

# DEPARTEMENT DU PAS-DE-CALAIS

Pôle Aménagement et Développement Territorial  
Direction du Développement, de l'Aménagement et de  
l'Environnement

RAPPORT N°0

Territoire(s): Tous les territoires

Canton(s): Tous les cantons

EPCI(s): Tous les EPCI

## **4ème Commission - Equipement et développement des territoires**

### **REUNION DU 4 NOVEMBRE 2019**

#### **"LE MEILLEUR PRODUIT AU PLUS PRÈS", POUR UN SCHÉMA DÉPARTEMENTAL DE L'ALIMENTATION DURABLE**

##### **1 - Le contexte de l'initiative départementale**

Le droit à l'alimentation est reconnu dans la déclaration universelle des droits de l'Homme. Lors de l'exposition universelle de Milan en 2015 a été adoptée une définition de l'alimentation durable, en écho aux travaux de l'organisation des Nations Unies pour l'alimentation (Food & Agriculture Organisation - FAO). Cette définition pose les principes suivants :

- Être nutritionnellement adéquate et saine ;
- Être culturellement acceptable, accessible et équitable ;
- Avoir un faible impact environnemental.

Par ailleurs, la Loi EGALIM<sup>1</sup> de 2018 a posé un cadre précis sur lequel la (les) collectivité(s) va (vont) pouvoir s'appuyer pour amplifier la dynamique.

Dans ce mouvement sociétal et législatif, le Département est concerné directement pour les publics qu'il accompagne et à travers la mise en œuvre de ses compétences en matière de solidarités humaines, territoriales et d'aménagement du territoire.

Il a posé dans la délibération-cadre de mandat de janvier 2016 le principe de la montée en qualité alimentaire de la restauration pour le développement durable de l'agriculture dans une logique de « circuit court de proximité », notamment en matière de produits issus de l'Agriculture Biologique.

##### **2 - Des initiatives nombreuses, source d'évolution**

Pour mener à bien les réflexions sur les enjeux à intégrer dans une politique départementale en faveur de l'alimentation durable, une première analyse dépassant la stricte approche alimentaire a été conduite. À cet effet, de nombreux partenaires de différents domaines d'activités et diverses structures : Économie Sociale et solidaire (ESS), agricoles, halieutiques, institutionnelles tels que la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF), l'Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME) ou l'Agence Régionale de Santé (ARS), des Établissements Sociaux et

<sup>1</sup> Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

Médico-Sociaux (ESMS) ...) ont été consultés.

Par ailleurs, les échanges en interne sur les différentes politiques et compétences départementales en matière d'éducation et collèges, de solidarité, d'Économie Sociale et Solidaire, de gestion de l'Estaminet ont permis de constater la diversité des actions contribuant déjà à l'objectif, notamment :

- La consolidation des partenariats en matière agricole et halieutique sur une période pluriannuelle de 3 ans (2019-2021) permettant de poser les bases d'une orientation sur l'alimentation durable ;
- Les démarches d'analyse des besoins et des freins à l'approvisionnement local auprès de 400 ESMS et d'une centaine de collèges toutes démarches confondues ;
- L'accompagnement des collèges et des ESMS avec l'appui de différents partenaires notamment la Chambre d'Agriculture, A PRO BIO ou dans le cadre des démarches qualité du Laboratoire Départemental d'Analyses (LDA) ;
- Le financement, au regard des valeurs de l'Économie Sociale et Solidaire, de l'abattoir de Fruges, maillon de proximité sur la filière viande ;
- Le développement de démarches et d'outils favorisant le rapprochement acheteurs/vendeurs : forums territoriaux, formations à la plate-forme « approlocal », visites d'exploitation et de sites de transformation de produits agricoles et/ou halieutique, visites de légumeries... ;
- Les démarches de progrès engagées à L'estaminet : L'étude des offres locales, l'affinement de l'allotissement des marchés publics, les commandes de produits issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable, la valorisation interne par compostage des déchets alimentaires ;
- La structuration territoriale des commandes en collèges (expérimentation de menus communs, de commandes concertées...) ;
- Les formations « flash » sanitaires et/ou juridiques et les formations des acteurs de la restauration collective en collège : « plaisir à la cantine », formation « technique » des cuisiniers, animation métiers en collège ;
- La construction d'un guide des règles pour l'achat local ;
- Les idées et les projets déposés sur la plate-forme « Budget citoyen » du Pas-de-Calais révèlent l'intérêt des citoyens pour l'alimentation et la durabilité du territoire ;
- 19 contrats territoriaux signés avec le Département (communes ou EPCI) mentionnent l'alimentation durable comme un enjeu de partenariat ou la déploie dans le cadre d'une opération spécifique.

Fin 2018, 14 partenaires agricoles représentant les différentes facettes de l'agriculture départementale ont été reçus au Département. Ils ont fait part de leurs différentes approches en matière d'alimentation durable et ont confirmé les enjeux posés avec le Département.

### **3 - Un pivot, le séminaire du 30 avril 2019 organisé par le Conseil départemental du Pas-de-Calais**

Dans cette dynamique, le Département a organisé un séminaire le 30 avril 2019 « *Agir pour une alimentation durable et de qualité dans l'action du Conseil départemental* », tant pour donner un signal fort aux partenaires et aux territoires que pour partager collégialement les constats, les pistes de progrès, les principes d'actions et des axes de travail.

La synthèse générale du séminaire est jointe en annexe 2.

