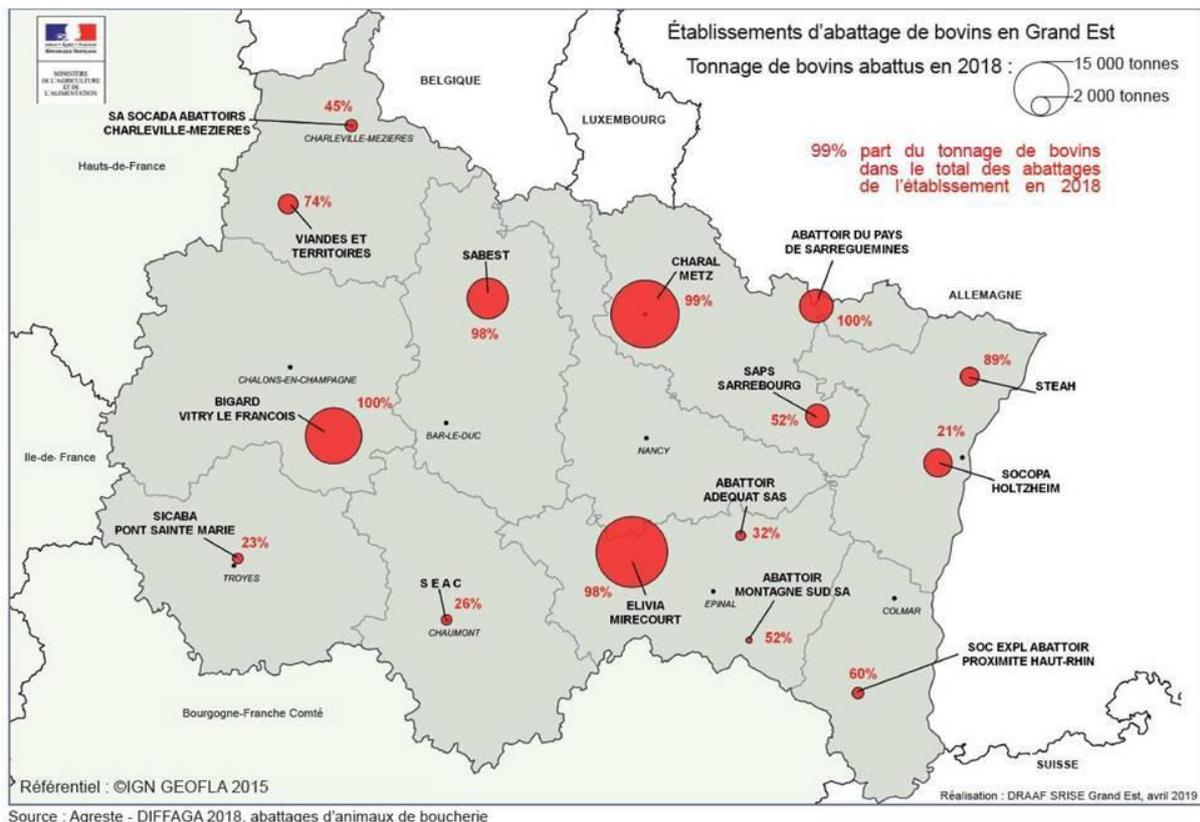
Filières viande

En 2020, le département de l'Aube comptabilise un cheptel de 10 088 vaches allaitantes.

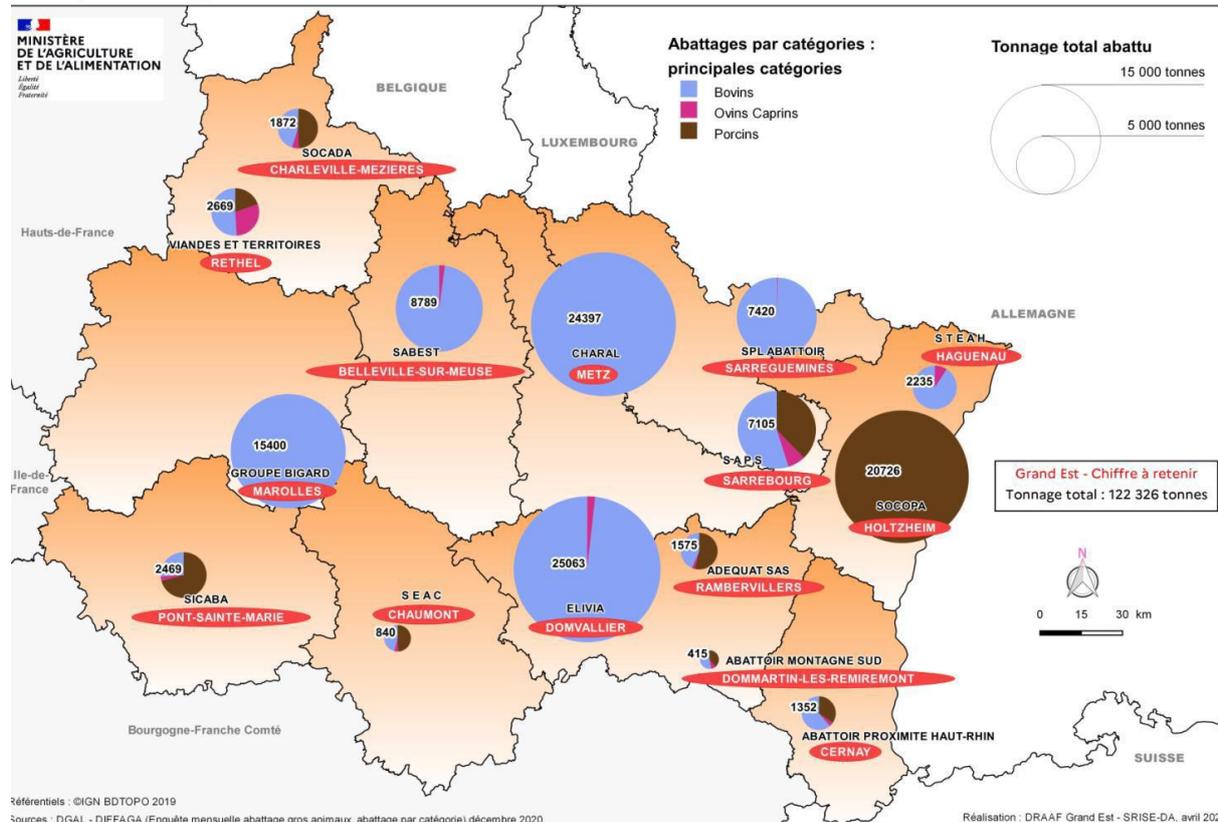
	VACHES LAITIÈRES (VL)		VACHE ALLAITANTES (VA)	
	Nombre de VL (en nb de têtes)	Nombre d'exploitations à dominante laitière	Nombre de VA (en nb de têtes)	Nombre d'exploitations à dominante allaitante
Troyes Champagne Métropole	808	13	1693	42
Lacs de Champagne	961	14	1369	31
Vendeuvre Soulaines	1635	19	1154	31
Forêts, Lacs, Terres en Champagne	/	/	656	16
Seine et Aube	199	3	227	7
Barséquanais en Champagne	936	10	1298	32
Chaourcois Val d'Armance	3208	37	2212	54
Orvin et Ordusson	203	4	318	6
Arcis, Mailly, Ramerupt	203	4	152	8
Pays d'Othe	/	/	302	9
Nogentais	/	/	170	5
Région de Bar sur Aube	357	4	366	10
Portes de Romilly sur Seine	0	0	/	/
TOTAL DEPARTEMENT DE L'AUBE	8744	113	10088	254

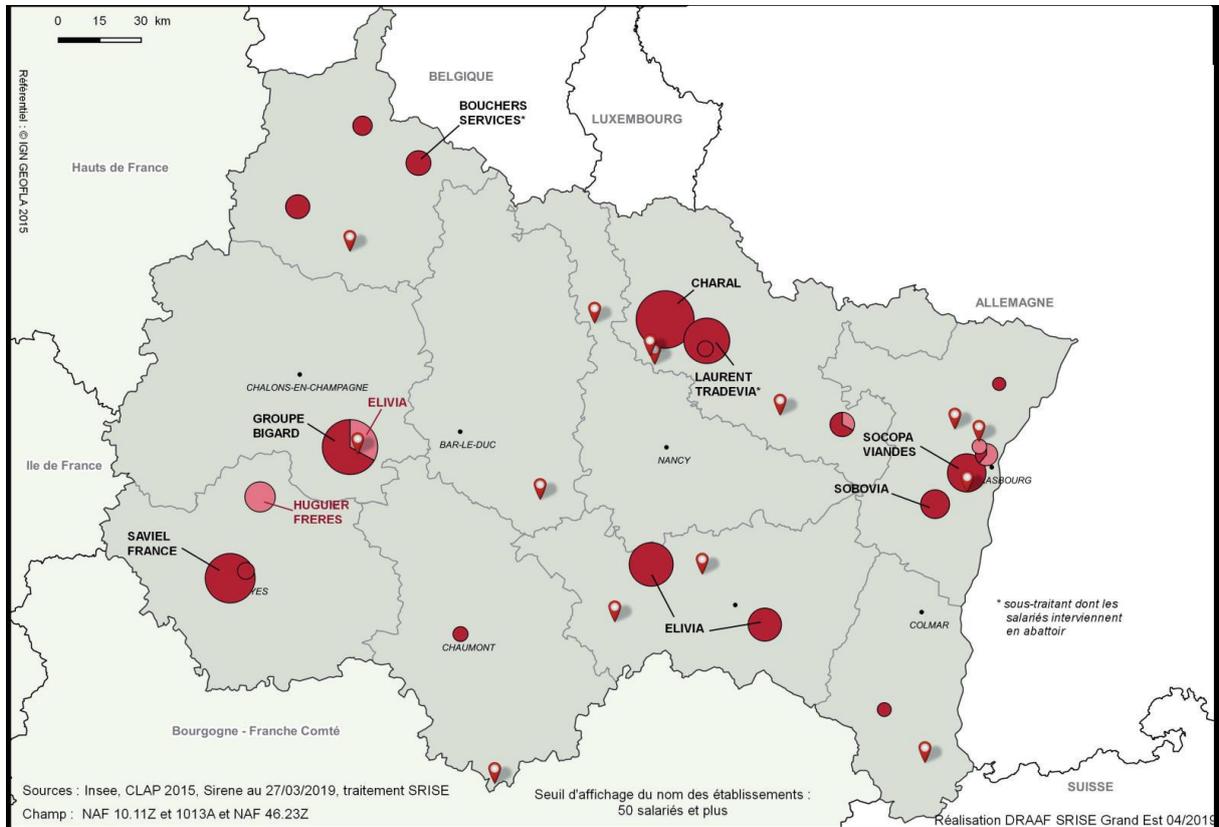
D'autres activités d'élevage minoritaires à l'échelle du PAT

	TOTAL BOVINS	OVINS	CAPRINS	PORCINS	VOLAILLES
Nb de têtes	45 069	23 527	395	87 403	1 126 688



Statistiques d'abattages des animaux de boucherie sur le Grand Est - année 2020





SCHEMA DE SYNTHESE

Filières viande

PRODUCTEURS

Cheptel du territoire :

10 088 bovins allaitants

87 403 porcins

23527 ovins

408 exploitations disposant d'un cheptel allaitant

Agneau de l'Aube / Porc Label Rouge

ORGANISATIONS DE PRODUCTEURS

- EMC2
- Cirhyo
- DUC
- COBEVIM
- SICAREV

ABATTOIRS

- SICABA (Pt Ste Marie)
- SICAREV (Migennes)
- COPAC (Châtillon sur Seine)

TRANSFORMATION

- Atelier de découpe ou de transformation à la ferme
 - HUGUIERS FRERES
 - AT FRANCE

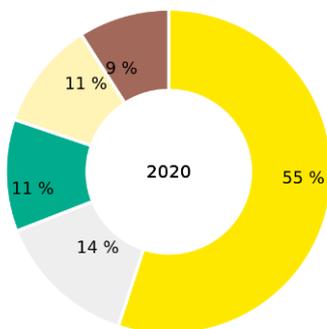
ACHETEURS

- Vente directe
- Restauration Hors Foyer
 - GMS
 - Artisans

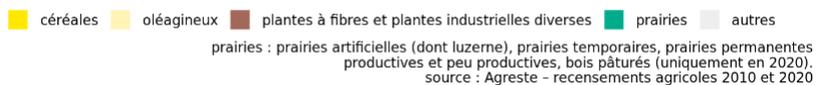
Filières céréales

Les assolements type que l'on retrouve sur le département sont :

- Colza / blé / orge
- Betterave / blé / orge



Répartition des productions de la SAU sur le territoire PAT de l'Aube



SCHEMA DE SYNTHESE

Filières grandes cultures

PRODUCTEURS

Céréales et oléo protéagineux : 72% de la SAU totale

- Blés, orges
- Colza, tournesol
- Pois, féveroles

2186 exploitations ayant un atelier grandes cultures

ORGANISATIONS DE PRODUCTEURS ET COLLETEURS

VIVESCIA
SCARA
IN VIVO
AUB'ALIMENT
CAPDEA
SAIPOL
CHANVRIERE
SAINFOLIA

TRANSFORMATEURS

Moulins, pressoirs & brasseries à la ferme
Malterie Soufflet (Nogent/seine & Polisy)
Meunerie Vivescia Industries
Meunerie Soufflet Dienville, Grand moulins de Paris
Sucrierie : Cristal Union

ACHETEURS

Vente Directe
GMS
Artisans

Filières fruits et légumes

La production légumière*

Dans le cadre de l'étude ont été considérés les asperges, céleris rave et branche, oignons et échalotes, choux, endives, fraises, concombres, carottes, légumes ratatouilles (tomates, aubergines, courgettes, poivrons) et lentilles. Ces productions représentent 89% des surfaces légumières dans la région Grand Est.

Tableau 1

Surfaces de légumes par département du Grand Est en 2019

*légumes frais, melons ou fraises (hors pommes de terre)

Surfaces en hectares	Légumes feuillus et à tige				Légumes cultivés pour le fruit			Racines, bulbes et tubercules			Légumes secs	Autres
	Asperges en production	Céleri branche	Choux	Endives	Fraises	Concombres	Légumes ratatouille ¹	Carottes	Oignon et échalote	Céleri rave	Lentilles	
08 - Ardennes	1	NS	15	4	4	NS	3	8	186	3	170	132
10 - Aube	38	21	219	20	14	5	16	400	865	90	2 800	67
51 - Marne	155	1	22	241	31	9	8	600	481	60	1 900	480
52 - Haute-Marne	2	NS	1	NS	1	6	2	NS	NS	NS	550	5
54 - Meurthe-et-Moselle	7	NS	4	NS	17	3	8	3	5	1	124	47
55 - Meuse	2	NS	5	2	5	31	NS	6	22	1	84	20
57 - Moselle	9	NS	6	NS	8	4	9	4	5	3	42	58
67 - Bas-Rhin	330	7	556	NS	145	7	38	60	147	80	NS	326
68 - Haut-Rhin	90	2	80	NS	57	2	22	32	34	20	NS	299
88 - Vosges	NS	NS	7	NS	1	1	3	5	3	4	13	24
Grand Est	634	31	915	267	283	68	109	1 118	1 748	262	5 683	1 458
Part des surfaces nationales	12,9 %	5,4 %	3,5 %	3,1 %	8,5 %	3,8 %	1,00 %	8,9 %	10,9 %	18,1 %	16,0 %	0,70 %
France entière	4 906	573	2 6035	8 544	3 340	1 786	10 904	12 630	16 089	1 447	35 534	207 138

Source : Agreste - Statistique Agricole Annuelle 2019
NS : non significatif

(1) Légumes ratatouilles : tomates, aubergines, courgettes, poivrons

FICHE SYNTHÈSE

Filières fruits & légumes

PRODUCTEURS

Maraîchers
Légumiers plein champ

TRANSFORMATEURS

Choucrouteries Laurent & Larique ; Usine Bellot ; Aubeiselle ; Debacker ;
Saveurs Frites ; Ferme de Fontenay ; Ferme des Hauts de Villiers ; Green
Warriors ; Bonduelle ; Parthiot ; Boca Loca

ACHETEURS

Vente directe
Restau HF
GMS
Caroff
Magasins spécialisés
Rungis

Les démarches de qualité

Sur des cahiers des charges de produits

Certains exploitants agricoles font le choix de valoriser leurs produits grâce à une labellisation spécifique. A l'échelle nationale et européenne, la garantie de la qualité d'un produit est apportée notamment par les Signes Officiels de Qualité et de l'Origine (SIQO). Ils apportent aux consommateurs des informations sur l'origine, le mode d'élaboration, la qualité ou la spécificité des produits grâce à un cahier des charges. Ils renseignent également sur leur identification grâce à un étiquetage clair et informatif et sur leur traçabilité, donc leur crédibilité, grâce à des contrôles réguliers.