Les échanges ont permis de conforter l'idée que le Département doit prendre sa part et avoir un effet « levier » sur cette thématique transversale.

Aujourd'hui, dans la traduction de la délibération-cadre de mandat du 25 janvier 2016, et dans la continuité de ce séminaire, le Département souhaite formaliser son engagement.

### **4 - L'engagement du Département : « Le meilleur produit, au plus près »**

#### **4-1 Des principes :**

Le Département souhaite à travers cet engagement contribuer aux objectifs de Développement Durable. Dans ce sens, les démarches de progrès autour de l'alimentation durable intègrent trois orientations générales :

- Pour la santé des Habitants du Département ;
- Dans le respect du bon état écologique des sols, de la biodiversité et de l'environnement ;
- Pour l'équilibre économique de la relation producteurs-consommateurs.

### **« Le meilleur produit, au plus près »**

Ainsi, la loi EGALIM pose des ratios en termes de qualité et non de proximité, le Département profitera de ce mouvement pour y intégrer les circuits de proximité.

Par ailleurs, le Département traduit concrètement la démarche de projet qu'il a porté dans le cadre de la contractualisation en accompagnant les territoires pour leur permettre d'engager et/ou d'amplifier leurs dynamiques dans ce sens.

#### **4-2 Un cadre qui amplifie la dynamique de changement et de transition :**

Il s'agit de poser **les trajectoires de la politique départementale en faveur de l'alimentation durable** à travers un cadre.

Ce cadre est construit sur la base des discussions avec les différents partenaires et acteurs acté grâce au travail collectif mené lors du séminaire du 30 avril 2019. Cette délibération-cadre se structure autour de l'alimentation durable sur neuf axes :

- Axe n°1 : Capitaliser les expériences et les bonnes pratiques éprouvées
- Axe n°2 : Accompagner les initiatives
- Axe n°3 : Produire local et de qualité
- Axe n°4 : Transformer et acheminer
- Axe n°5 : Améliorer la qualité de la restauration
- Axe n°6 : Intensifier la mobilisation éducative
- Axe n°7 : Agir à travers les solidarités humaines
- Axe n°8 : Lutter contre le gaspillage et réduire les déchets
- Axe n°9 : Innover

Tous les axes sont déclinés en objectifs opérationnels qui mobilisent, consolident, voire appellent à la transformation de certains dispositifs départementaux.

Les conventions avec les différents partenaires (agricoles, halieutiques, environnementaux, économiques) progresseront sur cette thématique.

Les différents publics auprès desquels le Département peut communiquer seront mobilisés et impliqués, les Etablissements Médico-sociaux, comme les assistants familiaux et maternels pourront être sensibilisés.

Sur la question du foncier agricole, les dispositifs départementaux continueront de participer à la pérennité du système alimentaire départemental via les actions en matière d'aménagement foncier, de lutte contre l'érosion des sols, de réglementation des boisements pour préserver les qualités de ce foncier. Le Département étudiera le potentiel des espaces interstitiels urbains. Il pourra envisager d'expérimenter la mobilisation du foncier dédié pour l'approvisionnement en légumes d'un collège ou d'un ESMS.

Des actions innovantes seront initiées pour défricher de nouvelles approches comme un groupement d'achat halieutique, les assolements maraîchers anticipés et concertés, la mobilisation conjointe de tous les acteurs de la restauration collective à une échelle cantonale, la fin du plastique comme contenant alimentaire.

La mise en œuvre de ces actions s'appuiera sur :

- Les ressources internes existantes notamment en ingénierie ;
- Les ressources externes conventionnées ;
- L'étude d'opportunité d'un volet « alimentation durable » dans les outils financiers existants (Fonds d'Aménagement Rural et Développement Agricole (FARDA) ; le Fonds d'Innovation Territoriale (FIT) ; Les aides aux conversions dans le cadre du futur Fond Européen Agricole de Développement Rural (FEADER)...

Un premier plan d'actions 2020-2021 constitué de 67 actions concrètes est proposé en annexe 1. Il est présenté sous le format d'un tableau de bord qui facilitera son suivi.

#### **4 -3 Une gouvernance partagée**

Cette démarche étant par essence multithématique et multi-partenariale, c'est dans le respect d'un principe de subsidiarité et de transversalité des politiques publiques qu'elle sera mise en œuvre.

La transversalité s'organisera autour d'un comité de pilotage politique et d'un comité de suivi technique.

C'est le comité de pilotage qui étudiera annuellement le bilan du plan d'actions et proposera à la Commission Permanente son actualisation.

Le comité technique de suivi se réunira jusqu'à trois fois dans l'année pour assurer le suivi du plan d'actions dont la mise en œuvre, l'animation et le pilotage opérationnel relèveront des directions et des échelons territoriaux concernés dans le respect de leurs prérogatives.

Ce comité de suivi facilitera, au plan technique, la mise en transversalité voire la mutualisation dans certaines initiatives. Annuellement, le comité technique de suivi formulera des propositions relatives au plan annuel.

Les différents partenaires pourront être associés à ces deux comités en tant que de besoin.

Il convient de statuer sur cette affaire et, le cas échéant, d'adopter ces orientations et le plan d'action 2020-2021 pour un schéma départemental de l'alimentation durable.

L'avis de la commission est sollicité sur ce rapport.

## Synthèse générale Séminaire Alimentation Durable

Des institutions, des associations, des collectivités, des producteurs, des acteurs de la restauration collective

### Cadre conceptuel et sociologique (*synthèse intervention M. Hervieu*) : de la Fourchette à la Fourche

<b>Constat</b>	<p>La société actuelle n'a jamais aussi bien mangé pour autant il est constaté un fort sentiment d'inquiétude devant l'alimentation. Aujourd'hui, moins de 100 décès liés à une intoxication alimentaire ont été recensés contre 20 000 à 50 000 décès dans la 1ère moitié du XXème.</p> <p>Nous sommes dans une société d'abondance qui ne connaît pas de pénuries alimentaires donc la sécurité alimentaire passe avant la quantité. Les jeunes générations en particulier sont très sensibles à la trilogie Nutrition-Environnement-Santé.</p>
<b>Causes</b>	<p>Cette attente sociétale est nourrie par :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 – le manque de visibilité et de proximité des processus de transformation des produits alimentaires et les crises sanitaires créent un besoin croissant de sécurité alimentaire :</li> <li>2- une prise de conscience de la relation nutrition-santé (assorti en réaction de l'émergence des « sans », sans gluten, sans huile de palme, sans additifs, etc.)</li> <li>3- la réalisation d'études scientifiques épidémiologiques qui influencent également l'opinion publique en mettant en lumière la relation alimentation-pathologie</li> </ol>
<b>Définition</b>	<p>La notion d'alimentation durable dans sa définition la plus récente s'établit en 3 points (exposition universelle de Milan en 2015) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- être nutritionnellement adéquate et saine ;</li> <li>- être culturellement acceptable, accessible et équitable ;</li> <li>- avoir un faible impact environnemental</li> </ul> <p>Un des enjeux est l'accessibilité à cette alimentation durable, qu'elle soit financière, culturelle ou géographique.</p>
<b>Enjeux</b>	<p>Cette évolution sociétale s'inscrit dans une triple transition : écologique, alimentaire et agricole</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nous passons « de la fourche à la fourchette » à « de la fourchette à la fourche », autrement dit il y a un besoin d'adaptation des modèles agricoles aux attentes sociétales et institutionnelles.</li> <li>- Les solutions viennent de la convergence des acteurs sur les territoires de projet</li> </ul>
<b>Et pour les collectivités ?</b>	<p>Les collectivités ont une responsabilité via leurs restaurations collectives, elles doivent être exemplaires et essayer d'être le plus conforme possible aux attentes de la société (attentes parfois contradictoires), sur la santé, la proximité, la convivialité du repas comme le temps du vivre ensemble.</p>

## Principes généraux partagés :

---

- **La santé, par la qualité des produits, la nutrition, et la qualité des conditions de prise des repas**
  - ▶ Forte attente sur la qualité des produits pour la santé humaine et environnementale
  - ▶ Nécessité de travailler le lien santé-nutrition, complémentaire de la qualité intrinsèque des produits
  - ▶ La santé sociale des personnes en établissement passe aussi par la qualité des repas et des conditions de prise de repas
  
- **La solidarité par l'alimentation**
  - ▶ Besoin particulier d'accompagnement des populations les plus fragilisées dans l'accès aux produits de qualité
  - ▶ La production alimentaire est porteuse de développement social et d'insertion
  
- **Pour une évolution du système production-consommation :**
  - ▶ Besoin de faire évoluer le système alimentaire pour produire à proximité des consommateurs et soutenir les producteurs sur les territoires (souveraineté alimentaire)
  - ▶ Besoin de plus d'équité dans le partage de la valeur pour assurer un revenu aux producteurs
  - ▶ Les différents acteurs de la « chaîne » doivent créer plus de lien, notamment entre producteur et consommateur
  - ▶ Mutualiser les bonnes pratiques et développer les expérimentations y compris dans le champ de l'Economie Sociale et Solidaire (ESS)
  
- **La nécessité partenariale d'une organisation territoriale**
  - ▶ Décloisonner !: L'action est nécessairement collective et coordonnée sur les différents maillons de la chaîne du système alimentaire de la production à la consommation
  - ▶ S'appuyer sur les projets et les expériences des territoires, fédérer différents acteurs, y compris associatif autour d'un réel projet de territoire : mutualiser, adapter les actions et coordonner entre différents acteurs, dans l'esprit des valeurs de l'ESS
  - ▶ Besoin d'optimiser l'action des collectivités et des acteurs de la précarité alimentaire
  
- **Besoin d'un Département qui s'engage**
  - ▶ Attente des partenaires vis à vis du Département d'une ligne directrice politique et d'un positionnement dans la durée sur les dynamiques existantes
  - ▶ Attente d'une posture d'ensemblier de la part du Département sur les territoires
  - ▶ Affirmer une volonté de satisfaire à la loi EGALIM (50% de produits durables) par les productions locales

## Axes de travail partagés :

---

- ▶ **L'éducation alimentaire** et la mobilisation de tous les mangeurs, acteurs de leur choix alimentaire (sensibilisation aux modes de production, saisonnalité, manière d'accommoder, qualité nutritive, équilibre alimentaire)
- ▶ **La lutte contre le gaspillage alimentaire** (dans la production des repas et la consommation)
- ▶ **L'orientation des productions territoriales** adaptées à la demande locale (notamment en bio)
- ▶ Mise en place d'une **organisation technique et logistique pour rapprocher productions locales des consommateurs** et faciliter les échanges économiques (contractualisation, planification, adaptation des lots dans les marchés publics, etc.)
- ▶ **Installation de producteurs travaillant en direct** et soutenir les démarches de progrès dans les productions (agro-écologie, Bio, conservation des sols, etc.)
- ▶ Agir pour la Solidarité et la **lutte contre précarité alimentaire** (une alimentation de qualité pour tous)
- ▶ Multiplier les **productions alimentaires dans le cadre de projets d'insertion**
- ▶ Faire évoluer les **modes de commandes publiques** pour capter les productions locales (sourcing, allotissement, groupements)
- ▶ Mobilisation du **foncier diffus pour de la production alimentaire et protection du foncier agricole** (surface et qualité)
- ▶ Définition de **plans d'action territoriaux** (cadre PAT ou non)