SIGNES DE QUALITE	GARANTIE
AOC et AOP (Appellation d'origine protégée / contrôlée)	Garantie de l'origine
IGP (Indication géographique protégée)	
Label Rouge	Garantie de la qualité supérieure
STG (Spécialité traditionnelle garantie)	Garantie d'une recette traditionnelle
Agriculture biologique (AB)	Garantie du respect de l'environnement

Sur le département de l'Aube, on recense en 2020 :

- 266 exploitations en Bio
- 96 exploitations avec un Label Rouge (viande bovine)
Dans le Grand-Est, un plan filière a été mis en place en viande bovine, avec un objectif de développer le segment de viande bovine Label rouge pour atteindre 40% de l'offre proposée aux consommateurs en 2023.
- 2320 exploitations avec une AOP : il s'agit des élevages laitiers qui contribuent à la fabrication du Chaource, Soumaintrain et Brie de Meaux
Il s'agit également du Champagne, du Coteaux Champenois
- 97 exploitations avec une IGP

Sur des cahiers des charges de pratiques sur l'exploitation

Haute Valeur Environnementale (HVE) - La certification environnementale est une démarche volontaire et ouverte à tous les agriculteurs sans distinction de filière. Elle concerne l'ensemble de

l'exploitation agricole. La certification de niveau 3 est délivrée par un organisme certificateur et elle est valable 3 ans. Le cahier des charges a été mis à jour en janvier 2023 ; 4 thématiques sont évaluées :

- ❖ Biodiversité
- ❖ Stratégie phytosanitaire
- ❖ Gestion de la fertilisation
- ❖ Gestion de l'irrigation

Démarche Bas carbone - Pour répondre à la Stratégie Nationale Bas carbone (SNBC), des dispositifs d'accompagnement permettent d'accompagner les agriculteurs dans la lutte contre le réchauffement climatique.

Le bon bilan carbone était un dispositif financé par l'ADEME qui s'est terminé fin 2023. Il s'adressait aux exploitations céréalières, laitières ou allaitantes. Suite à un diagnostic des émissions de gaz à effet de serre sur l'exploitation, un plan d'action était établi, comprenant la mise en place de leviers d'action bas carbone, une analyse de la vulnérabilité au changement climatique et un croisement avec des indicateurs économiques.

Le programme Lait bas carbone, soutenu par le CIL Grand Est (Centre Interprofessionnel Laitier) et la Région, est destiné aux exploitations laitières et va plus loin que le bon diagnostic carbone. Il permet aux agriculteurs volontaires de s'engager pour un programme d'accompagnement de 3 ou 5 ans comprenant un diagnostic bas carbone initial, un plan d'action, un suivi technique et un diagnostic bas carbone final afin d'évaluer les progrès effectués.

Le label bas carbone permet, grâce au système des crédits carbone, aux exploitants ayant un gain carbone potentiel important de percevoir une rémunération pour leurs efforts envers le climat.

Les exploitations laitières de la région Grand Est ont bénéficié entre mars 2020 et mai 2023 de 376 diagnostics bas carbone, 329 plans d'action et 129 visites techniques.

Pour la viande et les grandes cultures, il n'est pas possible de chiffrer le nombre d'exploitations engagées, car de nombreux organismes interviennent dans l'accompagnement des exploitations agricoles, sans comptage global, et avec parfois des méthodes de calcul différentes.

Les attentes des filières vis-à-vis du PAT

La filière fruits et légumes a besoin d'un maillon central entre la production et la consommation comme un outil de transformation collectif, local et destiné entre autre à la restauration collective (scolaire).

Analyse des circuits courts

Les circuits courts se définissent comme un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire (grande surface, établissement de restauration collective, etc.). Pour les agriculteurs, ces 2 options (vente directe / vente indirecte à un professionnel intermédiaire) peuvent être complémentaires. De même, une exploitation agricole peut valoriser ses productions en circuits courts et en filières longues, dans une logique de complémentarité.

Pour les exploitations agricoles, faire le choix des circuits courts, cela signifie de maîtriser 3 métiers à la fois : la production agricole, la transformation des produits et la commercialisation.

PRODUCTEURS

- Exploitants agricoles
- Jardin de Cocagne (Barbuise & Chlorophylle)
 - Boutique Boulot
 - SCOP des Viennes

PLATEFORME DE DISTRIB

- Magasins de producteurs
- Plateforme manger local
 - Casiers automatiques
 - Drive Fermier
 - Marchés de producteurs
 - Boutique à la ferme
- VPC (vente par correspondance)

ACHETEURS / CLIENTS

- Exploitants agricoles
- Jardin de Cocagne (Barbuise & Chlorophylle)
 - Boutique Boulot
 - SCOP des Viennes

BOCA LOCA
KANTINETIK

Restaurants privés

Prestataires de restauration : ESAT le Tertre / API / SODEXO / ELITE
CAROFF

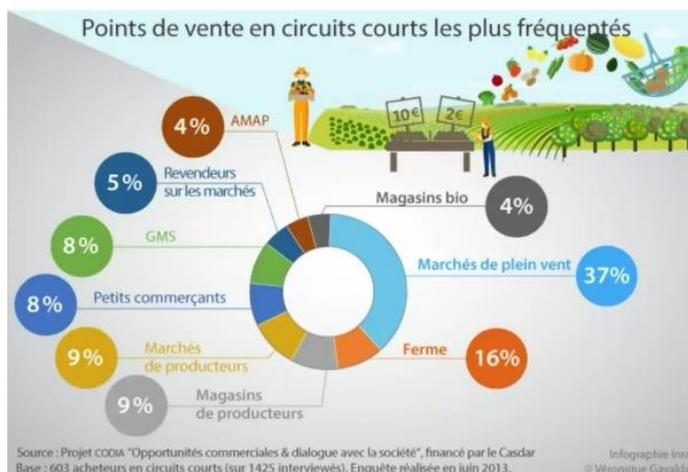
Consommateurs directs : marchés

Restauration collective

GMS

Collectivités (cantines)

VPC



L'offre de produits disponibles en circuits courts

Sur le PAT, environ 223 structures pratiquent la vente directe (hors vin). Cela représente 4,5% des exploitations agricoles du territoire. Ce faible taux peut s'expliquer par le fort besoin en main d'œuvre en circuits courts, pour maîtriser à la fois la production, la transformation et la commercialisation. De plus, nous avons un département qui, historiquement, est en filières longues.

Comme évoqué en introduction, des enquêtes ont été réalisées auprès des producteurs des différentes filières pour comprendre le fonctionnement de leur exploitation, leur production, son volume, leurs problématique actuelle, les atouts de leur système, leur mode de commercialisation ...

Enfin, nous avons mesuré le potentiel d'adaptation et de développement ainsi que l'intérêt des producteurs pour le PAT et plus précisément le débouché de la restauration collective. L'idée était d'échanger avec les producteurs concernés par ce débouché sur les points positifs de ce mode de commercialisation, les contraintes, les forces et faiblesses. Pour les producteurs n'étant pas du tout sensibilisé à la restauration collective, l'objectif était de leur expliquer en quoi ce débouché consiste et d'affiner avec un entretien physique si besoin.

Les filières enquêtées :

- ❖ Maraîchage / légumes de plein champ
- ❖ Viandes – œufs
- ❖ Produits laitiers
- ❖ Légumes secs

Quant à leurs différents projets, nous avons pu caractériser les producteurs selon 3 profils : statique, dynamique ou interrogatif.

- Concernant la filière viande, 51 éleveurs ont été enquêtés (bovins, volailles, porcins et ovins).

17 en circuit traditionnel, 13 en circuit mixte et 21 en circuit court.