Objectifs :	Plan d'actions 2020 – 2021 :	Directions pilotes et concernées :
<b>Axe N°1 : Capitaliser les expériences et les bonnes pratiques éprouvées</b>		
<p><u>Objectif 1.1 :</u> Mobiliser la plateforme Ingénierie 62 pour diffuser, informer et partager les expériences</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🎯 Développer un espace « alimentation durable » sur le site de la plateforme notamment en lien avec la Chambre d'agriculture, et « Territoires Conseils, ... ».</li> <li>🎯 Collecter et rendre disponibles les expérimentations en collège, en ESMS, et toutes autres restaurations collectives publiques.</li> <li>🎯 Partager le parangonnage réalisé au niveau national.</li> </ul>	<p><b>DIPT</b> <b>DDAE</b></p>
<p><u>Objectif 1.2 :</u> Proposer aux Établissements Sociaux et Médico-Sociaux (ESMS) les outils et les expérimentations réussies en collège</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🎯 Collecter les informations.</li> <li>🎯 Diffuser les informations et les outils aux ESMS en utilisant l'intranet et/ou l'Ingénierie 62.</li> <li>🎯 Associer, dans la mesure du possible, les ESMS à des actions organisées en direction des collèges (visites de producteurs, forums, etc.).</li> </ul>	<p><b>DEC</b> <b>Pôle Solidarités</b></p>
<p><u>Objectif 1.3 :</u> Dans le cadre de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS), mobiliser les retours d'expérience en matière d'alimentation durable pour favoriser l'innovation</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🎯 Cibler les projets ESS émergents dans le cadre des comitès à initiatives citoyennes du budget citoyen.</li> <li>🎯 Analyser leurs liens possibles avec des collèges ou des ESMS (visite, commerce, etc.).</li> </ul>	<p><b>MESS</b></p>



## Axe N°2 : Accompagner les initiatives

<p><b>Objectif 2.1 :</b> Étudier les possibilités d'un engagement du Département sur le financement des aides aux conversions dans le cadre du futur Fond Européen Agricole de Développement Rural (FEADER)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Participer aux rencontres de réflexion.</li> <li>● Défendre les pistes de travail sur l'alimentation durable.</li> <li>● Cibler les mesures de nature à porter l'action du Département (agriculture durable, équipement rural,...) pour proposer une participation départementale (cadre juridique stable).</li> </ul>	<p><b>DDAE-MAP</b> <b>DEPE</b></p>
<p><b>Objectif 2.2 :</b> Engager les réflexions pour une évolution des outils financiers du Département (Fond d'Aménagement Rural et Développement Agricole (FARDA), Fond d'Innovation territoriale (FIT), Appel à projets, ...) en faveur des initiatives locales en matière d'alimentation durable</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cibler les besoins des communes en matière d'équipement et/ou d'aménagement pour améliorer l'approche alimentation durable (approvisionnement local, stratégie d'achat, gaspillage alimentaire, équipement éducatif, équipement de transformation des produits bruts, légumerie, volet foncier, valorisation des déchets) et poser les hypothèses d'un nouveau dispositif d'accompagnement.</li> </ul>	<p><b>DDAE -SDT</b></p>
<p><b>Objectif 2.3 :</b> Proposer une offre de service à destination des restaurations collectives publiques en s'appuyant sur l'expertise du Laboratoire Départemental d'Analyses (LDA) autour de l'alimentation durable</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Calibrer et diffuser l'offre de service du LDA, notamment via le site <a href="http://ingenierie62.fr">ingenierie62.fr</a>.</li> <li>● Réaliser une analyse technique, financière et juridique sur des modalités qui permettraient aux collectivités locales de mobiliser cette offre à coût réduit.</li> </ul>	<p><b>LDA</b> <b>DIPT</b></p>
<p><b>Objectif 2.4 :</b> Mobiliser et accompagner les partenaires agricoles, halieutiques et environnementaux sur la thématique de l'alimentation durable</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Introduire dans les conventions et les programmes d'actions annuels une orientation sur la thématique « alimentation durable » dans toutes ses composantes (foncier, agroécologie, ...) notamment avec les partenaires suivants : Initiatives Paysannes, Chambre d'agriculture, Terre de Liens, Association de Formation et d'Information Pour le développement des initiatives rurales (AFIP), Groupement de Défense Sanitaire des Bovins, Groupement Sanitaire Apicole, Accueil Paysan, Savoir Vert, Bio en Hauts-de-France, A Pro Bio, Fédération des Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne, Syndicat Hippique Boulonnais, Union Rouge Flamande, Conseil des Chevaux Hauts-de-France, Parc Naturel Régional des Caps et Marais d'Opale (PNRCMO) ; Centre Régional de Ressources Génétiques (CRRG), ...</li> </ul>	<p><b>DDAE</b> <b>DDAE-MAP</b> <b>SENR</b></p>