Les principaux débouchés :

- A la ferme
- Magasins de producteurs
 - Marchés
 - Boucheries
 - Coopératives
- Prestataire transformation

Le potentiel viande disponible d'après les producteurs enquêtés :

- 98T de viande bovine
- 25T de viande porcine
- 110T de viande ovine
- 1200T de volailles

Au total, 21 producteurs sont intéressés par le PAT et le débouché de la restauration collective, et sont d'accord pour intégrer des futurs groupes de travail.

- Concernant la filière maraîchage et légumes, 63 producteurs ont été enquêtés : 13 en circuit traditionnel, 19 en circuit mixte et 31 en circuit court

Typologie des débouchés :

- A la ferme
- Marchés hebdo
- Drive fermier, locavor
- Magasins de producteurs
 - Négoce
 - Export
 - GMS

Potentiel surface disponible

- 100ha maraîchage
- 700ha légumes plein champ

24 producteurs intéressés par le PAT et souhaitent intégrer les groupes de travail.

- Filière lait : 11 éleveurs enquêtés dont 2 en circuit traditionnel, 4 en circuit mixte et 5 en circuit court

Le volume transformé est de : 1 254 000L (bovin) et 60 000L (caprin). En termes de logistique, la distance maximale parcourue des producteurs se situe de 30 à 150km. Le délai entre commande et livraison est de 3jours à 3 semaines. Les livraisons minimales varient selon les différents producteurs : 100€ ; 20 fromages ; 40kg ; 190 yaourts...

Au total, 6 producteurs sont intéressés par le PAT mais cette filière est déjà bien structurée et les producteurs ciblent déjà la restauration collective.

- Concernant les légumes secs : 6 agriculteurs ont été enquêtés (100% en circuit court) avec 30ha en moyenne.

Les produits disponibles localement sont les suivants : lentilles, pois cassés, haricots rouges, haricots blancs, farine, huile, quinoa, lentilles beluga, pois chiche

3 producteurs en agriculture biologique et 1 producteur en agriculture raisonnée sont intéressés par le débouché de la restauration collective avec des conditionnements pouvant varier :

- 10kg (AB)
- 500g à 1kg (AB)
- 5kg
- 500g à 5kg

La livraison minimale est comprise entre 10 et 20kg de marchandise et 100% des producteurs de cette filière sont intéressés par le PAT.

Les réseaux de producteurs

Le PAT compte 30 **adhérents Bienvenue à la ferme** qui proposent des activités d'accueil à la ferme ou hébergement sous le signe « Vivez fermier », ou des produits fermiers sous le signe « Mangez fermier ». Le réseau Bienvenue à la ferme développe des actions collectives comme les séjours à la ferme ou les paniers de produits fermiers et locaux pour les fêtes de fin d'année auprès des collectivités et entreprises.

La transformation

Pour obtenir une meilleure valeur ajoutée et/ou une meilleure conservation de leurs produits, les agriculteurs peuvent transformer leurs matières premières, qu'elles soient animales ou végétales, avant de les commercialiser en circuits courts.

Deux solutions s'offrent à eux : ils peuvent soit transformer à la ferme, soit faire transformer par autrui, en prestation extérieure.

- La transformation à la ferme

Cette option implique des **investissements** importants sur l'exploitation (laboratoires aux normes sanitaires, machines, matériel froid...), l'acquisition de **compétences** spécifiques à la transformation des produits alimentaires et une **charge de travail** importante. Elle permet aux agriculteurs de maîtriser complètement l'acte de transformation, les recettes, etc. par l'agriculteur.

On compte ainsi **14 outils de transformation à la ferme** : principalement en produits animaux, viandes (tueries et découpe de volailles, découpe de viande bovine), fromageries et miellerie, mais aussi en transformation végétale.

- La transformation en prestation

Avoir recours à un prestataire extérieur pour la transformation de leurs produits permet aux agriculteurs de « libérer » du temps de travail. Cela implique toutefois de parcourir des distances parfois longues.

Cette option est très répandue pour les produits animaux au vu des contraintes sanitaires qui s'appliquent. Les éleveurs du territoire font appel aux services des abattoirs situés dans les

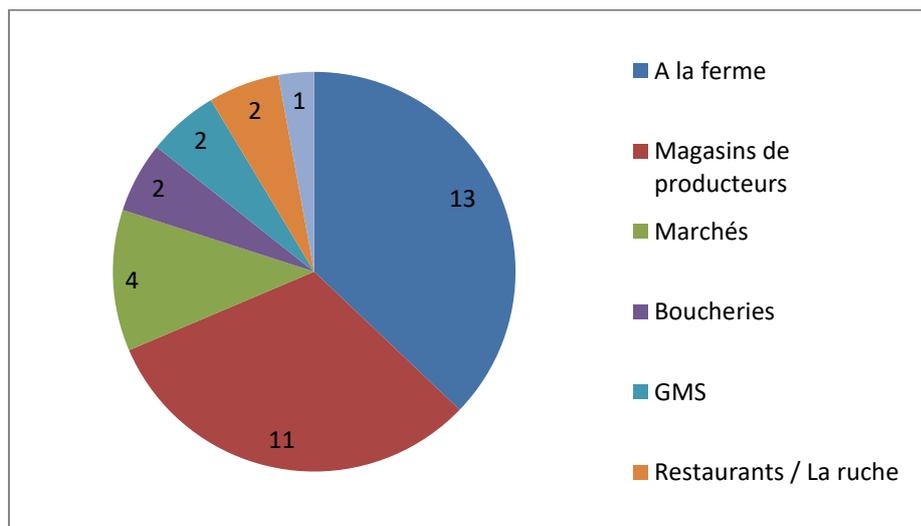
départements voisins (voir la partie filières viande), mais aussi aux ateliers artisanaux tels que la Boucherie Maget à Conflans, Boucherie L'Os Viande à Thierville-sur-Meuse.

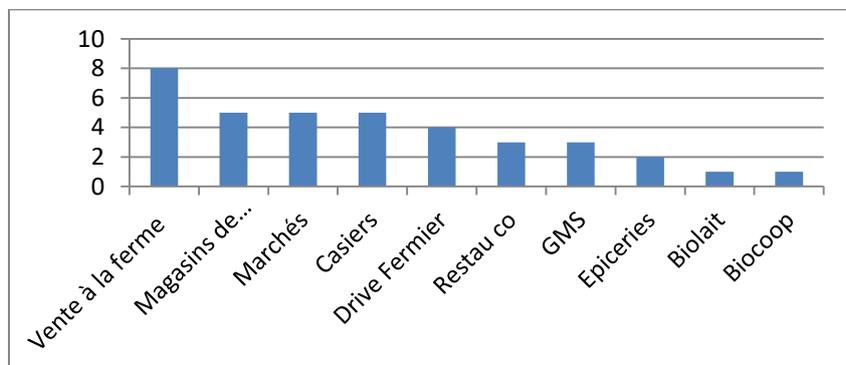
Concernant la transformation en prestation pour les produits végétaux, les agriculteurs du territoire font appel aux services de La Conserverie locale à Metz.

L'enquête auprès des agriculteurs en circuits courts a fait apparaître 3 idées ou projets concernant la transformation, dont : la maîtrise complète de la transformation de la bière, une conserverie et un atelier de découpe sur le territoire.

La commercialisation

Les données ci-dessous sont exclusivement issues de l'enquête menée par la CA10 au travers des enquêtes. Elles ne sont pas complètement représentatives du territoire, mais fournissent quelques tendances sur les types de point de vente pratiqués en circuits courts par les agriculteurs du département.





Les magasins à la ferme représentent le quart des points de vente ; ils présentent une facilité pour les producteurs qui accueillent les clients directement sur la ferme (réduction du transport) et apportent de la transparence pour les consommateurs. En revanche, ce type de point de vente manque de flexibilité pour les consommateurs et a un effet peu structurant à l'échelle du territoire.

Par ailleurs on peut noter **des marchés et foires** : marchés réguliers ou marchés occasionnels. Les marchés présentent l'avantage de nécessiter des investissements relativement faibles pour les exposants. En revanche, ils sont gourmands en temps pour les exposants et leur caractère aléatoire (en fonction de la météo) entraîne des chiffres d'affaires variables. Globalement les marchés ont connu un regain en 2020-2021 après le Covid, de nombreuses communes ayant souhaité proposer une nouvelle offre de produits locaux. Actuellement, plusieurs marchés connaissent un déclin en termes de fréquentation de la clientèle.