<p><u>Objectif 2.5 :</u> Participer aux démarches territoriales</p>	<p>🎯 Le Département s'associera aux démarches de labélisation des PAT</p>	<p><b>MDADT MIP</b></p>
<p><u>Objectif 2.6 :</u> Participer à la veille sanitaire</p>	<p>🎯 Poursuivre l'action du Laboratoire Départemental d'Analyses en faveur de la qualité des productions locales (viande, volaille, poisson, produit transformé...).</p>	<p><b>LDA</b></p>
<p><b>Axe N°3 : Produire local et de qualité</b></p>		
<p><u>Objectif 3.1 :</u> Développer un volet spécifique sur la production des produits biologiques et/ou de qualité, et locaux et leur accessibilité dans la convention avec la Chambre d'agriculture et Bio-Hauts-de-France</p>	<p>🎯 Améliorer les connaissances sur ces ratios.</p> <p>🎯 Favoriser tant pour les collèges, les ESMS, le restaurant administratif « l'Estaminet », l'accès aux produits biologiques locaux en complémentarité avec le Schéma de Promotion des Achats Publics Socialement et Ecologiquement Responsables 2017-2020 (SPAPSER 2017-2020).</p> <p>🎯 Étudier les possibilités de groupement d'achat départemental dans le cadre des outils de mutualisation émergents.</p> <p>🎯 Mettre à disposition des adresses de producteurs « biologiques » en complémentarité avec le SPAPSER 2017-2020.</p> <p>🎯 Évaluer et suivre les évolutions, notamment en posant une réflexion sur les indicateurs financiers.</p>	<p><b>DDAE-MAP</b></p>
<p><u>Objectif 3.2 :</u> Accroître la part des produits locaux sur les ratios imposés par la loi EGALIM en restauration collective et en particulier sur le 20 % en produits biologiques</p>	<p>🎯 Améliorer les connaissances sur ces ratios.</p> <p>🎯 Favoriser tant pour les collèges, les ESMS, le restaurant administratif « l'Estaminet », l'accès aux produits biologiques locaux en complémentarité avec le Schéma de Promotion des Achats Publics Socialement et Ecologiquement Responsables 2017-2020 (SPAPSER 2017-2020).</p> <p>🎯 Étudier les possibilités de groupement d'achat départemental dans le cadre des outils de mutualisation émergents.</p> <p>🎯 Mettre à disposition des adresses de producteurs « biologiques » en complémentarité avec le SPAPSER 2017-2020.</p> <p>🎯 Évaluer et suivre les évolutions, notamment en posant une réflexion sur les indicateurs financiers.</p>	<p><b>Pilotes : DEC</b></p> <p><b>Pôle Solidarités DATM</b></p> <p><b>En appui : DDAE-MAP</b></p>

<p><u>Objectif 3.3 :</u> Contribuer à la préservation d'un foncier agricole de qualité</p>	<p> <ul style="list-style-type: none"> <li>🎯 Poursuite du programme de lutte contre l'érosion des sols et mise en œuvre du plan agro-paysager.</li> <li>🎯 Mobilisation des compétences départementales en matière d'aménagement foncier.</li> <li>🎯 Attention portée dans les projets départementaux.</li> </ul> </p>	<p><b>DDAE</b> <b>Multipôles</b></p>
<p><u>Objectif 3.4 :</u> Saisir l'opportunité des espaces interstitiels urbains à des fins de production locale et de qualité durable (agriculture urbaine), de supports d'une politique d'insertion et de lutte contre la précarité alimentaire</p>	<p> <ul style="list-style-type: none"> <li>🎯 Dans le cadre de la mise en œuvre de la délibération de l'assemblée départementale sur l'agriculture urbaine, identifier les différentes possibilités dans une démarche pilote avec « Maisons &amp; Cités ».</li> <li>🎯 Valoriser le Fond d'Intervention pour les Enjeux Écologiques Territoriaux (FIETT) et le Fond d'Initiatives pour les Espaces Naturels (FIEN) et cibler les projets en lien avec l'alimentation durable (vergers conservatoires,...).</li> </ul> </p>	<p><b>DDAE-MAP</b> <b>En appui :</b> <b>Service Insertion et Emploi</b> <b>Mission Appui aux Politiques Publiques</b> <b>MDS</b> <b>DDAE-MAP- SENR</b> <b>MDADT</b></p>
<p><u>Objectif 3.5 :</u> Utiliser le foncier des Espaces Naturels Sensibles à des fins de productions locales dans une démarche agro-écologique</p>	<p> <ul style="list-style-type: none"> <li>🎯 Développer l'éco-pâturage dans la gestion conservatoire des espaces (moutons boulonnais, rouges flamandes, ...).</li> <li>🎯 Favoriser les vergers conservatoires.</li> </ul> </p>	<p><b>DDAE-SENR</b></p>

## Axe N°4 : Transformer et acheminer

<p><u>Objectif 4.1 :</u> Favoriser l'émergence d'un maillage territorial des légumeries et/ou des équipements de transformation intermédiaire</p>	<p>☛ Dans le cadre de la contractualisation, soutenir en investissement les projets concourant à cet objectif et notamment ceux qui intègrent les besoins des collèges et des ESMS.</p>	<p><b>DIPT</b> <b>MDADT</b> <b>MDS</b></p>
<p><u>Objectif 4.2 :</u> Améliorer, dans le cadre de la commande publique, les relations entre le Conseil départemental / les producteurs et les artisans locaux</p>	<p>☛ <u>Côté Conseil départemental</u> : structurer la commande pour la rendre attractive à ces fournisseurs (en corrélation avec l'objectif 1 du SPAPSER 2017-2020).</p> <p>☛ <u>Côté fournisseurs</u> : accompagner une montée en compétence, notamment en proposant un objectif de formation dans les conventions avec la Chambre d'agriculture, Aprobio, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMAR).</p>	<p><b>DDAE</b> <b>MAP-MAT</b></p>