Plusieurs producteurs ont recours à un **système d'AMAP ou autres types de paniers**. Ces systèmes apportent des avantages pour les producteurs, avec un investissement relativement faible (matériel et temps), parfois une avance sur trésorerie, pas de gestion des invendus, et un contact direct avec les clients.

Plusieurs agriculteurs commercialisent dans **les magasins de produits locaux (Ca m'botte / Tendances fermières / Passion Paysanne / Le panier de Sidonie)**.

Enfin il y a une **dizaine de distributeurs automatiques de produits fermiers** sur le territoire.

La commercialisation représente les principales difficultés exprimées par les agriculteurs concernant leur activité de vente directe. C'est avant tout le **manque de régularité de la clientèle** et **la baisse de la fréquentation** qui sont pointés, dans le contexte actuel d'inflation. **Certains cherchent de nouveaux ou de meilleurs débouchés, notamment pour de la vente en restauration hors domicile**. D'autres pointent un **manque de visibilité** de leur activité et/ou de leurs produits vis-à-vis des habitants, des acheteurs et des collectivités.

La vente aux intermédiaires (grandes surfaces, grossistes, restauration collective)

Les épiceries et commerces de proximité soutiennent également les circuits courts. Plusieurs structures se sont spécialisées sur la vente indirecte en GMS, grossistes ou restauration collective.

Ces structures ont recours à des prestataires extérieurs pour la découpe ou la transformation de leurs produits, et maîtrisent la commercialisation. Elles peuvent également internaliser la logistique et la livraison de leurs produits.

ETAT DES LIEUX DE LA DEMANDE

Les circuits courts

Dans la partie diagnostic de l'offre, nous avons dénombré environ 230 exploitations agricoles qui pratiquent la vente directe. Quasiment toutes sont équipées de magasins à la ferme, qui permettent de commercialiser sur place les produits de l'exploitation et souvent quelques autres produits fermiers en complément de gamme. Les magasins à la ferme sont le 1^{er} lieu de vente pour les agriculteurs en vente directe. En effet ils apportent une facilité pour les agriculteurs en termes d'horaire de travail et de localisation. Toutefois les magasins à la ferme n'apportent pas une grande accessibilité aux clients en termes géographique et d'horaires.

Parmi les autres circuits de distribution des produits locaux sur le PAT, on trouve :

- Des magasins de produits locaux
- Plusieurs systèmes de drive ou commandes en ligne multiproduits, géré par des agriculteurs en direct ou par un collectif
- Plusieurs systèmes de paniers
- Plusieurs marchés de producteurs ou de plein vent
- Des magasins spécialisés
- Distributeurs automatiques de produits fermiers : Torvilliers, La Fontainate, Ferme de la Diligence, Voué, Rosnay l'hôpital, père guyot ...

La restauration collective scolaire

La loi EGALIM prévoit, au 1^{er} janvier 2022, d'atteindre un taux de 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques, dans la composition des repas servis dans les établissements de restauration collective. Le taux est porté à 60% pour les viandes et les poissons et à 100% pour la restauration de l'Etat, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales à partir du 1^{er} janvier 2024 (loi « Climat et résilience »).

Le taux se calcule sur l'année civile, en valeur (euros) par rapport à l'ensemble des achats alimentaires.

Les produits alimentaires de qualité et durable sont définis pour la plupart en s'appuyant sur des cahiers des charges :

- ❖ de production de label (Bio, Label Rouge),
- ❖ de Signe Officiel de la Qualité et de l'Origine (AOC/AOP, IGP, STG),
- ❖ de certification environnementale (Haute Valeur Environnementale)
- ❖ de l'écolabel « Pêche durable »
- ❖ de mention valorisant « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produits à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels il existe une définition réglementaire des conditions de production, c'est-à-dire : les œufs fermiers, les fromages fermiers, les volailles de chair fermières (qui doivent bénéficier des SIQO AOC/AOP, AB ou Label Rouge, sauf s'il s'agit d'une production à petite échelle destinée à la vente directe ou locale), ainsi que la viande de gros bovins de boucherie et la viande de porc fermière (celles-ci doivent bénéficier du SIQO Label Rouge)
- ❖ de produits issus des départements d'outre-mer et des régions ultrapériphériques de l'Union Européenne
- ❖ Les produits acquis selon les modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie (ACV)
- ❖ Les produits issus du commerce équitable
- ❖ Les produits dont l'acquisition a été fondée principalement sur la base de leurs performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture.



LES ENGAGEMENTS EGALIM EN RESTAURATION COLLECTIVE

Toutes filières,
tous produits confondus
AU MOINS 50% DU BUDGET dédié à
l'achat de produits durables
et de qualité

Produits de la pêche et carnés
(viandes bovine, ovine, porcine, volaille)
AU MOINS 60% DU BUDGET dédié à l'achat de produits
durables et de qualité au 1er janvier 2024
(100% pour les restaurants d'Etat)

QUELS PRODUITS SONT CONCERNÉS ?

<p>Produits issus de l'agriculture biologique ou d'exploitation en conversion</p> 	<p>Produits Label Rouge</p> 	<p>AOC, IGP, Spécialité Traditionnelle Garantie</p> 	<p>Produits fermiers ou produits à la ferme</p> <p>Les œufs, fromages fermiers y compris fromage blancs et volailles produits sous Cahier des Charges de type Label rouge ou AOP, IGP</p>	<p>Produits à écolabel "pêche durable"</p> 
<p>Produits à symbole géographique particulier</p> 	<p>Produits avec externalités environnementales ++</p> 	<p>Produits issus d'exploitation Haute Valeur Environnementale</p> <p>2026 : certificat niveau 2 2027 : niveau 3</p> 	<p>Produits issus du commerce équitable</p> <p>NEW</p> 	<p>Produits dont l'acquisition est fondée sur les performances en matière de protection de l'environnement et le développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture</p> <p>NEW</p> 

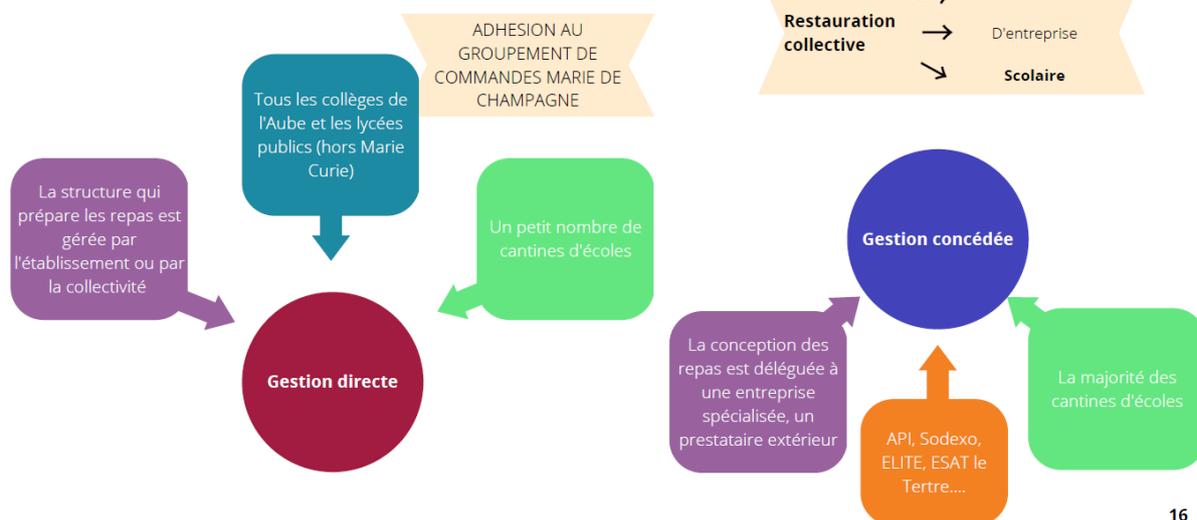
Source : Chambre d'agriculture de Meurthe-et-Moselle

Ces objectifs peuvent permettre d'encourager les filières de proximité et les circuits courts, d'apporter plus de débouchés dans la restauration collective. Le PAT peut amplifier encore ce mouvement. La plateforme circuits courts MangerLocal s'est structurée en 2020 pour mieux répondre à la demande des cantines des collèges aubois. Aujourd'hui, elle s'est ouverte à tous les établissements publics (lycées, écoles, collectivités).

Les données ci-dessous permettent de dresser l'état des lieux de la restauration collective sur le PAT. Elles sont issues de la DRAAF, la DSDEN et ont été croisées avec plusieurs sources de données : données 2023 de la part des gestionnaires de cantines et partenaires, CD10 (données 2023 pour les collèges), CR (données 2023 pour les lycées)

Sur le territoire du PAT, le secteur de la restauration collective comprend un total de près de 4 000 000 repas/jour. Ce chiffre englobe près d'une centaine d'établissements publics répartis sur les 13 EPCI.

Le mode de gestion : directe ou concédée



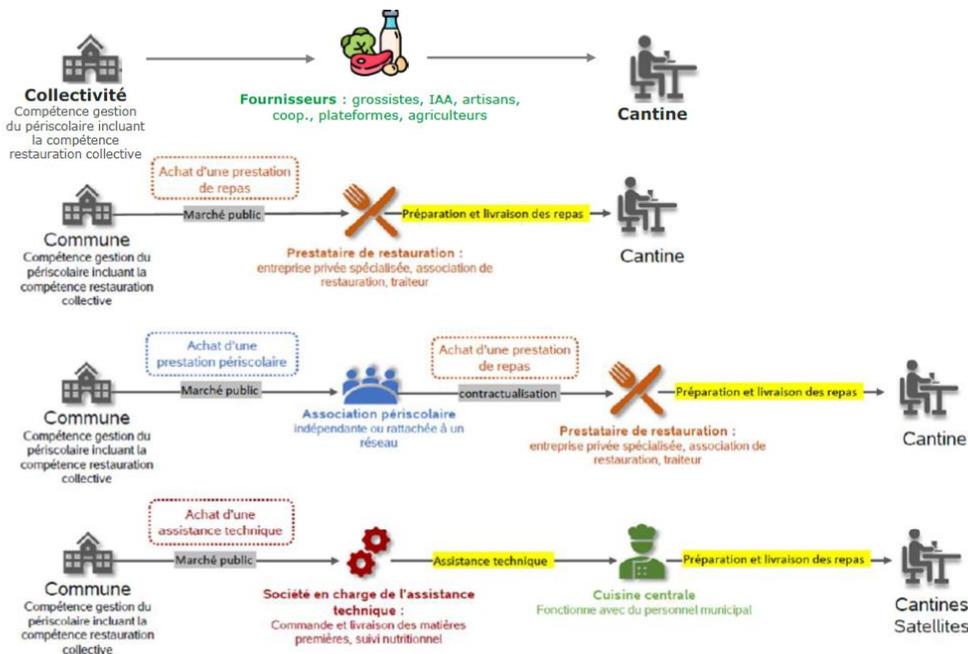
16

Nombre et types d'établissements de restauration collective

	Nb d'établissements	Nb de repas/jour	Nb de jours de fonctionnement
Ecoles	239	2 300 000	144
Collèges	25	1 000 000	180
Lycées	12	800 000	180

Le schéma ci-dessous présente les modes de fonctionnement des établissements de restauration collective : la gestion directe, la gestion concédée à une restauration collective ou une association, et l'assistance technique, avec quelques exemples du territoire :

Les modes de fonctionnement des établissements de restauration collective :



Parmi les prestataires de ces cuisines on retrouve :

- des sociétés de restauration collective (API restauration, SODEXO, ESAT le Tertre, ELITE)
 - des cuisines de fabrication publiques (collèges, lycées)

Les cuisines de fabrication

On compte des établissements de fabrication et des établissements mixtes qui font à la fois assemblage et fabrication. Ces établissements achètent directement des denrées alimentaires qu'ils cuisinent sur place. Ces repas fabriqués sur le territoire, sont en partie consommés sur site (collèges, lycées...) ou en partie livrés ailleurs sur le territoire, voire en dehors.

Ces établissements fonctionnent en gestion directe, c'est-à-dire qu'ils achètent en direct les denrées alimentaires pour les cuisiner sur place, selon des modalités d'achat variées : commande publique...

Les cuisines centrales préparent sur place et livrent aux cuisines satellites.

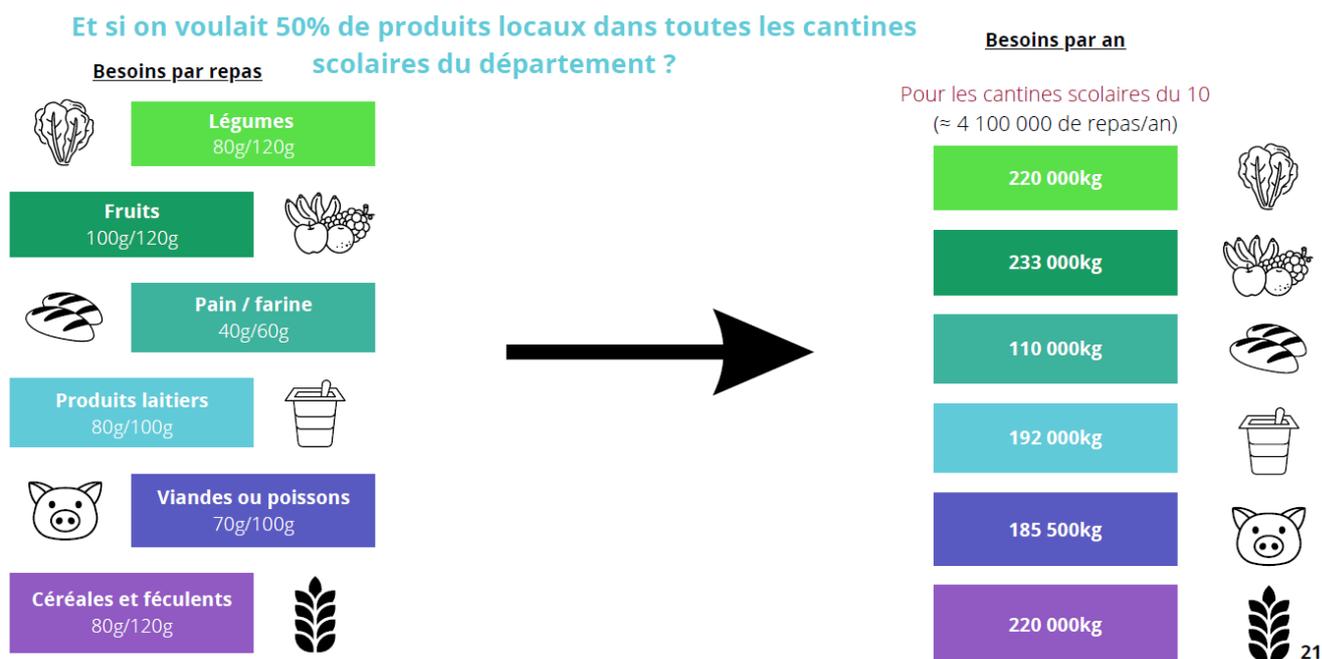
La plupart des cuisines de fabrication du PAT sont des établissements d'enseignement (lycées, collèges)

Le potentiel de consommation

4 100 000 Repas / jour en restauration collective sur le PAT

Au regard de l'offre agricole disponible sur le PAT (voir le schéma ci-dessous), en théorie, ces volumes ne représentent pas un obstacle pour accroître la part de produits locaux dans les assiettes de la restauration collective, sauf pour les volailles et le porc.

Les volumes de production sont actuellement en grande partie dirigés vers des filières longues au niveau régional, nationale voire à l'export.



La place de l'approvisionnement local

L'offre locale est déjà en partie présente en restauration collective. En effet on peut citer 1 plateforme de commande en circuits courts mise en place par le conseil départemental de l'Aube.

Les leviers pour augmenter les produits locaux sont :

- la saisonnalité des produits cuisinés et servis
- la disponibilité en fonction des typologies de fournisseurs locaux
- la connaissance des produits, le sourcing
- la logistique, la livraison
- les marchés publics
- le prix

Sur le département de l'Aube, étant donné la part importante de la gestion concédée, on peut citer plus précisément des leviers au niveau de l'écriture des marchés publics et du suivi des prestataires.

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE

Tout au long de cette première étape du PAT, des collèges publics ont pu bénéficier de diagnostics alimentaires exhaustifs de leur restauration scolaire.