## Axe N°5 : Améliorer la qualité de la restauration

<p><u>Objectif 5.1 :</u> Emmener des établissements vers un projet d'excellence alimentaire via un accompagnement par le Laboratoire Départemental d'Analyses (LDA) et les partenaires, notamment agricoles et/ou halieutiques et Économiques Sociales et Solidaires (ESS)</p>	<p>☛ Poursuite de la démarche qualité réalisée dans chacune des 115 demi-pensions dans les collèges par le Laboratoire départemental d'analyses et, renforcer l'appropriation de cet outil (et des axes d'amélioration identifiés) par l'équipe de direction et l'équipe de restauration.</p> <p>☛ Construire un appel à projets (modalités techniques et financières) pour des établissements (ESMS ou collège) pilotes et volontaires pour développer une approche globale et définir un plan d'actions sur des points de progrès, sur toute la chaîne alimentaire comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stratégie d'achat durable y compris conditionnement ;</li> <li>- Réception des marchandises ;</li> <li>- Stockage ;</li> <li>- Stratégie de transformation ;</li> <li>- Présentation ;</li> <li>- Éducation alimentaire ;</li> <li>- Condition de prise des repas ;</li> </ul>	<p><b>DEC</b></p> <p><b>Pôle Solidarités</b></p> <p><b>DDAE-MAP</b></p> <p><u>En appui :</u> <b>LDA</b></p> <p><b>MESS</b></p>
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gaspillage alimentaire ;</li> <li>- Valorisation des déchets de préparation et de consommation ;</li> <li>- Implication des parents et des différents professionnels ;</li> <li>- Auto-production pour auto-consommation alimentaire ;</li> <li>- Projet lié à un foncier dédié pour l'approvisionnement.</li> </ul>	
<p><u>Objectif 5.2 :</u> Faciliter l'accès aux outils de mutualisation d'achat de produits locaux et/ou de qualité durable (plateformes, visites, ...)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🎯 Proposer des informations/des formations sur les plateformes existantes (y compris celle de la Chambre d'agriculture) aux collèges, aux ESMS et au restaurant administratif « l'Estaminet ».</li> <li>🎯 Proposer des visites d'exploitation.</li> </ul>	<p><b>DDAE-MAP</b> <b>DEC</b> <b>Pôle Solidarités</b> <b>Estaminet (DATM)</b></p>
<p><u>Objectif 5.3 :</u> Organiser par territoire des forums producteurs/acheteurs, à l'instar des forums organisés pour les collèges, en les étendant à toutes les restaurations collectives publiques à l'échelle de ce territoire</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🎯 Organisation 2 forums « nouvelle formule » sur deux territoires départementaux.</li> </ul>	<p><b>DEC</b> <b>Pôle Solidarités</b> <b>MDADT</b> <b>En appui :</b> <b>DDAE-MAP</b> <b>DATM</b></p>
<p><u>Objectif 5.4 :</u> Mettre un référentiel qualité à disposition des professionnels (chefs de cuisine, gestionnaires, équipes encadrantes ...) pour améliorer les connaissances</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🎯 Assurer et partager une veille juridique sanitaire en utilisant tout le potentiel de l'intranet.</li> <li>🎯 Veiller à la livraison et la diffusion d'un référentiel qualité : « <i>Comment acheter pour mettre plus de qualité dans l'assiette</i> », pour progresser sur les volets comme les différents labels qualité, les modes de culture, les impacts du type de conditionnement, le niveau de déchets associés, ...</li> </ul>	<p><b>DDAE-MAP</b> <b>Pilote :</b> <b>Multipôles</b> <b>DEC</b> <b>LDA</b> <b>DDAE-MAP</b></p>

<p><u>Objectif 5.5 :</u> Informer et former pour mobiliser des produits locaux de qualité en restauration collective</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🎯 Organiser sur les 7 territoires des formations « flash » pour outiller tous les collèges sur le cadre juridique et sanitaire de l’approvisionnement local (contraintes et opportunités).</li> <li>🎯 Sur 3 territoires, rendre accessibles ces formations « flash » à toutes les restaurations collectives publiques (notamment les ESMS).</li> <li>🎯 Poursuite du parcours de formation « Plaisir à la Cantine » cofinancé par le Département, la DRAAF et l’ARS. Il s’agit d’un parcours de formation de 10 modules pour un groupe composé d’une dizaine de collèges. Aussi, 2 sessions pourront être proposées en priorité aux collèges du bassin minier (conditions fixées par l’ARS dans son cofinancement).</li> <li>🎯 Organiser une séance de travail dans une animation métier par territoire avec les cuisiniers de collège sur les attendus de la loi EGALIM et les ressources territoriales disponibles pour y satisfaire (mobilisation Chambre d’Agriculture et A Pro Bio).</li> <li>🎯 Organiser sur chaque territoire des sessions de formation sur la composition de menus et recettes sur les protéines végétales, dans le cadre des conventions avec les partenaires agricoles, pour faciliter l’application de la loi Egalim.</li> </ul>	<p><b>DATM, DCP, DEC, Pôle Solidarité, MAP DDAE, MDADT</b></p>
<p><b>Axe N°6 : Intensifier la mobilisation éducative</b></p>		
<p><u>Objectif 6.1 :</u> Sensibiliser les collégiens à devenir acteurs de leur alimentation</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🎯 Définir un plan de sensibilisation en utilisant les différents vecteurs pour sensibiliser l’ensemble des collégiens dans la perspective de les rendre acteurs de leur alimentation, que ce soit par des sensibilisations systématiques via l’Espace Numérique de Travail (ENT) jusqu’à la multiplication des expériences d’éco-parlements jeunes « alimentation durable », en passant par la promotion des différentes manifestations évènementielles type la semaine du goût, les Apidays ou les ateliers « cuisine »...</li> <li>🎯 Éditer un guide sur la production à des fins d’auto-consommation pour développer les potagers dans les collèges ou les ESMS.</li> </ul>	<p><b>DEC</b></p> <p><b>DDAE-MAP</b></p> <p><b><u>En appui :</u> DEC</b></p> <p><b>Pôle solidarités</b></p>