L'objectif de cette action a été de proposer aux restaurants collectifs un accompagnement conjoint et global différents axes :

- l'approvisionnement en produits durables et de qualité
- l'éducation à l'alimentation
- la lutte contre le gaspillage alimentaire

Dans un premier temps, un diagnostic des pratiques des établissements a été réalisé par Biocyclade, le Centre d'Initiation à l'Environnement d'Othe et d'Armande et par la Chambre d'agriculture :

- Diagnostic du fonctionnement global de la cuisine et du restaurant : il rassemble des informations d'ordre général, qui permettront de mieux connaître puis de classer les établissements selon une typologie. Par exemple : type de gestion, nombre de repas, âge des convives, composition des équipes en cuisine et en salle, ...
- Diagnostic de l'offre alimentaire : état des lieux d'une part, des produits qui sont utilisés actuellement dans les menus, et calcul de leur positionnement par rapport aux objectifs de la loi EGalim
- Diagnostic du gaspillage alimentaire actuel, par des pesées et la consultation des convives, des commensaux, des équipes encadrantes et de cuisine.

Au total, 6 établissements auront bénéficié de cet accompagnement :

- ❖ Collège de la Voie Châtelaine – Arcis-sur-Aube
- ❖ Cité scolaire Gaston Bachelard – Bar-sur-Aube
- ❖ Collège Eugène Belgrand – Ervy-le-Châtel
- ❖ Collège Charles Delaunay – Lusigny-sur-Barse
- ❖ Collège Pierre et François Pithou – Troyes
- ❖ Collège des Jacobins – Troyes

1 établissement est en cours de diagnostic :

- ❖ Collège Paul Portier – Bar-sur-Seine

1 dernier établissement sera diagnostiqué au cours de l'automne 2024.

<p style="text-align: center;">Collège de la Voie Châtelaine (Arcis-sur-Aube)</p> <hr style="width: 20%; margin: auto;"/> <p><u>Fonctionnement global du restaurant :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Une moyenne de 424 convives / jour • Environ 61 848 repas élaborés / an <ul style="list-style-type: none"> • Poids moyen de 518g / repas <p><u>Quelques chiffres de gaspillage alimentaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 95,7g gaspillés / convives / repas ; >>>> soit un taux de gaspillage de 16,7% <ul style="list-style-type: none"> • 37,1% du GA relève des accompagnements • 18,5% du pain servi est jeté <p><u>Et économiquement ?</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 40kg jeté / jour soit 5,8T / an >>> montant gaspillé estimé à 26 700€/an <p style="text-align: center;"><i>Ce qui représente 62€ / convive / an</i></p>	<p style="text-align: center;">Collège de la Voie Châtelaine (Arcis-sur-Aube)</p> <hr style="width: 20%; margin: auto;"/> <p style="text-align: center;">27,2% EGALIM :</p> <p>21,5% >>> Produits d'agriculture biologique 5,6% >>> Autres labels</p> <p style="text-align: center;">72,83% >>> Hors loi EGALIM</p> <p style="text-align: center;">Produits locaux hors loi EGALIM : 8,3%</p> <p>Soit 35,5% de produits de qualité si on intègre les produits locaux.</p>
<p style="text-align: center;">Collège Charles Delaunay (Lusigny-sur-Barse)</p> <hr style="width: 20%; margin: auto;"/> <p><u>Fonctionnement global du restaurant :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Une moyenne de 458 convives / jour • Environ 65 952 repas élaborés / an <ul style="list-style-type: none"> • Poids moyen de 523g / repas <p><u>Quelques chiffres de gaspillage alimentaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 71,3g gaspillés / convives / repas ; >>>> soit un taux de gaspillage de 13,6% <ul style="list-style-type: none"> • 50% du GA relève des accompagnements • 8,8% du pain servi est jeté <p><u>Et économiquement ?</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 32kg jetés / jour soit 4,6T / an 	<p style="text-align: center;">Collège Charles Delaunay (Lusigny-sur-Barse)</p> <hr style="width: 20%; margin: auto;"/> <p style="text-align: center;">5,96% EGALIM :</p> <p>2,26% >>> Produits d'agriculture biologique 3,70% >>> Autres labels</p> <p style="text-align: center;">94% >>> Hors loi EGALIM</p> <p style="text-align: center;">Produits locaux hors loi EGALIM : 5,82%</p> <p>Soit 12% de produits de qualité si on intègre les produits locaux.</p>

<p>>>> montant gaspillé estimé à 17 685€/an</p> <p><i>Ce qui représente 38€ / convive / an</i></p>	
<p>Collège Pierre et François Pithou (Troyes)</p> <hr/> <p><u>Fonctionnement global du restaurant :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Une moyenne de 198 convives / jour • Environ 28 500 repas élaborés / an • Poids moyen de 626g / repas <p><u>Quelques chiffres de gaspillage alimentaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 94g gaspillés / convives / repas ; >>>> soit un taux de gaspillage de 15% <ul style="list-style-type: none"> • 45% du GA relève des accompagnements • 17% du pain servi est jeté <p><u>Et économiquement ?</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 19kg jeté / jour soit 2,7T / an <p>>>> montant gaspillé estimé à 11 000€/an</p> <p><i>Ce qui représente 55€ / convive / an</i></p>	<p>Collège Pierre et François Pithou (Troyes)</p> <hr/> <p>14% EGALIM :</p> <p>6% >>> Produits d'agriculture biologique 8% >>> Autres labels</p> <p>86% >>> Hors loi EGALIM</p> <p>Produits locaux hors loi EGALIM : 12%</p> <p>Soit 26% de produits de qualité si on intègre les produits locaux.</p>
<p>Cité scolaire Gaston Bachelard (Bar-sur-Aube)</p> <hr/> <p><u>Fonctionnement global du restaurant :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Une moyenne de 700 convives / jour • Poids moyen de 510g / repas les midis et 710g/ repas les soirs <p><u>Quelques chiffres de gaspillage alimentaire les midis :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 78g gaspillés / convives / repas ; >>>> soit un taux de gaspillage de 15% <ul style="list-style-type: none"> • 45% du GA relève des accompagnements 	<p>Cité scolaire Gaston Bachelard (Bar-sur-Aube)</p> <hr/> <p>14% EGALIM :</p> <p>12% >>> Produits d'agriculture biologique 2% >>> Autres labels</p> <p>86% >>> Hors loi EGALIM</p> <p>Produits locaux hors loi EGALIM : 11%</p>

<ul style="list-style-type: none"> • 29% du pain servi est jeté <p><u>Quelques chiffres de gaspillage alimentaire les soirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 114g gaspillés / convives / repas ; >>>> soit un taux de gaspillage de 16% <ul style="list-style-type: none"> • 54% du GA relève des accompagnements • 23% du pain servi est jeté <p>Et économiquement ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • 52kg jeté / jour soit 8,7T / an >>> montant gaspillé estimé à 48 000€/an <p>Ce qui représente 69€ / convive / an</p>	<p>Soit 25% de produits de qualité si on intègre les produits locaux.</p>
<p>Collège Eugène Belgrand (Ervy le Chatel)</p> <hr/> <p><u>Fonctionnement global du restaurant :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Une moyenne de 190 convives / jour <ul style="list-style-type: none"> • 27 360 repas élaborés / an • Poids moyen de 605g / repas <p><u>Quelques chiffres de gaspillage alimentaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 99,6g gaspillés / convives / repas ; >>>> soit un taux de gaspillage de 16% <ul style="list-style-type: none"> • 41% du GA relève des accompagnements • 14,1% du pain servi est gaspillé <p><u>Et économiquement ?</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 20kg jeté / jour soit 2,8T / an >>> montant gaspillé estimé à 11 002€/an <p>Ce qui représente 57€ / convive / an</p>	<p>Collège Eugène Belgrand (Ervy le Chatel)</p> <hr/> <p>8,59% EGALIM : 2,94% >>> Produits d'agriculture biologique 5,65% >>> Autres labels</p> <p>91,41% >>> Hors loi EGALIM</p> <p>Produits locaux hors loi EGALIM : 17,31%</p> <p>Soit 25,16% de produits de qualité si on intègre les produits locaux.</p>
<p>Collège les Jacobins (Troyes)</p> <hr/>	<p>Collège les Jacobins (Troyes)</p> <hr/>