<p><u>Objectif 6.2 :</u> Négocier une adhésion départementale pour rendre accessible le programme Mister Goodfish (durabilité des achats halieutiques) à tous les établissements collèges et ESMS volontaires</p>	<p>☛ La mutualisation permettra un coût plus intéressant pour l'ensemble des collèges et des ESMS, leur permettant de mobiliser des référentiels sur la consommation durable de produits de la mer, des interventions éducatives et de l'incitation à diversifier les espèces consommées (en corrélation avec l'objectif 1 du SPAPSER 2017-2020).</p>	<p><b>DEC</b> <b>Pôle solidarités</b> <u>En appui :</u> <b>DDAE-MAP</b></p>
<p><u>Objectif 6.3 :</u> Sensibiliser les agents du Département par des publications via l'intranet</p>	<p>☛ Alimenter régulièrement l'intranet par des contributions, des informations et des actualités juridiques ou techniques : adresses de producteurs, le choix des produits, la saisonnalité des fruits et/ou légumes, ... (en complémentarité avec le SPAPSER 2017-2020).</p>	<p><b>Multipôles</b> <b>DCI</b></p>
<p><b>Axe N°7 : Agir à travers les solidarités humaines</b></p>		
<p><u>Objectif 7.1 :</u> Travailler avec SOLidarité des producteurs Agricoles et des filières Alimentaires (SOLAAL) à l'extension du don agricole aux associations de précarité alimentaire et étendre les bio-cabas aux personnes en situation de précarité sociale</p>	<p>☛ SOLAAL fait l'intermédiaire entre les donateurs agricoles et les associations travaillant sur la précarité alimentaire. Il s'agit donc :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'inclure la structure dans les partenaires solidarité (comité spécifique précarité alimentaire) et d'apporter un soutien pour étendre le champ d'actions ;</li> <li>- de mobiliser les partenaires agricoles sur cette action.</li> </ul>	<p><b>Pôle solidarités</b> <b>DDAE-MAP</b></p>
<p><u>Objectif 7.2 :</u> Utiliser l'activité de la production alimentaire durable à des fins d'insertion et favoriser l'orientation des bénéficiaires du Revenu de Solidarité Active (RSA) sur les métiers de l'agriculture et de l'alimentation durable</p>	<p>☛ Avoir une attention particulière pour la prise en compte des projets d'insertion incluant un enjeu « Alimentation durable ».</p> <p>☛ Étendre l'action du Groupement d'Employeurs pour l'Insertion et la Qualification en Agriculture et Agro-Alimentaire (GEIQ3A) à un nouveau territoire du Département en 2020.</p>	<p><b>Service insertion et emploi</b></p>
<p><u>Objectif 7.3 :</u> Introduire dans le renouvellement des Contrats Pluriannuels d'Objectifs et de Moyens (CPOM) avec les</p>	<p>☛ Établir dans chaque renouvellement de CPOM-ESMS, un questionnement sur la progression de l'établissement sur un ou plusieurs maillon(s) de sa prestation en restauration (approvisionnement local, objectifs de la loi EGALIM, lutte contre le gaspillage, éducation alimentaire).</p>	<p><b>Pôle Solidarités</b></p>

Établissements Sociaux Médico-Sociaux (ESMS) une orientation sur l'alimentation durable		<ul style="list-style-type: none"> <li>101 Établir une grille des champs d'actions que recouvre l'alimentation durable pour aider au questionnement.</li> </ul>	<b>DDAE-MAP</b>
<u>Objectif 7.4 :</u> Sensibiliser les assistants familiaux et maternels aux composantes de l'alimentation durable			<b>Pôle Solidarités</b>