<p><u>Fonctionnement global du restaurant :</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Une moyenne de 172 convives / jour<ul style="list-style-type: none">• 24 768 repas élaborés / an• Poids moyen de 651g / repas <p><u>Quelques chiffres de gaspillage alimentaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 80,2g gaspillés / convives / repas ; >>>> soit un taux de gaspillage de 11,7%<ul style="list-style-type: none">• 38,5% du GA relève des accompagnements• 14,3% du pain servi est gaspillé <p><u>Et économiquement ?</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 13kg jeté / jour soit 1,8T / an >>> montant gaspillé estimé à 7 190€/an <p><i>Ce qui représente 42€ / convive / an</i></p>	<p>17,80% EGALIM :</p> <p>7,87% >>> Produits d'agriculture biologique 10,10% >>> Autres labels</p> <p>82,3% >>> Hors loi EGALIM</p> <p>Produits locaux hors loi EGALIM : 12,20%</p> <p>Soit 30,07% de produits de qualité si on intègre les produits locaux.</p>
---	---

BILAN

Reconnu PAT de niveau 1 en juin 2021, le PAT de l'Aube, porté par le Département de l'Aube avec le partenariat de la Chambre d'agriculture de l'Aube, a permis de rassembler les acteurs du territoire concernés par l'alimentation autour de 4 axes stratégiques :

- axe 1 : structurer l'offre alimentaire et construire la toile alimentaire ;
- axe 2 : lutter contre le gaspillage alimentaire et éduquer à l'alimentation ;
- axe 3 : s'engager pour la justice sociale et la lutte contre la précarité ;
- axe 4 : favoriser la dynamique entrepreneuriale en agriculture.

Une gouvernance a été mise en place pour piloter la démarche, avec un comité de pilotage annuel regroupant les principaux partenaires (Département de l'Aube, Chambre d'agriculture de l'Aube, Services de l'État, Région Grand Est, Collectivités et instances locales), un comité technique permettant de travailler opérationnellement sur le plan d'actions et des groupes de travail thématique.

Différentes actions ont alors été initiées, principalement orientées dans un premier temps vers la réalisation de diagnostics alimentaires territoriaux inhérents à la phase émergente d'un tel dispositif. Bien que le volet santé n'ait pas été explicitement diagnostiqué, le projet bénéficiera des travaux du Pôle des solidarités du Département et des contrats locaux de santé (CLS) du territoire.

Le diagnostic du territoire s'est concentré sur l'aspect alimentaire, notamment l'analyse de la relation entre les productions agricoles et les besoins de la restauration collective, et l'estimation du niveau de gaspillage alimentaire par une première approche ciblée.

Dans ce cadre, ont été menés :

- un **diagnostic de l'offre alimentaire** par la Chambre d'agriculture de l'Aube auprès d'agriculteurs aubois pour quantifier leur potentiel de production et évaluer leur intérêt pour la commercialisation en restauration collective ;
- un **diagnostic de la demande** auprès des acheteurs publics (collèges, lycées, EHPAD) permettant de définir les potentielles voies de commercialisation envisageables pour les producteurs et les volumes qu'elles représenteraient ;
- un **audit du gaspillage alimentaire et des pratiques d'achats** dans 8 collèges aubois.

Outre l'analyse des débouchés proposés et du potentiel de produits disponibles, l'étude a montré que sur 131 agriculteurs enquêtés (62 éleveurs, 69 producteurs de fruits et légumes frais et secs), 57 se sont montrés intéressés par le PAT et pour proposer leur production à la restauration collective,

soit un taux de 43.5% de réponses positives (21 producteurs de viande, 24 producteurs de fruits et légumes frais, 6 producteurs de lait et produits laitiers et 6 producteurs de légumes secs).

Parmi les besoins recensés, il est apparu important pour ces producteurs de se structurer en collectif, notamment dans les filières viande et maraîchère, afin d'assurer une offre régulière ainsi qu'une large gamme de produits.

L'analyse de la demande a montré que si la quasi-totalité des collèges et lycées publics de l'Aube adoptait un mode de gestion directe de l'approvisionnement, ce n'était pas le cas des cantines d'écoles s'appuyant très majoritairement sur une gestion concédée.

Pour les premiers, a été soulevée la question des coûts matière très serrés, laissant peu de marge de manœuvre pour acheter local et/ou labellisé, alors que l'approvisionnement local n'est pas nécessairement beaucoup plus onéreux.

Tous les établissements de restauration collective scolaire enquêtés ont déjà eu un approvisionnement bio et local, en partie grâce à la plateforme Mangerlocal proposée par le Département de l'Aube. La majorité des approvisionnements locaux concernent les produits laitiers et le pain. La demande porte donc principalement sur les fruits (pomme), les légumes (pomme de terre, carotte, oignon) et la viande.

Le dynamisme et la motivation des cuisiniers se sont montrés évidents, avec une sensibilité certaine à l'approvisionnement local, mais la volonté de travailler davantage avec les producteurs locaux est soumise à la condition des moyens financiers et humains. Parmi les autres freins, il faut noter la multiplication des interlocuteurs, des factures et des livraisons pour un seul plat, les jours de livraison pas toujours compatibles avec le fonctionnement du service, les délais de commande trop long et le manque de temps pour la transformation. En outre, le code des marchés publics ne propose pas une clause « local » ou « de proximité ».

Ces deux enquêtes montrent le potentiel important d'adéquation entre l'offre et la demande, avec un approvisionnement aubois qui pourrait couvrir une part importante des exigences de la loi EGALIM en matière de produits locaux. Mais la question des moyens financiers, humains et logistiques reste un frein majeur.

Une des réponses possible est apportée par le dispositif Mangerlocal initié par le Département, en facilitant l'accès aux produits locaux dans la restauration collective et en offrant une souplesse de fonctionnement et de la visibilité aux producteurs.

Concernant la question du financement lié à l'approvisionnement local pour les cantines scolaires, ces dernières peuvent en partie trouver une réponse dans la diminution du gaspillage alimentaire.

A titre d'exemple, pour l'un des collèges en milieu urbain, 19 kg de nourriture sont jetés par jour, ce qui correspond à 11.000 € par an soit 55 € par convive par an. Pour un autre collège, en milieu rural,

l'enquête montre un gaspillage de 52kg par jour, soit un montant estimé à 48 000 € par an (69 € par convive).

Dans ce contexte, l'organisation en 2022 par le Département de l'Aube d'un concours de Slam auprès des collègues du département sur le thème du gaspillage alimentaire prend toute sa place et participe à l'éducation à l'alimentation prévu dans le PAT. Cette initiative a reçu un accueil favorable et plusieurs classes ont été primées pour la qualité de leur production artistique.

L'enquête montre également un renforcement nécessaire sur les offres et la fabrication des repas et surtout sur la gestion des effectifs et les moyens matériels et humains pour répondre à l'objectif de réduction du gaspillage alimentaire.

Tous ces résultats ont conduit à la mise en place de groupes de travail et à la conception d'une newsletter trimestrielle qui permet de mettre en avant des actions du territoire, des témoignages ou des informations importantes. Cette étape de diagnostic est aussi le socle sur lequel pourront s'appuyer les actions qui seront programmées dans la mise en œuvre du niveau 2, qui concerneront tous les enjeux du PAT.

Enfin, la diversité des acteurs, au-delà de la restauration collective, est à considérer, avec par exemple des acteurs du secteur du tourisme exprimant leur volonté de s'impliquer dans le PAT de

Les trois années de mise en œuvre ont permis de mobiliser les acteurs locaux autour d'un projet alimentaire de territoire commun. Les résultats du diagnostic ont souligné la nécessité d'une concertation accrue et d'une collaboration entre les différents acteurs du territoire. Des besoins spécifiques ont été identifiés dans des domaines variés tels que la structuration de la filière viande et de la filière maraîchère, la gestion du gaspillage alimentaire, les stratégies d'approvisionnement local, et l'organisation logistique.

Parallèlement, d'autres acteurs au-delà de la restauration collective, tels que ceux du secteur du tourisme (traiteurs, hôteliers, restaurateurs, parcs d'attraction), ont exprimé leur volonté de s'impliquer dans le PAT de l'Aube, soulignant ainsi l'importance d'un partage d'informations et d'une collaboration étendue.