## Axe N°8 : Lutter contre le gaspillage et réduire les déchets

<p><u>Objectif 8.1</u> : Réduire de 30 % le gaspillage alimentaire et tendre vers la valorisation de 100 % des déchets organiques en collège et en ESMS</p>	<p> <ul style="list-style-type: none"> <li>🎯 Définir les contours d'une opération de réduction du gaspillage alimentaire dans 5 cuisines centrales et leurs satellites, ainsi qu'avec des ESMS volontaires, dans le cadre des financements ADEME.</li> <li>🎯 Déploiement en collège des « brigades anti-gaspi » à partir de l'expérience de l'Artois (initiative reposant sur l'implication directe des collégiens, acteurs de la lutte).</li> <li>🎯 Étudier et proposer aux collèges et ESMS les différentes solutions de valorisation de leurs déchets organiques, notamment via la méthanisation (mise en œuvre de la fiche ad hoc du Plan Climat Air Energie).</li> </ul> </p>	<p>DDAE MAP, DEC, Pôle Solidarité</p> <p>DDAE</p>
<p><u>Objectif 8.2</u> : Mettre en place un programme d'actions « <i>stop aux plastiques dans la chaîne alimentaire</i> » dans les établissements départementaux, (les collèges, les ESMS) et les différents évènements</p>	<p> <ul style="list-style-type: none"> <li>🎯 Définir les plastiques à bannir, commencer par les bouteilles d'eau.</li> <li>🎯 Étudier des solutions alternatives.</li> <li>🎯 Adapter les marchés publics en conséquence.</li> </ul> </p>	<p><u>Groupe de travail 2020</u> : DCP</p> <p>DDAE-SSD?</p> <p>DATM</p>

## Axe N°9 : Innover

<p><u>Objectif 9.1 :</u> Expérimenter la mise en place d'un groupement d'achat territorial sur la filière halieutique à l'échelle du grand territoire Littoral-Côte d'Opale</p>	<p>🎯 Réaliser et partager du parangonnage.</p> <p>🎯 Dans une <u>première phase</u>, en association étroite avec la Communauté d'Agglomération du Boulonnais (CAB) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Établir un sourcing précis des potentialités de captation des produits de la mer en restauration collective publique du territoire (de toutes les structures départementales) ;</li> <li>- Fédérer les acheteurs.</li> <li>🎯 Dans une <u>deuxième phase</u>, passer des marchés avec des lots calibrés pour les spécificités des filières Boulonnaises.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>MDADT</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DDAE-MAP</b></p> <p style="text-align: center;"><u>En Appui :</u> <b>DATM</b></p> <p style="text-align: center;"><b>MDS</b></p>
<p><u>Objectif 9.2 :</u> Expérimenter la programmation de l'assolement avec une maraichère pour l'approvisionnement d'établissements sur l'Audomarois</p>	<p>🎯 Quantification des besoins des collèges et prévision d'assolement avec une maraichère du l'Audomarois.</p> <p>🎯 Poursuivre l'expérience et évaluer les possibilités d'extension sur d'autres territoires, sur d'autres structures départementales (ESMS, ...).</p>	<p style="text-align: center;"><b>DDAE-MAP</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DEC</b></p> <p style="text-align: center;"><b>MDADT</b></p>
<p><u>Objectif 9.3 :</u> Expérimenter la mobilisation du foncier dédié pour l'approvisionnement des restaurations collectives</p>	<p>🎯 <u>Plusieurs pistes de travail :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier du foncier départemental disponible pour l'installation d'un maraîcher avec un contrat d'approvisionnement ;</li> <li>- Acheter du foncier pour l'installation d'un maraîcher en contrat d'approvisionnement, avec un accompagnement Terre de liens par exemple ;</li> <li>- Mettre en place un contrat d'approvisionnement dans le cadre de la mobilisation du foncier diffus à vocation d'insertion et de production alimentaire type archipel alimentaire de Loos-en-Gohelle (62750) ;</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>DIMMO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DEC</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DDAE-MAP</b></p>

<p><u>Objectif 9.4 :</u> Mobiliser les restaurations collectives publiques du secteur d'Hucqueliers pour l'achat et l'utilisation de produits locaux</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Élargir l'assiette foncière dans le cadre de la construction d'un collège pour intégrer dès la conception la production alimentaire.</li> <li>☛ Travailler sur les différents modes culturels (agroécologie, biologique, ....etc.).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☛ Animation par la Direction de l'Éducation et des Collèges (DEC) avec l'appui de la Mission Agriculture Pêche (MAP) d'un groupe de travail constitué des cantinières des communes et/ou des restaurations de structures comme : Institut d'Éducation Motrice (IEM), Maison Familiale Rurale (MFR) et/ou des collèges sur un programme de : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Visite d'exploitations ;</li> <li>- Organisation de commandes avec des producteurs locaux ;</li> <li>- Atelier cuisine sur la préparation de plat à base de protéines végétales, ...</li> </ul> </li> <li>☛ Actions en cours à évaluer.</li> </ul>	<p><b>DEC</b></p> <p><b><u>En appui :</u></b> <b>DDAE-MAP</b></p> <p><b>MDADT</b></p> <p><b>MDS</b></p>
--	---	--	---

**ACRONYMES :**

DATM : Direction des Achats, Transports et Moyens

DCP : Direction de la Commande Publique

DEC : Direction de l'Éducation et des Collèges

DIMMO : Direction de l'IMMObilier

DIPT : Direction de l'Ingénierie et Partenariats Territoriaux

DDAE : Direction Développement Aménagement Environnement

DDAE-SENR : Direction Développement Aménagement Environnement-Service des Espaces Naturels et de Randonnée

DDAE-MAP : Direction Développement Aménagement Environnement- Mission Agriculture Pêche

DDAE-MAP-MAT : Direction Développement Aménagement Environnement- Mission Agriculture Pêche- Mission Attractivité Territoriale

DDAE-SDT : Direction Développement Aménagement Environnement- Service Développement Territorial

DEPE : Direction Europe et Partenariats Extérieurs

LDA : Laboratoire Départemental d'Analyses

MDADT : Maison du Département Aménagement Développement Territorial

MDS : Maison du Département Solidarité

MESS : Mission Économie Sociale et Solidaire